

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Nov/2016/vol.421

滋賀の赤かぶ “Red turnip” in Shiga prefecture

秋もたけなわのころになりますと、滋賀では様々な種類の蕪が収穫されます。昔より滋賀は京都・奈良に近かったということから、食材を都へ出荷することも多かったとも言われ、品質の良い食材を栽培してきた歴史もあるようです。その中には自家播種により大切に守り続けてきたものもあり、その中でも赤かぶは伝統的な野菜として知られてきました。一般的に鮮やかな発色を生かして甘酢漬けにされる事が多いようで、冬の間保存食として様々な漬物などにされることも多いようです。最近ではその色合いを生かしてサラダや目にも鮮やかな飾りとして使われることも多くなってきました。生のままさっと切るだけで赤と白のコントラストもとても綺麗ですし、フレッシュで甘みのある美味しい蕪はメインのお料理に添えられたり、赤かぶの色鮮やかな赤い色素を生かしてリゾットやスープなどに色を移し、可愛いピンク色のお料理に仕立てられ、他にも個性的なドレッシングやソースにその赤い皮目が利用され、より鮮やかにお料理を彩っているようです。