

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/May/2024/vol.781



水耕栽培「芹」(高知県産 大分県産) Seri Water dropwort Japanese parsley

日本では鍋物には欠かせないという人も多い「芹(せり)」。シャキシャキとした歯ごたえと、独特の香りで食欲をそそります。鶏肉や豚肉との相性も良く、湯がいて和え物にしても、お食事に「和」の風味を添える野菜です。通常土耕で栽培されるものは、実は生食には適しておりません。芹は中に空洞があります為に、そこに虫などが入りやすいことが知られております。ですから必ず加熱していただく必要があります。しかし芹の爽やかな香りをぜひサラダで…とは、きっと誰もが思うはず。それを実現するのがこの「水耕栽培の芹」なのです。水耕栽培ですので、サラダで食しても虫などの心配もなくしっかりと香りや食感、味わいも楽しむことができます。土耕のものよりは茎も細目で姿も繊細、サッと切って、香酸柑橘のドレッシングで和風に戴いたり、生のままナムルや和え物にと様々なアレンジできます。細かく切ってソースやドレッシングに、あるいは吸い物やスープなどの香りの仕上げに、まるで三つ葉のように手軽にお使いいただけるので、お料理に添えるグリーンとしても最適です。最近では洋食でも、和の調味料や香りがとても人気だそうで、この「芹」は日本原産の植物の一つでもあります。和のハーブとしてサラダでも食べられる水耕栽培の「芹」は、きっと様々なアレンジで楽しんでいただけることでしょう。