

# Newsletter

Vol.489 2023.8.28

株式会社持丸食品  
東京都大田区仲池上 2-27-3  
TEL:03-3755-3101  
FAX:03-3755-3105

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。

From this week's "Concierge"

落ち着いた秋の食卓

## 宿儺(すくな)かぼちゃ(岐阜)

名前の由来は、岐阜県高山市の豪族であった「宿儺」の名前に因んでいるそうです。約 1600 年前、丹生川出生の豪族で土地を拓き、飛騨の匠みを育て民を護ることに一身を賭けた人物といわれています。細長い形状のかぼちゃで、皮がうすくホクホクとした美味しさが特徴です。様々なレシピに対応します。

## 紅しぐれ大根 (群馬)

優しい紫色の皮が綺麗な紅しぐれ大根。白い中に中心がほんのり薄紫です。おろすと大根おろし自体が品の良い薄紫色になります。表皮がアントシアニンによる濃紫色で酢とあわせると綺麗なピンク色に変化します。

## パープルスイートロード(千葉)

鮮やかな赤紫色の果肉が人気の「パープルスイートロード」は、とかく甘みが弱いといわれる紫色のさつま芋の中でも、どれよりも甘みが豊富で、ホクホクとした食感もあり今や人気の食材となっております。これから秋のハロウィンの季節になりますと、オレンジ色、赤、黒、そして紫色の食材が持てはやされます。その中の赤、紫色野菜としてのご利用も毎年の事ながら増えております。

## ミズのむかご/ミズの実 (岩手)

秋に楽しみな味覚の一つに「ミズのむかご」があります。青々とした茎に、茶褐色の小さなむかごが現れます。火を通すとそのむかごは、不思議なことに緑色に変化をし、さながら若草色の紐に、丸い翡翠のビーズが通されたような風合いになります。さっと湯がいて醤油で、もしくは出汁醤油などで一夜漬けなどにして、ご飯やお酒とともに楽しむのが一般的ですが薄い塩水で湯がいて、サラダや肉料理の付け合せにしても面白いかもしれません。

## いがぐり/ディスプレイ用 (徳島)

日本では粟は縄文時代は主食として食べられていたことを考えると、DNAの中にはきっと「粟」に対して特別に感じるエモーショナルな部分があって、それは日本では特に粟好きな人が多く、粟を使用したレシピが人気となるものなづけです。粟を見ると季節を感じ、青々とした「棘」もこれから秋に向かって粟が成熟し、イガが茶色くなり中の実が顔を出すことまで連想されることなどから、そこにあるだけで人の意識が「秋」へと加速するような効果もあるのでしょう。

## オーストラリア産グリーンアスパラ

日本産のものは 5 月 6 月にピークを迎え、そこから 8 月まで緩やかなカーブを描いて終了していきませんが、しかし今度は、8 月中旬ごろから、季節を逆にする南半球から、オーストラリア産のアスパラが元気に市場へ到着いたします。こうした世界的規模の産地リレーで、グリーンアスパラは日本では今や 1 年中手に入るようになりました。お料理の彩りや、サイドに欠かせない食材としての地位はこれからの季節も健在です。