

●おしゃれな作物と新しい取り組みの検討

(株)アビオス環境事業部
アビオスファーム

環境事業部
23.10.24
竹下聖治

アビオスグループ（環境事業部／アビオスファーム）では、有機農産物の生産活動を行っていることもあり、お取引先を始め、さまざまな方面から、新たな作物や品種の作付けの相談や生産依頼など様々な問い合わせがあります。

先日、弊社代表よりからも「福岡の有名お菓子会社の方とお会いする機会があり、いろいろなお話をした。」という連絡を頂きました。

「ケーキの素材（トッピング）の一つとして、チャービルを使用するらしいが、調達には、工夫・検討が必要らしい。」との事でした。

社長より、「チャービルって知ってるか?」と聞かれたとき、小生は、ハーブの1種である事くらいしか知識としてありませんでしたが...

昨今、ケーキなどの原材料においても、おいしいことは勿論、そのトレースがきちんとわかる、安心・安全なものが望ましいという、傾向がこの業界でもあるそうです。

その中で、代表がわざわざ電話を掛けてきた「チャービル」（セルフイーユ）について、小生も興味を持ち、早速福岡の園芸店・ハーブ取扱店を探し回りましたが、なかなか見つけることができませんでした。

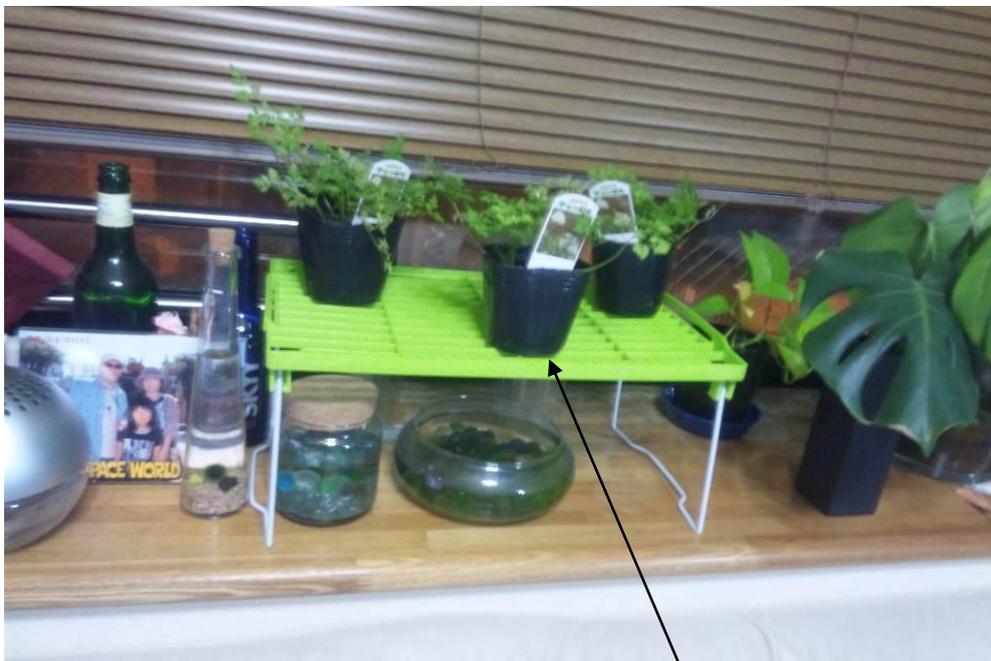
ほとんどのお店では、「あったんですけどね～」と売り切れとの事でした。

ようやくとある福岡市内のお店で、見つける事ができ、3鉢購入することができました。

なんだか、かわいらしく、愛着がわいてきたので、今月より、良ければチャービルの連載も考えてますが、やっと苗を購入したばかりで、連載が可能かどうかわかりませんが、枯れなければ生育日記の報告させて頂きたいと検討してます。

（枯れなければ!ですけど...）

●では、チャービル（セルフイーユ）について、簡単に説明させていただきます。



★やっと見つけて、購入したチャービルの苗（3鉢）

イタリアンパセリによく似ていますが
もっと切れ込みが細かいです。
よく、ケーキにちょこんとのせられていますよね。



チャービル（セルフイーユ）です。

チャービルは、
「食通のパセリ」とも言われ
繊細な香りと甘い風味があります。

パセリと同様に、スープやマリネ、サラダ、他のハーブとミックスして
など使いやすいハーブです。



さわやかな香り♪ に癒されます～
(枯らさないように、頑張るゾ～★)

■■チャービル／セルフィーユ■■

古代ローマ時代にはすでに栽培されていたそうで、フランス料理で広く使われるハーブです。パセリに似ていますが、より繊細な風味があるといわれ**美食家のパセリ**と呼ばれます。栄養価の高い明るいグリーンの葉は生のままポテトに散らしたりスクランブルエッグに混ぜこむなどパセリのように使用できます。香りがやさしくどんな料理に使っても素材の風味を損ないません。またフランス料理のフォーヌゼルブには欠かせません。初夏に咲くかわいい花はガーデンを明るくしてくれます。カロテン、ビタミンB、C、鉄を豊富に含み、カゼ対策や消化促進としても利用されています。別名フランス語でセルフィーユ。

●次回（11月）の生育報告ができるように頑張ります！

