

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Nov/2015/vol.370



隼人瓜（群馬県産）Chayote Christophene Mirliton Vegetable pear

まるで西洋梨のような出で立ちの熱帯アメリカ原産の隼人瓜、隼人瓜という名前は日本には鹿児島に最初に渡ってきたので、隼人（鹿児島県居住の人々）の瓜という名前になったということです。実は世界的にも良く食されている瓜でもあります。もともとアメリカ南部のクレオール料理や、南の島々のエスニック料理に使われていましたが、別名「干成瓜」とも言われるほど、一株から何百個という実が収穫できるその生命力もあり、各地へ広がっていったのでしょう。アメリカやフランスでもきちんとその名前が個々に確立しているところに、歴史の重さも感じることもできます。そのまま生でサラダ、ピクルス、その他炒め物やスープ、揚げ物、ポイル、グリルなど、どのようなレシピでも対応する万能の野菜、調理具合の歯触りの違いも楽しめて、日本風にも西洋風にもアレンジ次第で面白い食材とも言えるでしょう。癖のない味わいや歯ごたえから、スイーツなどに利用するのも良いかもしれません。そんなどんな味にも染まってくれそうな隼人瓜は、写真のような緑の物とクリーム色の品種があり、各地より様々に入荷してまいります。ちょっとユニークな風貌を持って10月から11月いっぱいぐらいまでのご供給となります。