

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Nov/2012/vol.223



紅しぐれ大根（群馬県産） Japanese radish “Ben shigure”

大学で作られた新種の大根です。大根の表皮の上部の葉に近い部分は綺麗なワインレッドカラーに色付いています。そして中は中心に近い部分が外皮と同様のワインレッドに色付いています。この大根は、群馬県にある東洋大学植物機能研究センターが「健康な生活を送る為に安心して常食できる味、機能性に優れた野菜を健全に栽培し提供する」ことを研究課題として種苗会社と研究開発した品種です。この赤紫色は、赤ワインに含まれるポリフェノールの一種アントシアニンの色、目の疲れを癒したり、老化の防止、血液をサラサラにしてくれると言われています。もちろん、大根本来のジアスターゼも豊富に含まれていてまさに新たに機能性を高めた大根となりました。それも然ることながら、見た目に綺麗な色合いは目を引きます。特にアントシアニンは酢や香酸柑橘の汁を加えると更に発色が鮮やかになります。ワインレッドの大根、紅しぐれ大根は見た目にも体にも優しい機能的新野菜として早くも話題の高い人気商品になって来ました。主に群馬県の高冷地産が9月頃から少量の出荷をスタートして、旬となる11月から翌2月頃まで出荷が続きます。近年、白いという大根のイメージは様々な品種の登場によって薄れ、更に機能性を考える時代になったようです。是非一度、ワインレッドの紅しぐれ大根の魅力を探ってみてはいかがでしょうか。