

市場で注目株の野菜【ミニチンゲンサイ】

～そのままの形で料理に～

野菜は不思議なもので大きさが変わるだけで、一つの独立した商品として成立します。ミニチンゲンサイは草丈10～15cmと小さくしたことで新たな価値を生み出した商品です。

食材としては、中華向けにとどまらずに、和食、洋食などにさまざまな調理でご利用いただけます。野菜を切らずに、そのままの形でお料理に供することができれば、食べる人の楽しみは増すし、かわいらしく、興味も湧くでしょう。

作り方については、少ない面積で生産のサイクルも短く、効率的な面もあるでしょう。軽量野菜はさまざまな意味で生産に従事される方の層を広げることができるかもしれません。国内生産者の高い技術と日本ならではの繊細な料理は、さまざまな野菜をより魅力的に、育ててしまうのかもしれない。

主な産地：静岡県、出荷時期：周年



(金澤 誠 筆)