



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 6/July/2015/vol.354

ジャンボ丸オクラ（静岡県産） Maru-Okra (large size)

エジプトでは紀元前2世紀頃からオクラを栽培していたといわれていますが、日本へ食用として普及し始めたのは1960年ごろからですので、そのもともとの古い歴史とは裏腹に、日本ではまだ最近の野菜ともいえるのでしょう。しかし和食、そしてエスニック料理等、今や様々な使われているオクラはもうしっかりと日本に根付いており、特に今の季節は健康に良い野菜、夏バテ防止の野菜などとしても様々なメニューに掲載されています。一般的にオクラは、大きくなりすぎると皮も厚く硬くなり、味も落ちて食べにくくなるといわれています。しかしオクラの種類の中でも、特に丸オクラはもともと皮も薄く、柔らかい食感が特徴です。今回ご紹介するこの「ジャンボ丸オクラ」はその丸オクラの良さをボリューム感たっぷりでお送りいたします。大きくなっても丸オクラの特徴でもある果肉の柔らかさと、歯ごたえのシャキッと感は健在です。粘りが強くてほんのり甘味もあり、サラダや和え物、炒め物などいろいろな料理にお使いになれます。浜松の鈴木農園さんが栽培したこの「ジャンボ丸オクラ」、存在感とすっきりとした味わい、独特の粘り、オクラの良さを贅沢に味わえ迫力のある大きさは視覚的なインパクトもボリューム感もあり、お料理の大きなアクセントになるかもしれません。