

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 14/Dec/2015/vol.376

## 紫白菜・紫奏子（神奈川県産） Purple Chinese cabbage "Murasaki-soushi"

菜紫色の葉が印象的な白菜、名前は「紫奏子(むらさきそうし)」、白菜としては1kg前後の小型の可愛いサイズですが、見かけのインパクトはかなり衝撃的で、一般のハクサイでは考え難いほどに葉の色にアントシアニン系の色素がのっており、結球した内部の葉を覗くと美しい紫色の葉が顔を出します。食感は全体的に柔らかい印象でサラダにしてもサクサクとした味わいが爽やかです。熱を通すと残念ながら紫色の色素は出てしましますが、さっと湯がいて酢などを加えたと酢の酸性に残った色素が反応して薄いピンク色になります。サラダなどには白菜独特のちりめん状の葉が、和風にも洋風にもドレッシングやソースと絡んでしっかりとした印象を与えてくれるでしょう。この印象的な色を活かしたサラダや付け合せでも、またピクルス、浅漬けなどにすると葉から出た色素が全体にまわり、ピンク色の可愛い彩りへと変貌するようです。白菜も内葉のオレンジ色が強い物や、サラダ用のミニ白菜、娃娃菜など、お酒落でその種類もカラフルに、そして視覚的に訴えていく野菜へと変化をしているようです。とても身近な存在の「白菜」からもう一つ進化した形へ、今後の伸びしろもまた非常に楽しみになってまいりました。