

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Oct/2022/vol.703



国産「サフラン」(大分県竹田市) Saffron **お取り寄せ商品**

世界一高価なスパイスとも呼ばれている「サフラン」は、日本においてはほとんどが輸入品です。イラン、スペイン、インド、ギリシャが世界で最も栽培が盛んな国として知られています。使われるのはバイヤース、バエリア、スパイス料理に添えるサフランライスなどがよく知られるところですが、小さなスパイスながらさすがにサフランの風味がなければ成立しない料理ばかりと言えます。実は日本でも、栽培されている…と言ったらそれを知っている方も多くはないでしょう。日本での栽培は 1886 年(明治 19 年)からはじめられ、1903 年(明治 36 年)には、特定の地域に広がっていったといわれています。しかしその後他の産地は衰退し、今は大分県竹田市が唯一残る地域ともいわれています。何よりも素晴らしいのはその品質です。生産量は海外のものとは比較になりませんが、守り続けてきた栽培方法で薫り高くしっかりとしたサフランが生産されています。サフランの栽培は非常に手間が多くかかると、生産コストは全く割に合わないともいわれています。しかし竹田市の農家の方々は昔ながらの丁寧な作業と品質を、後世に残したい一心で続けているそうです。古から薬として珍重されてきたこともあり、近年の研究では記憶の向上、安眠、ダイエット、スキンケア、制がん作用など、様々な薬効も期待できると注目を集めています。小さな生産地ながらその品質は世界一ともいわれている竹田市のサフラン。日本でもこんなに良質のスパイスが育っていることに感動を覚えます。