



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/June/2015/vol.351

賀茂なす（京都府産）

“Kamo-nasu” eggplant

「京野菜」と聴いて、思い浮かぶ「ベスト3」の中に必ず入っているであろう野菜の一つが「賀茂なす」でしょう。

京都の名所でもある上賀茂神社、その上賀茂地域を中心として栽培されている有名な茄子です。

上賀茂神社では毎年3月になると特産である賀茂なすの生育を祈願し、苗をお祓いする儀式が執り行われるのだそう。昔から地域的にも愛されている野菜というもうなづけます。その起源はいまだにはっきりとしていませんが、1680年ごろの文献には丸くて大きい茄子が栽培されていたという書き込みもあって、明治時代になり、「賀茂なす」と命名されたといわれています。丸茄子系の中では一番大きい品種といわれ中心的な大きさが、直径が約12センチほど、重さは500g程度といわれています。ボリューム感もさることながら、その緻密な肉質から油の吸収も少なく、煮崩れもしにくい性質が支持されており、その上深く濃い味わいと風味も満点なことから夏の京都を代表する野菜としての地位は不動であり、今や日本を代表する美味しい茄子として夏の京料理や高級会席には無くてはならない存在です。喜ばしいことに、今年から京野菜は京都の市場を経ず、生産者からダイレクトに築地に入ってくるようになりました。これからも様々に独特で興味深い京野菜の世界を、東京においてもより身近に味わうことが出来そうです。その京都の歴史もともに感じる「賀茂なす」は、5月下旬より概ね10月中旬までのご提供です。