

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 4/Nov/2014/vol.321

北海道産 百合根 Lily bulb

百合根は高級中華や和食などによく使われています。日本ではお正月料理や京懐石にもよく登場し、その存在がお料理に見えるだけでも何か嬉しい様なおめでたい様なそんな気もします。北海道産の百合根は10月頃から年末にかけて供給され、日本でのシェアは90%以上を誇っています。そしてこの百合根の故郷である羊蹄山麓は日本一の百合根の産地でもあります。完熟された百合根は鱗片もしっかりしており、調理をするとホクホクとして甘みも感じ、揚げ物にも炒め物にも蒸し物にも実に様々にお使いいただけます。その一つ一つの花びらのような形もお料理の景色にアクセントを与え、優美な姿で目を引きまします。和食にかかわらずフレンチやイタリアンなどの洋食に、もっと使っていただきたい食材でもあります。もともと百合根は古くから漢方薬としても知られており、薬膳にも度々登場します。気を調えて精神を安定させ、肺を潤して咳を止める作用があるといわれています。まさにこれからの乾燥する季節にはもってこいの食材とも言えるでしょう。出回りの最盛期を迎えるこれからの季節、体にもよく美味しい百合根を使ったお料理で、ホクッとした幸せな瞬間をお楽しみいただきたいと思っております。