

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/May/2015/vol.346



ピーマンズトップ ピーマンの新芽・成長点（千葉県産） Green pepper's top

ピーマンを生産する農家ではピーマンを大きく育てるために、必ず芽かきという作業を行います。苗が成長するその途中で、他の脇芽という芽を摘んでいく作業ですが、農家ではその摘み取った脇芽を使って炒め物や揚げ物、佃煮などの煮物として料理をするそうです。ピーマンの味わいを少々薄くした、多少のほろ苦さと風味が特徴です。今回ご紹介するのはその脇芽の成長点(新芽の中心)を摘んだもの、「ピーマンズトップ」。それは蝶のようにも鳥のようにも見え、中央の極小の蕾は目を凝らすとピーマンを思い起こさせます。美しい緑色を利用してさっと湯通ししてサラダにしたりお浸しにしたりスープの浮身にしたり様々に利用できそうです。まるで新茶葉のような明るいグリーンの新芽は、まさにこれから成長する緑、初夏の勢いをもつれてきているようです。生のまま口に運ぶと若干の苦みと、ほんのりピーマンの香りが漂います。ピーマンの農家では、脇芽は美味しいということで、野菜として調理をし大切に食しています。火を通す前の成長点は、少し独特な形で季節のあしらいや、飾りにしてもとても小さくかわいいサイズです。和食に限らず洋食でも、独特な形が他にない風景として楽しんでいただけそうです。 「ピーマンズトップ」は、概ね 5 月～9 月ぐらいまでのご提供となっております。