

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/June/2024/vol.785

北海道産 有機 JAS 認定 レッドルバーブ【和名:ショクヨウダイオウ】

Rhubarb(Hokkaido)- Organic JAS certification

「ルバーブ」は「ショクヨウダイオウ」と和名が付いているように、アジア圏では漢方として珍重されてきた「ダイオウ（大黄）」の仲間だといわれています。近縁種でもある「ルバーブ」は、食用として改良された品種です。食用とはいえ、食物繊維が豊富、赤い色素はポリフェノールの一種アントシアニン、その上ビタミン C やカルシウムも豊富。そんなことから眼精疲労や、老化防止、肌の状態を良くして骨にも良い植物だといわれています。日本に導入されたきっかけも、肉食が多い在日の外国人が繊維質の多いこのルバーブを、健康の為栽培してほしいと日本の農家に懇願したのがきっかけだとか。今回ご紹介するのは北海道産、有機栽培のレッドルバーブ。北海道の有機 JAS 認定の畑で、のびのびと育ち出荷されてまいります。調理をされて美しい赤に転化した「ルバーブ」は特に魅惑的、美容と健康に良いものが実にフォトジェニックな美しいピンクルビーの色合いですと、お料理もより印象的に映るのではないのでしょうか。メイン料理のソースや添え物、爽やかな酸味はジビエにも最適、サラダのドレッシング、あるいは甘く煮たものをモクテルに炭酸で割って爽やかなドリンクなども楽しい。タルトやスイーツももうお馴染みですが、これから梅雨を経て夏に向かう時期は夏風邪予防として、そして体を整える食材として、先付、アミューズからデザートに至るまで、様々にお使いいただけるのではないのでしょうか。