

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Nov/2021/vol.660



聖護院大根（京都府産） Shogoin Daikon (daikon radish)

京都の冬には欠かせない美味しい大根、それが聖護院大根です。京都は古の都、平安京として多くの人が行き交う日本の中心都市として栄えていました。公卿や貴族が多く住んでいたこともあり高級食材が求められましたが、内陸という立地から海産物を手に入れるのが困難であったこともあり、品質のよい様々な野菜を高級な食材として利用していました。京雅（きょうみやび）といわれるように、美味しいことはもとより美しいということにも重点が置かれ、それが今でも京野菜ブランドの誇りとしてあるようです。様々な野菜には興味深いその古のいわれがあり、この聖護院大根も、もとは普通の長大根であったといわれています。京都の聖護院地区にあった光戒光明寺というお寺に江戸時代の後期に尾張の国から大根が奉納され、それが聖護院の農家によって大事に育てられていると自然と丸くなって今の形になったというのが聖護院大根だそうです。見た目はまるで大きな蕪のようですが調理をすると品の良い大根の香りがたち、煮つけにすると大変軟らかく、その上軟らかいのに煮崩れはしにくい、そして出汁の味がしみ込みやすくとろけるような至福の大根として知られています。希少な大根ではありますが、まさに冬を告げる京の風物詩、炊かれる湯気のその先に見える人々の笑顔は、ゆっくりと1年の移ろいを思いながら良い年を迎える心の準備なのかもしれません。