

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Dec/2014/vol.327

ミニわけぎ 数量限定栽培（静岡県産） Mini-Wakegi

小さな葱を水耕栽培で作ることは各地で盛んに行われていますが、ほとんどは小葱類を作るにとどまっています。今回のように「分葱（わけぎ）」を作ることは珍しく、市場に出回るのはこれが初めてとなるでしょう。この「ミニわけぎ」はスッと伸びた細い葉が実に青々として、姿かたちも美しい食材です。根元のピンク色の皮はポイルをすると多少は薄くなりますが、薄紅の部分と輝くような白い部分、そしてその先にある緑鮮やかな部分に分かれ、見た目にも非常に印象深いものです。さらに「わけぎ」は最近遺伝子レベルで調査が行われたときに「葱とエシャロットの雑種」だということがわかりました。それが故に、火を通すことで小さいながらもトロリとした食感、風味、ふくよかな甘みを非常に感じます。生でかじるとピリッと印象的な辛味がやってきて、わけぎ独特の風味をもストレートに感じる事が出来ます。小さいですが存在感もあり、目に鮮やかな色相、手ごろな大きさは真にプロ好みの小粋な素材です。前菜、サラダ、スープの浮身、付け合せなど、葱だけにジャンルを問わず幅広いご利用が可能な素材です。現在はまだ試験的な栽培という販売状況ですが、今後、本格的に生産する方向だとの情報を受けております。