

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/May/2023/vol.731



## 熊本 新牛蒡・菊池水田ごぼう Spring burdock root “Kikuchi-suiden gobo”

春先から初夏にかけて出回る若い牛蒡が新ごぼうです。春ごぼうともいわれ、まさに暖かい季節の先駆けを象徴する様な柔らかくで優しい色合いのすらっとした姿が美しいごぼうです。その中でも熊本から出荷されてくる「菊池水田ごぼう」は、熊本県北部に位置する菊池市の名産品。九州屈指の米どころで、稲刈り後の水田で育てられます。名水百選にも数えられる菊池溪谷の水源から運ばれる清い水と、昔から稲作が盛んにおこなわれていた菊池地域の水田が活用され、優しい香りと風味を備え、緻密な肉質は他に見ないといわれている評判の新ごぼうでもあります。菊池水田ごぼうは、普通のゴボウと比べ主張しすぎない爽やかさを感じていただけます。皮も薄いのでサッと洗ってカットして、そのまま素揚げでもその個性を十分に味わっていただけます。牛蒡という和食というイメージですが、ポイルをしてサラダの具に、パスタに合わせても風味豊かに仕上がります。2019年に「くまもと県版 GAP」取得と「地理的表示保護制度 GI」を取得し、益々ブランド力も強化されました。従来の「牛蒡」とは一線を画す、口当たりの良い春ごぼう「菊池水田ごぼう」でそのおいしさを再認識していただければと思います。