

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Dec. 2012/vol.225



## ミラノ大根（千葉県産） Milan radish

大きく育ったラディッシュの様な風貌、濃い赤紫色の見た事も無い色合い、一見レディース大根にも似ていますが色も質感も異なります。ヨーロッパに伝わった大根の種類は少なく大きなラディッシュか黒大根程度と thought していましたが意外な発見でした。生のままの味は黒大根同様に素晴らしく辛く目が覚めるほど。黒大根との違いはミラノ大根の方が一般の大根の様に水分が多く、瑞々しい食感だということです。面白いのは、すりおろした薄紫のミラノ大根にレモンなどのジュースをかけるとマジックの様に、一気に鮮やかなピンク色に色が変わります。その意外な程の鮮やかさには驚きを感じます。ブラッシュしますとその辛さは甘味に変わり自然な優しい甘味のある大根へと変化します、これも意外な発見でした。ヨーロッパでは、それぞれの地域に独特に根差した食文化があり、その為の食材が大切に作り継がれている事が多く、古来から受け継がれた素晴らしい地方野菜が多く存在します。その中の一つにこのミラノ大根があったのでしょうか、食に対するこだわりを感じる逸品です。今年、千葉の生産者が初めて築地市場にミラノ大根を持ちこみました。初めて登場したミラノ大根ですが、プロの調理人の手にかかれば更に意外な発見があるかもしれません。とても楽しみな未知の大根の登場です。