

海外短信



～ 中国 ～

旬の食材“レンコン”へのこだわり

林テレンプ株式会社

(武漢林駿汽車飾件有限公司)

日本では ちょっと馴染みのうすい街 中国湖北省武漢市から、旬の食材についてレポートします。

まず、武漢はどこにあるのでしょうか？日本人で即答出来る方は極めて少数派でしょう。武漢は沿岸部の上海から西へ700km程入った内陸部にあり、人口1,000万人を数える 中国華中地域有数の都市です。古くは交通の要衝として栄え、近年は自動車産業の集積が進んでいます。市内中心部では世界3位の長さを誇る長江とその支流の漢江が合流し、川の近くには大小無数の湖が散在する水辺の多い土地柄です。

この土地柄のせいかな、地元の人々は水辺で採れた物が大好きです。代表的な物は夏のザリガニ、冬のレンコンでしょう。このレンコン、様々な料理に使われるのですが、地元の人々はこだわりをもって使い分けをしています。使い分けのポイントはざら穴の数。食材としての特徴が穴の数によって違うのだとか。食べ比べてみれば確かに違うような…。レンコンには体の免疫力を高める効果があります。

冬場は0℃近くに気温が下がる武漢ですが、レンコンを食べて風邪知らずといきたいものです。

【七穴レンコン】



【九穴レンコン】



粘り気が強くて水分が少ない  
煮くずれしにくいのでスープに最適



サクサクとして軟らかい  
和え物・炒め物に最適