

# CONCIERGE

by Mochimaru Shokuhin Co.,Ltd. 13/Nov/2023/vol.757



## 千葉・旦千花の「もものすけかぶ」“Momonosuke-kabu” turnip

数年前鮮やかなピンクの皮にナイフで切り目を入れると、手で剥くことができる蕪ということで有名になりました。カットをすると白い実と中にほのかなピンク色のさしが見えてくるのもポイント。それはまるで桃を彷彿させるようなキュートな姿。甘くて、ジューシーなのでそのまま串切りに切って、見た目の演出で皮を半分剥いて供したり、可愛い姿はバーニャカウダーやサラダ、付け合わせにしてもフォトジェニックな存在として認知されてきました。その「もものすけかぶ」が、酵素を利用した独特の栽培方法で、瑞々しく立派な江戸菜やズッキーニなどを生産している千葉・旦千花から到着いたしました。生産方法は、酵素資材の「兆酵素 iMax&バイオステイミューラント」を中心とした独自の農法です。今年は12月ぐらいまでの販売となりますが、環境を考えた土づくりの畑から織りなす逸品の「もものすけかぶ」は、これから寒さと共に一層甘みが乗ってくるそうです