

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Aug/2024/vol.792



千葉県産「赤とうがらし」 Red hot chili pepper

まさに燃えるような赤。いよいよ開幕したオリンピックのトーチのようにも見えます。そんな炎の様なエネルギーを思い起こさせる「赤とうがらし」の姿は、小さくても艶々として、何に加えても存在感も抜群、今や世界中の料理になくはないスパイスの風格があります。とうがらしは歴史の古さを見てもわかります。栽培は1万年以上前から調理に加えられたのが紀元前6千年とも。しかし日本に導入されたのは15~6世紀ぐらいからといえますから、つい最近といった感覚でしょう。当初はしもやけ予防の薬や毒といった薬用にされていましたが、そのうち家庭の虫よけや保存用、食用にも用いられて急速に日本人の身近な存在となってきました。よく「鷹の爪」といわれるとうがらしは、日本国産の品種でもあります。今や世界中には千以上の種類があるといわれている「とうがらし」。四季のある日本では、在来種から外来のものまで、スタイルも味わいも実に様々なとうがらしが旬の時期を迎えます。こちらの千葉県産のとうがらしは辛い種類、約1か月ほどではありますが、真っ赤な艶やかな魅力で、刺激的に食卓を賑わせてくれることでしょう。