

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/July/2013/vol.254



## マジックレッド（紅タデスプラウト） Magic Red (Water pepper red sprouts)

遠目から見るとピンクのふんわりした物体、しかしよく見るとたくさんの薄いピンク色の細い糸のようなもやしのスプラウトが絡み合っていて、時折レースの飾りのような赤い小さな葉も可愛らしく見え隠れしています。よく見るとこの赤い葉は、日本料理ではお刺身などの薬味やトッピングなどでおなじみの「紅タデ」、マジックレッドはその「紅タデ」のスプラウトです。今のところ日本では一か所のみ大分県「花まる園芸」で作られています。おなじみのアルファルファのように細い華奢なもやしスプラウトが絡まって、パッケージの中に薄いピンクの絨毯のように敷き詰められています。通常の大サイズの紅タデとは、少し違った趣で、こんもり盛り上がった姿はピンクの綿菓子のようにも見えます。味わいもピリッとした辛みがあり、「紅タデ」は古くから生ものの臭みを取るとか、毒素を消し消化を助ける民間の薬、薬草としても有名でした。和食のイメージのある「紅タデ」ですが、このマジックレッドの姿形になると洋食においてもその綺麗な色合いや、爽やかな辛味でかなり様々なジャンルを開拓できそうです。クリーム系のピネガーソースと一緒に食すと辛みは和らぎ一層マイルドに、逆にその味わいと面白い雲のような外観を生かしてのメインディッシュとのコラボレーションも楽しいことでしょう。スプラウトとしては希少な赤、長いピンクの糸のようなもやし絡み合うことで、口の中で面白い食感の妙を演出してくれます。アイディア次第で様々な新しい可能性が広がる食材としてのマジックレッド、これからの展開が楽しみです。