

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30号）

「イタリアの国民食パスタ/ローマのお薦めパスタ」

目次

- 1.はじめに
2. イタリアの国民食パスタ
3. ローマのお薦めパスタ
4. 旅の情報：路面電車（トラム）がレストランに-ミラノのトラムレストラン
5. あとがき

1.はじめに

イタリアではコース料理を頼むと、パスタは、前菜の後の最初のメインコース、Primo piatto（最初の皿）として出されます。メインの料理の1つです。ちなみにPrimo piattoにはサラダ、リゾット、ポレンタ、スープ等が分類されます。この辺りはフランス料理のコースの概念と大きく異なります。

パスタは、今でも新しいものが発表されており、600種類以上のものがあると言われています。このパスタをいろいろな和え物にしたり、地域の食材を加えて料理にしますのでパスタ料理は何千種類もあることになります。このイタリアの国民食とも言えるパスタについて、簡単に解説します。

2. イタリアの国民食パスタ

現在のような麺状のパスタは、16世紀にはナポリで食べられていたと言います。その頃のナポリの風刺画には、ナポリの貧しい庶民が手で掴んだスパゲッティを頭上にかざして食べている様子が描かれています。ナポリを代表するコミカルな道化人形、プルチネッラ人形にも、スパゲッティ食っている人形があります。そのころからパスタは庶民の食事として親しまれており、18世紀頃からは上流階級の間でも食べられるようになり、品良く食べるために今のように先が4本になったフォークが開発されたと言われています。言ってみれば300年以上続く、国民食と言えます。

このパスタのことを簡単に言うと、パスタはデュラム小麦粉を練って麺状にしたものとなります。ただ定義がはっきりしている訳ではなく、細長い形状にこだわらず、詰め物入りのラビ

オリヤトルテッリーニ、板状になったラビオリ、団子状のニョッキ、北アフリカ起源の粒状のクスクスなどもパスタになります。米粉やそば粉を使った小麦粉を使わないパスタもあります。もちろん卵つなぎのものもあります。さらに麺状になっていても、スパゲッティのような長いロングパスタとマカロニ（マッケローニ）のようなショートパスタがあり、また、表面に波状の筋が入ったものや、穴の空いたといったように様々なバージョンがあります。これだけ種類があるパスタは、食材ごとに選ばれており、常に食材を最も美味しくいただくことのできるパスタが追求されているということです。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/food/pasta/index.html>

3. ローマのお薦めパスタ

<カチオと胡椒のスパゲッティ (cacio e pepe) >

ローマは古くから羊の放牧をしていますので羊関係の食品はローマの伝統料理となっています。そもそもローマを建国したロムルスもパラティーノの丘を居住地にして羊の放牧で生活していた部族の長であったろうと言われています。その中の「pecorino romano」（ローマ風羊乳チーズ）を別名Cacioと言い、このチーズの美味しさで食べるパスタがcacio e pepeです。風味が高く、胡椒でピリッと締めます。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/restaurant/menu/regis.html>

<ローマ風のフェトゥッチーニ (Fettuccine alla gricia) >

パンチェッタ（塩漬け豚肉）にローマ名産のペコリーノチーズをたっぷり幅広パスタFettuccineにからめからめた物。パンチェッタのカリカリとした香ばしさがアクセントです。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/restaurant/pecorino/menu1.html>

<海のアマトリチャーナ (Amatriciana del mare) >

アマトリチャーナはもともとは肉系のメニューで、豚の頬肉のベーコンをトマトで煮たソースをパスタに和える料理。ここでは豚のベーコンと魚を混ぜた。魚はスズキ。しかも羊の乳の

チーズかけ。ヒツジのチーズは牛の乳のチーズより香りがきつい。伝統的には魚料理にチーズは使わない。ここはしかも香りのきつい羊をあえて使っています。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/cult/kaze/245.html>

<イノシシ肉のパッパルデッラ>

リボン状の10mm以上の幅広い板状のパスタ。イノシシや野うさぎなどのジビエで作る濃厚なミートソースに和えることが多い。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/cult/kaze/239.html>

ローマのお薦めパスタは→<http://www.ivc-net.co.jp/food/pasta/roma.html>

4. 旅の情報：路面電車（トラム）がレストランに・ミラノのトラムレストラン

午後8時と8時半にミラノのドゥーモ近くを出発する路面電車はなんとレストラン電車なのです。このトラムはミラノの中心街をゆっくりと1周して回ります。Tram（市電）がそのままレストランになります。ミラノの街を眺めながらゆったりと夕食を楽しむ事ができます。食事は肉か魚のどちらかをメインとしたデザートを含め5皿のコース料理となっています。どのお皿も一流のシェフが手がけた逸品となっています。ミラノでしか楽しめないオンリーワンのイベントで、しかも料理がおいしいことから、大人気です。このトラムレストランは月曜を除く毎日運行しています。予約制となっており、すぐに予約が埋まってしまいます。予約開始日は希望日の75日前ですが、予約日であっても予約できないことがしばしばありますのでご注意ください。ミラノ訪問をお考えの方は、旅の思い出作りにチャレンジをお勧めします。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/travel/milano/tramrest.html>

5. あとがき

イタリアではローマにマクドナルドが開店するにあたって、伝統的な食文化を維持すべきではないかとの議論がおこり、スローフード運動が開始されました。食文化の議論は更に発展して、効率性と利益ばかり追求するのではなく、伝統的な食文化を維持するために必要な持続可



[:IVC] *Italian Video Collection* <http://www.ivc-net.co.jp/>
7-15-2, Isogo Isogo-ku Yokohama Kanagawa Japan ZIP235-0016
Tel.:81-(0)45-761-1893 Fax81-(0)45-761-7488

能な環境社会を目指すべきであるという考え方につながりました。この結果イタリアで生まれたのがCitta Slow・スローシティ運動です。今回はイタリアのスローシティをご紹介します。

ご意見・お問合せ・旅行のご相談は→info@ivc-net.co.jp