

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Aug/2021/vol.649

## 葉唐辛子 Chile pepper leaves (埼玉県産)

葉唐辛子は初夏に唐辛子の若々しい青い実が付き始める頃から出荷されます。青々として柔らかな雰囲気を含める葉を枝から外し、日本では昔から佃煮にされたりして炊き上げられ、お結びの具やご飯のお供として食されてきました。葉はほんの少しのほろ苦みと甘みが混在し、成熟した実ほど辛くないため、その爽やかな辛さを味わうには好都合で、今ではピリッと香る素材として一度茹でこぼした葉をジェノベーゼ風のソースに仕立てたり、パスタ料理やメイン料理のソースや魚介とオイルで炒められたり、スープの浮実として、あるいは肉料理に添えられたりして様々なスタイルで使われているようです。葉には唐辛子の実の部分に含まれない栄養素、ビタミン C、鉄やカリウム、カルシウムなどのミネラルも豊富に含まれていて、暑い季節にはもってこいの食欲をそそる食材として登場することも多くなりました。期間も1か月ほどで流通量はあまり多くないものの、この季節ならではの食材としてお見知りおき下されば幸いです。