

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Apr/2018/vol.489

村上農園マイクロハーブシリーズ「四川花椒菜(シセンホアジョーナ)」(山梨県産) Sprout of Sichuan pepper

中華料理の香りづけとして、花椒はとてもよく使われるスパイスです。赤い実が割れて花のように見えることから、その名を「花椒(ホワジャオ)」といいます。熱く熱した中華鍋に「花椒」を投入して、油に香りが移るのを待ち調理を始めます。最近ではその粉末も売られており、お料理に添えることで舌がしびれるようなそんな感覚を味わうことができます。それらは「乾物」のスパイスですが、今回ご紹介するのはその「花椒」の新芽、スプラウトです。「四川花椒菜」は以前にもご紹介した「村上農園マイクロハーブシリーズ」から新商品として発売されます。生で「花椒」がいただけるのはあまりないと思われませんが、見た目の楚々とした雰囲気からは想像ができませんが、口に運ぶと青い葉の香りに混じって、口の中が少しピリピリする刺激적인感覚を味わうことができます。生でお料理にほんの少し添えるだけでもインパクトがある、お料理の新たなエッセンスの誕生です。