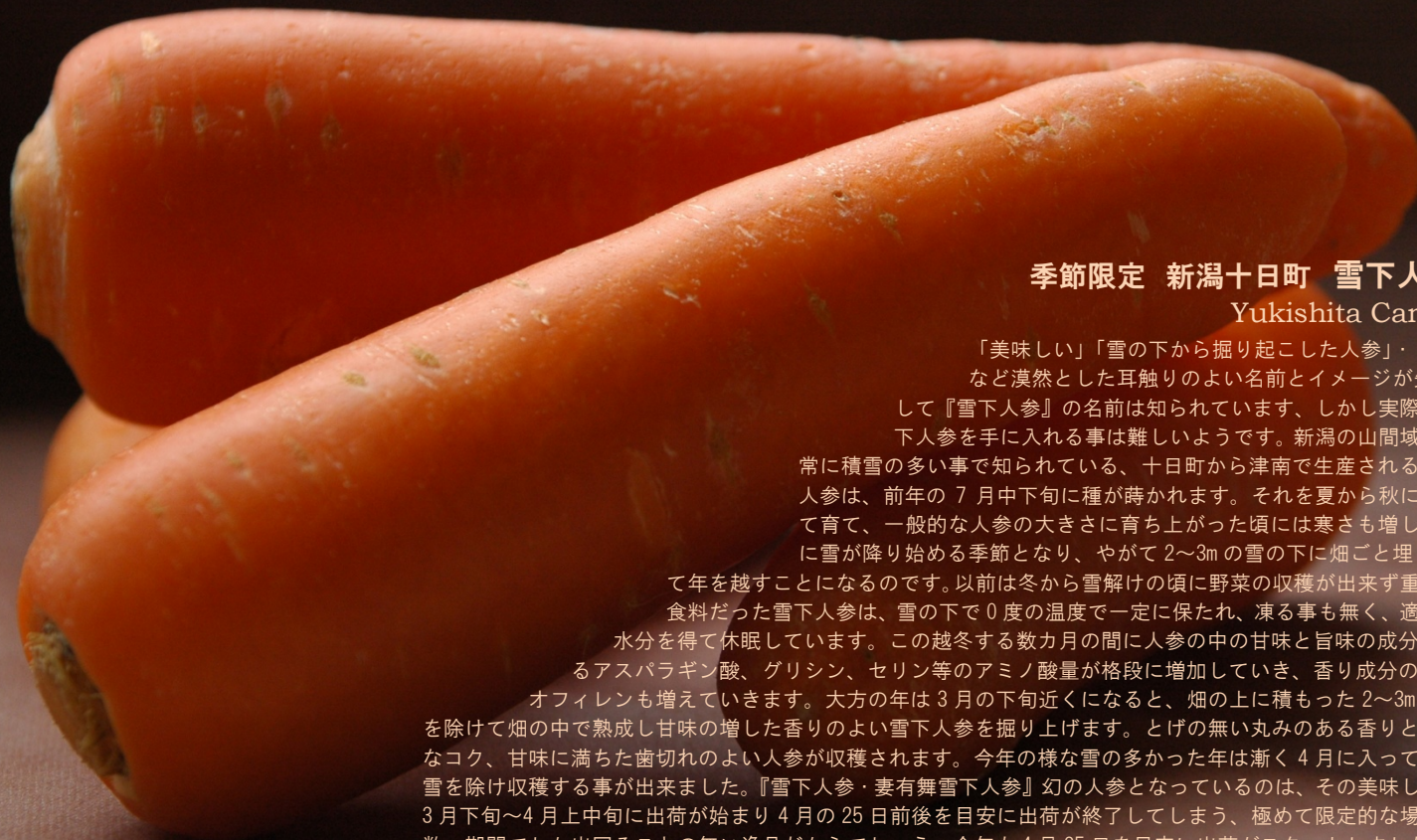


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Apr/2013/vol.242



季節限定 新潟十日町 雪下人参 Yukishita Carrot

「美味しい」「雪の下から掘り起こした人参」・・・
など漠然とした耳触りのよい名前とイメージが先行して『雪下人参』の名前は知られています、しかし実際に雪下人参を手に入れる事は難しいようです。新潟の山間域の非常に積雪の多い事で知られている、十日町から津南で生産される雪下人参は、前年の7月中下旬に種が蒔かれます。それを夏から秋にかけて育て、一般的な人参の大きさに育ち上がった頃には寒さも増し、直に雪が降り始める季節となり、やがて2~3mの雪の下に畑ごと埋もれて年を越すことになるのです。以前は冬から雪解けの頃に野菜の収穫が出来ず重要な食料だった雪下人参は、雪の下で0度の温度で一定に保たれ、凍る事も無く、適度な水分を得て休眠しています。この越冬する数カ月間に人参中の甘味と旨味の成分であるアスパラギン酸、グリシン、セリン等のアミノ酸量が格段に増加していき、香り成分のカリオフィレンも増えていきます。大方の年は3月の下旬近くになると、畑の上に積もった2~3mの雪を除けて畑の中で熟成し甘味の増した香りのよい雪下人参を掘り上げます。とげの無い丸みのある香り豊かなコク、甘味に満ちた歯切れのよい人参が収穫されます。今年の様な雪が多かった年は漸く4月に入ってから雪を除け収穫する事が出来ました。『雪下人参・妻有舞雪下人参』幻の人参となっているのは、その美味しさと3月下旬~4月上中旬に出荷が始まり4月の25日前後を目安に出荷が終了してしまう、極めて限定的な場所、数、期間でしか出回る事の無い逸品だからでしょう。今年も4月25日を目安に出荷がスタートしました。