

イタリアンビデオコレクション・メールマガジン “ローマから吹く風” (第17号)

「緊急特集：アマトリーチャの地震/支援に立ち上がったレストラン」

第17号は予定を変えてアマトリーチャ地震に立ち上がったレストランの募金活動、アマトリーチャの名物料理「アマトリチャーナ」を食べて被災地を支援する活動を紹介합니다。

目次

- 1.はじめに アマトリーチャの地震
2. アマトリーチャ支援に立ち上がったレストラン
3. 職人の街アマトリーチャ
4. あとがき

1.はじめに アマトリーチャの地震

完熟トマトを入れてグツグツ煮てソースにするアマトリチャーナ。この発祥の地であるアマトリーチャが地震に襲われました。300人近い方が犠牲になって街の3/4の建物が被害を受けたとのこと。晩夏は収穫の秋を祝うイタリアのお祭りのシーズンSAGRA (サグラ) の始まりでした。地震の翌日の8月25日はアマトリーチャでお祭りが始まるころでした。お祭を楽しむために訪れていた観光客にも、犠牲者が出ています。

ユーロッパではエノガストロノミーツアーが流行しています。

「エノガストロミー」は、ワインを意味する ENO (エノ) と GASTRONOMY (ガストロノミー) 美食学、料理法、食習慣を合わせた造語です。エノガストロミーツアーは、その土地土地の風土の美しさを眺めるだけでなく、それぞれの地域の食文化に根ざした食材を食して五感をより豊かなものにする旅を意味します。「ワイン」「グルメ」「自然環境」「景観」「文化的、伝統的行事」が重視されます。人気の訪問地はトスカーナでアマトリーチャもその1つでした。まさにこの中心イベントであったお祭りの時に起きた地震でした。

弊社のローマ担当の山根さんは、被災した方への救済とともに、地震地区なのだから将来に向けて国もろとも防災を考えて欲しい。地震の危険度が高い地域で多くの文化遺産を持ちながら何も対策をしないイタリアを指摘して、イタリアは中世起源の町が多く、耐震補強の方法も簡単ではないだろうけれど、真剣に考えるべき時期に来てると思うと述べています。多分お金がないのだと思います。そのためにもイタリアを応援してください。

エノガストロノミーツアーは→<http://www.ivc-net.co.jp/food/toscana/foodlogue.html>

2. アマトリーチャ支援に立ち上がったレストラン

アマトリーチャのお祭りではちょうどアマトリチャーナが食されることになっていました。このことをヒントにイタリアでは、地震にあったアマトリーチャを支援するため、アマトリチャーナを食べてその一部を寄付する運動が立ち上がっています。イタリア全土でそのレストランの数は700軒にも達しています。

日本でも50軒のレストランが支援を表明しており、さらに申請登録待ちのレストランがさらに50軒ほどあるとのこと。つまり日本でも100軒のイタリアンレストランが支援に立ち上がっています。

支援レストランのリストは→

https://www.google.com/maps/d/viewer?hl=it&authuser=0&mid=1xb_btQiCZX9uUvmx5p3MmtzVGTATA

この動きを教えてくれたのは、弊社のホームページを作っていただいているWebやさん。早速、調べて横浜・元町にあるリオス ボングスタジオさんに伺いました。リオスとはオーナーがローマで修業時代のあだ名。ボングスタジオは美味しいものやさんという意味だそうです。このお店では、通常1500円のアマトリチャーナ（スパゲッティないしブカティーニ）を1600円で食べていただき、お店が200円足して1人前あたり300円、現地に寄付するシステムをとっていました。さらにそれ以外にも個別に寄付を募っていました。

Webやさんは→<http://web-ya.works/about.html>

リオス ボングスタジオさんには、アマトリチャーナだけを食べて入ったのですが、よくよくメニューを見て驚きました。まったくローマにあるトラットリアみたいなものでした。

（これも被災地となった）ノルチャのボルケッタ、ローマ・ユダヤ料理の定番アーティチョークのローマ風煮込み、花ズッキーニのフリットそして何と言っても夏物の生のボルチーニ茸がありました。セコンドを含めて、これだけローマ料理を食べられる店は、今まで日本では見たことがありませんでした。日本のイタリア料理も変わってきたのだなあと思いつつ、次をいただいしまいました。



- ・ アンティパスト：赤海老のウィキョウ仕立て、長崎産マダイのブレオサラ、イワシのマリネ、牛ローストのツナソースがけ
- ・ アンティパスト：タコのマリネ
- ・ プリモ：アマトリチャーナ・スパゲッティ
- ・ セCOND：サマーポルチーニ茸のソテー

リオス ボングスタイオ

住所：横浜市中区元町1-23-1 リバーサイド元町1F

電話：045-222-6101

URL: <http://riosbuongustaio.ciao.jp/>

3. 職人の街アマトリーチャ

実はアマトリーチャは、トスカーナのファッション関係の職人たちの集っている街でもあります。今度イタリアに買付けにみえるお客さまにも訪問してもらおうと思っていたところです。

イタリアではプラートという街に中国人の不法移民が多く滞在しています。一説によると 5 万人の中国人（温州出身者が多いとのこと）が住んでいるとのこと。そこではプラダ、グッチといった大手ブランドが中国人と組んで 1 日 16 時間も働かせる“奴隷工場”が話題となっています。アウトレットで販売されているアウトレット向きの商品は主としてこの“奴隷工場”で生産されているものと見られます。

プラートも古くからのイタリア職人の街でした。この街に“奴隷工場”が出来て、街は大きく変貌しました。このように中国人が入り込んでしまった街は他にもコモ、ピエツラ、モンテベルーナなどがあります。

アマトリーチャは、このような中国の侵略に犯されていない職人の街の 1 つでした。このような街では、デザイナーやパタンナー、縫い付けやボタン、革小物、製品ではパンツ、ズボン、ウェア、ジャケット、スーツと言ったように各種の職人がおります。このような各種専門の職人たちが組んでイタリアのファッション衣料品やバック、小物類を作り上げているのです。

そのような街として有名なのが中部イタリアのペルージャ近郊のソロメオ村に本社と工場がある世界的にカシミアで有名なブルネッロ・クチネッリです。このような職人の集積した街が実はイタリアの本格的な世界ブランドを作り上げているのです。職人の街アマトリーチャの復興を願ってやみません。



業務買付けのお手伝いは→<http://www.ivc-net.co.jp/shop/stock/index.html>

4. あとがき

夏の終わりから9月にかけてイタリア各地でSAGRA（サグラ）が催されます。収穫の秋の代名詞です。今は町おこしに使われる場合が多いです。イタリア人はお祭りが大好き。そうした各地の美味しいものを楽しむのがイタリア流の楽しみかた。その中でも人気が高いのがイタリア人が目の色を変えて物色するのが秋の味覚ポルチーノ茸をテーマにしたSAGRAです。今回は、山根さんが山あいのいろんな村でポルチーノ茸をテーマとしたお祭りを紹介します。

山根さんのページは→<http://www.ivc-net.co.jp/trans/yamane/index.html>

ご意見・お問合せ・旅行のご相談は→info@ivc-net.co.jp