

日本発トスカーナ便り：春の味覚 Fiore di zucca

しつこいようですが、ドイツ・オーストリアの春の味覚と言えばもちろん Spargel。

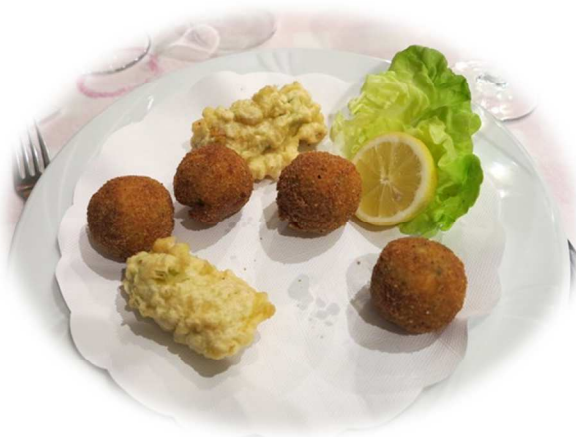
きっとイタリアだって同じと思い込んだ私が悪かったのですが、Milano（ミラーノ：ミラノ）あたりの北イタリアは別として、トスカーナではアスパラガスと言えば「緑」が一般的らしく。例年通り、春のヨーロッパでは、旅行中毎日のように Spargel 食べるぞ！と楽しみにしていた私には、あまりにもショッキングな事実でした。（例えば、ゴールデンウィークを使って旅行するようになってから、この時期をウィーンもしくはドイツの街で過ごさなかったのは今回が初めてでした。）

レストランでもどこにも Asparaghi（アスパラギ：アスパラガスの複数形）のメニューも見ないし、市場とかでも売っているのは緑のものだけ…。残念ながら今年の Spargel は最後の一滴 Frankfurt に託して、Spargel に代わる春の味覚はないかいな？と。☺

ありました。以前から気になっていたこれです。5-7 月あたりが旬のようです。Fiori di zucca（フィオーリ・ディ・ズッカ）Zucca は「かぼちゃ」の意味ですが、これはズッキーニの花。（日本だと花ズッキーニと呼ぶようです）



日本ではあまり見かけることはないですが、ちょっと調べてみると、花が開花する前に収穫。（普段店頭で見かけるズッキーニは、花が開花して 4-5 日後に収穫するそうです）花の部分にチーズとかひき肉なんかを詰めて揚げて食べるのが一般的なようです。



あるレストランのメニューで Fiore di zucca の Fritto（フリット：揚げ物）を見つけたので、張り切って頼んでみました。

四角いのが Fiore di zucca です。ちなみに丸いのは Baccara（バックカラ：塩鱈）のコロッケのようなもので、サクサクで最高でした。

レモンをかけて初 Fiore di zucca を頂きます。サクサクの衣の中から黄色というかオレンジ色の花が出てきます。中にはアツアツでとろける

モッツアレラチーズが入っていて、なかなか食感も面白いです。

で、肝心の Fiore di zucca そのもののお味ですが…。ごめんなさい、私としたことが、正直よくわからず、ちょっと首をかしげながら頂きました。食べる前はどんな香り？とかどんな食感？と楽しみにしていたのですが、はっきり分かったのは色くらい。見た目にも綺麗で美味しかったので、満足ではあるのですが、

うーん、多分、何で Fiore di zucca じゃなきゃならないのか、納得するまであと何回か試してみたいと思います。

ある意味はまったのかも？◎



あと、イタリアの春の野菜と言えば、写真右手の紫色の Carciofi（カルチオーフィ：アーティチョーク）春から秋くらいまで市場で見かけますが、5-6 月が旬とのこと。

イタリア料理では前菜なんかで酢漬けにしたものが出てきますが、聞くところによると、生の Carciofi は下処理が面倒で、食べられるようになるまでの手間が大変らしいのですが、それだけ努力してでも食べる価値がある！というくらい美味しいそうです。◎一度（ちゃんと調理法を教えてもらって）挑戦してみたい野菜の一つ。

左手奥には、よーく太った「緑」のアスパラガスが見えますね。真ん中の紫のものは豆と思われるのですが、どうやって食べるのかなあ…。（つい市場好きの血が騒ぎます。）

一週間位、キッチンのあるアパートを借りて、市場で色んな食材を買って試してみたら楽しいだろうなあ。（と思うのはいつも春、Spargel の時期ですね◎）

トスカーナの春の味覚 Fiori di zucca でした。
機会があれば是非お試しください！