

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/Nov/2023/vol.759

伝統京野菜 青味(あおみ)大根 (京都府産)

"Aomi-daikon", "Aomi" Japanese radish

旬を迎えている京都の「青味大根」。小さな大根で京都の漬物屋さんでそのまま漬物にされている姿をご覧になった方もいらっしゃると思います。葉の部分を含わせても3~40センチぐらいの可愛い姿、曲がっているのが特徴の面白い大根です。曲がりが高く、青みの鮮やかなものが良いものとされています。約150年前、現在の右京区西京極で栽培されていて今は絶滅した「郡だいこん」を祖先に持ち、その変異種といわれています。京都では「青味大根」はワンランク上の食材として大切にされてきました。なぜなら通常の大根よりも香りや食味が優れていて、柔らかく美味しいといわれ、ご祝儀用として重んじられてきた歴史があるからです。明治以降、天皇へ献上されてきましたが、収穫量が少ないこともあって、今でも有名料亭や高級旅館でしかあまりお目にかかれない希少な食材となりました。古から八坂、今宮神社の紋が胡瓜の切り口に似ているということから、京都では昔から胡瓜を食べない風習があり、その代わりにこの「青味大根」が使われていたともいわれています。そんな興味深い話も含みながら、愛嬌のある京大根「青味大根」は漬物は勿論、柚子味噌やもろみでいただいたり、お出汁で炊いたり洋食でもサラダやオリーブオイルでソテー、グラタンなど、様々に美味しく戴けます。京都市が認定した優秀な農家が生産している「京の旬野菜」としても認定されています。