

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 26/June/2023/vol.738



紅いトウモロコシ 大和ルージュ "Yamato-rouge" (佐賀県産)

たわわに実ったザクロの様な艶々の粒を持つ、深紅のコーンが入荷してまいりました。日本初の赤いスイートコーン「大和ルージュ」は奈良の大和農園が開発したトウモロコシです。薄緑の葉を剥いていくと髭の濃い赤、そして艶々とした鮮やかな赤い実が顔を出します。昨年(2022年)の6月に登録された「大和ルージュ」、ここ数年フォトジェニックな飾りとしてもよく使われている「ジュエリーコーン」や昔から食べられていた、甘みの少なく皮の硬い中晩生種の黒もちとうもろこしの様な種類と混同してしまいがちになりますが、それらとはまた違った品種です。柔らかな甘みと歯ごたえ良く、食べごたえもあり、アントシアニン系色素の為に、茹でてしまいますと色素は少しずつ抜けてしましますが、電子レンジなどをお使いになるとコーンの赤い色も強めに残ります。粒の中と根元の方は黄色い色を残している為、そのグラデーションが面白くもあります。芯は紫色ですので断面をそのままカットして供しても面白いです。以前東京市場で勤めていた方が、そのセンスを生かしながら佐賀で地域の人たちを集めて様々な野菜作りにチャレンジをしています。この「大和ルージュ」もその一つ。これからの野菜づくりの担い手にも大いに期待したいところです。