

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Dec/2012/vol.224

カーボロネロ（黒キャベツ 非結球性羽衣甘藍）トスカーナ・ケール Cavolo laciniato nero di Toscana

ヨーロッパ原産で、地中海沿岸から西欧を経て北海にかけて自生していたものを、少なくとも紀元前 2500 年前には食用として利用していたようです。その頃のキャベツは現在の様な葉の巻いたものではなく（結球性のキャベツの登場は 13 世紀になって）ケールの様に葉を広げたものでした。カーボロネロもその原種の形さながら結球をしていません。縮緬状の葉はサボイキャベツの外葉と極めて近く、結球する前の最も古いタイプのサボイキャベツの原型として、古くからイタリアで栽培されていたようです。現在でもイタリアのトスカーナ地方の特産野菜としてトスカーナ・ケールの名前で呼ばれる事からもその歴史をうかがい知ることが出来ます。大きく葉を広げたっぷり日光を受けた葉は、濃い緑色から更に黒緑色に育ちます。ビタミンをたっぷりと含んだ濃い緑の葉は、更にアミノ酸のリジンをもたっぷりと含み、寒い季節の野菜として大切に食べ続けられていたのでしょう。日本の気候では、冬季に関東近郊で作られた物が多く出回ります。カーボロネロは見た目同様に調理をしていただくと深みのある味わいと甘味を感じます。季節の素材、ヨーロッパ古来、イタリア古来の素材としてパスタ、スープ、浮身野菜、炒めものなどインパクトのあるキャベツとしてお楽しみ頂けます。