

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/May/2013/vol.248



御種人参 朝鮮人参 高麗人参 Ginseng

奈良時代に朝鮮半島から伝えられた高麗人参、当時は非常に高価で万能の漢方薬の原料として輸入されその代価は銀で支払われていました。当時から国内で栽培する事が出来ないかと、長い年月をかけて試行錯誤を繰り返し、漸く江戸時代の8代将軍吉宗の頃になり国内で生産が出来るようになったそうです。余り知られていませんが現在では島根、長野、福島で年間300トンもの生産量があり、そのほとんどは日本から海外に輸出され、品質を高く評価されています。高麗人参はセリ科の人参とは異なりウコギ科の多年草で、生育に非常に時間がかかり生育に適する気象条件や土壌条件が限られ、土の養分を吸いつくす為に連作が出来ず一度栽培すると同じところでは30年は栽培が出来ないと言われるほどです。化学肥料などは一切受け付けず、限られた環境でしか育てる事が出来ない大変に作り難い作物です。それゆえに以前から非常に貴重なものとして珍重されてきたのでしょう。ほとんどが輸出されてしまう高麗人参ですが、その一部が極少量ですが調理用として長野県から出荷されます。季節は長野の雪が消える5月の中下旬から10月頃まで極少量不定期ですが入荷をしてきます。高麗人参を使った韓国料理の参鶏湯などは知られる料理ですが天麩羅や素揚げ等にしても美味しいとされています。医食同源、これから迎える暑い季節に体を元気にしてくれる食材としていかがでしょうか。