

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co./Ltd. 27/Jan/2025/vol.814

エスカロール /スカローラ (福岡・久保田農園) ENDIVE ESCAROLE, Escarole lettuce

葉先はグリーン、根元はレモンイエロー、肉厚な葉を持つエスカロールは、キク科に属するエンダイブの一種です。チコリのように苦いと思われがちですが比較的苦み成分が少なく、近代ではイギリスでも広く栽培されてきましたが、その起源はシチリア島、地中海地方といわれており、歴史をさかのぼると古代ローマ、ギリシャ、エジプトにまで至ります。そして種類も様々あるようですが、葉の広いエスカロールは最も古い品種だと考えられています。ヨーロッパでは、シャキシャキとして肉厚、ジューシーな食感、ほろ苦い風味と、ほのかに残る甘みが親しまれており、イタリアで特に人気があります。「Sscarola 'mbuttunat」という一株を使って葉の中にオリーブやアンチョビ、レーズン、パン粉など詰め物をして、スープで蒸らすをして最後に焼き色をつけて完成、縛ったひもをほどきながらそれを切り分けてサーブするという料理もあり、具を工夫するとより楽しめそうです。中央の柔らかいレモンイエローの葉はサラダでいただくとはほろ苦さの後に青リンゴの様な爽やかな甘みと風味を感じます。緑の葉は主に調理してスープ、シチュー、他の野菜と一緒にソテーしたり、グリルをして魚や肉料理の付け合わせにと様々に使われています。(生産初年度の為出荷数は少ないです)