

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Oct/2021/vol.659



北海道産のセルリアック Celeriac , Celeri-rave (from Hokkaido, Japan)

セルリアックは別名根セロリ、セロリルート、セロリラブとも呼ばれ、セロリの一変種といわれています。一般的に出回っている葉を利用するセロリと違って、肥大化した根の部分を食べます。主に北ヨーロッパでは自生している位身近な野菜で、一見ごつごつとした大きな芋の様な武骨な風貌ではありますが、香りもセロリほどきつはなく穏やかな芳香で、昔から様々なレシピにて利用されてきました。スライスしたりして生食もできますが、やはり火を通したレシピ、スープやマッシュ、ポイルやグリル、フライにしても品の良い香りと余韻に浸れます。キャセロール料理には欠かせないぐらいの王道の素材でもあります。日本では輸入が主ではありますが、今回国産のセルリアックが到着しました。以前から国内でも極少ない数は作られてはいましたが、海外のものとは比べますとまだまだそのクオリティには劣ることもあり、ご紹介するまでには至りませんでした。しかし今回到着した北海道産のセルリアックは、ヨーロッパのものと同様に引けを取らない出来栄で、その存在感も堂々としております。肌寒い季節の香り豊かな野菜が国産でも流通するようになりますと、より一層レシピの幅も広がるかもしれません。