

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Sep/2014/vol.312



たまねぎの新芽・玉ねぎスプラウト（岐阜県産） Onion sprout

お料理に生玉葱の風味をさっぱりと載せたい、目に見える食材としてお洒落に盛り付けたいなどと考えると、みじん切りかスライス、あるいはすりおろすなどの工夫が必要になります。そして可愛らしく、青々としたイメージでということになると、幾分考えてしまうところではあります。しかし、そのような要望をささやかにかなえてくれる食材が「たまねぎの新芽」といえるでしょう。生で使うとそれなりに下ごしらえなどが必要となる玉葱ですが、これはアルファルファのように芽が重なり合った小さく細い玉ねぎの新芽です。ここ数年スムージー、ケール、アサイーなどの健康食・食材の流行などに見られるように、野菜の酵素や生の栄養をそのまま取り入れるローフードが、アメリカ・ハリウッドのセレブリティーなどを中心として、熱いブームとして広がっています。食に敏感な国には、自然食品のコーナーには数多くの種類のスプラウトが、ときに複数のスプラウトとミックスされ並んでいるのが普通の景色となっています。この玉ねぎスプラウトは、香味野菜としてそのまま一つまみをフリとのお料理に載せ、使うことが出来ます。細く小さいので、オードブルやアミューズなど繊細な飾りつけなどにも重宝し、香や味は結構しっかりとしていますので、ほんの少し使うだけでも風味満点です。飾りのほかにもサンドイッチやマッシュポテトの中に入れてたりと、ソースやドレッシングに使っても風味を生かすことが出来ます。玉葱はもともと、タンパク質、各種ビタミンなどを含み、血液をサラサラにする食材としても有名です。カットや下ごしらえの手間がかからずに、ただ一つまみをふんわり載せるだけといったこの「たまねぎの新芽」は、小さいですがフレッシュなエネルギーにあふれる食材なのです。