

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 26/Nov/2018/vol.518

プンタレッタ（宮城県産）Puntarella

ヨーロッパでもよく用いられている葉野菜として、チコーラ・カタローニャがあります。プンタレッタは英名でアスパラガス・チコリー（Asparagus Chicory）と呼ばれるように、そのチコーラ・カタローニャの株の中心部分から花の茎部分が肥大し、まるでアスパラのような芽が出ている状態で、ローマの代表的な冬野菜としても知られています。その芽を薄く挽いて水にさらすとクルッとカールをしたような形状となり、苦みを調節してからスープやパスタ、サラダなど実に様々な料理に使われます。サラダで食するとシャキシャキとした食感で、ドレッシングやソースに凝ってもまた爽やかなほろ苦さが味のアクセントとなります。あるいは苦みを効かせて、ハーブや少し癖のある魚介などと合わせてグリルや炒め物にしても、さっぱりとした後味と食感の変化がより面白い効果を与えてくれます。プンタレッタは収穫時期が限定されるために、冬から春への橋渡しを感じさせる食材でもあります。ローマでも冬の野菜の王様といわれますが、そんな季節感満点の魅力的な野菜が日本でも宮城県で生産されているのは嬉しいことです。