

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/Jan/2020/vol.573

ハニーナッツ・スクワッシュ (アメリカ産) Honeynut squash

なんとも可愛らしくユニークなミニサイズのバターナッツ・スクワッシュがデビューしてまいりました。その名も「ハニーナッツ・スクワッシュ」。従来のバターナッツ・スクワッシュの5分の1、あるいはものによっては8分の1ぐらいでしょうか。この「ハニーナッツ・スクワッシュ」は、マンハッタンにある高級アメリカ料理店「Blue Hill」の有名なオーナーシェフであるダン・パーバー氏からコーネル大学で種子ブリーダーとして教鞭をとっているマイケル・マズーレ准教授へ要望が発せられ、2年後に日の目を見た渾身の作ともいわれているそうです。大切にしてきたのは何よりも「味」にあるといわれ、それは料理人から発せられただけに、開発の経緯にも十分に活かされているようです。従来の大きなバターナッツをギュッと小さくしただけではなく旨味も色も凝縮され、「ハニー」という名が付けられているほど味わいを優先して作られた斬新な野菜として、アメリカでも各地の食材の展示会などで注目を集めています。小さなサイズということでユニークな形をくりぬいて、ファルシやスイーツの器としても面白いかもしれませんし、グリルでシンプルに供するなど、従来のバターナッツの使い方からよりアーティスティックに、目を楽ませる食材として広がっていくことでしょう。