

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Dec/2012/vol.226



ミニサイズの金時人参 『京かんざし』

京の雅に似合う深紅色の色合いの人参でしょう。京人参は京都の伝統野菜ではありません（大阪で生まれ金時人参・大阪人参とも呼ばれています）が、鮮やかな色合いの人参は古くから冬の京料理を鮮やかに彩る人参として親しまれてきました。素晴らしい伝統野菜が多く作り続けられている京都で、今新たな取り組みとして京都の地でミニサイズの京人参を作り始めています。西洋系の人参が多い中で、唯一残る東洋系品種の京人参は、香りも豊かで柔らかく、深紅色の鮮やかな色相は真っ赤に紅葉した「もみじ」の色を思い浮かべ、どことなくジャパニズムを感じる存在です。京都ならではのきめ細やかな栽培で人参はもとより、柔らかく若々しい葉も様々にご利用を頂けます。まだまだ始まったばかりの取り組みで生産量も少なく、品種の特性から寒い季節だけしか生産をする事が出来ませんが、早くも注目を集めています。ちょっと贅沢な人参かも知れませんが「京かんざし」は新たな京野菜として認知を広めていくことになりそうです。