

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/Oct/2013/vol.269

天かぶ（千葉県・埼玉県産） Large turnip "Tenkabu"

直径が10センチ以上の天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、毎年11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。別名「アジア型かぶ」とも言われており大きな丸い姿が特徴で、昔から関西を中心として西日本で広く栽培されてきました。聖護院、大野紅、日野菜、すぐきなどの大蕪もその仲間とも言われています。天かぶの「天」は関西・大阪の地名である天王寺の天だそうで、その天王寺蕪が関東地方でも栽培され始めたのが「天かぶ」のルーツといわれています。今では埼玉県や千葉県などでさかんに栽培されており「天かぶ、天かぶ」と普通に呼ばれているために、この呼び名がすっかり定着しているようです。見た目大きく、少々ごつい感もある天かぶですがその肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です。冬場の暖かいものが恋しくなるこの季節にやってくる天かぶは、湯気の立ち上るシーンがとても似合いそうで、煮物など和食ばかりでなくシチューやスープなどの洋食にも十分に活躍してくれそうです。この時期限定の優しい味わいの大きな天かぶ、ほんのりとした甘みを蓄え、柔らかい口触りとともに心も体も暖かく包んでくれることでしょう。