

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/May/2020/vol.588

東枝豆（埼玉県産） Season's fresh Edamame

ご存知のように、日本の枝豆も“Edamame”として今や世界共通語となり人気になっています。海外ではレストランで食べる以外にも、スーパーなどで冷凍食品として出回っているようで、艶々した柔らかな緑色の豆を青々とした鞘から出て食す瞬間も一つのアクションとして興味を引いているのでしょうか、見るからにフレッシュな風情は、美味しく体に良い食品として定着し需要が伸び続けているそうです。日本では昔からお馴染みの食材ではありますが、海外の人々が初めて日本で食べたときのインパクトはきっと相当だったものと思われます。それだけ日本の「枝豆」は美味しく、忘れられない味だったことでしょう。今や海外でも栽培されているそうですが、日本での枝豆づくりは、その地区の気候風土によって微妙なセンスで出来上がってきます。それは生産者によって個々にこだわりがあり、作り方も味も違ってくるのは興味深いところです。特に枝豆の季節の到来を告げる新の枝豆ともいえる「東枝豆」は5月から6月ぐらいの約1か月半の間しか出回らない商品です。この時期は鞘も瑞々しく、中の豆は水に濡れた翡翠のように艶やかで非常に柔らかく、小さな豆から繰り広げられる芳醇な味わいと風味に溢れています。その年の枝豆のおいしさを占う存在としても注目すべき逸品といえるでしょう。