

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 17/Oct/2016/vol.417

## 根みつば Japanese honeywort “Ne-Mitsuba”

「根みつば」は、その名の通り根の部分がしっかりとしたみつばで、時間をかけてじっくりと栽培されています。最近ではめっきり多くなった水耕栽培の糸みつばや、切みつばとは違いその栽培方法も独特で、土耕である程度に成長させたものに土寄せをして根元を遮光した状態で軟白栽培をします。土耕栽培で時間をかけて育てるため、茎も根もしっかりと太く成長したところで根を付けたままで出荷されます。「根みつば」はその根の部分もしっかりと洗った後、食することができます。茎、そして青々と大きく育った葉の部分においても、出回るみつばのなかでは最も香りが強くしっかりとした食感を感じて、また一層お料理を印象的に仕上げてくれます。普段青みとして、添え物として、あしらいとして、ポイント使いが多いみつばですが、「根みつば」は主となる食材として、よりみつば本来のうまみや味わいを知ることができます。その野菜としての機能とおいしさを再発見できる機会を「根みつば」が教えてくれるでしょう。