

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Nov/2013/vol.271



飛騨紅かぶ（岐阜県産） Hida red turnip

飛騨・美濃伝統野菜として有名な蕪に「飛騨紅かぶ」というのがあります。どちらかというとスタイリッシュとは程遠いような平べったいその姿は、昔からそろばんの珠に似た蕪として名物となり、江戸時代には高山の役所の御用かぶとして用いられていました。外は真っ赤で中は真っ白のコントラストが美しく、高山市名産の「赤かぶ漬け」で使用されている蕪としても有名ですが、生で食すと緻密でしっとりとしたほのかな風味と甘みを感じる美味しさでその味わいは深いものがあります。時間をかけて酢漬けにすると鮮やかなピンク色に染まるのも美しく、一見立派すぎず程に見える葉や茎も意外と柔らかく、実と一緒にサラダにしてもその色合いも鮮やかで美味しさも引き立ちます。この「飛騨紅かぶ」の原種は赤紫色の「八賀かぶ」の変異種といわれ、その丸い形と表面の真紅の鮮やかさと内部の雪のような白さといった条件の物を選抜したのが今の「飛騨紅かぶ」の元だそうです。戦国時代から脈々と育まれ今に至る美味しい蕪、漬物として保存食、そして煮物などで温かくいただくことで昔から飛騨の寒い冬の食卓を美味しく色鮮やかに支えていたのでしょう。そんなことを含みながらも、現在において様々なジャンルの食とレシピの下では、また新たな冬の楽しみを提供してくれる食材の一つでもあるに違いありません。