

FUJU NEWS

From Kyushu

旬やさい 7月

2016/07/30

第5回

デストロイヤー [グラント[®]パ[®]カ]

DESTROYER 長崎県で 2000 年に登録された品種で、



ジャガイモ+さつまいもの様な皮の色と赤芽がまるでマスクマン!! そこから名付けられたデストロイヤー。外皮の赤と果肉の鮮やかな栗の実色のコントラストが非常にキレイなので、皮を付けたままの調理がおススメ♪ でんぷん質のねっとり系で加熱するとホクホク。煮崩れしにくい品種です。甘みと独特なコクがとても美味しいデストロイヤー、一度食べたら忘れられない味ですよ☆

藤 稔



糖度	平均 17 度
果皮の色	暗紫黒色
果肉	柔らかめで多汁
酸味	適度・中程度
種の有無	種無し

渋みや香気は控えめ。皮離れが良く食べやすい。



沖縄産 赤おくら [カラルサダ[®]カウ]

代表的な緑黄色夏野菜のオクラ。

沖縄から赤オクラが届いています♪

デリケートで鮮やかな赤い色素は茹でると抜けてしまいます... ですが、スライスしてサラダに味・食感のアクセントとして足したり、刻んで冷たい麺類の色味トッピングにとってもおススメです☆

新鮮なうちにどうぞ◎



✽下ごしらえのワンポイント✽

板ずりすると赤色がまだらになってしまうので、産毛が気になる時は、ネットに入れて流水で擦り合わせて取りましょう。

1粒 20g 前後と兎に角大粒な藤稔。大きいものだと 30g 程になる物も!! 一粒で口いっぱい広がる甘みと芳香を思う存分楽しんでください☆

軸を少し残して切り離し、冷凍して冷たい飲み物の氷代わりに。また、さっと水に晒し少し解凍すると皮も剥き易くなるのでおススメの楽しみ方です♪