

食文化としてのナポリピッツァ

イタリアンビデオコレクション

ナポリのピッツァスクールの関係上、日本でピッツァ職人をしている方や、お店を開業しようとしている方とお話しする機会が多いです。そうしているプロとアマの違い、日本とイタリアの違い、イタリア料理の食についての考え方にたどりつきます。そこでピッツァを作ったり、食べたりするときの参考にイタリアの食文化としてのピッツァをまとめてみました。

<1. ナポリ生まれのピッツァ>

ナポリで生まれたピッツァは、屋台で売る庶民の食べ物で、1700年以前は質素なケーキまたはロールパンのようなものと考えられていました。これに港で余った魚をのせたりして、美味しく食べる工夫が施されたのです。

多くの専門家はトマトがピッツァの上に加えられ、現在の原型となった1700年頃が、ナポリピッツァの誕生の瞬間であると考えています。このようなことからナポリピッツァは18世紀に誕生したとの考え方が通常取られています。

1889年にピッツァにトマトとモッツァレラ・チーズをのせることによって、現在のピッツァの原型ができ、今日の発展につながっています。これはマルガリータ女王が宮廷の宴会で、料理人にピッツァをお客様に出すよう求めた際のことです。この際に考案したトマトソースとチーズのピッツァが庶民の間で評判となり、女王にちなんで「ピッツァ・マルゲリータ」と名付けました。これがピッツァの基本となり、ピッツェリアならどこにでもあるメニュー「ピッツァ・マルゲリータ」の始まりです。

このような逸話のバックグラウンドには、美味しいものを食べたい、作りたいと思うナポリの庶民がいます。そしてナポリの産み出したピッツァを誇りに思うナポリ人がいます。イタリア人に言わせても、ナポリ人の作るピッツァはどのような訳か美味しいということになるのです。

<2. ピッツァ職人、ピッツァイオーロ>

ナポリには現在3000人のピッツァイオーロ（ピッツァ職人）がいると推定されます。地方都市のナポリに、それだけのプロのピッツァイオーロがいるとは驚きですが、この数値はユネスコのガイドブックにも載っています。それだけピッツァがナポリが生んだソウルフードということで、街の中に浸透しているということです。

ピッツァイオーロ（ピッツァ職人）は、ピッツァ生地を準備して、へらで位置換えさせながら薪釜で焼き上げる技巧を持っています。ナポリではこの技巧をもとに、ピッツァイオーロを3つに分けて評価しています。名人ピッツァ職人（マスターピッツァイオーロ）、普通のピッツァ職人、そして普通のナポリ人が家庭でできるピッツァ焼きレベルの3種類です。

「ナポリのピッツァイオーロの技巧(The art of the Neapolitan ‘Pizzaiuolo’）」が国連ユネスコの世界無形文化遺産に指定されましたが、これはナポリという街が育ててきたピッツァ作りを評価したものでした。

<3. 伝統を受け継ぎ、次の世代を育てるピッツァスクールのピッツァコンサルティング>

ピッツァスクールを主宰するエンツォ・コッチャさんは10人にもみたくないマスターピッツァイオーロの一人です。ナポリのソウルフードの伝統を受け継ぎ、次の世代につなげるためにピッツァスクールを開設され、ピッツァの発展に努力しているマスタークラス（名人）の方です。名人クラスで、伝統の継承のために活躍されている数少ない方です。このようなことから、世界無形文化遺産以降、ナポリピッツァの伝統の継承を計るピッツァスクールにはマスコミの取材が頻繁に訪れています。2018年3月12日も国営放送が授業風景を撮影しており、ちょうど受講されていた日本人料理人の方もテレビ出演して、宿に戻ってから夜の番組で自分の姿をご覧になったとのことでした。

ナポリで育まれてきたピッツァは、他のイタリア料理と同様にイタリア料理の一部です。すなわちイタリア料理に共通する、小麦粉、トマトソース、オリーブオイルを使うことを基本としています。食材には地元で取れる厳選したものを使います。

ピッツァスクールでは、なぜこのようなことが必要なのか、徹底的に授業で叩き込まれます。なんとピッツァスクールではナポリの大学の農学部の先生から、美味しさの理論根拠を明らかにするために食材の成分と熟成、加熱に関する化学変化の効果等の講義までおこなわれています。

エンツォ・コッチャさんは、世界的に親しまれるようになったナポリピッツァが、世界各地で発展して愛されるようになることを願っています。もともと他のイタリア料理と同様に、ピッツァもその地域の食材を使って、より美味しくいただくものだと思っているのです。そのためにもピッツァ作りの基本は知って欲しいと考えているからです。このようなことから国際展開に熱心で、特に最近では新興国のウクライナに訪問して指導する機会が増えています。この姿勢を反映して、ピッツァスクールの受講生もイタリア人よりは外国人が多くなっており、日本

をはじめとしてアメリカ、イギリス、韓国などの受講者が増えています。

<4. ピッツァ名人エンツォ・コッチャさんの考え方の基本>

ナポリ人の作るピッツァは実際に美味しいのです。このことは同じイタリア人でもナポリ人はピッツァ作りが身に付いてしまっているのだと思います。おそらく生地作り（それも粉の配合や発酵のさせ方）、焼き方（熱の加え方）が違うような気がします。

しかし、職人の段階はナポリ人が身につけているピッツァ作りのさらに一段上となります。その違いは、よりピッツァを美味しく作るために食材のみならず、作業や工程、設備にまで細かなこだわりをプロの職人は持っているのです。もちろんこれはピッツァイオーロなら誰でも理解している部分です。これに経験やカンが加わってピッツァイオーロが誕生します。さらにその日の温度や湿度、作る環境、食材などの条件に合わせて、最高のピッツァを作るのがマスターピッツァイオーロということになります。

エンツォ・コッチャさんはこのような職人の技巧を踏まえて、伝統の継承を計ります。これがエンツォ・コッチャさんの伝統を守るだけでなく発展させるためのスタイルとなっています。

<5. 伝統継承の方法>

具体的には、エンツォ・コッチャさんは次の3つの手段を組み合わせ、伝統継承を計ります。

1. ナポリで親しまれてきた美味しさの基本を守り、発展させる
2. 新しい食材や食材の組み合わせを考え、新しい味を産み出す
3. ピッツァで得られた知見をベースに新しい料理を産み出す

1は基本中の基本で、これまでの食材の中から、どのように料理したらより美味しくなるかの工夫をします。時代とともにナポリの人の好みも変化しますので、伝統の味の基本を守りながら、時代の変化を加えます。これを実現する店が La Notizia53 です。

2は味の面からイノベーションを計るもので、食材の組み合わせの中から徹底的な美味しさの追求をした店です。思わぬ組み合わせから新しい味が提供されます。しかも提供する料理を意識してオシャレな雰囲気を醸し出しています。このお店が、ナポリのスノッブな人たちに人気の La Notizia 94 です。

3は味だけでなく料理としてのイノベーションを目指します。ピッツァ生地をフライした新しい料理の分野「フライド・ピッツァ」とパニーニを組み合わせた実験料理店 0 Sfizio d' a Notizia

を開店させています。

<6. ミシェラン推奨のピッツェリア>

エンツォ・コッチャさんの創作ピッツアのピッツェリア La Notizia 94 は、ピッツアで初めてミシェランの推奨を獲得した店です。ミシェランは美味しいだけでなく、味を革新しており、きっちりした雰囲気とサービスを提供するレストランに与えられる荣誉です。ミシェランの星を得たことは、ナポリの庶民の味・ピッツアが料理として評価されたということです。街角の味が料理として評価されたことに他なりません。

しかも最初にミシェランの推奨を得たのが、食材の組み合わせの中から徹底的な美味しさを追求した La Notizia 94 です。エンツォ・コッチャさんは La Notizia 94 のことを新しい味覚を生み出すクリエイティブな実験室と呼んでいます。

La Notizia 94 で産み出されたのがソラマメとアスパラガスによるピッツア、ナスとミントによるピッツア、トリュフを加えたピッツアといったものです。ドルチェ（デザート）ではダークチョコレートが詰め込まれたサルティンボッカが開発されました。

エンツォ・コッチャさんのお店の中で、La Notizia 94 が評価されたことは、エンツォ・コッチャさんの味を追求するスタイルが認められたということです。その意味からも、ミシェランによる適切な評価が行われたことを示しています。なお、2018 年現在エンツォ・コッチャさんのお店の 3 店（La Notizia53、La Notizia94、O Sfizio d' a Notizia）すべてが、ミシェランの推奨店となっております。

<7. 日本でのナポリピッツア作りの難しさ>

いまやネットでレシピが手に入る時代なので、ある意味ピッツア作りは難しいものではありません。特に料理の分かった人が作れば、それなりのピッツアができます。ただナポリピッツアのことを分かってない人が作ると、外国人が握る寿司のようなものになってしまいます。そこには間違いがある場合があります。

もちろん日本でピッツア作りをしようとする、作るための条件がイタリアとは異なっています。例えば生のビール酵母のように、イタリアのスーパーで 1 ユーロもしないものが、日本ではほぼ手に入りません。食材もトマトソースの決め手となるサンマルツァーノトマトの生のものが日本では手に入りません。類似のものは長野県の農家で栽培にチャレンジされているのですが、品質はイタリアに及びません。これもピッツアの決め手となる水牛のモッツァレラ・

チーズも最近日本で作り始めているのですが少量なので、日本で使う場合は空輸です。サンマルツァーノ同様、フレッシュなものは得られません。

このように日本における食材や環境等の条件では日本で実現できないものもありますが、それ以外にも理解の違いから、イタリアで守られている決まりが守られていないことが、日本でも見かけられます。弊社で経験したことですが、ピッツァ釜で肉を焼くということを自慢されていた料理人の方がいました。肉の脂が釜の天井についてしまうことを理解されていなかったのです。肉を焼くならコンベクションオーブンを使うべきです。節約するためにピッツァ釜で肉を焼くことは、料理人として禁じ手です。さすがに本格的な料理の修行をした方ではありませんでしたが。

このような極端な話を別にしても、ナポリのカプート社の小麦が使われていても、現地では小麦粉をブレンドしていることを良く認識されていない方もいらっしゃると思います。そうするとピッツァの基本中の基本となるマルゲリータ・ピッツァ作るときに、トマトソース、モッツァレッラ・チーズ、小麦粉に問題があるのですから、かなり致命的と言わざるを得ません。

<8. ナポリピッツァ作りのルール>

例えばピッツァ作りでは、イタリアには次のようなルールがあります。

- ・ その日の気象条件に合わせて、小麦粉をブレンドする。
- ・ 生のビール酵母を使い、その日の発酵状態に合わせて、発酵時間を設定する。
- ・ ピッツァ生地を毎朝作る。
- ・ 生地練りで生地を引張ったり、打ち粉をしたりしない。
- ・ ピッツァを薪釜で焼く際は、煙やヤニを考慮してブナやオークを薪として使う。
- ・ ふちを焼き上げるため等でピッツァをパーラーで窯の上部に持ち上げることはしない。
- ・ 3種類の目的の異なるパーラーを組み合わせる。
- ・ ピッツァのトッピングに合わせて、炉内でのピッツァ焼きのローテーション（配置換え）をおこなう。
- ・ 焼き上がったピッツァをパーラーで持ち出し、台の上に滑り降ろす。

これらのルールには、それぞれなぜそうなるかの理由があります。日本のピッツァ職人の方もこの基本ルールはご存知です。でもなぜそうなっているか、全部説明できる方は、そう多くはないと思います。もちろんある時にはルールを守りきれないことがあります。例えば思った以上にお客様がきて朝に作ったピッツァ生地が足りなくなったときです。このような応用編に

対応するためには、マニュアルで知るだけでなく、応用しなければなりません。つまり基本を知っているだけでなく、学んでいることが重要なのです。

<9. 重要な設備の薪釜>

また、ピッツァを焼くのに必須なピッツァ窯にも、決まりがあります。代表的なナポリの薪釜の特徴は炉内部の温度が 450° C 近くになり（最高温度は470° C）、ナポリピッツァを焼く上で非常に重要な役割を果たします。構造的には、外枠や土台は耐火煉瓦、内部は岩土・ガラス片などを耐火セメントで固め、その上に耐火煉瓦でドームを造りその間にはソレント半島の海岸の砂を入れて層を作ります。さらに 薪の高熱からの劣化を守る為に塩の層を重ねています。炉床部分にもソレントの粘土を用いる事でやわらかく、耐久性のある炉床を可能にしています。

この機能がなぜナポリピッツァに必要なのかというと、以下の3つポイントがあります。

1. 薪がおきになり炉床に熱を伝えます。この熱伝導により生地の下を焼き上げます。
2. 炉内の対流熱により具材を焼き上げます。
3. 輻射熱、薪の遠赤外線により生地周りの縁の部分をもっちり焼き上げます。

この機能があって美味しいナポリピッツァが焼き上がるのです。最近ではガス窯・電気窯の性能も良くなり薪釜により近づいていますが、ガス釜では炉床への熱伝導が弱く、電気釜では、遠赤外線による輻射熱が弱くなります。それぞれを補うために、ガス・電気の併用窯も最近出てきています。見た目は同じでも焼き上がったピッツァの中身は熱源により大きく変わります。

<10. ピッツァチェーン社長のこだわり>

日本で人気のある、あるピッツァチェーンは、社長がナポリ生まれのイタリア人ということで、お店の設備やピッツァ作りにはこだわりを持っていらっしゃいます。日本にはピッツァ窯の業者は沢山いるのですが、ナポリの業者を使うだけでなく、対流設備に費用をかける等されています。炉床も輻射熱を考慮して緩衝剤が入れられています。薪はブナを使っているとのこと。ピッツァ釜はナポリのピッツァスクールのもと同じぐらいの大きさのものが 1 店舗に 2 台設置されているとのことでした。食材も水牛のモッツァレラを使い（日本ではどこでも牛乳のモッツァレラを使っています）ます。ソースのベースとなるトマトもサンマルツァーノ種をナポリ近郊の有機栽培グループと契約して空輸しています。日本では通常トマト缶詰を使っていますので、並大抵のこだわりではありません。このチェーンでも悩みを持たれてい

ます。簡単に言ってしまうと、経験豊富なピッツァ職人が少ないということです。育てようと
しても簡単には育たないそうです。

<11. 日本でピッツァ作りをするにあたって>

イタリア料理はトマトソース、オリーブオイル、小麦粉と言うベースがあります。しかしそ
の最大の特徴は、その土地の食材を最大限に生かしたものです。素材の味を最大限引き出すも
のです。ですから日本で作るピッツァも、わざわざすべての食材をイタリアから取寄せる必要
は無く、日本の美味しい食材を使うものでも構いません。イタリアではスーパーで売っている
生のビール酵母も、日本では手に入りにくいので、イーストを代替にして構いません。粉には
グルテンフリーのものを使うのもアリですし、それこそ粉に米粉を使うこともアリだと思いま
す。

ただそのこと的前提となるピッツァ作りの基本は学ぶ必要があります。料理は手作業ですの
で経験がものを言いますが、その決まり事は知らなければならぬということです。もちろん
ピッツァスクールで学んだと言っても基本は学べても、経験まで修得できるものではありません。
どこで経験が生かされているかは、身をもって体験しなければなりません。つまりピッツァス
クールでは、経験を積む入口に立てるということです。