

Newsletter

Vol.279

2019.4.1



そこにはあるのは 春爛漫!



トウモロコシ (沖縄)

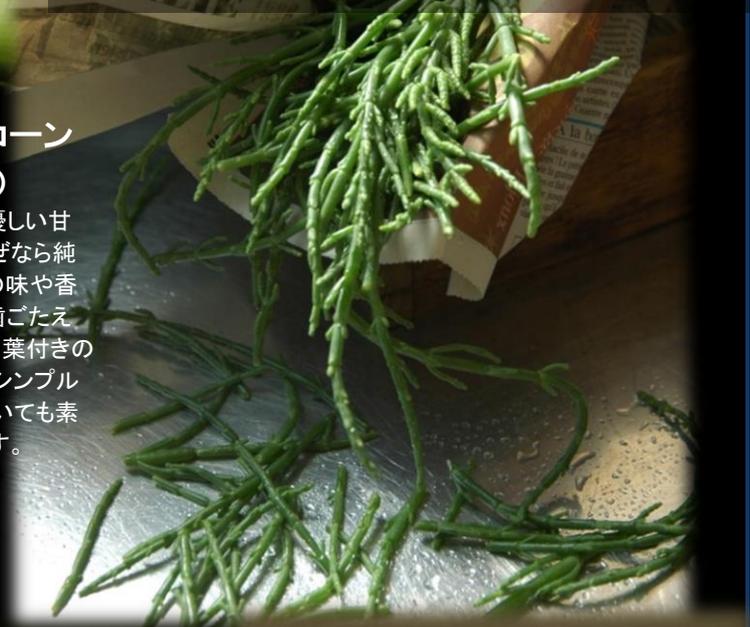
とうもろこしの「初物」でもある沖縄県産のトウモロコシ、今年もその姿を見ると季節の移り変わり、春の訪れやこれからのあたたかい季節に気持ちをはせることができます。

葉付きヤングコーン (沖縄)

新鮮な食感と柔らかく優しい甘味にびっくりします。なぜなら純粹にトウモロコシ本来の味や香ばしさ、シャキッとした歯ごたえが残っているからです。葉付きのまま蒸し焼きにしたり、シンプルに茹でてお塩でいただいても素材のよさが引き立ちます。

サリコルヌ/アッケシソウ/シーアスパラ (イスラエル)

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、大変に塩辛い野菜として知られています。このサリコルヌは単に水中の塩だけではなく海水に含まれている多くのミネラル分を含んでいます。カルシウムは牛乳の7倍、鉄分は昆布の40倍、カリウムは牡蠣の3倍、リン等も豊富です。魚介料理に添える塩味のするトッピングとして、あるいは珊瑚のような容姿を生かしてのご利用も面白いかもしれません。高級フレンチなどでもよく使われている食材です。



アイスプラント・ツブリナ(石川 秋田)

ツブリナは、様々なミネラルを多く含んでいます。従来の葉の大きなアイスプラント違い、華奢でフリルのついた葉がとても綺麗なアイスプラントです。食したときの塩分は従来のものよりも一層濃く感じます。サラダと供に、お料理の飾りとして、あるいはフライにしてもその塩味でサクッと美味しくいただけます。

桜枝・ソメイヨシノ (徳島)

日本で桜といえば代表するのがソメイヨシノ。ソメイヨシノは一斉に咲き、日本の春を彩ります。しっかりとした花弁は、強さと美しさを誇っているようです。春爛漫の演出には欠かせないあしらいです。(蕾の状態でもまいります)