

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.16/Jan/2017/vol.428



さいたまヨーロッパ野菜研究会の チーマディラーパ Cima di rapa

数年前にもコンシェルジュでご紹介いたしました「チーマディラーパ」というアブラナ科の菜の花、「チーマディラーパ」という名前はイタリア語で蕪の先という意味でもあります。蕪の菜花とも呼ばれるこの野菜は、軸が長くすらっとした容姿に立派な葉が伸び、葉の茂った菜花といった印象。先の方に花蕾がついていて日本の菜花に比べると比較的苦みも柔らかく、色も鮮やかで様々な食材と合わせやすい野菜です。イタリアでは秋から冬にかけて一斉に店に並び、「オレキエッテ」という耳たぶ型の小さいショートパスタと合わせる代表的なパスタ料理では、鍋と一緒にオーバーボイル気味に茹でられる「チーマディラーパ」の風味が一層パスタと絡んで旬を味わう代表的な料理とも言われています。このようなあまり一般的ではないイタリア野菜を網羅した生産者が日本においては徐々に増えております。埼玉という地の利の良さを生かして、若手農家が集まり様々なヨーロッパ野菜の栽培に挑戦しています。それが「さいたまヨーロッパ野菜研究会」という今年で約5年目となるグループです。今や様々に注目を浴び、扱う野菜の種類も増えてエネルギーに活動を続けています。弊社も彼らの活動に注目、ご紹介をしていきたいと思っています。チーマディラーパも10月中下旬から4月下旬までの長期出荷を目指して頑張っています。