

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Feb/2015/vol.333

東京発祥の野菜 滝野川ごぼう (埼玉県産) ご予約対応商品 “Takinogawa” burdock

近年ではその健康効果、抗酸化作用に注目が集まっていたこともあり、ごぼうに関する様々な商品が市場に出回っていたのをご存知の方も多いことでしょう。しかしそのごぼうも栽培され、食用にされているのは世界の中では日本のみといわれています。もともとは中国から薬草として渡来し、その食通といわれる中国においても食用野菜として栽培はしていなかったそうで、この味わいや独特の香りを楽しみながら食用としていた日本人は、本当にすごいものだと感服してしまいます。もともとごぼうは日本には野生種は無く、唯一外国産のものが日本で作物化した植物ということです。日本からもごぼうは海外に紹介されましたが、残念ながらどの国にも定着することはありませんでした。この「滝野川ごぼう」は江戸時代に現在の東京の北区滝野川地区で盛んに栽培された品種です。もともと滝野川地区は昔から洪水に見舞われることが多かった土地、水分を多く含む砂壤土の畑がごぼうの栽培に適した土壌であったためか、滝野川ごぼうは地中深くに根を伸ばし、長いものは1mを超える長さに育ちます。たくさんの養分を蓄え、ストレスが無く育ったごぼうは、しなやかで柔らかく香も風味も満点です。年が明け、霧が降るまさに今の時期がごぼうの旨味が一番乗ってくる季節とも言われています。「滝野川ごぼう」は長い容姿の中にたくさんの滋味を兼ね備えてお料理に上る日を待っています。