

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Mar/2016/vol.389

## ツバメ谷中生姜（愛知） Young Ginger Roots “Tsubame Yanaka”

その昔、東京谷中の特産品として有名であった「ツバメ谷中生姜」は、新生姜として一番最初に出回る細長い特徴的な姿で、葉生姜とも呼ばれています。中央の根茎から、左右に1本ずつ芽が出て成長したものが葉つきの状態で出荷されてきます。水分が多く、爽やかな辛みが特徴で、根から枝分かれした茎をカットしてそのまま縦にスライスすると、その姿はまさにツバメの飛ぶ姿にも似て何とも風流な気持ちにさせられます。爽やかな辛味ということもあり、そのまま味噌などにつけて食したり甘酢に漬けこむなどで味わう粋さもありますが、もともと生姜の特徴的な成分のショウガオールには血行を促進し、体を温め、新陳代謝を活発にしてくれる効果があります。まだ春先の不安定な気候もあり、その中で私たちの体をもいたわってくれる新生姜はほんのりピンク色も美しく、スライスしてサラダに、そしてトッピングにと、より多くのレシピで活躍してくれるでしょう。添え物や口直しだけではない、今の季節限定の葉生姜の魅力を是非多くの方に届けていただきたいと思います。