

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 26/Aug/2013/vol.260

淡路産玉葱 あまたまちゃん (Awaji onion "Amatama-chan")

明石海峡大橋を過ぎると、また一つのどかな風情の淡路島に入ります。海からの爽やかな風、そして昔から畜産地としても有名であったこともあり、何か島というより北海道のような広い大地を訪れたような錯覚をも起こします。淡路の特産品としてすっかり定着した「淡路産玉葱」、生の玉葱から加工品までありとあらゆる玉葱に特化した商品がお店に並んでいるのは壮観です。玉葱については北海道に次いで最大の産地、そして淡路産玉葱というブランドとしての知名度も全国にすっかり定着し、その美味しさ、味わい、何とも言えない贅沢な甘みや品質の確かさでは有名です。それだけではなく、今でも商品の開発には様々に取り組んでいる姿勢は素晴らしいものがあります。「あまたまちゃん」というブランドは玉葱の仲卸では60年もの伝統があり、生産も手掛けている淡路島の新家青果という会社が確立させた商品です。淡路産の玉葱は柔らかく緻密な美味しさが持ち味で、それは傾斜の多い土地の風土に合わせて機械での収穫が難しいところも、逆に手作業のオペレーションをうまく機能させている努力のたまものでもあります。「あまたまちゃん」は玉葱の糖度をきちんと管理、抜き打ちの検査もきちんとしてブランドの維持をしっかりと行っています。生では少しピリッとしたおなじみの辛さがありますが、あくまでも爽やかな辛さと風味、火を入れると甘みが驚くほど引き出されるのも感動的です。少し手間のかかった、人の手のぬくもりも感じるような「あまたまちゃん」。お試しいただきたいこだわりの逸品です。