

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 24/Dec/2013/vol.277

三浦大根 Miura Daikon

白くずっしりとして真ん中の部分が膨らむ「中ぶくら」、首は細くしまった姿が特徴的な「三浦大根」、東京から1時間半ほどの神奈川県三浦市は日本でも有数の大根の産地でもあります。大正時代に練馬大根の改良版として三浦独自の品種と掛け合わせて作られたのが「三浦大根」、緻密な肉質と柔らかさ品の良い香り、そしてポイルした後の仕上がりの美しさで知る人ぞ知る有名な大根です。しかしその姿形の為土から抜くのに一苦労するというので、高齢化が進む農家の現状もあり今では生産者が少なくなっているそうですが、「日本で一番美味しい大根」というプライドと伝統は、農業を営む若い世代にも脈々と受け継がれているようです。生産量もそんなに多くないために、毎年正月を挟んだこの時期限定で市場に姿を現します。お正月の「なます」には欠かせないということで、毎年楽しみに訪れる人も多く、温暖な気候の三浦で作られた立派な大根を両手いっぱいを持ち帰っているとか。一度食べると忘れられないようなそんな印象深さもあります。三浦でも生産量は青首には及びませんが、そんな「三浦大根」には季節を告げ来年への無病息災を祈る日本人の気持ち、何よりもギュッと詰まっているのでしょう。今や正月の商材として欠かせない存在の「三浦大根」、この季節の風物詩でもあるのです。