

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 28/Oct/2024/vol.803



## ミニあやめかぶ（茨城県産）“Ayame-kabu” turnip (Miniature size)

あやめ雪かぶは 2006 年ごろにサカタのタネから発売されました。ピンクと白のツートーンで、緑の葉が入るとまたカラフルで明るい印象の美しい蕪です。形もコロンとしていて、あのピンク色は土から実の上の部分が出ることで染まるらしく、縦にスライスして、ピンクと白の色合いも楽しめます。皮も実も柔らかく、緻密でそのうえ上品な甘みがあり、食感も良い。あっという間にサラダ素材としても人気が出ました。一昔前までの「蕪は煮るもの」から「蕪はそのまま生で食べても美味しい」というジャンルへと一気に昇華した感もあります。そのあやめ雪かぶのミニサイズの蕪が今回ご紹介する「ミニあやめかぶ」です。まさにあやめ雪かぶの小型版、小さいけれども味もしっかりとして、こちらのサイズですと葉も少しつけて縦にハーフにカットしますと、あやめ雪かぶの印象そのままに丁度よくお皿にせられます。切ってそのまま酢漬けにしても薄いピンク色が全体に回ります。火を入れますとピンク色の部分は色が飛びますが、軽くグリルをしてシンプルに塩コショウ、トッピングするオイルは白トリュフオイルやアボカドオイルなどいろいろと凝ってみても蕪の甘さと相まって面白いかもしれません。サラダでも肉料理にも魚料理にもピッタリと寄り添う「ミニあやめかぶ」、フォトジェニックな姿でフェスティブシーズンを彩ります。