

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 24/Sep/2012/vol.214

ふぐ葱 Japanese chive "Fugunegi"

「安岡葱」「鴨頭葱」「香頭葱」「ふぐ葱」「コート」、様々な名で呼ばれている極細の小葱、ふぐの本場、山口県下関市の日本海に面した安岡から福江一帯で主に作られる特産小葱です。一説には全国に普及している万能葱のルーツとも言われていますが、その中でも「ふぐ葱」は長い歴史の中で品種改良が施され、細く細く張りのある見事な小葱に作られました。細く小口切りにしても張りがあり、切り口の円は崩れず一本で長く添えても真っ直ぐに伸びて、見た目の細い繊細な姿をそのままにお料理にあしらうことができます。香りは強からず弱からず、素材の風味を損なう事なくされど薬味としての程良い香りは上品で、正に下関のふぐ料理に珍重され改良が重ねられてきた事も納得できるようです。今日ではふぐ料理に限らず、様々なジャンルの料理人の方々から注目されています。その姿、形と程良い上品な香りは、一つ上の極上を演出できる素材です。