

市場で注目株の野菜【カーボロネロ】

～縮葉状で濃い緑色が特徴～

カーボロネロ(黒キャベツ、非結球性羽衣甘藍)は欧州原産で、地中海沿岸から西欧を経て北海にかけて自生していたものを、紀元前から食用とされていたようです。

その頃のキャベツは、現在のような結球した物ではなく(結球性キャベツの登場は13世紀頃)、ケールのように葉を広げたものでした。カーボロネロもその原種の形さながら結球をしていません。縮葉状はサボイキャベツの外葉と極めて近く、結球する前の最も古いタイプのサボイキャベツの原形として、古くからイタリアで栽培されていたようです。現在も、イタリアのトスカーナ地方の特産野菜としてトスカーナ・ケールの名前で呼ばれていることから、その歴史をうかがい知ることができます。

大きく葉を広げ、たっぷりと日差しを受けた葉は、濃い緑色からさらに黒緑色に育ちます。ビタミンをたっぷり含み、寒い季節の野菜として大切に食べ続けられていたのでしょう。日本の気候では、ほぼ全国で作られますが、特に冬季に関東近郊、東北地方で作られた物が多く出回ります。

カーボロネロは、調理をしていただくと見た目同様に深みのある味わいと甘味を感じます。季節の素材や欧州古来、イタリア古来の素材として、パスタやスープ、浮き実野菜、炒め物などインパクトのあるキャベツとしてお楽しみいただけます。

(金澤 誠 筆)

