

れんこん

れんこん

この“シャキシャキ”感！やみつきです



🍷 選び方

自然な肌色をしているものが新鮮なあかしです。節と節との間が長く、ゆがみの少ない円筒形でしっとりとしたややかなもの、切り口が茶色に変色していないものを選んで下さい。

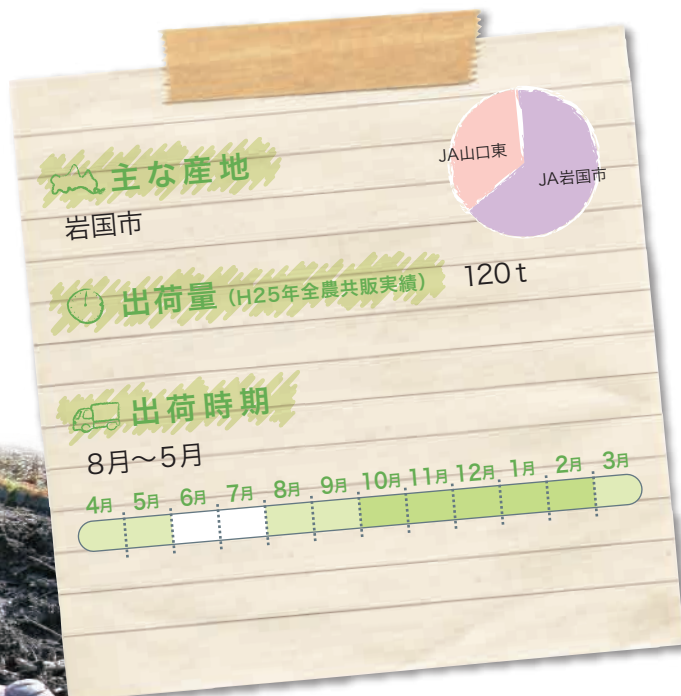
🗂️ 保存方法

乾燥に弱いので保存するときは乾かないように気をつけ、濡れた新聞紙に包んでポリ袋に入れて冷蔵庫に保存するか、節のところで切って水に浸けて冷蔵庫に入れましょう。れんこんを浸けた水は毎日替えましょう。



れんこんは、水生植物である「はす」の肥大した地下茎で、食物繊維・ビタミンC・鉄分を多く含む野菜です。また、穴が通常8～9個空いていることから「見通しが良い」といった縁起物として、日本ではおせち料理等のお祝い事を中心に使用されています。

山口県は全国でも有数のれんこんの栽培地であり、なかでも岩国地域は、県内出荷量の大半をしめています。栽培の始まりは、19世紀始め(享和年間に岩国市愛宕地区の村本三五郎が当時の藩主吉川侯の命を受け、備中種を持ち帰り、それを市内の門前地区に植えたことからとされています。「岩国れんこん」の穴は9個空いており、家紋の九曜紋と同じであったため、吉川侯が大変喜んだという逸話もあります。



シャキシャキの食感も美味しい

