

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 30/Mar/2020/vol.583



碓井(うすい)豌豆 碓井豆（和歌山県産）“Usui” green pea

碓井豆の名前の所以は、このえんどう豆を最初に導入したのが大阪府羽曳野市碓井(うすい)だということからつけられている名前だそうです。特徴としては鞘にぎっしりと豆が入り淡い色が特徴ですが、通常のグリーンピースによくある青臭さも少なく、皮も薄く、その上甘みが強いのが特徴です。元々は、明治時代にアメリカから導入されたむきみ用のえんどう豆の品種が「碓井豌豆」として定着し主に関西圏で流通され親しまれてまいりました。関西では春の訪れはちょうどこの時期に旬を迎える碓井豆での豆ごはんという家庭も多いと聞きます。初夏にかけては色々なお料理に姿を変えて「碓井豌豆」が使われる機会。特に和歌山県ではその後も品種改良がおこなわれ、選別されて品質の良い碓井豆が生産され、栽培に力が入られているそうです。県の特産品として関西でも有名な産地となっており、関西だけにとどまらず関東でも様々にお使いいただきたい食材です。