美味しく使える国産紅ずいき

月刊ツキイチ通信

2018

平成30年4月号

山一商事株式会社
営業部
〒506-0002
岐阜県高山市問屋町30番地88
0577-33-0111（代表）
0577-57-8132（特販課）

春色が放つ爽やかな酸味を味わう。

国産の紅ずいきを、その酢の味を活かしてご飯に混ぜて酢飯に…。焼いた鯖をのせた焼き鯖寿司は絶品です。紅ずいきの食感と、ちょうどよい爽やかな酸味がよく合います。

里山の食を考える。
～遅い飛騨の春を楽しむ～

時に20℃近くまで最高気温が上がるようになった、春の飛騨高山ですが、油断しているとすぐに氷点下に逆戻り…、そんな暖かな日と寒の戻りを繰り返すのが飛騨ならではの春。桜も４月中旬からゴールデンウイークくらいまで楽しめてしまうから、春祭りとともにじっくりと味わえてしまいます。3月くらいからフキノトウが出始めて、そこからコゴミやらワサビ、ウドやらタラの芽やらコンテツ、ヒメタケが6月くらいまで徐々に出てきます。春が来たからと言って一気に春の食材が集まるわけではありません。あくまで少しずつ春を迎える…のが山深い飛騨高山の春です。
だからこそ活躍するのが保存食。今回は「ずいき」と言われる里芋の葉柄の部分にフォーカスします。コレを乾燥させて保存食とするのですが、乾燥させる前のシャキシャキ感が残っている時に酢漬けにすると、綺麗な紅色になります。北陸地方では浄土真宗の報恩講に欠かせない重要な精進料理の一つでもあります。日本の中山間地に共通して食文化の一つがこの「精進料理」。訪日観光客の増で近年声高に叫ばれる「フード・ダイバーシティ：食の多様性対応」は、まさにこの食文化を育んできた地域の得意分野とも言えるところです。
この「紅ずいきの酢漬け」をごはんに混ぜて酢飯にすると、ほんのり春色になります。塩漬けにしたの桜の花と葉を添えれば、じっくり春を楽しむのには十分すぎる桜寿司の出来上がりです。
桜が終わる頃になると今度は、フレッシュな青朴葉が出てきます。朴葉寿司に添えたり、朴葉寿司の酢飯にしたりと、この「紅ずいき」の活躍は止まりません。飛騨の遅い春はまだ随分と長く楽しめますので、ぜひ、この「紅ずいき」の酢飯をお試しくださいね。

◀国産紅ずいき（冷凍）

腸内環境を整えるのにも効果があるとも言われる国産の紅ずいきを酢漬けにしました。天然の色素が美しく、料理に彩りと爽やかな酸味を添えてくれます。

規格：1kg×10袋

◀「紅ずいき」を混ぜて作る酢飯

■焼き鯖寿司や押し寿司を作る際に、細かく切った「紅ずいき」を液と一緒にごはんに混ぜ合わせてほんのり紅がかった酢飯にするのがオススメ。これからの季節は朴葉寿司やちらし寿司にも使えます。

■紅ずいきの太い軸を切ってみると、なんとハートの断面が！コレはと思いヨーグルトにのせて食べてみると、コレまたウマい。ヘルシーで紅がより一層引き立つデザートがあっという間に出来てしまいました。

ヤマイチスタッフレビュー

特販部：平野

「紅ずいき」でまさかのデザートメニュー提案ですが、ヨーグルトにバニラアイスを混ぜると、更に濃厚なヨーグルトの味わいになって、「紅ずいき」との味のコントラストがよりはっきりと出ます。
整腸作用があると言われ、しかも国産原料という嬉しいデザートを是非試してみて下さいね。

■ 山一商事株式会社のホームページ
http://www.yama-1.com
山一商事株式会社　検索

山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！ Like

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▼
ツキイチ通信バックナンバーがホームページから閲覧・ダウンロードできます！季節に合わせた提案がご覧いただけます。ぜひご利用下さい！