

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Jan/2025/vol.811

日本の西洋野菜 “Western vegetables” produced in Japan

日本に外国から珍しい西洋野菜がオランダ人によって運ばれてきたのは江戸時代（16世紀末から17世紀ぐらい）の長崎・出島だそうで、その後開国で西洋の文化が一気に日本に広まるとともに、西洋野菜の栽培も本格的に始まったとか。レタス、ピーマンやトマト、パセリ、芽キャベツ等々、特に開国直後の横浜では多種に渡る様々な野菜の生産が活発化しました。近代、日本に国際化の波が押し寄せるとともにニーズも増え、市井にはまず並ばない様な野菜も輸入もされるようになりました。日本には四季もあり、ヨーロッパとは全く気候も違うことから、最初は輸入品でしか手に入らなかった珍しい西洋野菜も、近年、日本の各所で生産されるようになったのは嬉しいことです。それも数年前までは、なかなか本場のグオリティからは遠く及ばなかったものが、今や輸入品と堂々と渡り合える様な状態まで昇華してきております。これは日本の農家のチャレンジ精神はもとより、栽培技術での工夫や、現地まで赴き学んでくるなどの徹底した姿勢にほかなりません。普通の野菜ではなかなか出せないダイナミックな容姿、香りや味わいを負けず劣らず日本の西洋野菜は感動的に伝えてくれます。今年もプロフェッショナルの調理人の方々のお手も借りながら、より進化を遂げてくれるものと期待しております。（左から：Radicchio Variegato di Castelfranco, Celeriac, Swiss chard, Leek - from Saitama, Hokkaido）。