

ら

っ

き

よ

う

ラッキョウの処理

- ①ラッキョウを流水でもみ洗い
- ②皮を手でむく
- ③先端と根を切り落とす
- ④再度流水で洗い薄皮を取る
(プラスで塩もみすると引き締まる)
- ⑤水気をよくきる



漢方として、胸の痺れや下痢を抑える目的で使われるよ！

「エシャレット」と「エシャロット」



エシャレットはラッキョウの商品名。

エシャロットは「西洋の子玉ねぎ」という意味で西洋では球根部分を利用し、東南アジアやアメリカでは葉を利用することが多い。食用箇所は根と茎の一部。

60年ほどまえに静岡でラッキョウを「エシャロット」として出荷したところ評判になり以後、「エシャロット」は商品名として使用されてきた。現在はラッキョウを「エシャレット」として表記するようになり区別化された。

エシャレットは商品名で**エシャロット**は西洋の香味野菜です。

全く別の野菜なので、混同に注意しましょう。

「エシャレット」(商品)ラッキョウを軟白栽培したものを指す
軟白栽培…野菜を暗黒下または弱光下で生育させたもの。

エシャレット以外にも、もやしやカイワレ大根の生育に使われる栽培方法。

ラッキョウの諺「らっきょう食うて口をぬぐう」

「ラッキョウ」を食べた後で口を綺麗に拭いたとしても、息をかげば直ぐに食べたことがわかってしまう。

転じて、「つまらぬ知恵を働かせて一旦は悪事を隠しても隠し通せない」という例え。悪事は隠そうとしても直ぐにばれてしまうのでしないように！



※生では保存が効かない食品なので、食べたいときに食べたい分だけを購入することをお勧めします。
時間がたつと青い芽が伸びてきます。切り取ることで食べられるが味は落ちてしまいます。
ラッキョウは直射日光を当てると緑色に変色してしまうので日光を避けてあげましょう。