

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Feb/2025/vol.816



チーマディラーパの花 Fiore di cime di rapa (福岡 久保田農園) **お取り寄せ商品**

主にイタリア南部の気候や土壌と相性が良く、イタリア料理には欠かせない季節の野菜「チーマディラーパ」。「チーマディラーパ」とは蕪のトップの部分という意味で、一見日本の菜花にも似ていますが、葉の形や蕾の付き方など幾分大振り、軸がすらっと細く長いのが特徴のイタリア野菜です。日本でもここ数年、栽培にチャレンジしている農家も増えてまいりました。エグミは無く、柔らかなほろ苦さと甘みを感じる美味しい野菜です。春の兆しが待ち遠しい季節に温かな風を運ぶように花付きのものが魅力的に映る、そんな季節です。明るく眩しいほどの可愛い花は、菜花にも見えるでしょう。太陽の力が徐々に強くなり、蕾から花のシーズンへと移り変わる様子を先取り、お料理に表現して戴くにも効果的かと思われます。花を散らしてまさに春の花畑のようにあしらったり、または花付きの茎ごとさっと湯がいてグリーンとイエローの色味をお料理に添えたりと、待ち遠しい春の風景をも連想させます。アミューズからデザートまで、様々な雰囲気を変えながら、眩しいレモンイエローの小花、そして若草色の蕾と共にお楽しみいただければと存じます。