

C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

イタリア食文化紀行

～トーディ編～

岡本 勇志

私は幼い頃からイタリアのレストランでイタリア料理を学び、イタリア食文化をこの目で見たいという思いを抱いていた。そのため大学卒業後すぐにイタリアへ渡った。滞在期間は1年と3カ月。

初回の3カ月間は語学学習を主とし、午前中は学校へ通い、夕方はレストラン探索やホームステイ先の家族との買い物や夕飯作りなどをする毎日を送った。その後、いったん日本に戻りビザを取得し、もう一度イタリアへ。それからの1年間は、朝は学校へ、夕方からはレストランで働くという生活を送った。1年3カ月全てウンブリア州トーディという街での生活。今回はそのうちの最初の3ヶ月間の体験を記したいと思う。

大学在学中の1年間でとにかく文法を叩き込み、ある程度の単語と文法の知識だけを武器にいざイタリアへ。イタリア最初の地はローマ。幸いなことにローマ在住の日本人の知人がいたので、トーディへ行くまでの間はおかげで問題なく過ごせた。その知人には感謝しきれない。

さて、知人に送られて念願のトーディへ到着。なんと小さな街。ホームステイ先の方との約束の日の1日前に到着し、1人で散策することに。

つたないイタリア語、初めての街、心配や恐怖心はもちろんあったが、そんなものより好奇心とワクワク感で胸が踊った。その夜、初めて一人でレストランに入った。

メニューを見ても半分くらいしか分からなかったし、料理や飲み物の頼み方すらもあやふやだったが、とにかくこの土地のものを食べたいと闇雲に注文した。

初めて食べた料理は、前菜の盛り合わせ (antipasti misti)、トリュフのタリアテッレ (tagliatelle al tartufo)、飲んだワインはグレケットという白ワイン。

トーディがあるウンブリア州というのはイタリアの緑の心臓と言われ、位置的には半島のちょうど真ん中になる。ウンブリア州にあるほとんどの街が丘や山の上につくられているため魚が捕れず、料理は山や森の幸が99%を占める。

また、ウンブリアの白といえばグレケットという名の葡萄から作られる白ワイン。特にトーディはグレケットが美味しい。このグレケット、日本では



【トーディの教会】

あまり有名ではなくシャルドネなどとブレンドされることが多いが、ウンブリアではグレケット 100 % が飲める。

前菜は数種類の生ハムと数種類のペコリーノ・チーズの盛り合わせ、トリュフのタリアテッレもウンブリア州の郷土料理で、スパゲッティより太めのパスタにトリュフとオリーブオイルを合わせたシンプルなパスタ。

まず前菜が運ばれてきて、その量の多さにびっくりした。大きなお皿に大きく切ったチーズや生ハムが数種類盛られていた。外国は日本より量が多いと聞いていたが、それにしても多い…。パスタも日本の一般的な量のゆうに倍は超えていた…。

味はどれもしっかり塩味が効いていて、生ハムにしてもチーズにしてもパスタにしても、どれも塩味が強い。基本的にウンブリア料理やローマ料理は、味付けは濃いめだ。しかしインパクトがあり美味しい！

そのような味付けの料理に、ほのかに甘くしっかりとしたグレケットがよくあった。

量の多さや味付けの違いにイタリアの洗礼を受け、最初の晚餐を無事に終えた。

(ここが明日から生活する街か。。。綺麗な、ホームステイの人はどんな人やろ、学校は?)

そんなことを思いながらレストランからホテルまで歩く。

夜は教会がライトアップされとても綺麗で、明日からの期待と少しの不安を胸にホテルに戻った。

次の日ホームステイ先のマンマがホテルまで迎えに来てくれて、いよいよトデーでの生活が始まった。

マンマの名前はパオラ。見るからに優しい人な人で安心したが、いきなりものすごいスピードで話され、ほとんどわからないまま家に到着した。この家でのルール、学校の説明、何もかも、とにかく話すスピードが速すぎて聞き取れなかったが、わかる単語だけを頭の中でなんとか組み立てて、晩御飯の時間や洗濯のやり方など必要最低限のことだけはなんとか理解した。

その夜はステイ先の家族と、その友達の家族も呼んでのホームパーティーだった。本で読んでいた通り、家庭でも前菜・パスタ・肉もしくは魚の

順番で食べることに興奮し、ここでもまたみんなが話すスピードに全くついていけなかった。でもとにかく理解しようと耳を傾け聞くことに専念した。

次の日から学校が始まったが、先生はいい先生ばかり、生徒も少人数だったので自分のペースで勉強できた。

ホームステイ先ではお昼ご飯は自由だったので、学校が終わった後は毎日レストランを回り、夕方の 5 時からパオラと一緒に夜の買い物についていき夕飯と一緒に作る、そんな毎日だった。

今思えば、学校での勉強以上に、パオラと一緒に行動し言葉が分からなくてもとにかく聞きながら雰囲気だけで出来るだけ理解しようとしたことが語学の上達に大きく役立ったと思う。ほとんど話すことのできない僕のそばにいつもいてくれたパオラには本当に感謝である。

幸運なことにパオラのご主人が料理好きで、僕が料理人を目指しているということを知ると、いつも食事に誘ってくれた。普通の観光旅行では行けないようなカンティーナなどにも連れていってくれた。

最初の滞在の3ヶ月間は、彼からイタリア(ウンブリア)料理の歴史やレシピを教えてもらった。日本である程度は勉強したつもりでいたが、やはり本場に行くとも見るもの聞くもの全てが新しかった。

ここで、代表的なウンブリア料理を紹介しよう。

1. Torta al testo (トルタ・アル・テスト)

ウンブリアの代表料理の一つ。ピザ生地を専用の円形のフライパンで焼き、ある程度膨らんだら裏返し両面に焦げ目をつけ中に火が入ったら完成。できあがったものを好みの形に切り分け食べる。パンの代わりに提供されることが多い。

食べ方は、真ん中にナイフで切り目を入れ、間に生ハムや野菜を挟んでサンドイッチのように手で食べる。前菜として出てくることもある。カリっとしていてウンブリア産の少し塩分きつめの生ハムやサラミなどとよく合う。

2. Pane schiavo (パーネ・スキアーボ)

schiavo とはウンブリア方言で塩気のない、あるいは味が薄いという意味。つまり、塩なしパンである。イタリアのレストランに行くと必ず無料でパ

ンが提供されるが、ウンブリアのほとんどのレストランや家庭で食べるパンには塩が入っていない。トスカーナの街でもたまに見かける。フランス風のバターや塩の効いたパンに慣れている日本人には考えられないパンである。

なぜこのようなパンが生まれたのか諸説あるが、一番の有力説は、その昔まだ塩が高価なものだった時代に政府が塩に高額な税金をかけた。海から遠いウンブリアは塩の値段がとてつもなく高くなり魚が食べられないウンブリアの人は保存食の生ハムなどに塩を使い、節約のためパンに塩を入れないようになったというものである。その名残から未だにウンブリアでは塩なしパンが好まれる。

少し焼いてパンチェッタや生ハムと食べると最高に美味しい。

3. Boscaiola (ボスカイオーラ)

日本で Boscaiola というと木こり風という意味に訳されキノコやトマトが入ったパスタが提供されることが多いが、これはウンブリアの郷土料理で、意味は Bosco (森)つまり森で採れるもので作るパスタ。

基本的にはアスパラガス、パンチェッタ、ペコリーノ・チーズ、この三つで作る。アレンジでキノコや卵が入ることもある。アスパラガスは野生のものを使うと尚良い。

合わせるパスタはタリアテッレが多い。春先はどのレストランに行っても大概メニューに載っている。

4. Tartufo (タルトゥーフオ)

tartufo とはトリュフのことで、ウンブリア、特にモンテファルコという街は名産地。

どのレストランにも Tagliatelle al tartufo というトリュフを合わせたパスタが必ずある。これもウンブリアの郷土料理と言っている。

ちなみにウンブリアの人はトリュフに乳製品を合わせることを嫌う。例えばトリュフのパスタにペコリーノ・チーズやバターを入れるなど。しかしながらアレンジでやるシェフも存在し、個人的にはこれも美味しいと思う。

5. Scottadito (スコッタディート)

scotta とは火傷、dito は指。つまり指が火傷するという意味。

これは子牛の骨つきの肉をハーブと塩コショウとオリーブオイルでシンプルにオーブンで焼いた肉料理で、基本的に手で食べるので、食べるときに指が火傷するからこの名前がついたそう。

あまり行儀などを気にせず豪快に手で頬張りた一品。

まだまだ沢山あるが、もしウンブリアに行く機会があったら上の五品を是非食べていただきたい。

イタリア料理は郷土料理の集合体とよく言われるがまさにその通りで、同じものでも場所によって名前が変わり、地方ごとに食文化が異なる。だから食を目的にイタリアに行くなら、多様化してしまっているローマやミラノなどの都市よりも、たとえ有名でなくてもウンブリアのような田舎に行くことを個人的にはオススメする。

このように朝は学校、夕方はパオラやご主人との食事を中心に、夜はいつもステイ先の家族と過ごし、わからないながらも色々なことを語り笑いあい、実に楽しく過ごすことができた。まるで自分にとって第二の故郷ができたような、そんな3ヶ月だった。

大切だと感じたのは、まずは恐れずに、どんなに言葉がわからなくても引込み思案にならず、辞書を片手にでもついて行くこと。そして何より日本語を話さないこと。一時期、学校のクラス全員が日本人だけということがあったが、休み時間や学校以外のところでもイタリア語で話し合った。こうした意識の高い人たちに出会えたのはまたとない幸運で、語学を学ぶに当たってはこのような向上心こそが必須だと思う。僕の人生の中でこの最初の3ヶ月は紛れもなく非常に貴重な体験だった。

この後、ビザ取得のため一度日本に帰り、そして再び、今度は一年間にわたる働くための新たなトーディ生活が始まった。

この素晴らしい町を紹介してくださったイタリア会館、そしてトーディの温かい人たちに感謝である。

(当館元留学生)

隠修士の地 エレモ

谷口 和久

10 年ほど前に、ヴェローナを拠点に自転車旅をしていた時のこと。

「今日はどこを走ろうか？」と地図を眺めていたところ、ガルダ湖東岸、ワインの産地として知られるバルドリーノからつづら折れの道が山に向かって続いていて、その終点に教会のマークとともに小さい文字で Èremo という地名が記されていた。



【Èremo の地図、左側がガルダ湖】

エレモについては何も予備知識はなかったが、「湖のすぐそばで、教会のある山の頂上であれば、きっと眺めの良い場所に違いない」と思い立ち、自転車にまたがって、標高 309m のエレモを目指すことにした。

ガルダ湖はイタリア最大の湖で、イタリアにあこがれたドイツの文豪ゲーテが「風光絶佳のガルダ湖」と謳い、旅の途上わざわざ回り道をしたほどである。湖岸の町に立ち寄って、気に入ったお城をスケッチしていたがためにスパイの疑いをかけられたのは、ガルダ湖東岸にあるマルチェージネという町での出来事である。

今もヴァカンスシーズンともなるとドイツをはじめとした北ヨーロッパの観光客が大挙してやってくる一大観光地だ。片や、日本人はおろか、今や世界中にあふれかえっている中国人・韓国人を目にすることはまれた。

ヨーロッパのヴァカンス客は、大挙してくるとはいっても基本的に家族や友人などの小グループでの旅行であり、アジア系のように大集団で大型バスをつらねて、ということはないので、人の数は多いものの、落ち着いた雰囲気の中で滞在を楽しむことができるエリアだ。



【道案内してくれたサイクリスト】

さて、細長い三角形をしたガルダ湖の、その南東角に、ガルダ湖エリアで最大の町ペスキエーラがある。そこから湖岸沿いに北上していった。途中で立ち止まって山に入る道を調べていたところ、地元のおじさんサイクリストが「分岐まで案内するから、着いて来なさい」と親切に声をかけてくれ、

そのおじさんの絶妙なペースに引かれて登り口を目指した。

「さあ、ここが登り口だよ」と教えてくれた道は、斜度 10%を優に超える急な坂道。なんとか登りきり、ぶどう畑の間をぬって行くと、途中から未舗装の荒れた道になるが、もう近くに目指すエレモの建物が見えるので、そのまま進むことにした。

着いてみると、かなり由緒のありそうな修道院で、外から中の様子はまったく見えず、入るには小さな玄関をくぐって行かなければならないよう。底に金属製のビンディングがついた自転車用の靴では歩き回ることにはできないので、残念ながら玄関を前にして引き返すことにした。



【修道院の入り口】

後日、エレモについて調べてみると、そもそもエレモとはここに限らずイタリア各地に点在する地名で、その意味するところは「隠修士の住居」。修道士の中でも特に厳しい修行を自らに課す者が、外界と隔離し、修行に専心する場ということだ。イタリア国内では他にアブルッツォやウンブリアなどアペニン山脈の山中、またフランスでも同様の修道院が多くみられるという。

隠修士をさす *eremita* という語は、キリスト教

にかぎらず、仏教やヒンズー教の行者などで人里はなれて厳しい修行を行う者も含まれている。また、辞書には隠者や世捨て人という意味も書かれている。イタリア人に聞くと、*eremita* という言葉からはとくに後者をイメージしがちのようで、現代においては、ややネガティブな意味合いが強いようである。

eremo というイタリア語は、ラテン語の「荒野 *eremus*」に由来する。そこから派生して、「人里はなれたところ→王族の別荘」といった意味も持つようになり、ロシアのエルミターージュ美術館なども語源は同じだということから面白い。

中世ヨーロッパの隠修士たちが範としたのは、キリスト教初期にエジプトなどの荒れ野で活動した先人たちであった。その精神がのちにアッシジの聖フランチェスコにも引き継がれていく。

隠修士の行動指針は、「貞潔・清貧・神への服従」の3つの柱からなる。隠修士でなくとも、宗教家であればごく当たり前と思われるこれらの指針も、現実には富と権力にまみれた宗教界にあっては清新な思想となった。

そもそもキリスト教においては私有財産の放棄が掲げられていたが、共有財産についてはむしろ蓄財につとめていたのが実情であった。寄進や免罪符の販売でカトリック教会は富を蓄え、権勢を誇った。そのような腐敗した宗教界に対するアンチテーゼが隠修士であった。

彼らは山に入り、わずかな耕作地で自給し、多くの時間を祈りや瞑想にあてた。食事も、自家製のパンや水で割ったワイン、木の芽やささやかな農作物など、きわめて質素なものであった。厳しい修行を行いながら、民衆への説教や貧者への慈善活動を行うことで、支持を集めていった。

話はそれるが、日本でもほぼ同時期に浄土宗や法華宗、禅宗など、ラディカルな「新興宗教」が民衆のあいだに広まっていった。

一説には、この時期に地球の気温が上昇しており、これにより農業生産力が上がったことで、民衆の生活力が高まり、ひいては社会意識の向上につながったということだ。

さらに共通点としては、当時、日本の新興宗教が弾圧を受けたのと同じように、隠修士たちも民衆の支持を得る一方で、旧来の修道院やカトリッ

ク教会からは異端の烙印を押されたり、あるいは弱体化して取り込まれたりしていった。

それにしても、ある種の清貧やストイシズムというのは、なぜ人々を惹きつけるのだろうか？自らそのような生活を送らずとも、過酷な修行者をあがめ奉るのは古今東西を問わない。比叡山や大峯山で行われている千日回峰行なども、そのあらわれだろう。

現代においては、宗教にかわってスポーツが、その苛酷さとストイックさゆえに宗教的崇拜を集めているのではなからうか。

ことに自転車選手たちは、徹底した節制により体脂肪率ひとケタ、イタリア人ですら週末の夜遊びを控えるというストイックぶりだ。

自転車ロードレースのファンというのは、サッカーや野球などのファンとくらべて、こういったストイックさに惹かれる度合いが強いのではないかと思うが、これをお読みの自転車ファンの皆さんはいかがでしょう？



【エレモからガルダ湖を望む】

[参考文献]

『イタリア紀行』(ゲーテ著、相良守峯訳、岩波書店、1986)

『12世紀の修道院と社会』(杉崎泰一朗著、原書房、1999)

『隠修士の精神 -10世紀から12世紀前葉におけるその歴史的意義』(池上俊一著、「史学雑誌」第91編11号、1982)

『天使のような修道士たち』(ルドー・J・R・ミリス著、武内信一訳、新評論、2001)

(当館スタッフ)

～レストランご紹介～

ダイニングぼてちん

今月のコレンテにご寄稿頂いた岡本さんがおつとめの、京都下鴨にある洋食店です。

人気の絶品タンシチューとハンバーグが自慢。とろけるほど柔らかいタンシチュー、特製デミグラスソースとの相性が抜群のハンバーグ！心が和む落ち着いたお店です。イタリア語での接客対応も可。

住所：京都市左京区下鴨西本町 21-1-101

アクセス：京都市バス・京都バス「府立大学前」
下車 目の前

Tel: 075-781-0028

HP: <https://www.botechin.com>

特典：ぼてちんのチラシが今月号のコレンテを提示していただくとアイスクリーム1つサービス
(特典期間：2019年3月末まで)



編集・発行 / (公財) 日本イタリア会館
〒606-8302 京都市左京区吉田牛の宮町 4
TEL: (075) 761-4356 / FAX: (075) 761-4357
E-mail: centro@italiakaikan.jp
URL: <http://italiakaikan.jp/>