

彩誉 (あやほまれ)



彩誉と聞いて何を想像されますか。もちろん料理の語源探訪のコラムですから食品に関係するものというのはお分かりになるでしょう。

この彩誉というのは、もともと千葉県で栽培されていましたが、岸和田にある種苗会社が岸和田の土地に合うように2万回の交配の結果生まれ、1998年に岸和田で栽培されるようになったにんじんの品種です。

岸和田で彩誉として販売するには糖度の基準をクリアしないとイケません。その糖度は8度以上必要で、達しなかったにんじんは、普通のにんじんとして販売されています。

なぜそんなに糖度が高いのか？農産物直売所の方にお聞きすると、「もともと甘い品種ではあったと思いますが、10月に種を蒔き、霜が降りる冬場に収穫するためか、みずみずしく、そして甘いにんじんになるのではないのでしょうか。」とお話をしてくださいました。例年、出荷は12月8日からということで、3月くらいまでが旬です。

彩誉の特徴は、色が鮮やかで形が整ったにんじんですが、最大の特徴はその甘さにあり、生で食べてもにんじん特有の臭みがないため、さまざまな料理に利用できます。加工品としては、ジュースやドレッシング、ピクルスなどがあります。

デパートで彩誉のジュースを見つけ飲んでみました。にんじん独特の匂いが少なく、甘い味でとても飲みやすいジュースでした。一度試してみたいかがでしょうか。

にんじんの種類にはリコピンを含む東洋種とβカロテンを含む西洋種に大きく分類されます。彩誉は西洋種のにんじんですので、きれいな橙色をしています。βカロテンは体内では必要な分のみビタミンAに変換され、残りのβカロテンは体内で抗酸化性を示し活性酸素の消去を行います。活性酸素の増加に由来する病気の予防に期待されています。

また、βカロテンは皮の近くに多いため料理のときは、皮を薄くむくと無駄がないです。その他の成分にはカリウムと食物繊維も含まれ、高血圧の予防や便秘の解消も期待できます。

参考文献：彩誉ブランド化 推進委員会編パンフレット
独立行政法人 農畜産業振興機構 ホームページ

(文責 地域活動 栗林美貴子)

