

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/June/2012/vol.202



絹かわなす（愛媛県産） Kinukawanasu

西日本最高峰と呼ばれている四国石鎚山。

そこからの清らかな流れは環境省日本名水百選にも

認定されている「うちぬき水」と言われ、麓の市や町を

潤しています。愛媛県西条市、そんな美味しい水に恵まれた場所に、この「絹かわなす」は育っているのです。昔からこの地方の暮らしには欠かせない水源の「うちぬき」。もちろん農業の用水としても欠かせません。そんなミネラル豊富な美味しい水をしっかりと含み、じっくり大きく育った絹かわなすは、1本が350g以上はあるかという大玉の茄子です。ふっくら艶々と育った姿は、現地の伝統野菜と言われるように、古くから地元の人々に大切に愛されて育った子供の様です。その名前から、外側も中身も絹の様な繊細さをイメージさせますが、皮は思ったよりしっかりと、しかしぎめの細かい中身を表しているかのようなテクスチャも残しています。中身のしっとりとした感触は一口そのままかじってみても爽やかなリンゴのような風味を残します。火を通す時間が長ければ長いほど、トロリとしたクリーミーな食感を楽しんでいただけますが、水分が多く火の通りも良いために、幾分軽めに火を通して、サクッとした感触を残していただくのも絹かわなす独特の香りや甘みなどの個性を感じていただくにはちょうど良いかもしれません。細く切って湯がいてみても、思ったよりしっかりとした実の状態からは、繊細さと力強さも感じてしまうほどでもあります。絹かわなすは、四国の名水と素晴らしい環境が育んだ恵みの逸品であり、どんなジャンルのお料理でもしっかりとその期待にこたえてくれる食材であることは確かなようです。