

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.2/July/2018/vol.499



## 十六ささげ・十六大角豆（沖縄県産） Yardlong bean

紐の様に長い形をしている十六ささげは、日本ではその長い鞘に十六個もの多数の豆が入っているとわけてつけられたのが名前の由来だそうです。実際にはその数は前後しますが、ユニークな形はとても印象的です。ささげはアフリカ大陸原産で熱帯に約40種ほどあるとされ世界中で利用されています。東南アジアでのお料理には良く使われている食材ではありませんが、日本で目にするのは局地的で、沖縄、宮崎などで栽培が盛んです。高温乾燥に強く土を選ばない作物ですが低温に弱く、なかなか一般的な食材ではないようです。その昔は火を通して割れないといったことから縁起の良い豆として使われ、赤飯というこのささげの熟された豆を使っていたという歴史もあります。本当は昔からそんな身近にあった食材でもあったのですが、今や地域での伝統野菜となっていたりしています。青々とした細長く面白い形を生かしてお料理にお使いになっても面白いかもしれません。初夏から夏にかけてが最も出回るシーズンです。