

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/Aug/2021/vol.651



トロンボーンズッキーニ トロンペッタ（栃木県産） Tromba d'Albenga Tromboncino

「トロンボーンズッキーニ」、「トロンペッタズッキーニ」などと呼ばれているこのズッキーニはその名のごとく先が膨らんだラッパのようにユニークな形をしていることからそう呼ばれているようです。畑で一定の期間育てられているものは、上部がかなり長くなり、くるとカーブをしたりとまるでオブジェのように面白い形となっています。種は主に下の丸い部分に集中するため、細い部分はカットしても面がなだらかです。ズッキーニはイタリアの伝統野菜として実に様々な種類がありますが、こちらはどちらかといえば歯ごたえ良く、甘みも感じ、若干香ばしいような香りもするのが特徴です。若い緑色のトロンボーンズッキーニは季節が限られるためとても希少な存在として知られています。生でサラダにも適しており食感もサクサクと歯切れよく、そして皮目の部分が幾分しっかりしていますので、加熱後の煮崩れも少ないといわれ、シチューなどの煮込みや炒めにも適しているようです。そのまま枝にならしておくと、まるでバターナッツスクワッシュのように皮が堅く外側が薄いオレンジ色となり、果肉もオレンジ色となる一方で、緑色の状態とはまた雰囲気も変わり、味わいも全く変わった熟成した趣きに変身するというのも興味深いものと感じます。