



# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Sep/2014/vol.316

## 辛味大根 ねずみ大根（群馬県） Hot Japanese radish "Nezumi karami-daikon"

ねずみと呼ばれるのは、そのしもぶくれの形に根の先端がしゅっと伸びている姿がユーモラスなねずみの姿に似ているからだといわれています。見るからにユニークで面白い形をしています。ねずみ大根と呼ばれるものは古くからその土地で栽培されてきたものも多く、すりおろして薬味にする以外は専ら漬物などの保存食や汁物の具にされてきたようです。日本においてはももとの辛味を生かしたものとして、郷土の伝統料理「おしぼりうどん」にも使われているというのも有名な話です。すりおろして口にすると強力な辛味と、比較的水分が少ないことから汁が薄まらないということで、普通の大根とは一線を画した存在として知られてきました。小さく小ぶりの姿ですが、実はこの大きさは早採りの大根ではなく成体の姿です。水分が少ない一般的な大根と異なり肉質に締りがあり、火を通すと強い辛味はまるやかな甘い味へと変わり、透き通るまで煮詰めても煮崩れせずにしたかりとしたその姿は、スープや煮込みなどの中華料理や洋食の素材としても重宝することでしょう。加熱をしたねずみ大根の肉質や食感と濃厚な風味は、ヨーロッパの黒大根を思わせるものがあります。これからの季節、薬味としてだけでなく、その存在を大いに誇示しながら多くの種類のメニューを飾ってほしいものです。