

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 13/Apr/2015/vol.343



## 赤みずな（千葉県産）”Aka-mizuna”

以前「江戸菜」で紹介させていただいた、千葉「旦那花」農園の栽培している赤みずなは、その赤紫色の軸の色も濃く美しいのが特徴です。「旦那花」農園では、土壌作りからオリジナルの酵素を使い、できるだけ農薬や殺虫剤を使わずに健康な野菜を作ろうという試みがなされ、それが功を奏して土壌が強化され味わいのある、元気で美味しい野菜が次々と生み出されています。赤みずなと呼ばれるだけに、赤紫の綺麗な色は軸の根元から葉先にかけてしっかりと伸びており、特に葉の緑色とのコントラストが鮮やかで、サラダに載せるだけでも華やかなイメージを醸し出します。しっかりとした軸は一見逞しそうでもありますが、食感はシャキシャキと歯切れも良く、意外と硬さは感じられません。逆に噛むごとに瑞々しさも感じられて、他の食材と合わせると食感の妙もまた楽しくもあります。見目の美しさからお皿に載せても見栄えがよく、メインの付け合せなどでもその色合いが目を引きこころでしょう。「赤い軸」を持つ野菜は意外に少なく、癖のない水菜だけに様々にご利用いただき易い素材です。アントシアニン系の色素の為に、熱を加えると多少は色が薄くなるようですが、逆にソースの味や色を工夫して春らしい逸品にしても楽しいかもしれません。そんなお洒落な水菜は、通年の販売を目指して生産され始めている注目の野菜です。