



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 27/Jan/2014/vol.281

関東の春を告げる 千葉の葉玉葱（サラダ玉葱） Season-fresh onion

千葉県産のサラダ玉葱は、関東でも一番初めに出来る新玉葱です。まさに春を表しているかのようなまぶしいほどの真っ白の珠の部分と柔らかそうな茎についている青い葉のコントラストは、つい今しがた土から掘り上げられたようです。瑞々しさと春の息吹を感じ、暖かな印象です。関東圏のなかでも1年を通じて温暖な気候を湛える千葉では、ありとあらゆる農産物が四季を通じて生産されています。特に1月は1年で一番寒いといわれ、春の到来を一番待ち焦がれる季節ではありますが、その中でも関東産のこの葉玉葱が出来る季節になると春の訪れ、土のぬくもり、日が少しずつ長くなったことを感じ、暖かな季節を彷彿とさせます。そしてやがて静岡、佐賀、熊本などの新玉葱が次々と出回り始めます。カットしただけで中からじわっとあふれる水分に瑞々しさを感じ、生で食するとシャキシャキ、パリパリとした食感もまた楽しいものです。火を通すと優しい甘さと香りも加わって、ほのぼのとした湯気の中から現れる新玉葱はやはり春の王様の様な風格をも醸し出しています。茎の部分も軽くソテーしてパンに練りこんだり、ソースの風味付けや肉料理にもフレッシュな風味を与えます。ほんのり甘い葉玉葱はまさに今の時期限定、春の醍醐味でもあるのです。