

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Feb/2025/vol.818



## タロイモ（台湾産） Taro

「タロイモ」の歴史は古く、狩猟採集時代から重要な食用資源であり、インドの東地域から東南アジアの熱帯雨林地域にて約1万年前に始まったとされる根栽農耕文化の中で、主要な最古の作物の一つであったといわれています。堂々とした大きさで、栄養豊富でカロリーが高く、熱帯地域にて自然発生していることの多い「タロイモ」、繁殖力も高く種類も多いことから、太古から熱帯に住む人々の食を支えていたのは頷けるところです。今でもハワイのローカルフードとして「タロイモ」は欠かせない野菜で、古代のハワイアンには西暦450年頃から神聖な野菜として、主食として食べられていた歴史があります。その後、中国の南部の地方、オセアニア、太平洋諸島地域、セイロン、地中海地域、アフリカ、などで広く栽培され、時に食糧不足や飢饉の折にも人々の命を繋いできました。日本では沖縄地域でも多少栽培されていますが、里芋がタロイモの一種の為、主に里芋を用いることが多くなっています。しかし、タロイモは里芋と比べてさほどヌメリがなく、調理をするとホクホクとして、風味豊かな独特の香りが持ち味です。アジアのエスニック料理には勿論ですが、台湾では一般的な食材としておかゆや煮物、煮崩れしにくいので、揚げ物や炒め物の料理から、その食感も生かして、デザートやスイーツにも幅広く使われて人気の様です。