

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/July/2012/vol.204

試験輸入 ニュージーランド産 イエローミニキャロット パープルミニキャロット

Yellow mini-carrot, purple mini-carrot from New Zealand

意外な国で意外な野菜を作っている事を知り、急速、輸入してみました。

ニュージーランドは冬季の日本向けパブリカの産地としてご存知の方も多いと思いますが、近年は輸出用に様々な野菜の栽培に取り組み始めています。日本と

季節が逆になる南半球に位置するニュージーランドは、北半球の日本や欧州、北米域では夏季に栽培し難くなる野菜を栽培し様々に出荷をしています。

近年ではリーキ、セルリアック、エシヤロット等が輸出されるようになりました。その中で

現地から紹介されたのが幾種類かのミニ野菜です。今回はミニサイズのイエロー

とパープルのミニ人参を試験的に輸入してみました。日本でのミニ人参の

位置づけは主に和食用の素材としてスタートしていることもあ

って、つま物野菜的な産地が丁

寧に繊細に作り続けており、色も普通のオレンジ色が大半です。

近年は冬季に京都で金時人参のミニ人参を作り始めてもいますが夏にはありません。近年の利用状況としては、西洋料理の素材としてミニ人参が使われる事が多くなって来ました。日本でも極少量の黄色のミニ人参は栽培されていますが、極めて少なく多くの需要を満たすことは到底無理な状況です。日本の農産物の様に繊細な作りを望むことは難しいかも知れませんが、また航空便で輸入をする時間的なリスクや、植物検疫などのリスクもあるかも知れませんが、しかし夏季に日本でカラフルなミニサイズの人参を作ることは、気候の上で更に難しいことであることは確かです。弊社では、今後数回の試験輸入と販売を行いながらカラフルで可愛い人参を夏季に北半球からご提供し、更に楽しいお料理を作って頂きたいと思っています。