



# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Dec/2012/vol.227

## 国産ミニ・フェネル（熊本県 宮城県 秋田県産） *Baby fennel* *Finocchio baby*

フェネル、フィノッキオ、そしてウイキョウ…様々な呼び名の中から一番何が馴染深いでしょうか。ウイキョウ＝茴香というと、日本では胃の薬と思う方もいらっしゃるでしょうが、それほど古くから薬草としてはお馴染みの植物でもあります。お料理では魚介類と良く合うハーブと言われていて、魚臭さや脂っぽいのを消すハーブとしても有名です。マリネに入れて香りをつけたり、魚や肉料理のスタッフにしたり、そのふわっと匂う良い香りからハーブティーやお酒のマドラー代わりとしても用いられるようです。近年、日本の種屋さんによりイタリアから様々なイタリア野菜の種が輸入され、国内で販売されるようになり栽培方法も研究され、ミニ・フェネルも国産の姿形の良いものが出回るようになりました。様々な西洋野菜が日本で手に入ることは「輸入」という手間や時間や鮮度を考えるとありがたいことでもあります。このミニ・フェネルは比較的さっぱりとして、品の良い香りを手軽に楽しめる食材でもあります。特にサラダなどで様々なディップに絡めて頂くと、思いのほか変化を楽しめます。ボリュームのあるメイン料理の箸休めにも、そのさわやかな香りで中をついでくれます。目に見えない裏方から目に見えるアシスタントまで、このミニ・フェネルは様々な役割を担ってくれる食材です。