

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Apr/2022/vol.681



黒皮かぼちゃ（宮崎県産） Traditional Japanese squash "Kurokawa kabocha"

宮崎県ではその日照の時間の長さから、古くからカボチャの栽培も盛んにおこなわれてきました。現在、日本での流通量は圧倒的に西洋かぼちゃが主流となってしまったものの、宮崎県では日本かぼちゃをしっかりと受け継ぎ、伝統野菜としてその灯を絶やすこと無く生産を続けています。「黒皮かぼちゃ」「日向かぼちゃ」とも呼ばれる一見黒く武骨な様相の黒いカボチャは、日本かぼちゃを代表する品種の一つともいわれています。京都の料亭でも古くからその独特な品の良い味わいと甘み、滑らかさで、常に持てはやされてきた高級食材でもあります。両手の平におさまってしまうぐらいの大きさの「黒皮かぼちゃ」は、西洋かぼちゃと比べて煮崩れしにくく、しっかりと出汁やスープを抱き込み、煮物にしてもきめ細やかで粘質、とろける様な舌触りが特徴です。皮の部分まで美味しく食せますので、水平にカットしごつごつの皮の面白い断面や、火を入れますと濃い緑となる皮の色味、果肉の優しいイエローカラーもお料理に生かしていただけるとと思います。日本かぼちゃの面白さ、興味深さをぜひ様々なレシピにてお試しください。