

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Apr/2014/vol.292

秋ウコン 鬱金(ウコン) Turmeric (沖縄県産)

日本でもその歴史を垣間見ますと、古くは魏志倭人伝に行きつくともされています。太古から食や漢方、染料など様々に使われ、人の生活に彩りを添えてきたウコンに強力な作用があるということは、科学的分析や研究がまだなされていない時代において、人々の本能によってその効果を認識されていた事実は誠に驚くべきものがあります。ウコンはショウガ科ウコン属の多年草で、ほとんどは暑い地方、熱帯アジアにその源があるようです。よく肝臓に効くということで薬効をうたっているのがこの

「秋ウコン」で、断面の色を見ていただければお分かりのようにオレンジ色の色素は、その強力な抗酸化作用で知られている「クルクミン」という成分です。大きく分けてウコンには春ウコン、秋ウコンという2種類のほか、紫、黒といったものがありますが、良く食用にされるのはこの「秋ウコン」で、秋に白く美しい花を咲かせることで知られています。他のものと違い若干の苦みとそうそう刺激的な味も無く、その独特の風味・香りと鮮やかな黄色を生かして、スイーツ、カレーやフライドライス、スープやオリエンタルな風味を醸し出すメインに添えるソースに至るまで、実は密やかにプロフェッショナルの世界では使われている食材でもあります。根の形状は少々グロテスクでもありますが、しかし粉末状のターメリックと呼ばれているものとは明らかに違う生の「秋ウコン」独特の風味は、ターメリックの語源、中世ラテン語の【土地の恵み】という意味を見ても納得してしまうほど奥深く、大昔から人の体を癒してきた食材としてのロマンをも感じしてしまうのです。