

☆ これな～に??



これは高知の名産で知ってるひとなら皆知っている(知らん人は知らんのか) ... !? という『りゅうきゅう』。茎の部分を酢の物などにします。

♪ 全長 70~80 cm くらいあるよ。

♪ 葉のアップ。長辺 40~50 cm 位。ここは食べません。

これは 9 月 2 日(火)の農家レストラン『まほろば畑』(担当グループ すずらん さん)のメニューに使われていたものの実物ディスプレイ。お店では茎の部分だけ切って並んでいることが多いので特に県外の方などには珍しかったのでは。当日の『りゅうきゅうの酢の物』、おいしかったですよ。

♪ まほろば畑 9 月の営業は 9 日(お多福)、16 日(グループながおか)のあと 2 回です!!

☆ 怪獣現る!?



♪むっ!!



♪むむむっ!!



♪ おや、...



♪な～んだ。

椰子の木に迫る怪しい影。鳥か、飛行機か、UFO か?? と思ったら、何と蝸牛。今夏は雨ばかりで、9 月

になってもこんな空模様。本来なら梅雨頃の風物詩のはずが夏の終わりに活躍中。これって、何か変ですよ。

猫のしっぽ 何故?。上記(本文)記事の『りゅうきゅう』、高知特産のはす芋の茎なのだが、なぜそう呼ばれるのか不明。琉球(沖縄)伝来だからという有力説があるけれど、現在の沖縄では作られてないみたい。発音は最初の『う』に向けて上昇、後の『う』に向けては下降のイントネーションで言うところ高知のネイティブに近づけます。りゅうきゅうを素材としたレシピもネット等で色々出ているが、代表選手はやっぱり酢の物。スポンジのような風合なので、味の良く浸みたシャクシャクした独特の食感を楽しめます。夏から秋にかけてが旬。直売所『風の市』でどうぞ。風猫子