

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/Sep/2020/vol.607



むき栗 Peeled chestnuts (茨城県産)

秋の声を聴くと、ほくほくとした野菜やたわわに実る木の実を連想します。その中でもすぐに頭に浮かぶのが「栗」。昔から秋の風物詩として日本人には欠かせない旬の味覚です。日本人にはあまり嫌いな人がいないといわれている「栗」、なぜなら古代日本では縄文時代から主食として食べられていたそう。寒い季節を前にして豊かな自然あふれる山で収穫する滋味溢れる栗は、なんといっても大変なご馳走であっただろうと思われま。保存性にも富み、灰汁もなく、1万2千年以上前の遺跡から出土した栗の破片は、稲作が始まる遥か以前から私たち日本人を支えてきた歴史も彷彿とさせます。それはきっと今でも私たちのDNAに濃く刻まれているに違いありません。夏を過ぎ風が少し心地よさを感じる頃から、市場でも「皮付き栗」と共に「むき栗」が出荷されてまいります。栗を剥くプロの手により丁寧に美しく仕上げられたその姿は、少し神々しくもあります。手軽に、そして季節感を感じるお料理の素材として、今年もそんな時期が来たかという感慨と共に、実りの秋を味わう嬉しさも感じさせてくれます。