

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25号)

「エノガストロミーツアー2/トスカーナ州のツアー」

目次

- 1.はじめに 人気のエノガストロミーツアー
2. 美味しいフィオレンティーナを食べる
3. フィレンツェでの食材探訪ツアー
4. サン・ジミニャーノの街歩き
5. あとがき

1.はじめに 人気のエノガストロミーツアー

「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。これからも見られるようにワインが重要な要素となっています。人気の訪問地はトスカーナ州、ピエモンテ州、ベネト州の順です。トスカーナ州は「キャンティ」「ブルネッコ」、ピエモンテ州は「バローロ」「バルバレスコ」、ベネト州が「ツアベ」「プロセッコ」といった世界的に有名な銘柄の産地であることが分かります。イタリアではワインと食事は切っても切れない関係にあります。ワインはその地域の食事に合わせて開発されてきたからです。より食事を美味しく楽しむためのものがワインと言っても過言ではないでしょう。トスカーナ州、ピエモンテ州がグルメの世界でも評判が高い背景には、ワインとの関係もあるのです。

これまでの観光が自然景観や美術館・博物館、建造物などの文化資産を周遊することが中心でした。エノガストロミーツアーはこれから一歩進んで、その文化を育んだ地元に入り込み、「文化的、伝統的行事」に参加し、地域の食文化に触れるという、旅ならではの醍醐味を味わうものなのです。第25号では第24号に引き続きフィレンツェの観光ガイドの中島洋子さんがトスカーナ地方のエノガストロミーツアーを紹介します。

中島さんのエノガストロミーツアー

→<http://www.ivc-net.co.jp/food/toscana/foodlogue.html>

2. 美味しいフィオレンティーナを食べる

ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ(フィレンツェ風Tポーンステーキ)は、フィレンツェ子が世界一と自慢するほどの名物です。お客様を食材探訪ツアーで昼食時にご案内したのは、Osteria Osti (オステリア・オスティ) です。

お客様は、何度もイタリア訪問の経験をお持ちですが美味しいビステッカ・フィオレンティーナに巡り会われたことが無かったそうです。確かにビステッカ・フィオレンティーナをメニューに載せる店は多いのですが、専門店でなければ本当に美味しいフィオレンティーナの肉は食べられません。このステーキで使われているのがキアーナ牛という独特のトスカーナ産の牛肉です。キアーナ牛は有名ですが、今では生産量も減っているようです。一つには値段が高いことが理由とされています。このようなことから、キアーナ牛の肉を使った本物のステーキは実はあまりお目にかかれないうことです。Osteria Osti (オステリア・オスティ) はキアーナ牛を提供するお店のひとつです。牛の写真入りのパンフレットも用意されていて、ビステッカには力を入れている店と言えます。

牧場で手塩をかけて生育させたキアーナ牛を食肉工場で丁寧に処理してレストランに持ち込みます。レストランでは最も美味しい状態になるまで冷蔵庫で熟成させます。このツアーでは、メニューを選ぶ前に特別に厨房に入れてもらい、厨房および切る前の1メートル近いビステッカを貯蔵するための大型の冷蔵室も説明つきで見学させていただきました。

お食事では1.5キロのキアーナ牛のTボーンステーキをミディアムレアとレアで焼き加減を変えて2つ注文して分けあって食べました。ビステッカは冷めないように、熱々の鉄板の上に乗せて運ばれてきました。赤ワインとの相性も抜群です。指三本分の高さは十分にある、分厚く、ジューシーで柔らかく焼き上げたビステッカ・アツラ・フィオレンティーナの美味しさは抜群です。

詳しい訪問内容は→<http://www.ivc-net.co.jp/food/nakajima/foodlogue08.html>

3. フィレンツェでの食材探訪ツアー

エノガストロミーツアーのポイントは、地元の人が当たり前のように使ったり、食しているもので、実は外から見ると意外であったり、価値のあるものを見つけ出すこと。ということで地元の人たちが日常的に使うお店を訪問してみました。

日本でもかつては食器屋さんに分類されるキッチン用品のお店がその街ごとにありました。食文化の発達したフィレンツェでは今でもキッチン用品の店が数多く点在し、フィレンツェの旧市街には1800年代後半から営業しているプロ用のキッチン用品を扱う老舗のお店もあり、イタリアでいかに食生活や食文化が大切にされているかがわかります。

徒歩で旧市街にある2つのキッチン用品を売っている店へ向かいました。お客様からご要望のあったオリーブの木のカッティングボードを売っているキッチン用品店へご案内しました。

店内には様々なキッチン用品が置いてあり、機能的で洗練された本場イタリアのデザインのキッチン用品は、ウィンドーショッピングするだけでも楽しめます。

キッチン用品店でのお買物が終わって中央市場に移動しました。1階にある食料品店で店員の説明を聞きながらバルサミコ酢各種の試食をしていただきました。中央市場には日本人の店員がいる食料品店や日本に宅配便で送ってもらえる店もあります。中央市場で実際に味見をしてからお買い求めいただいた年代物のバルサミコ酢、量り売りで一個づつ真空パックしてもらったパルメザンチーズの塊、羊の乳から作られるペコリーノチーズやヤギの乳のチーズ、トスカナ産のエクストラバージンオリーブオイルなどいずれも日本では高価だったり、手に入れにくいものばかりです。

昼食後に、タクシーで郊外のUNICOOPに移動。イタリア食材各種のお買いものと翌日の料理レッスンメニューであるマCHEDONIA用の果物のお買いもの体験をしていただきました。イタリアのスーパーは果物も野菜も山積みになされたものから自分で選んでビニール袋に入れ、計りに乗せて該当する表示のイラストボタンを押して、重さに対する値段が自動的に計算されて出てくるシールを袋に張り付けて買うシステムです。日本のスーパーにはないお買いもの方法なので、ビニールの手袋をはめていただき、参加者の皆さんにお好きな果物を一種類づつ選んでいただき袋に果物を詰めてお買い物体験をしていただきました。

食材探訪ツアーの最後に、大聖堂付近のエノテカに移動しました。エノテカとはイタリア独特のワイン専門店です。イタリア全土から選りすぐった数多くのワインボトルが陳列された地下のワイン倉に移動して、着席してオードブルをつまみながらグラスワインを試飲しました。数多くの銘柄選びができることから、郊外のワイナリーまで出かける時間の無いワイン好きの方にはお勧めです。

詳しい訪問内容は→<http://www.ivc-net.co.jp/food/nakajima/foodlogue09.html>

4. サン・ジミニャーノの街歩き

フィレンツェから車で1時間ほどの所に位置する中世の塔の町で知られるサンジミニャーノは、ピサーナ街道とフランチジューナ街道の合流地点にあったため、9世紀から12世紀にかけてサフランの栽培や交易で町は栄え、富の象徴として競うように高い塔を次々に町の中に建てていったのです。54mあるグロッサの塔に登って素晴らしい眺めを堪能したり、参事会教会や拷問博物館に入って見学したり、カラフルな絵付けの陶器店が彩りを添える細い石畳の路地を歩いてお買い物をしたり、ペコリーノチーズの香りがたちこめる店に入って試食したり、店

の他に座席が設けられたバールで中世の街並みを眺めながら休憩したり、気の向くまま散策していただけます。

ドゥーモ広場に面した執政官宮殿のアーチの下には小さな市が立っていました。蜂蜜を販売している出店ではプラスチックのスプーンで蜂蜜の試食ができたので、お客様はヒマワリの花の蜂蜜や栗の花の蜂蜜の試食をされました。ここには黒トリュフを扱う出店もありました。ごつごつとした生の黒トリュフに思わず目が奪われます。トリュフを薄くスライスするための調理器具も売られていました。

チステルナ広場には、観光客が行列をなすジェラート店があります。ジェラート世界大会で2006年/2007年と2008年/2009年に世界チャンピオンに輝いたDondoli Gelateria di Piazza (ドンドリ・ジェラテリア・ディ・ピアッツァ) です。ここではイタリアの食品コンクール・ガンベロロッソで2006年に金賞を受賞したChampelmo (シャンペルモ) のジェラートは、サンジミニャーノ産のヴェルナッチャ種の葡萄で作られたスプマンテとレッドグレープフルーツの香りが爽やかなジェラートをいただきました。

詳しい訪問内容は→<http://www.ivc-net.co.jp/food/nakajima/foodlogue02.html>

5. あとがき

イタリアで英雄と言ったら誰を思い浮かべるでしょうか。カエサル、ガリバルディ等を思い浮かべる人も多いでしょう。イタリアの街を歩いていると、バールや食堂で様々な“英雄“たちの写真が飾られていることに気がきます。今回はそのような英雄を紹介するとともに、元祖イタリアの英雄、カエサルをポピュリストの側面で追ってみました。

ご意見・お問合せ・旅行のご相談は→info@ivc-net.co.jp