

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/July/2023/vol.741



イタリア茄子 フィレンツェ（神奈川県産 埼玉県産）Violetta di Firenze

イタリアで古くから伝わっている茄子の品種にフィレンツェ種があります。それは“Violetta di Firenze”とも言われて、ヘタの色も緑だったり皮目と同じ紫色だったり、巾着のように筋が多く入っていたりいなかったりと、かなり品種の枠は大まかなようです。イタリアの野菜名には地名のつくものが多く、その地域で永く作り続けられて親しまれていたことが伺えます。” Violetta di Firenze”も真にそんな野菜の一つでしょう。よくイタリア茄子にみられる皮目の硬さはあまり感じられず、揚げてもソテーをしてもサクッとした食感があり水っぽくありません。癖のない味わいもあって、様々にアレンジして使うこともできそうな茄子です。ずんぐりとした見かけとは違い食感は軽く、さっぱりとした印象が後を引く美味しさに例えられるようです。日本の茄子とはまた違った魅力を感じますが、これからの季節は非常に多種類の茄子が味わえるシーズンともいえます。国内産で楽しめるイタリア系茄子も年々種類が豊富になり、生産者も増えている様子です。