

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.31/Mar/2014/vol.290

三浦の本春キャベツ Hon-haru Spring Cabbage from Miura

普段からよく使われる野菜ではありますが、冬のものとは趣が変わり、春の暖かさと芽を吹く季節のエネルギーをいっぱい蓄えた野菜といえば春キャベツがその筆頭にあげられるのではないのでしょうか。特に三浦の本春キャベツは季節は限定されますが、秀逸でその味わいや甘み、柔らかさに至るまで、優しい春を象徴するような風味にあふれています。昔から三浦半島の海岸の近くでは病気に強い良質の春キャベツが収穫されることで知られていました。三浦半島は神奈川県南東部に位置し、東に東京湾、西に相模湾、南は太平洋と、三方を海に囲まれています。気候は、黒潮の影響を受け冬が暖かく、年間平均気温 15.5 度、年間降雨量 1,500 ミリ、年間日照時間 2,100 時間以上で海洋性気候で良質な野菜が生産されている地域です。海からのミネラルあふれる風を受けながら育つこともその一つとして着目され、それをより研究しつくし、病気に強く美味しさを豊富にたたく栽培方法として海洋深層水を使った方法を確立している三浦市「松輪」の本春キャベツはとくに有名で、今やブランドとなっています。古くから栽培されているものの中でも、安心・安全・新鮮はもちろん、それに甘んじることなく様々な取り組みにより進化を遂げている野菜は、季節の移り変わりを通して現代の私たちの味覚に、さまざまな感動を与え続けてくれるのも嬉しいことです。