

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 25/May/2015/vol.348



## 鋸南のアーティチョーク（千葉県産） Artichoke(英) Artichaut(仏) Carciofo(伊)

日本国内でもかつては数か所で作られていたアーティチョークですが、もともと生産量も少なくそれほど普及しなかったこともあり、今やそれなりにまとまった数を作っているところは千葉の鋸南ぐらいになりました。ヨーロッパやアメリカなどでは古くから広く食用とされており、一度アーティチョークを味わうと、また食べてみたいという人も確かで、欧州へ旅行の際、あるいは海外生活経験のある人にとっては、まさに懐かしい味となっているようです。アーティチョーク自体が独特で、他にない風味と風貌が個性的でもあり、その存在は多くの食のプロの心をくすぐる野菜でもあります。アーティチョークの歴史は古く、紀元前から高級野菜として大切にされてきました。野菜としては炭水化物を多く含むことで、栄養源にもされてきたのでしょう。体にも良い野菜として知られてきた経緯と、その神秘的な姿と存在に日本産としてのプレミアム感も含め、より普及していつてもらいたいものだと思っております。鋸南からの出荷も5月中下旬から6月中下旬と約1か月程度と短く、希少な季節野菜です。