

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 24/Oct/2022/vol.706

## 秋の「葉玉ねぎ」(茨城県産) Young onions - harvested with their leaves

この季節に珍しい素材が到着いたしました。普通は春を告げる野菜として馴染みの「葉玉ねぎ」ですが、なんと秋のこの時期にやってきました。通常「葉玉ねぎ」は来年の初春以降の収穫に向かって夏ごろに播種しますが、今の時期に出荷を合わせてきたのは珍しいことです。葉玉ねぎは、柔らかで風味が豊かなのが特徴です。そのフレッシュな味わいと葉までを調理できるためご利用を戴くことの多い食材です。何しろ火を通すと甘みと香り、香ばしさまでくわわり、お料理の風味をグンとアップする食材ですので人気となるのも頷けます。この秋の「葉玉ねぎ」、出回りは10月中旬から11月下旬ぐらいまでと短い期間となりますが、冷たい風を感じる季節に供されるメインを彩るガールニチュールなどにもピッタリかもしれません。12～1月の千葉産葉玉ねぎやオニオンヌーボーなどにリレーするタイミングの、秋の「葉玉ねぎ」。温かいメニューが増える今の時期にこそ、絶好の食材となることでしょう。