

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/Apr/2014/vol.294



島らっきょう “Shima-Rakkyo” from Okinawa

沖縄に旅行に行くと、現地の料理屋さんで必ず出されるものの一つ、それが「島らっきょう」です。細い茎の先にほんのり膨らんだらっきょうの形、軸が細く比較的実も小さいですが、その味わいは濃く、パリッとした食感と辛味のバランスが食欲をそそります。薄く塩漬けにされていて、それに鰹節としょうゆを載せる究極にシンプルな食べ方が主流。形こそ小さく可愛らしいですが、この島らっきょうは本土の物と同じ品種らしく、沖縄ではラッキョウを栽培するときに、20センチほどの深さに植え収穫時期を早めに行っているために、多少の土壌の違いもあるとは思いますが、このように小さく細長くそして軸の長いらっきょうが出来上がるらしいです。南の島では、暑い気候に負けないように、ねぎに含まれるアデニン、アリシン、ビタミン B1 といった、血液をサラサラにする作用、殺菌効果や発汗作用、整腸作用といった要素はとても必要なもの、特にこのような栄養素がたくさん含まれている島らっきょうが生活の中に深く溶け込んでいるのわかるような気がします。生ですとらっきょう独特の強烈な匂いや辛味はありますが、塩漬けや、味噌漬けにすると、また奥深い味わいが口いっぱいに広がり、天麩羅やフリッターにして火を通すことで辛味は飛んで、より優しく甘い味わいが膨らんでいきます。非常に個性的であるこの食材は、ソースやドレッシングにアレンジしても面白いかもしれませぬし、その特性を生かしたレシピも今後楽しみなところですよ。