

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Jan/2018/vol.475

輸入野菜 Imported vegetables

日本ではどんなもの食べても美味しい...と海外の方のお話をよく聞きます。実に多くの国籍のお料理が一堂に会しています。そしてこれまで見事に再現されているのは驚くべきことです。今まで輸入でしか手に入らなかった特別な野菜も日本で作られるようになり、北半球南半球のやり取りによっても1年を通して同じものが安定的に手に入る便利な世の中になっております。日本においてどんなお料理が再現できるのも、そんな古人の努力があったからに他なりません。そして輸入野菜が増えるごとに野菜にも流行の波が押し寄せるのも最近の傾向といえるでしょう。海外にはまだ興味深い野菜がたくさんあります。それは時に繊細で、武骨で、お洒落で面白い、多くの興味をそそります。日本での西洋野菜の栽培においてはもちろんお手本となるのは輸入の野菜です。種や栽培方法など、そして成体となった時の大きさ見栄え、味わいなど特筆すべきことがたくさんあります。西洋野菜が持つ味のエッセンス、妙味、そしてなんといってもその美と贅沢な雰囲気はこれからも日本のグローバルな食の世界を支えていくに違いありません。今年もどんな野菜と出えるのか、新年早々楽しみなことです。

(写真は ベルギー産アンディーブ・芽キャベツ・フリゼライン アメリカ産トレビス・トレビーソ・カステルフランコ・カリフラワー・フェネル・フィンガーライム フランス産サボイキャベツ オランダ産レッドアンディーブ スペイン産トルジェムレタス メキシコ産グリーンアスパラ チリ産ホワイトアスパラ)