

FLY TO ITALY

食べること、つくること、はなすこと、笑うこと、愛すること、そして、生きること、

そのすべてに情熱をそそいでいるからこそ、「イタリア」であると・・・

イタリアで出会った人とモノ、食と職、すべてはエネルギーに満ち溢れ、

本当に刺激的で、一生忘れることのできない9日間になりました。



START

2016年9月24日23時00分、仙台。

仙台から深夜バスで7時間ほどで成田へ。

13時間のフライトを経て、いざローマへ。

到着後は即バスでの移動となりましたが、不思議と長旅の疲れはありません。

現地時間は9月25日21時30分、外は真っ暗。

興奮冷めやらぬ中ではじめて出会った現地の「食」は、ハイウェイサービスエリアでいただいた「冷たくて固いソーセージと豚のソテー、キャベツとマッシュルームの炒め物」・・・。

質素すぎたとわずかばかりに後悔しましたが、これから出会う素晴らしい「イタリア」を何倍にも期待させてくれる「鍵」だったのでは・・・と、今では感じられます



DIARY・WINERY

9月26日、雲ひとつない青空、トスカーナの丘。



今まさに収穫されたばかりの大量のブドウの果実が、目の前でトラクターから破碎タンクの中へと流れ落ちる。

そんな光景に心躍らされたのが、私のイタリア研修ツアーの幕開けでした。

ローマから北へミラノまでの9日間、イタリアワインと郷土料理を巡る研修ツアーは、日本全国からイタリアへの愛情をもった20名で、今回の旅が始まりました。

ここは、トスカーナの丘にたたずぶキャンティの名門ワイナリー「Melini」。

創業1705年、キャンティ地方にはじめて「単一畑(クリュ)」の概念を持ち込み、現在のキャンティクラッシコの名声の礎をきずいたワイナリーです。

優しさ溢れる、素敵な笑顔のルチアさんに案内していただいたのは、まず、広大なサンジョヴェーゼのブドウ畑。



畑のテロワールを最大限に表現するために、約30年かけて水はけのよさ、土の肥沃さ、栄養成分まで、精密な分析によって改良につぐ改良を重ねて今の畑があるということでした。地下4階の空間に作られた醸造所、ブドウがワインへと変わる際に放つ魅惑的な香り、所狭しと大小新旧さまざまなワイン樽がしずかに眠る貯蔵庫…

そこから見えたのは、300年以上の伝統と情熱を守りながら近代的な設備投資と醸造方法の研究を重ね、今なおキャンティクラッシコの理想を追いかけ続けている職人さんの姿でした。



9月27日晴れ、ファブリアーノの肌寒い朝。

イタリア中部の東海岸、コーネロ山の裾野に広がる美しい自然に恵まれたマルケ州のワイナリー、「Umani Ronchi」に赴く。

燦燦とかがやく太陽の下でモンテプルチアーノの実をかじると、まるで巨峰やデラウエアのようなジューシーさと心地よい酸味が感じられます。



今朝は寒いくらいの気温でしたが、昼には汗ばむような日照り、なるほどこの寒暖差でブドウはたくましく育つのだなと教えられたようでした。「2016年の夏は雨が多く涼しい日が続いて心配だったが、ここ1ヶ月は奇跡的に雨がでない最高の天気だ。そのおかげで今年はこの20年来で最高のブドウがとれるね！」そんな生産者の生の声に耳を傾けながら、ブドウの実をまた一つ頬張る。500ものバリックがならぶ貯蔵庫の中で試飲させて頂いたワインは、どれもすばらしいものばかり。丸みがあり、熟したフルーツやバニラの複雑な香りで口の中が満たされる「プレーニオ」、スパイシーかつ出汁のような旨味を感じられる「ペラゴー」etc...。そんな、ウマニロンキの設立は1955年と比較的若く、近代的な畑の管理法や植物学者と共に育まれるブドウ栽培法や、新しいワイン醸造法を積極的に取り入れることにより、伝統とモダンな感覚を併せ持ったまさにマルケ州のリーディングワイナリーなのです。



また、昨年カンパニオでのメーカーズディナーを開いてくださったワイナリーでもあり、私の拙いイタリア語と英語でその時の話をする、なんと私の事も覚えて下さっており！こうしてイタリアはマルケの地に赴いて再会できたことにとっても感動いたしました。また仙台で会える日を…。



9月28日晴れ、ガルダ湖のほとり。



3日目はイタリアの歴史と郷土、料理を学ぶ観光旅行。ヴェネト州を中心に、風光明媚なガルダ湖、シルミオーネ、スカラ城をまわり、日本の建築とはまるで趣が異なる、石畳の街並みとレンガや土づくりの建物に心躍らせながら、中世の面影のあるトラットリアでランチを頂きます。
ヴェネトの伝統料理のフルコースでした。



トレヴィスのスフォルマート、カモのラグーのビーゴリ、アマローネリゾット、馬肉の煮込みとグリルしたポレンタ、ドルチェにはティラミスといふ定番ぶり。
しかし、今回の渡航の中で最も印象的なトラットリアで、店内にはところ狭しと飾られたアンティークの数々と、壁にはポスターや写真がずらり。
空間作りも大変勉強になるお店でした。



料理も洗練されていて、特にアマローネリゾットは忘れられない逸品で、見た目は素朴ですが、口の中いっぱい広がるジューシーなアマローネの香りと、噛むほど溢れるお米の甘みと旨み、これぞ真のイタリア現地の味、自分の作ってきた、食べてきた、「リゾット」の概念がまるごと書き換えられるほどの衝撃でした。



そして、ヴェローナ市街へ、円形闘技場やエルベ広場で市場を見学し、レンガ造りの街並み、ロミオとジュリエットで有名なジュリエットの家を散策し、午後はのんびりと。異国との交易や芸術の盛んであったこの都市の歴史と文化、情緒を自分で歩き廻って、見て、聞いて、感じて、じっくりと堪能できた一日でした。



9月29日、天に恵まれ今日も快晴、シルミオーネ。

本日は陰干しブドウから作られる偉大なワイン「アマローネ」を支え続ける BERTANI 社の伝統と革新、そして挑戦を体感する。

BERTANI 社のプロモーション映像の上映や、海外からの見学団体も多く、ワイナリーの情報の発信力とその注目度は、先の2つのワイナリーよりも少し先を行っているようです。



1857年フランスで醸造を学んだベルターニ兄弟によって設立された「BERTANI」。

後にその功績によってカヴァリエーレ(=ナイト)の称号を与えられ、その名のとおり世界に認められるワインを目指した先駆的な人物です。

ここではベルターニが誇る「アマローネ」の醸造施設や陰干しの過程を間近で学ばせて頂きました。



「アマローネ」に使われるブドウは、一つ一つ丁寧に収穫された後、スノコの上で120日以上陰干しさせます。

毎日の徹底した品質管理がなされ、長い陰干し期間を経たブドウは水分の1/3の量が蒸発し、糖度が凝縮、十分な酸とアルコール度が得られるのです。

また、アマローネを特徴づける独特な複雑な香りも「ゆっくりしたアルコール発酵」や「最低6年間の樽熟成」をへて醸し出されるものであり、「アマローネ」は脈々と受け継がれる技術と情熱、そして手間隙を惜しまない「BERTANI」の人々の手によって生み出された最高傑作であると感じました。



アマローネは「1959年」がファーストヴィンテージであるとされていますが、貯蔵庫にはなんとそれ以前に醸造していた「陰干しブドウのワイン」が数多く存在し、半世紀以上の熟成のなかで待ち望まれ、力強くそして静かに眠り続けるのです。



9月30日、アスティの朝。

そして最後はイタリアワインにおいてその名声を誇る「王のワイン・バローロ」を手がける Fontana Fredda 社へ。



イタリア北部アルバに位置し、1878年にイタリア初代国王エマヌエーレ2世の息子アルベルト・ミラフィオーレが創設した本物の「王様の」ワイナリーなのです。

アルベルト・ミラフィオーレのブドウへの愛情とワイン作りへの飽くなき情熱が詰まったこのワイナリーは、単にワインを作る場所というわけではなく、王家の下で一つのコミュニティを形成していることが印象的でした。

「フォンタナフレdda」とはワイナリーの奥に沸く小さな泉に由来し、その泉のある森にはその昔貴族たちが狩猟を嗜んでいた別荘地が佇んでおりました。



王室御用達の星付きのレストラン、従業員の家族が暮らすアパート、150年以上続く伝統的な貯蔵庫、新しく近代的な施設を取り入れた醸造所が立ち並び、以前は所有地の中に学校や教会もあったそうです。

この小さな共同体こそが、100年以上も伝統的バローロを守りぬき、時代を牽引しつづける「フォンタナフレダ」の原動力でした。

また、フォンタナフレダの前身であるミラフィオーレ社も復活し、バローロの歴史を語るワイナリーとしての啓蒙活動やビオナチュラルプロジェクトにも携わり、新しいことに挑み進化を続けています。

「ワイナリーに携わる人々は、まるで日本人のようにまじめで勤勉なんだよ。」

という興味深いお話もあり、バローロの作り手さんと親近感さえ感じました。



「バローロ」が高貴で重々しいという私の先入観が払拭され、このワインも人の想いと願い、そして人の手によって丁寧に作られた馴染み深いものであり、私にとって「ワイン」というものの考え方がひっくり返された日でもあります。



EAT ITALY

10月1日くもり、アルバの朝市を歩く。

4つのワイナリーでの研修を終えて、この日は白トリュフで有名なアルバの町からスタートです。



朝早くから大通りには青空市が開かれており、雑貨や日用品、布製品やお土産屋さん、食材市場ももちろん色とりどりの野菜や果物、肉に魚介類までを埋めつくすほどの出店の数。行き交う人々の楽しそうな会話。こうした活気が小さな町を形作っているのだと感じながら、毎朝欠かさなかった散歩の時間は充実したものでした。



そして大都市ミラノへ。

古の偉人たち、そしてミラノに生きた名もない人々培ってきた多くの文化は、芸術作品や建造物、金融やファッション、デザイン、出版に色こく反映され、機械産業にくわえて農業もさかんであるというまるでイタリアの優等生的役割を果たしている、大変興味深い都市です。

このツアーでの、素晴らしい料理との出会いも大きな収穫でした。

約150年前までそれぞれが国家として独自に栄えていたことから「イタリア料理というもの存在しない」といわれるほど伝統性と地域性の強いイタリアの食ですが、ここでは、私が体験してきた郷土料理を、5つの州に分けて紹介させていただきます。

1・トスカーナ州

私がおはじめて本物の現地の味に出会った土地です。

このトスカーナ料理は、シンプルで豪快な料理が特徴で、伝統的に農家料理がベースとされています。グリルした肉、野菜、チーズや、豆料理、素朴で味わい深いお皿がこの地方の食卓を飾ります。

そして、料理に欠かせないのが、赤ワインです。



印象的だった料理は、キアナ牛のビステッカ・アッラ・フィorenティーナ(厚切りステーキ)、ラグーソースのラビオリ、パッパアルポモドーロ(パンとトマトの煮込み)、パンツァネッラ(パンとトマトのサラダ)、パーネトスカーノ(塩なしパン)、野菜のスープ、パンナコッタ。



2・マルケ州

イタリア中部、東海岸に位置するマルケ州。

アドリア海に面した海の幸が豊富にあり、内陸は山岳地域の自然が生み出す穀物、まさに恵み豊かな田舎料理を味わうことができます。



UMANIRONCHI でいただいた、魚介前菜盛り合わせ、魚介ラグーのニョッキ、肉料理ではヴィンチズグラッシ(鶏のモツミートソースラザニア)、アマトリチャーナ、マルケ牛の煮込みなど。

3・ヴェネト州

過去にはヴェネツィア共和国として栄え、アドリア海では新鮮な魚介が、平野で栽培される農作物、そして酪農業も盛んな地域です。

恵まれた自然条件のもと、同地ならではの料理も数多く存在します。

ヴェネト州のなかでも各地でそれぞれの郷土料理が存在するという、とても興味深い土地柄です。



見た目以上に感動を覚えたヴェネトの料理でした。

ヴェローナで食べた鴨ラグーのビーゴリ(太いスパゲティ状の伝統的パスタ)、アマローネのリゾット、馬肉の煮込み(馬肉を食べる習慣もあります)、ティラミス。

バックラマンテカート(干しダラのペースト)、かぼちゃのリゾットなど米を食べる習慣の強い土地で、料理の付け合わせにはポレンタ(トウモロコシの粉)が頻繁に添えられるのもここヴェネトならではの。

4・ピエモンテ州

ピエモンテ料理はサヴォイア家がトリノに首都を構えた際に持ち込んだフランス宮廷料理がベースと言われております。

そのためかシンプルに見える中にも複雑なレシピが隠されており、バターやチーズ、ラードを多用し、名産であるバローロをはじめとした赤ワインの煮込みも多くみられます。



白トリュフのタヤリン(極細の手打ちパスタ)、バーニャカウダ、カルネクルーダ(生の牛肉)、アニョロッティデルプリン(ピエモンテ伝統の詰め物パスタ)、牛肉のブラザート(赤ワイン煮込み)。グルメ垂涎の白トリュフ産地アルバで頂いたタヤリンの味は料理人として一生忘れられないものになりました。

5・ロンバルディア州

ミラノに代表とされるロンバルディアは、黄金色に仕上げた料理が多く見られます。それがイタリアの経済(金=黄金)の中心都市であるミラノと結びつけられ、ミラノの黄金フードの由来といわれます。



ブレザオラ(牛肉の生ハム)、コレッタアッラミラネーゼ(ミラノ風カツレツ、揚げると黄金色に)、リゾットミラネーゼ(サフランリゾットはきれいな黄金色仕上げ)、オッソブーコ(仔牛のすねの煮込み)、ザバイオーネ(卵黄と砂糖、マルサラ酒などのリキュール類を合わせて湯煎で泡立てた、クリーム状の温かいドルチェ)。

今回のイタリア研修での「最後の晚餐」は、ミラノ大聖堂近くのトラットリアその名も「トラットリア・ミラネーゼ」の黄金色の伝統料理で身も心も満たされつつ、どこか名残惜しくイタリアの旅が終わりへと向かいます。

FLY TO JAPAN

憧れていた「イタリア」を、まさに五感で感じる研修旅行でした。
この国で出会うすべてが刺激的で、人とモノ、食と職、歴史と伝統、文化と風土……。
ワイナリーの作り手の情熱を肌で感じ、たくさんの想いが詰まったワインを飲み干し、
本物のイタリア「伝統料理」、その未知の味を知り、新しい発見に溢れた9日間は、
またイチから「イタリア」に向き合い、イチから「料理」に取り組む私の「出発点」になりました。

私が感じた「イタリア」を、私なりにここ仙台から伝え、発信するのが使命です。

今回の渡航にあたり、多大なるご協力とご援助くださいました弊社スタッフの皆様に、心より感謝申し上げます。

この研修で得たものを一つずつ一つずつ、活かし、伝えていきます。

そして、今回ご一緒させて頂いた皆々様、また「イタリア」を通じてどこかでお会いできることを心待ちにしております、本当にありがとうございました。

最後に、今回のイタリアワイン研修ツアーをご企画くださいました、モンテ物産の野口様はじめ、松嶋様、湊様、亀ヶ谷様、大変貴重な経験とたくさんの「学び」を下さいましたことを、ここに重ねて厚く御礼申し上げます。

ありがとうございました！



5年後、10年後、この2016年ヴィンテージはきっと格別な味がするでしょう！

TRATTORIA Companio

永井 悠太