

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 19/Feb/2024/vol.769

万次郎かぼちゃ（高知県産）“Manjiro” squash

元々は、高知県の農家のご主人が戦後に持ち帰った種が元となり産まれた交雑品種が「万次郎かぼちゃ」といわれています。一見、楕円形のラグビーボールのような形の南瓜、中を割るとオレンジ色の身が鮮やかに顔を出します。この色はβカロテンの多さなのでしょう、含有量は普通のかぼちゃの3倍ともいわれています。南瓜にも色々と東洋系、西洋系等々と種類はありますが、この「万次郎かぼちゃ」は西洋と東洋の種間交雑種という珍しい立ち位置です。特筆すべき一番には甘みが強いこと、そしてどちらかといえばスープなどに向く水分の多さもあって、火を入れるとねっとりとしてとても柔らかくなります。特にポタージュスープやスイーツには最適で、甘みときめの細かさで、プリンやパンケーキ、ゼリーやパイに。薄くスライスしてキッシュのトップを彩ったり、衣をつけて天麩羅やフライにしても、明るいオレンジ色と甘みで、印象深い一品になることでしょう。「万次郎かぼちゃ」の万次郎はご存知四国・高知県出身の「ジョン万次郎」からとったといわれています。まさに西洋と東洋を繋ぐ懸け橋のように、お料理でもバラエティ豊かに、様々な用途でお使いいただけたら幸いです。