

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 3/Feb/2014/vol.282

江戸菜（千葉県産）Edo-na

江戸菜という野菜をご存知でしょうか。スラッとのびた長い茎の先に青々とした葉が美しいボリューム感たっぷりの大きな小松菜です。

その大きさは通常の小松菜の2倍ほど、「江戸菜」という古風な名前ではありますが、古く東京の葛西や小松川で発生

した小松菜を品種改良して大きく育つようにした新しい野菜でもあります。きっかけは小松菜を漬菜用にと加工していくうちに、より歩留りのよいものとするために独自に品種改良してきた結果、このような堂々とした

大きさに育て上げたそうで、一見その大きさにびっくりします。軽火を通してしっかりとした茎のシャキッとした食感と小松菜特有の風味を楽しんだり、オーバーボイル気味にして、その甘みや口当たりの良さを楽しむこともできます。どんなジャンルのお料理にもその新鮮な青味で爽やかさを加え、用途も豊富であると思われます。

千葉の農業生産法人である「旦千花」(たちばな)では、前身が健康関連の会社でしたが2002年に農産物の生産を開始し、独自の生産方法「酵素農法」を実践、大きく食味もよく、葉の状態も美しいこの「江戸菜」を商標登録し、一元に管理をして安心安全な商品

の出荷に力を注いでいます。そして、平成18年に“ちばエコ農産物”を取得し、農薬・化学肥料を通常の栽培で使用する半分以下で生産しています。今まではお客様への直接販売を中心としてまいりましたが、新たに市場流通での販売を始めました。より身近で利用し易くなった「江戸菜」は、周年のご提供が可能な商品となりました。