

2月おすすめ食材

2011/02/01発行



有限会社 田嶋青果

TEL:03-5492-5880

FAX:03-5492-0222

<http://www.tajima-seika.com/>

野菜

Vegetables

ちぢみほうれん草

露地栽培でわざと寒気にあてると、写真のように横に広がり葉は肉厚で縮れます。そこから「ちぢみほうれん草」となりました。

見た目は少しグロテスクですが、とても甘みがあり、青臭さも無く濃い緑色でお子さまなどに喜ばれる食材です。出回り期間は2月いっぱいくらい。



山菜類

こんな時期から山菜?と思われるでしょうが、市場の中はハウス物の山菜類で賑わっています。

「たらの芽」「こごみ」「ふきのとう」「うるい」「行者にんにく」等々、飲食店の方は一刻も早く皆様に春を届けたいのです。
色々な種類が5月頃まで、入荷しています。



セロリー

地中海沿岸の湿地帯から発生したといわれる「セロリー」。

今ではよく見かける食材ですが、旬はこれから春までと秋頃の年2回あります。サラダはもちろん炒め物や煮物、今の時期はスープやポトフ（西洋おでん）などでも、香りがよい食欲の湧く食材です。

静岡県・千葉県等から入荷。



うど（独活）

写真は「うど」が栽培されている地下壕です。

白く柔らかく生育させるため地下で栽培するようになりました。

爽やかな香りと淡泊な味で和食はもとより、洋食、中華などでも利用されています。栃木県・東京都などから入荷。

同じ時季「山うど」も入荷が始まっています。



2月おすすめ食材

2011/02/01発行



有限会社 田嶋青果

TEL:03-5492-5880

FAX:03-5492-0222

<http://www.tajima-seika.com/>

果物

Fruit



いよかん（伊予柑）

日本原産とされる「いよかん」みかんとオレンジの交配種とされるが、詳しく述べは不明。ともかく日本三大柑橘のひとつ。もともと酸味の強い柑橘類なので、収穫後貯蔵して酸味がほどよく抜けた頃、入荷します。最近では「いい予感」との語呂合わせから受験生に人気とか。



デコポン（不知火）

清美とポンカンの交配種。熊本産の不知火の中から糖度13度以上のものをデコポンとして商標登録している。これから5月頃まで入荷します。



きんかん

中国原産の柑橘。外側の皮とその下の綿状部分が甘く、実の部分は酸っぱい。最近は「完熟キンカン」とか「たまたま」とか実の甘い品種もでまわっているが、一般的にはシロップ煮とかジャムなどへの利用が多い。宮崎県・鹿児島県などから入荷。