

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/June/2016/vol.402

トマティーヨ（和名:オオブドウホオズキ）Tomatillo

一瞬ホオズキ、剥いたら緑の小さい実が顔を出します。果実は熟すると赤や緑、黄色、または紫色のいずれかにもなるそうです。スペイン語で小さなトマト…という意味らしいのですが実はこのトマティーヨは同じナス科ではありますがトマトの一種では無いようです。実を切ると一目瞭然で、どちらかというとも茄子の実のような感じです。トマティーヨはメキシコでは「トマト・ベルデ」（緑のトマト）と呼ばれ、メキシコ料理では欠かせないサルサソースには無くてはならない野菜です。細かく刻んで塩やシトラスを加え、ハラペーニョなどの唐辛子を加えて、ソースにすることが多いようです。それだけでは味もほとんどなく、スライスしてサラダに加えたり、ピクルスやミキサーにかけてグリーンソースとするなど、逆にどのようにも使え、どのようにも味を変えられるという野菜です。そして水分が多く、ほとんど生で調理することが多いのでグリーンが鮮やかに映える点などを利用して涼やかなイメージが出せるのではないのでしょうか。サルサソースだけではなく、様々に味に工夫をしてお肉料理、魚料理などのソースとしても重宝しそうなトマティーヨ。夏の暑い時期に、ひんやりと冷やして提供するのもまた楽しいかもしれません。