

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 19/Aug/2024/vol.793



「ジミーナルデロ＝スイートイタリアンペッパー」(福岡県産) "Jimmy Nardello" sweet Italian pepper

南イタリアのルオーティー村に、何世代にもわたってイタリアンペッパーを作ってきた農家が住んでいました。そのナルデロ夫妻は新たな生活に向けて、小さな娘を連れてアメリカに渡ったのが1887年。その後コネチカット州ナウガタックに定住し、唐辛子栽培を行っていたそうです。11人の子供に恵まれたナルデロ夫妻でしたが、その中の4男坊ジミーに因んでつけられたのがこの「ジミーナルデロ＝スイートイタリアンペッパー」です。この赤いスイートイタリアンペッパーは、深い赤に熟して、成長するほどにくるんとカールを描きます。甘さがあり風味も感じられ、勿論生でも美味しいですが、炒めるとまた口触りよく、柔らかく、香りが豊かに感じられるのが特徴ともいえるでしょう。4男坊ジミーは両親が育んだこの農園の跡を継ぎ、ペッパーづくりに精を出したそう。1983年に亡くなるまで、彼はこの種を育て続けました。亡くなる少し前、彼はこのペッパーの種をSeed Savers Exchangeに寄贈しました。勿論この「ジミーナルデロ」の種を大切に、そして多くの人に食べてもらおうと考えたのです。そんな野菜のストーリーも含みながら戴く「ジミーナルデロ」。ぜひ一度お試しください。その魅力に多くの料理人の注目を浴びた意味を体験していただきたいと存じます。