

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Aug /2015/vol.360



信州伝統野菜 ひしの南蛮

信州の伝統野菜「ひしの南蛮」は、昭和初期に朝鮮帰国者が持ち帰ったといわれる種を小諸市の菱野地区で代々受け継ぎながら、大切に育てられてきた野菜です。今では信州の伝統野菜として認定されています。まるで丸く小さいピーマンのような形で切れ込みも細かく、大きさは大体 4cm 前後の可愛い容姿をしています。しし唐のように丸ごと調理ができるのでその手軽さや美味しさから地元でも親しまれています。外皮自体は辛味よりも甘み、辛みは主に種にあるようですが独特の風味も重なり、丸ごと食することでピリッと効いたアクセントで食欲をそそります。含め煮、天麩羅、炒め物の他にも他の食材とのコラボレーションで味に風味を添える印象的な一品となることでしょう。太陽のエネルギーをしっかりと浴びて力強く育ったこの時期ならではの「ひしの南蛮」、一口食べるだけでも夏の疲れを癒してくれそうです。信州伝統野菜認定は地元の生産者グループが継承して生産するとともに、その地域振興に真剣に取り組んでいることの証だそうで、これからもその地域特有の興味深い野菜が続々と紹介されるのも楽しみなことです。