

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 16 / July / 2019 / vol.548

## ブロンズ・フェネル Bronze fennel (福岡県産 長野県産)

日本ではハーブとしてのフェネルを見ることはあまりありません。株を調理素材として栽培しているフェネルが主で、時にその葉をハーブとして用いているようですが、本来はハーブとしてはこのブロンズ・フェネルが用いられます。名前のごとくブロンズ色の、シックな雰囲気が特徴的なフェネルです。この種は根元は肥大化しないタイプですのでリーフを利用します。味わいも従来のグリーン系のフェネルリーフより幾分アニス系の香り深く、甘みも感じますし、フレークにするとふんわりと雪の様にまた打って変わって落ち着いた雰囲気を醸し出します。そのまま置いてみても、見た目もまるで趣のある樹木のシルエットの様で、色といった点でも印象深いものがあります。細かくしてパスタやサラダ、スープやセイボリー等のトッピングにも個性的な食材として映るかもしれません。もともとどのような食材とも融合し易いフェネル。魚介系や肉料理に至るまで、そして洋食から和食に至るまで、お皿に供する直前にまさに「魅せるフェネルリーフ」としての役割も十分に果たしてくれるでしょう。