

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Oct/2017/vol.463

北海道産 シャロット Shallot Échalote

赤茶色の皮をむくと、薄いワイン色をした艶々とした姿が顔を出します。その歴史は古く原産地は中東といわれており、十字軍がヨーロッパに持ち帰ったとも言われているそうです。シャロットはヨーロッパや中東などでは良く使われてきた食材で欧米では今やごく一般的な野菜です。玉葱に似ていますが甘みよりは香りが強く、ソテーしてソースや風味付け用香味野菜としての機能が優れています。特にフランス料理においてはソースの香りづけに欠かせない食材としてその地位があります。日本においては輸入野菜としてフランスやオランダより運ばれてくることの多いシャロットも、以前から少しずつ国内でも生産されていました。日本では緯度的にヨーロッパに近い北海道は、栽培に適した環境かもしれません。ヨーロッパのもの比べて幾分マイルドではありますが、日本でも様々なお料理に使われることでシャロット独特の風味が楽しまれ、シャロットでないとならない日も近いでしょう。