

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Dec/2017/vol.473

根芋（千葉県柏市）

里芋の親芋からギュッと出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」、夏期の白ダツと季節を逆にして出回ります。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。調理をすると独特の歯ざわりと食感で興味を引く食材でもあります。灰汁抜きをして調理をしますが、加熱する時間により里芋の風味を持ちつつも、シャキシャキから柔らかい滑らかな印象に変わります。もともと癖もなく味の吸収も良いということもあり、どんなものとも、そしてどんな味にも心地よくなります。供給は概ね11月より翌年春まで続きますが、冬から春への季節を感じる関東の和食の一品として珍重されている素材です。柏の伝統的な野菜で限られた地域での生産ということで、今後はその特性を生かして様々なレシピで話題も提供してくれそうです。今後は和食に限らず様々なジャンルで強めに味付けてメインの付け合わせに、あるいはオリジナルのソースやドレッシングでさっぱりと戴く、スープの具に、または季節感を感じる素材と和えるなどなど、その用途にも事欠かない「根芋」は知る人ぞ知る面白い食材といえるでしょう。