

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 2/Jun/2014/vol.299



さや大根（福岡県産） Shell of Japanese Radish

一瞬「インゲン？」かのような風貌ですが、よく見ると尖った先を持つ流線型の姿が印象的です。この「さや大根」はあまり一般のスーパーなどには出回らない野菜でもあります。それもそのはずで、「さや大根」は大根の花が終わった後にできる「さや」の部分で、最近では大根の部分あまり大きくならずに、さやが軟らかくて食べやすい品種も生産されているとか。タネが堅くならないうちに収穫するので、今の季節だけの限定の野菜でもあります。収穫期が短く、その生産量も少ない為に出回ることが少ない食材ですが、一回見ると「大根」というイメージからはかけ離れているような姿かたちに、興味をひかれることは多いようです。その味わいは一口かじると辛味があり、カイワレのようでもラディッシュのようでもあります。さっとゆでるとその辛味は甘みに代わり、大根を茹でた時のほんのり優しい甘みがやってきます。青臭さは気にならず、その青々とした美しさや少々不思議な形は、お皿の上に乗っているだけでも面白い、話題をさらうようなそんな雰囲気です。さっと湯がいてサラダにも、そして付け合せや炒め物にも用途は様々で、見た目の斬新さからはあまりマッチングしないような優しい甘みと風味に、きっと驚かれる方も多いことでしょう。