

横浜・フレンチ「エリゼ光」
六川 光シェフのひとり語り

06

姿を消した伝統の「三浦大根」

この季節になると、どこのレストランでも、厨房のあちらこちらで大根が見かけられます。まるで邪魔者のように、若い料理人が収納に頭を悩ませている光景が目に見えますが、「大根」と一口に言っても、現在は多種存在します。

青首大根。これが一般的に皆さんが大根と呼んでいる品種です。その他に、皮が赤い赤大根、表面が青と白で中が赤い紅芯大根、それに青大根、ちょっと珍しい黒大根。黒大根には、丸と細長い形の2種があります。

三浦(へ)大根

そして今回取り上げる『三浦大根』。最近では、この三浦大根を品種改良した「小桜」、「淡桜」も存在します。小桜は、中まで少し赤みが差した大根で、淡桜は、薄紫色をした大根です。それらとは逆に姿を消した三浦大根。「あれ？」と思った方もいらっしゃるかもしれません。「スーパーには、三浦大根がたくさん山積みになされて売っているじゃないか」と。はい、確かにこの季節、スーパーには三浦大根が山積みになされています。ただ、正確には「の」という言葉が一文字抜けているのです。つまり、スーパーで見かけるものは、三浦大根ではなく、「三浦(へ)大根」です。あれ

らは、全て三浦産の青首大根で、伝統的な三浦大根とは似ても似つかない別物です。
本物の「三浦大根」は大根足？

本物の三浦大根とは、首と根元が細く中央が太った大根です。青首大根と比較すると、重さは2倍〜3倍はあるうかというほど大きいものです。私が子供の頃は、足の太い女性を見ると、「大根足！」などと失礼ながらも言ったものですが、最近では聞かない言葉だと思いませんか？
だって、今スーパーで売っている大根を例えとして使っているなら「細くて綺麗ですよね！」と言っても過言じゃないように思えるのです。そうすると、「大根足」がかえって良い言葉に聞こえてしまいませんか。しかし、昔ながらの三浦大根とは、先にも述べたような、無骨な形をしています。

その姿は一目瞭然です。青首大根は、あの青くなっている部分が地表からはみ出し、日光を浴びた部分が青くなっているのです。けれども、本物の三浦大根は、地表から出ているのは葉の部分だけで、中は全て土の中。抜くのも大変だし、重いから畑から運ぶのも一苦労。おまけに形が楕円形だから規格された箱にも入れづらいという三重苦です。そんな理由から

か、いつのまにか市場から姿を消してしまっただけです。ただ、今でも三浦をドライブしている、庭先ではなく畑先で、昔ながらの三浦大根が売られています。でも、昔ながらの大きさではなく、小さく品種改良された三浦大根が主です。

煮込み料理なら敵なし

もちろん、昔ながらの大きな三浦大根を生産されている方も数人いらっしゃいます。さて、なぜここまで「三浦大根」にこだわるのかといいますと、これが実に美味しいのです。青首大根は、刺身のつまには向いていると思いますが、ひとたび火を通したら、三浦大根には敵いません。おでんを作ったら、すぐに分かります。三浦大根の細胞は非常に細かく、味が染み込む小さな部屋がたくさんあります。コトコト、コトコトと煮込めば、無数の小さな部屋の全てにその煮汁は行き渡り、口の中に入れた瞬間、ふんわりと溶けてしまいます。青首大根は細胞が粗いため、煮ても煮ても、三浦大根の食感は表現できないのです。また、細胞の細かい三浦大根は、すぐに柔らかく煮上がります。

このような、便利なはずの現代の流通の規格に埋もれてしまった伝統野菜を、何とか残していきたいものですよね。

**六川 光** Cuisine Francaise [エリゼ光]

神奈川県横浜市中区山手町246 カーネルスコーナー2F ☎045-621-4890
営業時間 / Lunch 11:30~15:00 Dinner 17:30~22:30 定休日 / 水曜日 <http://www.elysee-hikaru.com/>

1969年生まれ。軽井沢、下田のホテルでの勤務を経てフランスに渡り「ジャックマキシマン」「コート・ドール」にて修行。帰国後、横浜のフランス料理店で料理長として修行を積み、1999年に独立。三浦半島独特の食材に惚れ込み、本場フランスのコピーではなく、ナチュラルフランス料理と評される、日本人ならではの獨創性あるフランス料理を追求している。