

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 3/June/2013/vol.249



群馬県産 スイスチャード Swiss chard (Domestic product)

そこにあるだけで誰もが振り向き、輝くようなピンク、オレンジ、イエローなどの茎と葉脈がひときわ鮮やかなスイスチャード。スイスチャードは日本ではフダンソウとも呼ばれ、暑さに強く栽培のしやすさ、そしてカラフルなフォルムから、最近ではミニサイズのもが家庭菜園、園芸雑誌にも頻繁に紹介されるようになりました。欧米などではアクの強いホウレンソウなどよりも、このスイスチャードが使用される事も多く、ヨーロッパの市場ではフルサイズのスイスチャードが無造作にその存在感を誇示しています。そう、海外で使われているものはこの写真の様に葉が実に立派で、50cm以上のものが主なのです。以前からこのサイズは輸入することで販売をされてきましたが、昨今、日本の農家でも欧米スタンダードの大きさの物が栽培されるようになりました。軸も太く立派で色の乗りも鮮やかです。時間をかけてボイルしても多少の退色はあるものの、ソテーしても色がかなり残り存在感も抜群です。色目を利用して薄くスライスすることでカラフルなサラダにもシャキシャキとした食感と共にご利用いただけます。一昔前までは空輸するしか無かったものが、今では国内農家のチャレンジによって様々に手に入るようになりました。日本には四季があり、ご利用にも期間の制限があることは確かですが、利用する側からの様々なアプローチにより安心安全でより使いやすい国内産の物が、これからも積極的に出回ってくるのは楽しみなことでもあります。