

まだ、たごれも知らない

Director: Yoko Arimoto

「種」に残った地球の味

Photography: Yoshiharu Koizumi coordination: Mami Nakamoto

「イタリア料理は、南部のものの方が絶対に日本人の口に合うと思うの——」
 その味が忘れられず、
 すでに何度もプーリア州を訪れたという有元葉子さんと「イタリアの踵」に出かけました。
 そこで出会ったのは、想像もできないほど巨大なオリーブの木と、果てしない緑の草原、畑。生の魚介類をごちそうという心やさしき人々…。その土地に生きることに誇りを持ち、貧しいといわれようとも幸せだと確信している暮らしぶり。大地と海の豊かな姿に包まれたこのプーリアという土地に残されているとびきりの味。なぜか懐かしく、でも初めてのおいしさに感動する毎日でした。



Italia

おいしいイタリア

ITALIA

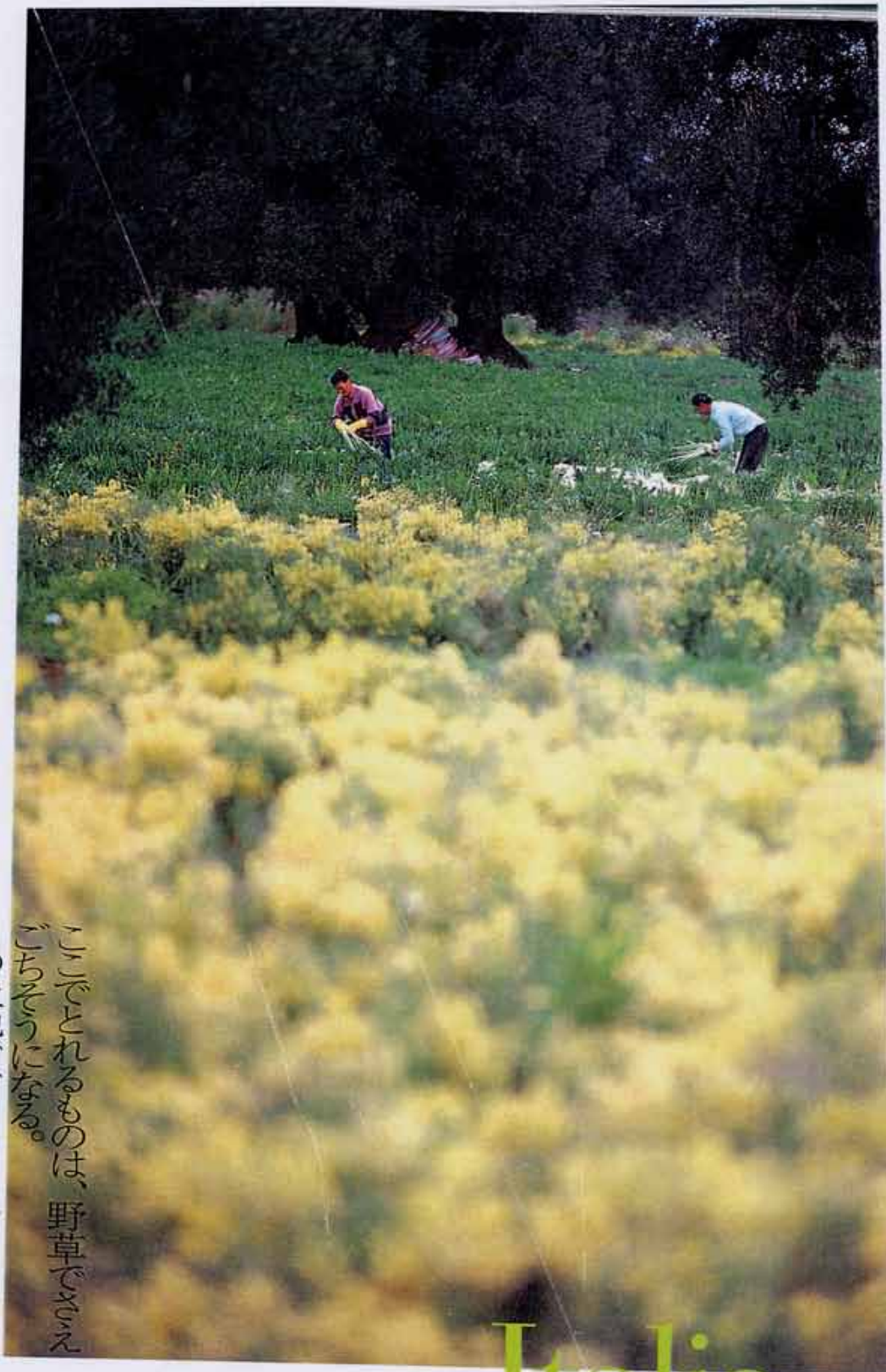
special thanks: JAL, Italian State Tourist Board(ENIT), Assessorato al Turismo Regione Puglia, COTUP

100リタが約5.9円です。(2001年4月10日現在)

*P.53とP.58に読者のみなさんへのおみやげプレゼントがあります。

P.53のマッセリア・マルザロッサの
食で出されたマルメラータ。
り、ジャムのごと。自分の畑でとれた
奥)と柑橘類(手前)を砂糖で
詰めただけだという。素朴なおいしさ。
P.58で紹介しているトゥルッロ・ドーロの料理。
キエッテ(耳たぶという意味)
う手打ちパスタを、地元でとれた
花のようなチーマディラーバのソースで。
地方の名物料理で、
苦いおいしさは後をひく。
歯応えもあり、心地よい青臭さが残る
のアスパラガス。ほかの緑の野菜も
った複雑な味わいのソース。
ぎやサルビアのような香りもほのかに。
P.51のイル・フラントイオのひと皿。
乾燥そら豆をビュレにしたものに
リア野菜のチコーリアをからめながら
る。お好みでオリーブオイルと塩を少々。
それだけで、どうしてこんなにおいしいんだろう。
のトラットリア・カサレッチャで出会った
リアの母の味。
アーティチョークの中心に、香草とチーズを混ぜた
粉を詰めて、スープの中でじっくり煮たもの。
わり味がしみています。
のトゥルッロ・ドーロの力作。
近ごろ日本でもよく見かけるムスカリという花。
球根部分がランバッシュョーネ。
リアではとてもポピュラーな食材。
のトラットリア ダラ・ノンナの
マおすすめの伝統食。
P.50、51のイル・フラントイオの
皿。炒めものを3段に盛り付けて。
ばん下はチコーリアを炒めたもの。
上に赤ピーマンとオリーブ。
れている丸いオリーブは、
グオ・ドルチェとよばれるもので
どしせずとも苦くない。
味の部分がおいしい種類の
チコーリアをざく切りにして、そのまま
グオオイルと塩だけで食べる
の素朴味。
トラットリア・カサレッチャで。
リアの農家の
重のおやつだったという。
の菜の炒めもの。
り焼いたパンと
よに前菜として。
P.51のイル・フラントイオで。

「ここ」でとれるものは、野草でさえ
ごちそうになる。
この土地でできたものだけを、
昔から伝わる方法で食べ続ける
頑固なまでに素朴な、
イタリア流粗食メニューの数々。



Italia

プーリアの伝統料理

プーリア州を訪ねて、まず最初に驚いたのは、なんといってもオリーブ。一本一本の幹の太さ、生い茂る緑の濃さはもちろん、果てしなく続くその林の広さに圧倒される。木々の間隔も広く、その間を縫うようにして野菜が栽培されている。無造作に見える緑の大地は、一瞬では畑だとはわからない。整然とした日本の畑とはずいぶん様子が違っている。ここでは「効率」よりも「ありのまま」が大切なのだ。

偶然通りかかったチコーリアの畑では収穫の真っ最中。チコーリアはエンダイブの一種でイタリアではとてもポピュラーな野菜。その日市場に出すものだけを、葉の艶を見ながら刈り取っている。もちろん手作業。つくり手にも、それを買う人にも「規格」はあまり重要ではない。形が悪くても、小さくてもおいしければそれでいいから。おいしいものなんでも「ごちそう」。だから、いろんなものを料理する。野草も大好き。畑の畦道には、けしの花やムスカリ、野生のにんにくやアスパラガス、野生のフエンネルまでもある。少し散歩すれば、ひとり分の食材はすぐに集まる。「野草までも食べるのは、昔このあたりの人々がとても貧しかったからなんだ」と、地元の人が微笑みながら、しかし誇らしげに教えてくれる。「でも、おいしいでしょう」そこ



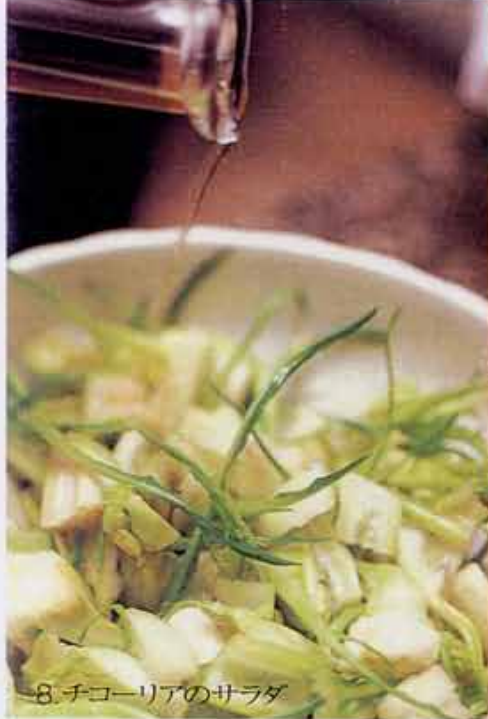
7. チコレッタ・ディ・ストラッシナータ
とピーマンとオリーブの炒めもの



4. そら豆のピューレとチコーリアの煮もの



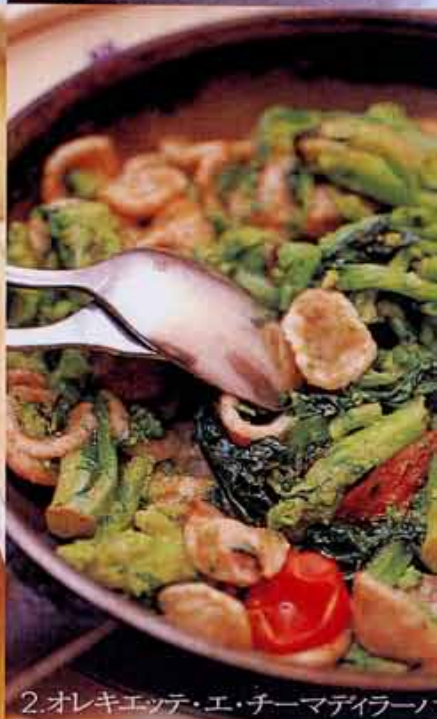
1. 自家製くだものマルメラータ



8. チコーリアのサラダ



5. パン粉詰めアーティチョークのスープ煮



2. オレキエッテ・エ・チーマディラーノ



9. けしの葉のクロスティーニ



6. 焼きねぎとランバッシュオーネのフリット



3. 野生アスパラガスの緑のスパゲッティ

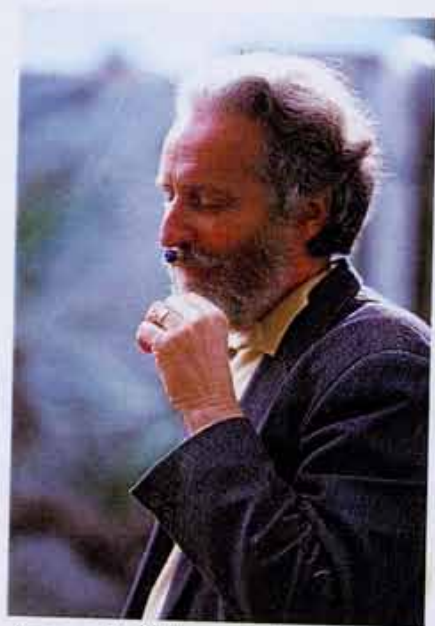
「16世紀からの田舎家で、この土地の昔ながらの生活を体験してほしい。思い出の詰まった古い道具と今の時代の生活が、うまく共存する生き方もある」といつことを知ってほしいのです」



さもきちんと感じる生活のほうが、豊かな気持ちになれると思いませんか」イル・フラントイオでの食事はすべてマダム・ロザルバさんのレシピ。野の花をあしらった飾りや上質のリネン類、上品な食器やカトラリー、居心地のいい空間はすべて彼女の心配りによる。「夕食はいつも12品お出しします。全部このあたりならではの料理で。自家製のワインとチーズのほか、日によ



salba Ciannamea Balestrazzi
ルバ・チアンナメア・バレストラッツィ夫人



Armando Balestrazzi
アルマンド・バレストラッツィ氏

「ここは昔からの農家なんです」と主人のバレストラッツィ氏。「1500年代の建物と1600年代に増築したものがありますが」。家族のための礼拝堂や、かつての穀物倉庫やオリウの搾油所などが並ぶ。奥にはレモンやびわ、ローリエなどの果樹園。花畑はすみれやムスカリ、ポリジなどで美しい。「9年前にアグリツーリズモを始めました。農家の雰囲気味わってもらうための宿です。田舎暮らしの素晴らしさを伝えたいと思って。だから、私たち家族が使っていた古い調度類や、

代々伝わってきた道具、昔の搾油設備もそのまま残してあります。古い道具類は、サロンや客室に置かれ、ノスタルジックな雰囲気を醸しだしている。「このあたりは夏の暑さが厳しい。さつきの花畑は、気温が40℃になっても30℃に保てる場所につくったものです。雨が少ないので長い間雨水をためておけるようにもしています。その土地に合った生活の工夫ですね。古い生活道具にはそんな工夫の経道が刻まれています。田舎暮らしは人間本来の自然な暮らし方です。今だって、暑さも寒々、

- 1 かつては穀物の倉庫だったという離れの客室。清楚なレース、品のよい田舎風の調度類で揃えられた気持ちのいい部屋。アプローチをおおうのは樹齢300年のリラの木。
- 2 マダムの趣味のよさを感じさせるダイニングルーム。食事が始まるとロザルバさんがテーブルをまわり、料理にまつわるエピソードを披露してくれる。
- 3 裏庭の果樹園。アラビア風の高低差を利用した水路が巡らされている。1年のうち15日あまりしか、雨が降らないというこの地方に住む工夫のひとつ。



「プーリアの伝統的な料理には、どれも、魅力的なエピソードがあります。祖母から教えてもらったレシピに、そんな物語を添えて、お客様に届けています」

Italia

心豊かな田舎暮らし

のバスタだったり、けしの葉の炒めものだったり。ひとつひとつの料理に伝えたいことがあるんです。たとえば、丸い揚げピッツァは、法律で家庭でパンを焼くことに税金がかけられていた時代に、マンマが工夫してつくりだしたものだとか、手打ちのマカロニをつくるための細いのはし棒は実は傘の骨で、このあたりでは女の子が生まれると、傘の修理屋さんに頼んで骨を譲ってもらおうとしていた、とか。だれかが伝えなければ忘れられてしまう、大切なこと。バレストラツツイ夫妻の生き方は、それを教えてくれている。

- 4 古い銀器も大切に使われている。
- 5 近所で咲いているものだけを使ったという可憐な野花のアレンジメント。
- 6 オリーブのディジェスティヴオ(食後酒)。ここだけのオリジナル。
- 7 オリーブのほかにもくるみやオレンジの花など、自家製リキュールが13種類も。
- 8 ゲストが自由に使えるキッチン。
- 9 紫のポリジという花。この植物の花と葉を使ったフリッタータ(たまご焼き)。



IL FRANTOIO イル・フランチオ

Casella Postale 25, 72017 Ostuni
Tel & Fax: +39 0831 330 276
<http://www.trecolline.it/>
客室は全8室。1泊朝食付きで大人110,000リラ、
子供(2~12歳)65,000リラ。ただし7月15日~8月31日
までは大人120,000リラ~、子供70,000リラ~。
夕食は大人75,000リラ、子供45,000リラ。