

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Feb/2021/vol.624



久保田農園の タルディーボ（福岡県） Radicchio Rosso di Treviso Tardivo

立派なタルディーボが届いております。それも国産で、ボリュームたっぷりの風貌です。このコンシェルジュ誌上で幾度とご紹介しております福岡の久保田農園ですが、こちらではもう10年ぐらいのキャリアで、美しく希少なイタリア野菜として人気のある「タルディーボ」の生産に着手をしています。生産を志した時から現地イタリアの生産農家へ出向いて、そのノウハウを蓄えながらこの数年努力を重ね、状態の良いタルディーボを出荷できるまでとなりました。タルディーボの希少性はその独特な栽培方法に因るところでしょう。夏から秋に畑で株を育てていきます。冬を迎え寒風に晒し、じっくりと生育を待ちます。その株を一旦畑から掘り上げて籠に移し、新鮮な水の供給されるプールに浸して2~3週間程水で育てます。一見単純なようですが、そうすれば簡単に育つわけではなく、その地域の気候の特性も鑑みながらタイミングも見つけ時間をかけて育てて行くのです。近年、日本でも本場と変わらないクオリティのイタリア野菜が様々生産されておりますが、このタルディーボを美しい形で市場に出してくるのは並々ならぬ苦勞も大いにあったことと拝察されます。フレッシュで爽やかなほろ苦さも蓄えた久保田農園のタルディーボは、概ね2月いっぱいまでのご供給となります。