

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Oct/2023/vol.752



初秋の枝豆 京の黒枝豆、束枝豆（京都府産）

Black soybeans "Kuromame-edamame", "Kuro-edamame" from Kyoto

暑い夏のピークが過ぎたころ、市場には青い枝豆に混じって、続々と入荷してくる枝豆があります。京都産の黒枝豆です。京都の豆といえば「黒豆」、寒暖の差が激しいこの地域では、甘みのある美味しい豆ができると昔から言われています。京都の黒枝豆も、近年様々なところで話題となり、その美味しさや莢から出てくる若干紫がかった豆の姿にも注目がされています。勿論抗酸化作用で知られているアントシアニン系色素の紫色ですが、青い枝豆に比べると、一回り大きくなんとも個性的です。これから期間は限定されますが、京都より黒枝豆が入荷するシーズンを迎えます。食べ応えのある大きさ、歯ごたえに加え、口に入れると独特の香ばしさと甘みが味わえます。そのまま茹でて戴くのは勿論のこと、かき揚げにしたり、フリッタータ、混ぜご飯やスープ、和え物やサラダなどで楽しめる期間限定の枝豆です。