

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Feb/2013/vol.235

Sucrine Lettuce シュクリーヌ・レタス

日本ではまだまだ知られていないシュクリーヌ・レタスですが、南フランスの伝統的なレタスです。最近ではスペインなどで水耕栽培され注目され始めた Little Gem Lettuce/リトル・ジェム・レタス(小さな 宝石 レタス)や、時々国内で見かけるミニロメイン・レタスなどが非常に近い種類のレタスです。やや小ぶりのシュクリーヌは、しっかりと巻き込んだバターヘッドタイプのサラダ菜とレタスとロメインレタスの特性を組み合わせた様なレタスです。肉厚でしっかりとしながらもシャッキリとした食感、ミネラル感のある甘味、巻きこんだ葉の中の黄色く軟白された色合い、今までにないレタスの特色を持つレタスです。日本でレタスと言えばほとんどが生でサラダにする事に用いられますが、シュクリーヌの伝統的な食べ方には、焼いて表面と中身の食感を楽しんだり、あるいは煮込んでシュクリーヌならではの食感を味わったり、蒸す事も出来るでしょう。それはシュクリーヌならではの食感が可能にする調理方法です。今までに無かった加熱に適しているレタスとしても非常に興味深いレタスです。もちろん、生でサラダ等にしていただいても肉厚な食感、複雑な甘味、綺麗な色合いを存分にお楽しみ頂けます。ヨーロピアンタイプの本格的なリーフレタスの登場です。