

## 京野菜 枝豆「紫ずきん」 Edamame "Murasaki-zukin"

京都は平安京より都として栄え、実に千年以上もの長い間栄華を誇ってきました。多くの人が集まり交易もさかんで、多くの人が集まれば必然的に「食」という文化が発達します。寺社が多いという環境から必然的に精進料理や、都という場所柄身分の高貴な人も多く集まることで雅やかな料理等がもてはやされ、ひいては多くの高品質の野菜の生産・供給へとつながっていったということです。そんな歴史的な背景も京野菜が、他とは少し違った風格を持つ野菜として認知される理由でもあり、内陸に位置する都は、海産物よりは農産物の方が手に入れやすいといった立地的な意味合いもあって、個性的な地物野菜の豊富さもおのずと納得がゆくところではあります。この「紫ずきん」という枝豆、何とも古風な名前にルーツを感じさせます。京丹波といえば黒大豆、大豆の最高峰とも言われる京都を代表する野菜です。その新丹波黒大豆を品種改良し平成 8 年に新しく登録された枝豆がこの「紫ずきん」、比較的新しい京野菜ではありますが黒っぽく大きめのサヤに包まれたふっくらとして堂々とした豆の風格は立派な黒豆を彷彿とさせ、早くも京のブランド産品として

その地位を確立しています。ゆでた後、サヤから出すと

豆が紫の薄皮に包まれて、まるで紫のずきんを

かぶっているようなその出で立ちから

ネーミングされたということです。

季節も夏を終えた今からが

本番のようで、その時期的なことから

秋の枝豆とも呼ばれているそうです。

ほかの枝豆とは大きさもボリューム感も、

ほっくりもろっとした食感も一味違い、

ほんのり甘く香り立つ味わいに秋を感じる

特別な枝豆です。出回りは 9 月中旬より

10 月下旬ほどとなります。京都の

秋の味覚としてご賞味いただきたい逸品です。



# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 30/Sep/2013/vol.265