

ベジシャス第67号フォトクリップ

@長野県 荻原さん

「おしゃれすぎる野菜」

ロマネスコ



その姿はユニークでもあり、アートのでもあり、何かの生物のようでもあり・・・そんなロマネスコはさまざまな呼び方がされています。



カリフラワーとフロッキーを掛け合わせたようなところから「カリッコリー」または「カリフロ」

別の産地では「やどかり君」

「サンゴ礁」

仏像の頭に似ているところから「フツダヘッド」

「イタリアンカリフラワー」

「うづまき」

とある種苗会社によると「連山」

ロマネスコを縦に切ってみると...

まるでクリスマスツリー！



ロマネスコがあるだけで、お皿やテーブルが盛り上がります。

荻原さんのおすすめの食べ方は「素揚げをして少量の塩をかける」。ほくほくして甘さが際立つそうです。また、天ぷらや甘辛く煮たりと和風にもするそうです。

