

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Nov/2022/vol.709



奈良の「紫やまいも」(奈良県産) “Murasaki-yamaimo” Japanese mountain yam (purple)

面白い食材が入ってまいりました。紫の山芋は、台湾産や沖縄産のものがありますが、こちらとは全く違うスタイルの「紫やまいも」です。この「紫やまいも」は、調理をしてもある程度ピンク色が残るので、お料理の種類によっては色も楽しめる食材だと思います。外側の茶色い外皮をブラシで丁寧に擦ると、美しい紫色の内皮が顔を出し、それを皮ごと磨ったりするとより色も濃くなるようです。中の芋の色はカットをすると、ほんのりぼかしかかったようなピンク色で、中身だけをすりおろすと柔らかなピンク、外皮と共にすりおろすと濃いピンク色となります。粘りも強く、すりおろしたものをそのままとめてオイルで焼くだけで、柔らかなお餅のような食感となります。癖もない味わいの為、スープから付け合わせ、スイーツなど様々にお使いいただけるでしょう。スライスしてさっとグリルをするぐらいですと、その可愛い色もお楽しみいただけます。生でもサクサクとした食感は勿論ですが、甘みも感じます。古の里奈良から到着した「紫やまいも」、掘り出したばかりの姿からはまるで想像もつかないような紫色は、少し衝撃的にも見えるほど鮮やかです。