

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/July/2013/vol.257

## 8角オクラ クリムソン・スパインレス 【ジャンボサイズ】（千葉県産）

Okra Crimson Spineless 【XL size】

独特のぬめりで、日本でも健康野菜としてすっかり定着しているオクラ。オクラの原産地はアフリカで1世紀頃にインドに渡り、アメリカには18世紀に入ったといわれています。日本へ渡ってきたのは幕末から明治にかけてで、当時はその独特のぬめりがあまり受け入れられなかったとか。実際に八百屋さんなどで並ぶのは昭和40年と、ごく最近のことでもあります。旬は夏なので暑い地方ではおなじみの植物でしたが、太平洋戦争のころ南方で食糧に困ったときにオクラを食べて飢えをしのいだという話もあり、体力の回復にも寄与した救世主だそうで、のちに日本で栽培されるきっかけにもなったとか。日本のオクラの主力は5角形の物が多いのですが、実はオクラの種類は実に豊富です。このクリムソン・スパインレスと呼ばれるオクラは8角形のオクラです。優しいグリーンがひときわ爽やかで、ギザギザの周囲が一見硬そうにも見えますが、大きいサイズの物でも意外と肉質は柔らかく食べてみても種も気にならない、とても美味しくすっきりとした後味が持ち味の人気の品種です。カットするとまるで花のように可愛い8角形の断面が顔をのぞかせ、飾ってみても実に楽しく長さも15センチ以上とボリュームもたっぷりです。オクラは身近な素材といわれていますが、その用途は実に広く、南国系のエスニック料理には必ず入っているほど。調理の仕方やアレンジによって食感や味わいの変化が楽しめ、またカットの仕方でも面白いアクセントになるために、またあらためて認知していただきたい食材です。少し変わったおしゃれな形のオクラそれがクリムソン・スパインレス、お料理を爽やかに彩るのはもちろんのこと、夏で少々疲れた胃腸をも優しくいたわってくれます。