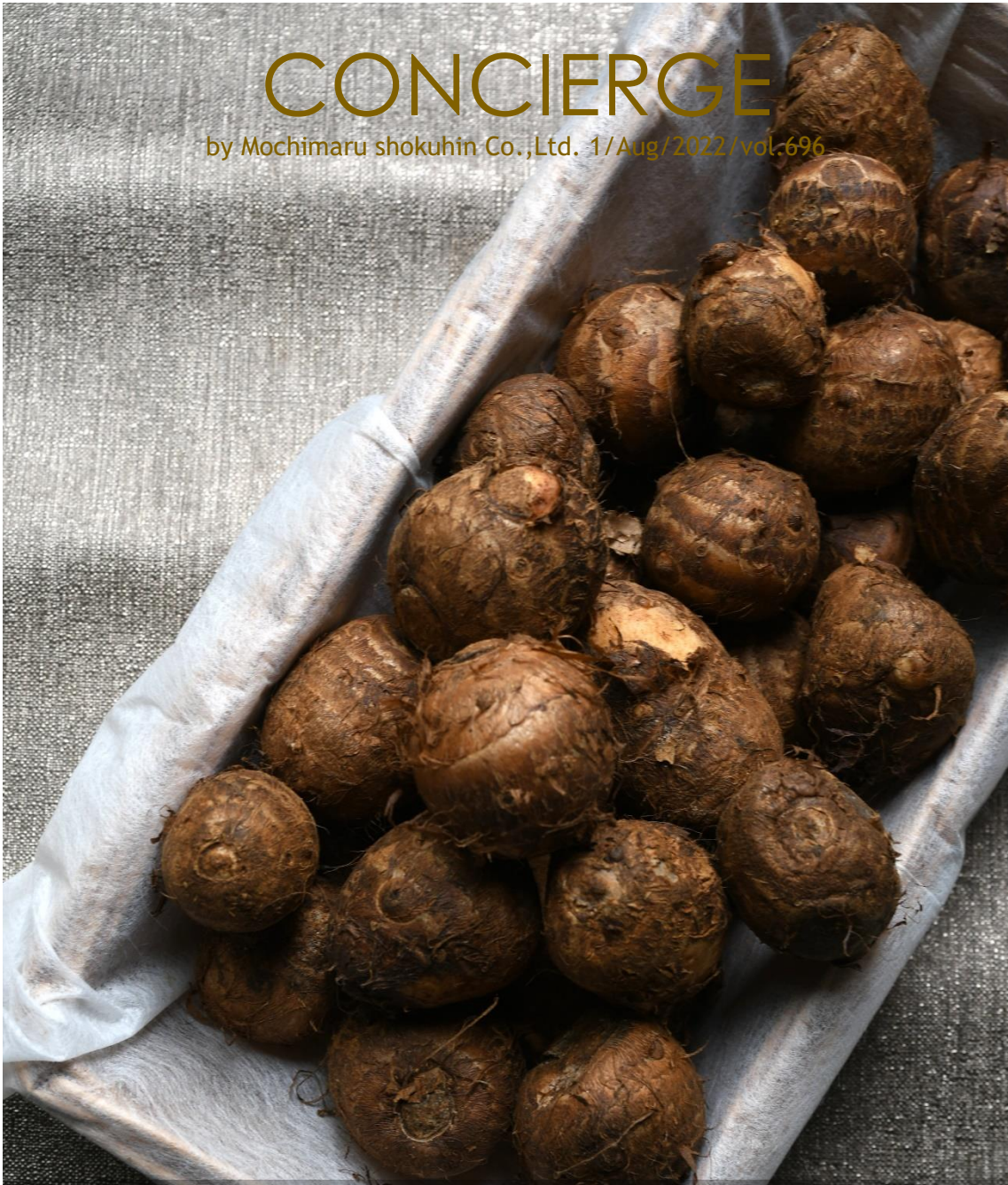


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Aug/2022/vol.696



鹿児島県の早掘り里芋 /石川早生 Satoimo (Ishikawa wase), Taro

静岡の石川芋が出回る前に、夏の里芋として南からやってくる里芋があります。鹿児島県の早掘り里芋(石川早生)です。鹿児島県は日本全国でも一番早い里芋の収穫地ともいわれ、可愛い大きさもさることながら、皮の薄さ、離れの良さから衣被にも最適な里芋です。カットをするとまばゆく白い面が姿を現し、火を入れても薄いクリーム色の色合いで止まるので、見た目にも明るさを感じます。味わいもすっきりとして食味も滑らかです。さっぱりとした口あたりは夏のお料理にも爽やかな印象を添えてくれるでしょう。里芋の料理といえば、煮つけや汁物など温かいもの連想し、一般にも夏に使われることは少なくなりますが、今は今の時期でこのような美味しい里芋が存在します。夏の冷たいお飲み物に合わせフリットにしたりベーコンや様々なスパイスと併せてエスニックなサイドメニューに、あるいは味噌と少し濃いめに味付けし、柚子などをトッピングして冷やして供するなど、夏のメニューにも十分に馴染むことができます。里芋は縄文時代から日本人が親しんできた主役級の野菜。1年を通じてその季節ならではの美味しい里芋を楽しんでいただければ幸いです。