

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Jan/2013/vol.228

## 成熟期を迎える、美しい人参の世界 Carrot's splendid world

ここ数年間で人参に対する認識は大きく様変わりをしました。人参と言えばオレンジの物、強いて言うならば冬季に出回る金時人参とミニサイズの人参程度の物でしたが、今や人参は、白、紫、黒、黄色、オレンジ、金時の赤を加え概ね6種類のカラーが揃うことになりました。同時にミニもオレンジだけではなく、金時人参のミニや紫、黄色のミニ、更には外が赤く中がオレンジのマルーンなど種類を増やしました。人参のオレンジ色の成分リコピンの持つ抗酸化作用は、体に良いとされ注目を集めています、更に黒人参は以前からヨーロッパでポリフェノールを多量に含み、幻の人参とされ健康食品としてメニューが売られていた程です。この幻の人参も今や手に入れる事が出来るようになりました。大きく広がった人参の世界、生のままでも加熱調理をしても利用できる素材の人参は、料理のジャンル、調理法を問わない正に無限の可能性を秘めた食材の一つになり、素晴らしく魅力を高めました。これからも大きく開けた人参の世界が更に進化をしていく事が期待できそうです。