

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 4/Feb/2019/vol.526



サラダコスモの国内産アンディーブ（岐阜県産） Endive, Chicory, Witloof

アンディーブ、チコリなどという名前で、もうすっかりとお馴染みになった野菜です。ほろ苦い中にも甘さや食感、お洒落な使い方ができる野菜として日本で紹介されてから早くも半世紀以上が過ぎようとしています。輸入の野菜がまだ少なかったころに、斬新なデザインと味わいの妙に注目が集まり、高級野菜としてホテルやレストランのお料理を彩ってきました。現在ではアンディーブ発生の地ベルギーでも、ほとんどが水耕栽培されるようになり、日本でもその技術を導入して栽培に取り組まれるようになりました。いよいよ 2020 年東京オリンピックが開催されます。アンディーブも実は前回の東京オリンピックのころから日本での歴史を刻んでおります。50 数年前とは明らかに多様に変化した現在の日本の食文化。そのような縁も感じながらまたしみじみと年月の経過を顧みつつ味わうのも、なんとも感慨深いものがあります。