

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5 / Aug/2013/vol.258

味むらさき茄子（千葉県産） Eggplant “Ajimurasaki”

茄子はもともとインド東部が原産といわれています。インドからシルクロードを通り中国に伝えられ、それが日本に伝わったとされているようで、現在では日本の各地で作られ、頻りに食卓に並ぶおなじみの野菜です。よく夏野菜の筆頭にあげられ、水分をよく含み、どんな料理にでも活躍する茄子は、暑い季節のオアシスを感じさせるような食材ともいえます。紫色の皮がつつやと美しく太陽に反射するだけで、それだけでも清涼感を感じますが、もともと茄子は形や大きさも非常にバラエティに富んだ野菜、それに種類も豊富です。その中でも一瞬びっくりしてしまうような長く細い「ひもなす」と呼ばれる種類の一つにこの「味むらさき」があります。皮目も他のいわゆる茄子紺といわれる色よりも、ひととき鮮やかな紫色が特徴で目を引きまします、独特の長いデザインには愛嬌が漂います。普通の茄子よりは少々皮目がしわしわとしていて面白い形ではありますが、最近ひそかに人気が出てきた品種です。その細さゆえに火の通りも、カットの時間も格段に短くて済み、味わいはというと、小さいボディにうまみがギュッと詰まってふくよかな香りもあり、肉質が緻密で繊細だという好印象です。紫色がひととき鮮やかなのも美しく、一度食べると忘れられない茄子とも言えるのでしょう。興味深さも備えた、綺麗な茄子「味むらさき」。茄子は今後もその種類の多さで、私たちの目も舌も喜ばせてくれるのでしょう。