

## 聖護院かぶ（京都府） Shogoin-kabu, Shogoin turnip

毎年年末近くになると、正月用としても冬のお漬物としても欠かせない京都の千枚漬けが店に並びます。薄く繊細にスライスされたまん丸で真っ白な姿がひときわ美しく、それは新たな年の幕開けや冬の雪の季節を告げているかのように神々しく映ります。京都の名産である千枚漬けはこの聖護院かぶで作られています。大きいものは4キロ近くになり日本の蕪の品種の中でも大きい種類といわれています。蕪蒸しや煮物などによく使われ、湯気があがると同時に見えるその白い実肌は一見和の雰囲気を感じさせますが、しかし意外に洋食にもマッチするのも聖護院かぶの特徴でもあります。甘みがあり、繊維も少なく柔らかいこの蕪は、チーズやベシャメルソースとの相性もとてもよく、火を入れると滑らかな口当たりを楽しめ、その上サラダやピクルスにしても上品な一品となります。冬に必要な栄養であるビタミンCも消化酵素のアミラーゼも豊富に含む聖護院かぶは、これから風がどんどんと冷たくなる季節の到来と同時に、養生に徹する時期をも告げているようです。



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Jan/2021/vol.621