

## 市場で注目株の野菜【リーキ】

～鮮度感高い国産品供給に期待～

リーキは主にヨーロッパで栽培されているネギの一種で、西洋ネギとかポロネギとも呼ばれます。日本で栽培されている根深ネギと比べて、外見は太く短く、香りがマイルドです。加熱すると甘みが増してねっとりとした食感となるので、シチューやポトフなどの煮込み料理、グラタンなどに利用されます。

日本では基本的には輸入のリーキが一般的ですが、国産のリーキが冬季から初春にかけて市場に出回るようになってきました。

現在は、一年中、欧州やオーストラリアのリーキが十分に輸入されています。以前の輸入品のない時期には、国産が供給されましたが、出回り時期が限られ、産地を切り替えながら供給される輸入品が主流となりました。しかし、現在は旬の野菜として別な意味での価値観から、再び国産が利用されるようになったようです。

現在の国産リーキは、海外品に比べても見劣りすることのない素晴らしい仕上がりです。もともと日本には、素晴らしい根深ネギ（白ネギ）を作り上げる技術があります。その技術をもってすれば、容易に素晴らしいリーキを作り上げることが可能なでしょう。

味は輸入品に比べてマイルドな気もします。しかし全体的に軟らかく、しなやかな印象です。鮮度感も高く、瑞々しい気もします。残念ながら生産者が少なく出荷される数量は限定的です。入荷の期間も1月から3月と短いですが、やがて産地が増えれば流通量も増えてくると期待されています。現在は円安で輸入品が高く国産の引き合いが多くなってきています。季節限定のリーキ。冬の旬野菜にも追加したいものです。

( 金澤 誠 筆 )

