

# S Series.

シリーズ

平成19年度豊橋親善大使(イタリア・バヴィーア在住)のステファノ・ボヴェーリオさんが四季折々の旬のイタリアレポートを4回シリーズでご紹介します。

## 第7回 イタリア料理で イタリア旅行気分(前編)

さまざまな国を旅し、いろんな人と会って話すと、イタリア料理のイメージはパスタ(スパゲッティなどの小麦粉の練り製品の総称)とピッツァにたどり着くことがほとんどだと気付きました。この二つの料理は今や世界中で有名なのだから仕方ありません。しかし、実際にはイタリア料理といっても地方ごとに特色のある郷土料理がある(パスタとピッツァだけではありません)ので、今回はそのことについてお話したいと思います。前置きとして、外国人に関わらず、イタリア人も大好きなパスタとピッツァの世界的知名度が、移民の歴史に関わっているということに少し触れておきます。

はるか昔、中国の麺類から影響を受けたと言われているパスタは南イタリアで進化し、現在のピッツァはナポリが発祥の地だと言われています。イタリア北部や世界へ移住した人々のほとんどは、これらの料理を発展させたイタリア南部の人たちであり、彼らは必然的に郷土料理であるパスタやピッツァをイタリア国内に留まらず、世界に広めることとなったのです。

それでは北イタリアから出発しましょう。第一次世界大戦前までオーストリア・ハンガリー帝国だったトレンティーノアルト アーデジエ地方では今でもドイツ語を話し、料理にもオーストリアの特色が色濃く残っています。例えばソーセージ、黒パン、じゃがいも、クラウト(キャベツの酢漬け)、お菓子のストウリューデル(りんごのパイ)はオーストリアでも食されているものです。これらに加えて、この地方で生まれた特有の料理は、例えば、カネーデルリやスペックです。カネーデルリはベーコン、



ソーセージの盛り合わせと付け合せのカネーデルリ、クラウト、マッシュポテ

卵、小麦粉などをボール状に練った食べ物で、肉料理の付け合せやスープに入れて食べます。スペックは圧縮された燻製のハムで、この地方のハーブを使い長い月日をかけて熟成されます。

平成19年度豊橋親善大使 サックス奏者

ステファノ・ボヴェーリオ さん

奥様の故郷である豊橋で3年間過ごした後、2007年8月にイタリアに帰国。現在、演奏活動のほか、教育省の「音楽を用いた人格形成プロジェクト・サックスコース」の新設により国立中学校でサックスとソルフェージュ、小学校2校で音楽の授業を持つ。



卵、小麦粉などをボール状に練った食べ物で、肉料理の付け合せやスープに入れて食べます。スペックは圧縮された燻製のハムで、この地方のハーブを使い長い月日をかけて熟成されます。

トレンティーノ アルト アーデジエ地方から西へ、同じくアルプスの麓にある二つの地方、ヴァッレ ダオスタとピエモンテへ移動すると、脂肪分の高い食べ物が多くあります。脂肪分が高いのは、きっと、標高の高い山々で農耕や放牧など厳しい環境での仕事や暮らしを支えるために生まれたのでしょう。ここにはいろいろな種類のチーズがあり、隣国スイスから影響を受けたフォンデュも郷土料理となります。チーズの他に、脂肪たっぷりのラルドと呼ばれる豚の背油は山のハーブで塩漬けにされ、パンにのせて食べます。鳥や豚、牛以外に、狩で捕らえる鹿や猪の肉を使った料理もあります。



牛ステーキのスライスと  
フライドポテトのルーコラと  
ミニトマト和え

ポー川を下りロンバルディーア地方へ入ると、お米が食卓の王様になります。リゾットやスープに入れるのが主な食べ方です。ミラーノやバヴィーア近郊ではボルチーニ茸とサフランのリゾット、ソーセージとサフランのリゾット、珍味では蛙のリゾット\*1 が挙げられます。北イタリアでは魚は貴重です。海から遠いこともありますが、伝統的にこの辺りで魚を食べる習慣がなかったことも後押ししています。今でこそマス、サバ、スズキはたいていスーパーで売られていますが、日本に比べて高価な上、鮮度も落ちるので、火をよく通した方が無難です。この辺りで一番知られているのはタラですが、冷凍になっていることがほとんどです。…続く

\*1 蛙のリゾットの味に興味のある方はブログをご参照ください。  
<http://sopranino.blog26.fc2.com/blog-date-20091009.html>



ISO 9001 認証取得

さわやかな旅だち

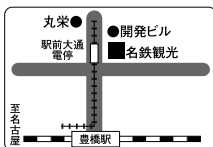
名鉄観光 豊橋支店

☎ 0532-54-8241

〒440-0888

豊橋市駅前大通り2丁目29番地

営業時間 9:00~18:00 日曜営業



文具通販最大手 ASKUL

新流通最多28,000アイテム Smartoffice

学校、保育園市場No.1の新流通 スクレックス

新流通三河No.1取扱高の

株式会社豊橋タイプ

豊橋市松葉町2の5

TEL (0532) 53-5111 (代)

FAX (0532) 53-6783

URL <http://www.t-type.co.jp>