

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Feb/2021/vol.626



久保田農園の「パースニップ」(福岡県産) Parsnip

一瞬人参かと思う様な姿かたちですが、ヨーロッパ原産のセリ科の二年草、アメリカボウフウ、サトウニンジンなどと日本では言われています。人参よりは甘みがぐんと強く、大昔のヨーロッパではサトウキビやてんさいよりも前に、砂糖の原材料とされていたそうで、熱が入るとより一層品の良い香りが引き出され、冬野菜の定番としてヨーロッパの食卓にはお馴染みでもあります。ホクホクとした優しい甘みとセリ科独特の風味が食欲を増し、キャセロールや、スープなどの具材として、またはほかの野菜とマッシュされディップに使われたり、ローストやビュレやグリル、フライやチップスにされたりとレシピも豊富で、非常に重宝に使われているようです。煮崩れをしないのも特徴で、長い冬の夜に暖炉の鍋でコトコトと煮込められるパースニップは、ヨーロッパの人々の懐かしい味と香りといっても過言ではないでしょう。冬が旬でもあり、春が近くなる頃には一段と風味を増す野菜ともいわれています。国内産の立派なパースニップが届いております。日本でも西洋料理の世界ではよく知られている野菜ではありますが、ジャンルを問わずにぜひお使いいただきたいと思っております。