

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/July/2012/vol.206



白茄子 White eggplant

エッグプラント、直訳すると卵植物ですが日本で見る多くの茄子は茄子紺と言われる程に見事な濃い紫で卵の姿は浮かんできません。しかし茄子のルーツのインドに自生している物などは逆に紫の物は少なく、赤、緑、白などの小ぶりの丸や卵型のものが多く、白いものでは正に卵を連想させエッグプラントとなったのでしょう。インドから世界中に伝えられた茄子の種類は非常に多く、現在でも各地で様々な色や形、大きさの茄子が栽培されています。日本国内に様々な茄子がありますが、さすがに色の白い茄子は見かけません、紫の茄子は薄皮系のものが多く、古来からの日本の食生活に相性の良い種類だったのかもしれませんが、この白い茄子にはまた別の魅力があります。白い皮は硬めで灰汁が強くしっかりと灰汁抜きをしないとすぐに変色してしまいます。しかし果肉は硬く締まり、また日本の一般的な品種に比べ茄子らしい香りを強く感じます。本来は淡白な味の茄子ですが幾分か甘味も感じます。加熱するとトロリと柔らかくなり人によってはフォアグラに似た食感と評する方もある程に、絶妙な舌触りを楽しんでいただけます。また時に茄子紺の色合いを抑えたいお料理には恰好の素材にもなるでしょう。日本ではなじみが薄いですが、知れば知るほどに興味深い白茄子の登場です。残念なのは、今のところは生産量が少ない事と出回りが夏季に限定されている事です。徐々に存在感を増し出回り量の増えることが期待されます。