

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 30/May/2016/vol.398

## 紫アスパラ Purple asparagus (岩手県産)

紫のアスパラといえば、一般的には未だなかなか目に触れることの少ない希少な品種の野菜ではありますが、最近はおく限られた期間に少量だけですが立派なものが市場に運ばれてくるようになりました。紫アスパラガスは表皮にアントシアニン系の色素を多く含むため、このような鮮やかな紫色をしています。ただしアントシアニン系の色素は水に溶けやすいという性質もあるため、一般的に加熱調理をすると濃い紫色もいささか退色して濃いグリーンになってしまいますが、明らかに一般的なグリーンアスパラに比べて、風味や味わいも濃いのが特徴といってもよいでしょう。歯ごたえや甘みもしっかりとしており、その存在感は抜群です。新鮮なものはその特性を生かして、特に穂先の部分をサラダにしたり、薄くスライスして生で利用されたりもしているようです。濃い紫色は、お料理の上ではスタイリッシュにも見え、色味といった視点からメイン料理に添えても全体の雰囲気をしっかり引き締めます。そして一口、口に運ぶ度、また新たなアスパラの味わいが楽しめるでしょう。アスパラの旬の季節に一時現れるプレミアムで個性的な紫アスパラは、きっと新鮮な驚きとともに食の記憶に残っていくでしょう。