

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Nov/2021/vol.662

国産キクイモ 紫種（山形県産） Jerusalem artichoke Topinambur

日本で「キクイモ」といえば、専ら健康食品の括りとして認知されている様です。食品としてはお茶などに加工されたものなど、その存在は食材としての認識はまだまだといえるでしょう。しかしヨーロッパでは昔からキクイモはかなりポピュラーであり、フランス料理には欠かせない存在です。元々の産地は北アメリカということですがヨーロッパに入ってから食材として知られるようになったというのも、その豊富なレシピで垣間見ることができます。ジャガイモよりさっぱりとして火を通すとほのかな甘みも楽しめ、薄くスライスしてサラダ、加熱してリゾット、パスタ、オープン料理や煮込みなどにも使われています。ほんの少し野味も感じる食材として、フレンチのコースの中にもほのかな香りと味わいを生かしてスープや、メインにもマッシュやチップスにしたりして添えられています。健康にも良いというのは傍らに、王道の食材としてぜひ和にも洋にもアレンジしてお使いいただきたい素材のキクイモ。今回はフランスからの輸入品にも負けず劣らずの紫色のキクイモが国産で出荷されてまいりました。立派な風合いは国産の食材としての風格も備えているようです。