

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Sep/2016/vol.414



Violette de Sollies **ビオレ・ソリエス/黒いちじく（佐賀県産）**

美味しいいちじくとして有名な「ビオレ・ソリエス」。欧州、特にフランスで昔から育てられてきたという歴史もあり、糖度も高く果肉のねっとりリッチな味わいが好まれている有名ないちじくです。フランスでは「黒いダイヤ」とも呼ばれているようで、フランス料理でもこの黒いちじくが様々なスタイルで、そして様々な食材に合わせられながら度々お料理を飾っています。アミューズ、メイン、デザートに至るまでその使い方も実にバラエティーに富んでいるようです。日本では気候風土から、黒いちじくの栽培は難しいといわれてきました。国内では「幻の黒いちじく」とも呼ばれているようで、その希少性も度々話題になっていました。しかし近年ごく限られた農園で栽培が試みられています。その一つがこの佐賀の富田農園の「ビオレ・ソリエス」です。富田農園の富田氏は「ビオレ・ソリエス種」の日本国内栽培の第一人者として知られています。深い黒紫色の果皮に包まれたキラキラとつやのある濃厚な果肉が一目ただけでその味わいを彷彿とさせるように魅力的です。これから 10 月下旬ぐらいまでのご供給となる国産の素晴らしい「ビオレ・ソリエス」、今だからこそそのプレミアムな逸品は、品の良い香りやお料理の後味とともに、きつと食の思い出の中にも深く刻まれてゆくに違いありません。まだ国産の流通量はそれほど多くありませんが今後が期待されます。