

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 13/Nov/2017/vol.469

## 大浦ごぼう（茨城県産 千葉県産）Ohura burdock

土をかぶったその姿は力強く、しかし側面に入る亀裂はなにやら人の顔の様にも模様の様にも見えてきそうです。毎年年末だけに出廻る迫力満点のその名は「大浦ごぼう」、まぼろしのごぼうとも言われる千葉県の伝統野菜です。西は京野菜の「堀川ゴボウ」、東は「大浦ごぼう」と並び称されるほど立派な姿で、その味わいには定評がありこの季節、おせち料理にも登場することの多い非常に美味しいごぼうとしても有名です。大浦ごぼうは千葉県の大浦地区にあるような粘土質の土壌でしか育たないといわれ、煮含めるとごつく怖い様なその風貌からは想像もできないほどに柔らかく豊かな香りが立ち上ります。平安時代中期に平将門の乱が起こったとき、戦勝祈願に千葉の成田山新勝寺を訪れた藤原秀郷が大浦ごぼうを食して乱を鎮圧したことが元となって「勝つごぼう」「勝ちごぼう」と呼ばれ、新勝寺の精進料理には欠かせない野菜となったそうです。太い根をカットすると中が空洞化しており、ときにそこに詰め物をしたりして、それが煮含められると全体に味がいきわたり、何とも印象深い逸品となります。土から出たままではそのイメージもなかなかつきにくい、ごつい見目の大迫力にいざさか押されてしまいそうですが、繊細な味わいと優しく柔らかな食味の印象は、感動すら覚えてしまうくらいのプレミアムな食材と申しておきましょう。