

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/Nov/2023/vol.758

## 山形伝統野菜 赤根ほうれんそう

“Akane-hourenso”

Akane spinach, Red root spinach

山形県の中心部からほど近くの風間地区で約100年ぐらい前から代々、山形伝統野菜の「赤根ほうれんそう」を栽培している農家があります。昭和初期に葉の付根や根の部分に赤味が濃いものが発見され、根の赤味が濃く鮮やかで、寒さに強いものを選抜して品質を守り抜いてきました。希少な日本在来種、東洋種のほうれんそうでもあります。葉が横に伸びてから立ち上がるという植生があり、通常のほうれんそうに比べ倍以上も大きく、寒さの強いときはゆっくりと成長するため、糖度が高くなります。葉の厚みもしっかりとあり、調理をすると柔らかで甘みがありますが、特に赤い根の部分から葉の付根にかけてがより甘みが強く、大株になればなるほどその傾向が強くなるそうです。一時、媒体にも取り上げられ、現地での知名度も増し生産農家も増えたようですが、病気などに弱い性質もあり、手間暇をかけ、雪の中で栽培をしない限り甘くならないといったこともあって、その品質を守ってゆくのは大変な苦労だったそうです。しかし、えぐみがほとんどない食味の良さと、何よりもその繊細な美味しさを継承し、伝えてゆきたい一心で大切に育てられてきた「赤根ほうれんそう」。大量に出回る商品ではありませんが、露地とハウスの両方で栽培されており、10月ぐらいから2月ぐらいまで収穫ができるそうです。