

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Oct/2020/vol.611



フランス産 キクイモ/トッピーナンバー Jerusalem artichoke Topinambur

フランス産のキクイモは紫色種で皮目が赤く、薫り高く、品質の良いものとして知られています。日本では白色種が多く、食材としての知名度はまだ低く、味噌漬けにする程度の利用法しか伝えられていません。全国的に分布しているにもかかわらずイヌリンという体に良い物質が注目されているため、加工されて健康食品として利用されることが多いようです。しかし特にヨーロッパでは様々に調理されて使われることの多い野菜。フランスで本来の旬である晩秋に、季節を告げる野菜としてマルシェに並べられ、暖かな食卓には欠かせない食材でもあります。「芋」という名前が付きますが実はキク科ヒマワリ属の多年草、でんぶん質はほとんどありません。原住民族のトピナンブ族が食べていたといわれていたため、フランス語圏では「トピナンブル」「トピナンバー」などとばれており、英語では調理をするとアーティーチョークのような風味を感じるということで「エルサレム・アーティーチョーク」そして日本では菊に似ている花を咲かせる芋ということで「キクイモ」と呼ばれています。さっとボイルとするとサクサク、パリパリの食感が。深くボイルをすると香り立ち、甘みも濃く感じるふくよかな食材としてプロの調理人には人気の食材の一つです。現在ではフランス産のキクイモは周年でのご供給が可能となっております。