



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 21/Jan/2013/vol.230

イタリア産 フローレンスフェネル *Florence Fennel (from Italy)*

本来フローレンスフェネルといえば、別名としてイタリアンフェネルの名前があるように本場のイタリアのフェネル・Finocchio の事を指しています。概ね 11 月中旬から 3 月初旬の極寒期にイタリアの北部から出荷されてくるフィノッキオは、株が丸々と弾けんばかりのポリウムに育ち、白く薄緑に輝くように艶々した株のフィノッキオです。みずみずしく肉厚のそれは、フィノッキオ独特の優しい甘い香りを放ちます。その香りはマイルドで心地よく優しく口の中に広がります。元々が香料用のスイートフェネルを長い年月をかけてイタリアの土地と気候に合わせて品種改良し、食用としても改良した品種がフローレンスフェネル・フィノッキオであるだけにイタリアのフィノッキオの香りには、いやな癖が無く、本物だけが持つ気品すら感じられます。是非、他の国で栽培されたものと料理をして比べてみて下さい、その違いは明らかでしょう。近年、日本は様々な検疫の問題から海外の野菜を輸入することは大変に手間がかかり難しくなっています。その為に出来る限り簡単に輸入できることから入手する傾向が強くなっています。しかし出来る限り本物の食材を求め続ける努力は行う必要があると思います。たとえ手間がかかってもリスクがあっても、その努力が日本の食文化を育む事につながると考えるからです。ここ数年間も途絶えていたイタリア産フィノッキオの登場に、心の逸るのを感じています。