

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Feb/2016/vol.385

黒大根（栃木県産） Radis noir Black radish Spanish radish

日本には実に多くの大根の種類がありますが、ヨーロッパには大きく分けてラディッシュとこの黒大根の 2 種類しかありませんでした。外皮はまるで墨で塗ったように真っ黒で少しザラザラした手触りで、日本の立派な大きさの白大根などからすると思いもよらないような姿です。比較してしまうと少し特別な存在のイメージですが、以前は輸入品が主だったこの野菜も、最近では日本国内で少なからず生産されるようになりました。真っ黒の色からは想像もできないような中の白さは、面白さというよりも存在感のあるファッション性を兼ね備えた食材とも言えるのでしょうか。味わいは生でいただく辛味が立ちますが、加熱をすると柔らかい甘みと大根の強い香りと濃い風味が引き立ち、日本の大根とは一味違う素材感を演出してくれます。今まで輸入に頼ってきた海外の野菜も、日本の食の豊かさ支える方々の努力によって様々な素材にもどんどん脚光が当たり、特殊な物でも国内産が手に入るようになってきたことはとても喜ばしいことです。日に日に広がる日本の野菜の奥深さは、食にかかわる多くの人たちのチャレンジ精神の賜物であることは言うまでもありません。