

【草花の部屋】

アーティチョーク（キク科チョウセンアザミ属 *Cynara scolymus* L.）

和名：チョウセンアザミ **別名**： **英名**：Artichoke、Globe artichoke

キク目 多年草 **原産地**：地中海沿岸

花言葉：警告、独立独歩、そばにおいて、傷つく恋 **花の色**：



← **写真-1** アーティチョークの姿

撮影日：2016年6月4日

撮影場所：パリ植物園(フランス)にて

撮影者：M さん

セーヌ河沿いにある植物園に植えられていました。ホテルへの帰路、通りがかりでしたが、入園料無料とあって、とにかく入園。散策中、アザミに似た大きな植物が目に入ってきました。記憶にあるアザミとは比べものにならないほど、大きな植物。銘板には「Artichoke」。なんだろうか？と、写真を・・・。帰国後、調べた結果、「アーティチョーク」。若い蕾を食用にするとか・・・。



→ **写真-2** アーティチョークの蕾

撮影日：2016年6月4日

撮影場所：パリ植物園

(フランス)にて

撮影者：M さん



← **写真-3** アーティチョークの葉

撮影日：2016年6月4日

撮影場所：パリ植物園(フランス)にて

撮影者：M さん

ホクホクした食感は「ゆり根」や「そら豆」に似ているとか・・・。食べたあとに食べるものの味を、なんでも甘く感じさせてしまう働きがあるため、アーティチョークに上質なワインは合わないという話も・・・。ヨーロッパやアメリカでは広く食用に、ベトナムでは乾燥させて、お茶のように飲むそうです。

日本には江戸時代にオランダから渡来したそうですが、家庭の食卓では、あまり馴染みがないようです。イタリアンやフレンチレストランで主に使用されているそうです。機会があれば、一度、食べてみたいものです。