



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 5/Jan/2016/vol.378

心のふるさと 大根の魅力 Attractive various kinds of Japanese radishes

「スズシロ」とも呼ばれてきた大根は古代から常に日本人の近くにあり食を満たしてきました。世界的に見ても、度々の飢饉などで芋や大根や蕪はその生育の強さから多くの人々の命を救ってきた野菜といわれています。その種類も豊富で、ヨーロッパなどではラディッシュと呼ばれる短期間で生育する二十日大根の様々な種類、色特徴的な「黒大根」、中国の「紅芯大根・青芯大根」、日本でも局地的に人々に愛されブランドとしても確立している京都の「聖護院大根」や神奈川県三浦の「三浦大根」、そして近年では日本で開発された紫色がほんのり美しい「紅しぐれ大根」や赤い色がキュートな「レディース大根」があります。そして正に畑から抜き上げられたままのラディッシュの姿をミニチュアのように再現した、小さな畑の芸術品とも言える「マイクロラディッシュ」など、個性的な大根たちは現在においても常に新鮮な感触と驚き、美しさをもお料理の上で発揮しています。古から人の「基本」に深く関与してきた大根は、これからも多くの国で人々を楽しませ、優しく寄り添っていくのでしょう。私たちが大切に育みながら逆に育まれてもいる、改めてそんな感謝の気持ちも込めて今年も美味しく大根をいただくと致しましょう。