

独断

注目商品

REVIEW

日本生まれのイタリア野菜 スティック状のフィノッキオ

野菜種子

52 スティッキオ



■お問い合わせ
トキタ種苗株式会社
〒337-8532 埼玉県さいたま市見沼区中川 1069
TEL: 048-685-3190 FAX: 048-684-5042
<http://www.tokitseed.co.jp>

日本の食卓にもズッキーニをはじめとするイタリア野菜が日ごろから登場し、食べ方についても広く知られるようになってきた。国内での作付け面積も増えている。なかでも、トキタ種苗は本誌でも紹介してきたようにイタリア野菜の「グストイタリア」シリーズを発表し、力を入れている。

3年前に始まった同シリーズからは、これまで気候や栽培条件が違うという理由で、日本では作れなかったイタリア野菜が日本で作れる品種が登場した。家庭菜園や直売所向けに17種、大規模営利栽培向けに6種と豊富だ。イタリア本国にも負けな味のものが完成し、徐々に作付け面積が増えている。

新しい野菜として日本の食卓へ

さて、今回注目するのは、6月に同シリーズに加わった「スティッキオ」。これまで発表してきた品種とはコンセプトが異なる。なぜなら、この野菜はイタリアには存在しない。イタリア野菜のフィノッキオというこぶし大の大きさの野菜を日本人が食べやすいスティック形状にして、一口で食べられる新しい野菜と登場したのである。食欲をそそるさわやかな香りで、癖がなくセロリなどより食べやすい。

ところで、読者の皆様はそもそもフィノッキオというイタリア野菜をご存知だろうか。丸く大きく膨らむ茎の下部を食べるセリ科の野菜である。イタリア人はザクツと切つてそのまま食べたり、スープの具材にしたり、オープンに入れてグリルにして食べる。とはいえ、日本人にとってはまだ馴染みが薄く、どう調理したらいいのか分からないという声が聞こえてくる。

そのまま食べても加熱してもOK

今までのイタリア野菜であれば、イタリア料理のレシピの中に調理法が書かれているのだが、新しい野菜には栽培方法と合わせて調



フルサイズのフィノッキオ(フェネル/ういきょう)

理方法や食べ方についても開発が必要になる。生産者だけでなく、調理人たちの協力体制で、栽培方法と同時に情報を発信している。そのまま出してもおいしく、バーニャカウダなどのソース類との相性も良い。グリルしたり、蒸したりと調理のレパートリーは広いようだ。

栽培方法は露地やハウスで筋蒔きにするが良い。幅2cmくらいに育てると一口で食べやすい大きさになる。播種後50〜60日で収穫に至る。収穫後に長さ20cmに切りそろえて1袋200g目安で出荷する。売値は300円前後といったところだ。

専用の出荷袋も同時に販売している。まだ知名度が低いので、同社はこの袋に入れて出荷することをすすめている。

比較的作りやすい品種と聞く。水耕栽培でも良品が穫れるとも……。ぜひ試してみたいかがだろうか。

(加藤祐子)



出荷袋に入ったスティッキオ。1袋の目安は200g程度。