

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 31/July/2023/vol.743



青とうがらし（千葉県産） Green chili pepper (hot)

暑い中だからこそ辛いものが食べたい…そんな衝動に駆られることがあります。ほとんどの人が、そんな気持ちになったことがあるかも知れません。今年の夏は、また特別な暑さの予報も続いておりますので、もともと辛みが苦手な方は「暑いのになぜ？」などと思うことも多いことでしょう。夏は発汗作用によって人の体はより「涼」を感じるもので、暑い国には必ず有名な辛い料理があるのも頷けます。そして、暑さで落ちがちな食欲をよりスパイスで刺激的なもので増進させる意味もあり、食味を刺激する意味でも、健康維持という点でも唐辛子は一役買っていて多様に使われています。生の唐辛子も今では様々な種類があり、日本においても多くの種類が栽培されております。今回ご紹介する千葉の「青とうがらし」は辛い刺激的な部類の青唐辛子です。日本の唐辛子は、世界にある約 3000 種類のものの中でもただ辛いだけの唐辛子ばかりではなく、在来種も含めてその中に味わいも感じられるものが多く存在しています。そんな意味でも、暑い夏を乗り切る野菜の一つとして、楽しみながら唐辛子の使い分けも楽しいものなのかもしれません。