

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 7/Sep/2015/vol.363

## 青芯大根（中国産）“Chinese green radish”

翡翠のような色を思わせる「青芯大根」、グリーン色がサラダでも爽やかに美しく映えます。甘く水分の多いフレッシュな味わいは、様々なタイプのドレッシングやソースとも良く合います。そもそも大根の原産地はヨーロッパとも中央アジアともいわれており、ピラミッド建設の労働者の食糧だったという説もあって、歴史のある野菜としての裏付けにもなるでしょう。日本へ渡ってきたのは中国から稲作が伝わったころとも言われ、最初の記録は「日本書紀」だということです。その後白い大根を中心に日本ならではの品種に改良されて発展を遂げてきた大根は、今や和食の食材としてはなくてはならない存在です。近年は中国大根とも言われている中の色が鮮やかな紅色の「紅芯大根」や緑鮮やかな翡翠色の「青芯大根」も各地で国内生産されるようになり、また1年を通して輸入される食材ともなりました。今やジャンルを問わず様々なお料理を色鮮やかに飾っています。中国料理ではもちろん、イタリアンのパーニャカウダーや、和食の先付や添え物、フレンチではその色の美しさを生かしてアミューズなどにも活躍しています。大根という一見地味な素材ではありますが、その色合いや食材としての親近感もあり、様々なアイデアで今後ももっと使われていくことでしょう。