



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 30/Oct/2023/vol.755

徳島の赤蓮根 “Aka-Renkon” Lotus root (red)

元は、高級品種といわれている備中種の蓮根の突然変異といわれています。粘度の強い土で地下茎深く成長するこの赤蓮根は、丁寧に手掘りで収穫されます。粘り、しゃきとした食感はこの赤蓮根独特のものかもしれません。灰汁が強いので下茹でをしてから調理に使います。今では、その後特性も安定していると認められ生産体制に入っているもののまだ数は少なく、市場流通もほとんどないレアな蓮根として知る人ぞ知る存在ではありました。当初、9月頃から11月ぐらいまでと期間は短かったものの、最近では4月ぐらいまで長期の提供を目指し、生産量も増産しているようで、この珍しい赤い蓮根をより長い間知っていただける機会ができたのは喜ばしいことです。茹でるとその色はトーンの落ち着いた薄紫色に変わりますが、ちょっと珍しい赤い蓮根。面白い食材としても話題になりそうです。