

庄内あさつき（山形県産）Syounai-Asatsuki Syounai-chives

山形県庄内地方では、浅葱（あさつき）のことを現地の方言で「きもど（青きもど）」と親しみをこめて呼ばれています。東北地方に多い理由としては、8~9月に植えると春芽を出し、2~3月に茂るので食用にできるというタイミングからもその理由が伺えます。冬の山形は北西からの厳しい風と雪景色、その雪の中の畠から掘り起こされて温かいハウスに移動、そこででた新芽が本来の浅葱といわれています。極寒の東北地方で青い新芽を頂くことは、年が明け春をひと足先に頂く喜びにも似ているのでしょうか。浅葱の仲間は北半球の温帯地域には広く分布しており「チャイブ」の名で2千年前の大昔から栽培されていたと言われています。さっと湯通しをしてシャキシャキとした切れ味のよい歯ごたえと、少し時間をかけて火を入れるとトロンと滑らかなぬめりと甘味。日本では味噌和えや天麩羅、お浸しなどが定番ではありますが、その香り高さから魚の生臭みを和らげるソースにも、肉料理の後味をさっぱりとさせる付け合わせにも十分にお使いいただけますし、リゾットやタルタルにも青い部分を散らして風味豊かに演出できます。見た目も濃いグリーンと真っ白な部分のコントラストが美しく特徴的で、サイズも大は20センチ前後、小さいものは12センチ前後ぐらいの長さです。ジャンルを問わずに使いいただける、この季節ならではの食材です。



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Feb/2014/vol.284