

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Nov/2021/vol.663



ゆきな ちぢみゆきな（宮城県産）Yuki-na

ちりめん上に葉脈が走り、まるで縮みほうれん草を彷彿させるような葉の厚みを感じます。東北に冬が近づくと、この「ゆきな」の季節が始まります。実は“ゆきな”と呼ばれる野菜は、地方によって様々なものがあります。この仙台周辺で作られる「ゆきな」は、もともと中国野菜である「ターサイ」が元といわれ、この地方で栽培されているうちに今の様な独特な形となったともいわれています。葉は濃い緑色で多少のほろ苦さもあるものの、寒さが厳しくなるとともに徐々に蓄えられる糖分の甘みと程よく融合し、独特の旨味を感じられる冬野菜として多くの人に親しまれています。さっと湯通しして和え物、肉などの油分と相まっても主張をするぐらいの存在感もあります。これからの季節、冬に入る程よい緊張感と共に、シャキシャキとした歯ごたえを感じつつ戴く「ゆきな」。やはり一番美味しいのは冬の寒さに十分当たり糖分を多く蓄える時期、まさにこれからが本格的なシーズンとなり、大体11月頃から翌3月ぐらいまでのご供給となります。