

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Dec/2024/vol.809



八ツ頭（埼玉県産） “Yatsugashira” Taro

「八ツ頭」はお正月野菜として、主に年末この時期に市場に出てくる里芋の種類。通常里芋は分球して増えていくのがこの「八ツ頭」は、子芋が分球せず親芋も子芋もそのまま塊となって大きくなります。それはまるで八つの頭がある様な姿とたとえられ、こうして改めて見てみても立派で風格まで感じるから不思議です。「八」という末広がり、そして「頭」を示すように「人の頭（かしら）」となるような立派な人になるように。そして子芋と親芋が一つの塊になることから、「子孫繁栄」といった意味で正月素材にはもってこいの縁起の良い野菜として認知されています。芋の肉質はねっとりというよりは、ホクホクとして、栄養成分も普通の里芋より多いとか。一般的にはお節料理に使われるのが主ですが、比較的さっぱりとしてオイルとの相性も良いので、洋食のフライ、クロケットやソテーにも食感もあわせて楽しんでいただけることでしょうか。いかつい風貌からは想像ができないほど、優しい味わいの「八ツ頭」。この季節だけ出回る縁起物、おひとついかがでしょう。