

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 4/Sep/2023/vol.747



## 「カロセッコ」(イタリア) Cucumber Carosello Barattiere

興味深い食材が入ってまいりました。イタリアの主にプーリア州の市場では毎年夏になると「カロセッコ」が山のように盛られ、販売されています。日本名として付けてある名前(メロンキュウリ)がいささかユニークですが、その名のごとくメロンとキュウリの自然交配種といわれていて、実はこの野菜は起源がはっきりしないほど歴史が古く、南イタリアでは地元野菜として馴染みだそう。呼び名も地区により様々で、主に「カロセッコ(carosello)」、他にもメロンチェッラ(meloncella)とかバラッティエーレ(barattiere)など多くの名前があり、その形態も、縞模様や長いもの、この写真のように丸いタイプのものなどバラエティに富んでいます。小さな実のうち、産毛で纏われている「カロセッコ」も大きくなるにつれて、大きく丸、あるいは長細い瓜の様になり、カットをするとそれはまるでメロンのように見え、しかし香りはほんのりとキュウリの香り。フルーツというよりも主に野菜として薄くスライスされてサラダにして食されることが多い様です。水分が多く、種を除いて薄目にスライス、サクサクとした食感を楽しむことができます。味も淡白でキュウリ臭くも無く、ほんのりとした甘みも感じます。南イタリアの雰囲気も運ぶ「カロセッコ」は、今だけのプレミアムな爽やかサラダ素材です。