CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/May/2017/vol.444

埼玉ヨーロッパ野菜研究会の　フェーブ・ファーベ　Fève　Fave　（埼玉県産）

日本においてもサヤ付きのそらまめが出回ると、一瞬にして春〜初夏の季節の移り変わりを感じる人も多いでしょう。この生食できるそらまめは細長い鞘が特徴で日本の大きなタイプのものとは少し違う種類なようで、糖度が高いのが特徴です。イタリアなどヨーロッパの地域では、春野菜の季節に楽しみにされている食材とも言われ、早採りのそらまめの柔らかな甘い味わいとほんのりした苦み、フレッシュな青い香りをそのまま、塩、オリーブオイルなどでシンプルに戴くのが醍醐味の様です。もちろんサヤごと焼いたり、ほんの数秒茹でたりしてまた一層甘みが強くなるのを楽しむこともできます。早採りのそらまめを鞘から外す際、その鞘の中は成長したものと比べると、まるでベビーベッド様にふんわりとしています。その中にお行儀よく並んだフェーブはまさに小さな勢いを感じさせてくれるテクスチャです。少し癖のある食材との取り合わせも十分に面白い今だけの恵み。フランスではファーベはしあわせの象徴とも言われており、細長い緑の鞘の中で青い息吹と季節を告げるしあわせな出番を待っています。