

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Sep/2016/vol.411

黒丸大根 Radis noir Black radish Spanish radish

日本で「黒大根」というと、従来の大根を小さくした長大根の形が主流です。しかし、海外では「黒大根」というとこの丸形の黒大根の方がイメージされる様です。「黒丸大根」はイタリアやスペインなどを通りヨーロッパへ入ってきた黒い大根の品種だといわれています。表面の皮は真っ黒で、ザラザラした肌が特徴的ではありますが割ると中は真っ白、このコントラストがとても个性的でお皿の上を彩る野菜としても注目を浴びるのは当然のことなのでしょう。黒大根はもともとそのままでは辛みが強く水分も少なめで、まるで辛味大根のような印象がありますが、いったん火を通すと甘さが引き立ちガラリと趣を変えます。ポイルでもグリルでもフライでも、様々な調理法でお楽しみいただけるでしょう。丸ごと中をくりぬいて、黒い器でファルシも面白いかもしれません。従来の長大根の形とは違い、丸形ということで黒い部分を多く見せるように櫛形にカットすることも可能です。黒い部分がきりっと引き締まる印象を与える「黒丸大根」、丸型だからこそ、より一層お料理に面白い効果も加えてくれそうです。