



タンティリア



T
A
N
T
I
L
I
A

CONTENTS

今月のイタリア

イタリアからの手紙
5月のお祭り

特集:トスカーナ州

ルネッサンス発祥の地、トスカーナ州
伝統と個性が競い合うワインの宝庫、トスカーナ州
偉大なワインと文化の香り漂うトスカーナ州から
ワイン心とくちメモ

新製品情報

[連載コラム]イタリアに学ぶ医食同源 ⑨

プロが教える「今月の一皿」
インフォメーション



トスカーナ

Toscana

イタリアからの
手紙モンテ物産のイタリア駐在員が
現地ならではの情報をお届けします。

フィレンツェ市内から車で約30分の所に、キアンティ・クラッシコワインで有名なワイナリー、「マキャヴェッリ」があります。イタリア・ルネッサンス期の歴史的偉人であるニコロ・マキャヴェッリが、当時実際に住んでいた場所です。ここで彼は、「君主論」をはじめとした数々の本を書き、そしてワインづくりをも手掛けていました。現在は、ここにキアンティ・クラッシコ協会の本部も置かれており、ワイン生産者達にとっても重要な場所となっています。私はお客様をご案内するためにこのワイナリーをよく訪れますが、その度に彼の事を考えずにはられません。ルネッサンス期に、フィレンツェの有能な役人として活躍したものの、メディチ家が復権を果たすとともにフィレンツェの町から追放され、郊外にある彼の山荘での隠居生活を送ることを強いられたマキャヴェッリ。結局、最後まで役所へ戻ることが出来ずに58歳で生涯を閉じたのです。

もし、彼の隠居生活がなかったなら、「君主論」は生まれて来なかったでしょう。そして、ワイナリーも現在のような高い評価を受けることはなかったのではないかと思います。

ワイナリーのテラスに出ると、晴れた日は遠くフィレンツェの町が望めます。もう一度フィレンツェで復職できる日の事を考えながら、このテラスにたたずんでいた彼の姿を思い浮かべると、自然とお客様へのワイナリー案内にも力が入ります。これからも歴史あるこのワインを大切にしていきたいと思っています。

モンテ物産 ミラノオフィス 廣澤篤史



マキャヴェッリ社のワイン熟成庫

Le Feste in Italia 5月のお祭り

1日	サルデーニャ州 カリアリ	聖エフィジオ祭 Sagra di Sant'Efisio
	ベストの終息を祝って、1657年に始まったとされる伝統的な祭り。サルデーニャの民族衣装を着た信者が、聖エフィジオ殉教の地ノーラまで車や荷車で進捗するその光景は、世界屈指の美しさといわれる。	
3~5日	ウンブリア州 アッシジ	カレンディマッジョ Calendimaggio
	カレンディマッジョとは5月1日のことで、3日間行われる華やかな祭り。春の女王のコンテストや合唱コンテストなど、中世の音楽が奏でられ、人々の笑い声や歌声と共に春の到来を祝う。	
8日	プーリア州 バーリ	サン・ニコラ祭 Festa di San Nicola
	市の守護聖人、聖ニコラの遺骨を小アジアのミラ(現トルコ)からバーリに運んだことを記念する祭り。ノルマン時代の豪華な衣装が美しい宗教行列と、華やかな祭壇が飾られた船のパレードが行なわれる。	
15日	ウンブリア州 グッピオ	ろうそく祭 Corsa dei Ceri
	その昔、町を戦から守り、奇跡的に勝利をもたらした聖ウバルトの記念日。赤、黄、青の服を着て「ろうそく」と呼ばれる神輿のような高さ5mの木をかつぎ、聖ウバルトの僧院を目指して駆け上る様子はカラフルで圧巻。	
20日	サルデーニャ州 サッサリ	騎馬行列 Cavalcata Sarda
	キリスト昇天祭に行なわれる、サッサリ最大の行事。約1千年前サラセン人に勝利したことを記念する祭りで、3千人をこえる市民が民族衣装を身にまき、馬にまたがって街を練り歩く。	

イタリア赤ワイン最高の
産地、トスカーナ州

西のティレニア海と、東のアペニン山脈に囲まれたトスカーナ州は、歴史と自然が融合する風光明媚な土地。古くからワインの銘醸地として知られ、シエナ県モンテプルチアーノには、9世紀にこの地でワインがつけられていたという記録が残っています。

この州のワインづくりに欠かせないのがサンジョヴェーゼ種。「イタリアワインの代名詞」とも呼ばれるキアンティには必ずこの品種が使われています。また、同州を代表する長期熟成タイプの銘酒、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノをつくりだすサンジョヴェーゼ・グロッソ種(ブルネッロ種)は、サンジョヴェーゼ種を改良した結果生まれた品種です。古くからの伝統を守りながら、ぶどう品種の改良、技術革新を重ね、トスカーナ州はピエモンテ州と並ぶD.O.C.G.の宝庫となり、「イタリア赤ワイン最高の産地」と呼ばれるまでにしました。

白ワインの人気も根強くあります。シエナに古来からあるヴェルナッチャ種を使った、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノは、ローマ法皇パウロ3世が好んだといわれる逸品。また近年、トレビアーノ種やマルヴァジア種などのイタリア古来からの品種だけでなく、シャルドネやピノなどの外来品種を使った新しいワインをつくりだそうとする動きも活発になっています。

トスカーナ州では、伝統を守りながらも常に新しいワインづくりが行われています。

UGOLAIA Brunello di Montalcino



“ウーゴライア”
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
750ml / 13,400円(参考価格)

“ウーゴライア”とは、リジニ社の畑で最も良い条件に恵まれた畑の名前。この地方で一番古い、1880年に植えられた木のぶどうを容量の違うオーク樽で熟成させています。すばらしい凝縮感とエレガントな味わい、広がりある余韻を持つ銘酒です。(D.O.C.G.)

LISINI
リジニ社

モンタルチーノ地方、サンタンジェロ・イン・コッレに本社を持つリジニ社。同社は標高400メートルの丘陵地帯に位置し、南側のオルチャ川の渓谷に向かって開けています。ブルネッロ地域で最も条件が良いセスタ地区の南斜面に畑を持ち、古来より品質の高いワインをつくりだしてきました。現在はイタリア国内でベストテンに数えられるほどのエノコ、フランコ・ベルナベイ氏のもと、丁寧で伝統的、かつ現代的エッセンスが加わったワインづくりが行われています。



ルネッサンス発祥の地、トスカーナ州

中世ヨーロッパ芸術の中心となったトスカーナ州都フィレンツェ。その周りはトスカーナの丘を始めとする緑多き自然に囲まれ、田園地帯が広がります。芸術はもちろん、イタリアで最も牧歌的な風景に出会える風光明媚な州です。



ルネッサンスの街、フィレンツェ

トスカーナ州の州都フィレンツェ。紀元前10世紀にエトルリア人が丘の上に街を築き、「フロレンティナ(花の女神・開花)」と名づけたのがこの街のはじまりです。中世にメディチ家の恩恵を受けたフィレンツェは、その名の通り15世紀にルネッサンス文化を花開かせることになりました。

「イル・マニフィコ(偉大な君主)」と呼ばれた、ロレンツォ・デ・メディチは特に学芸に熱心だった当主。世界中から第一級の画家・彫刻家・建築家・詩人・文芸家を集め、手厚く庇護しました。そのためフィレンツェはルネッサンスの一大中心地となり、ミケランジェロやボッティチェリ、レオナルド・ダ・ヴィンチなど、後世に名を残す天才たちがここに集い、その後のヨーロッパ美術に絶大な影響を与えることとなったのです。

第二次大戦や1966年の豪雨によって、芸術の都は大きな打撃を受けましたが、人々の粘り強い修復作業



フィレンツェのドゥオーモ

によって回復。現在でも街中にルネッサンス文化が息づくこの街は、「天井のない美術館」とたたえられています。

トスカーナ州の田舎を巡る

フィレンツェから車で1~2時間走ると、そこには、緑豊かな田園都市が広がっています。ぶどう畑とオリーブの林、そしてその中に赤瓦屋根の農

Access to Toscana

トスカーナ州へは...

飛行機で
フィレンツェ、ペレートラ空港
(Aeroporto Peretola)までミラノ、ローマから約1時間。

列車で
フィレンツェ、サンタ・マリア・ノヴェッラ駅(S.M.N.)まで、特急ESでローマから約2時間、ミラノから約2時間半。



シエナの街並

家が点在するその風景は、トスカーナ特有の牧歌的風景そのもの。その緑あふれる風景は、訪れるものを魅了してやみません。

アペニン山脈と多くの湖、ティレニア海に囲まれた自然豊かな丘陵地帯が広がるこの州では、独自のワイン文化が築かれていきました。その代表ともいえるのが「スーパートスカーナ」の存在でしょう。スーパートスカーナとは、イタリアのDOC法に基づいた伝統や格式にとらわれることなく、トスカーナに暮らす地元の生産者が美味しさだけを追求して自由につくったワインのこと。格付けではI.G.T.やV.d.T.のカテゴリーでありながら、D.O.C.やD.O.C.G.を超えるほどの価格で取引されるようになった、最も有名なブティックワインの一種です。

トスカーナの田舎を巡ると、そののどかな風景と共に、そこに住む人々のこだわりや歴史、文化を感じることが出来るのです。

トスカーナ州の食卓

トスカーナ料理の最大の特徴は、なんと言ってもそのシンプルさ。新鮮な食材を吟味し、自然の恵みを最大限に活かした料理がほとんどです。メディチ家のカトリヌ・デ・メディチがフランスのアンリ2世に嫁いだ際、はじめてイタリア料理をフランスに伝えました。それがフランス料理の発展に大いなる影響を与えたと言われるほど、トスカーナの食卓は魅力的で、実に様々な郷土料理が並びます。

トスカーナ料理の代表といえば、キアーナ牛を豪快に炭火で焼き上げたBistecca Alla Fiorentina: 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)。「Bistecca: ビステッカ」とはビーフステーキのことで、16世紀にフィレンツェで開催された聖ロレンツォ祭りで、骨付き牛肉をあぶり焼きにして市民に供しているとき、参加していた英国人が「ビーフステーキ!」と叫んだ言葉が語源となった、と言われています。肉の表面に塩・コショウをふり、オリーブオイルを塗って焼き上げたステーキは、そのシンプルさゆえに素材の味を十分に楽しめる逸品です。

また、素材の持ち味を活かした田舎風の煮込みもこの地方の名物。Trippa: トリッパ(牛の胃袋のトマトソース煮込み)や、Ribollita: リボリッタ(野菜と豆の煮込み)などは、トスカーナ州名物の「塩抜きパン」とともに、屋台などで食べられる庶民の味です。

フィレンツェの市場



写真提供 / イタリア政府観光局 (E.N.I.T.)

伝統と個性が競い合うワインの宝庫、トスカーナ州

世界で最も知名度の高いワイン、キアンティ、イタリアワインの女王、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ、かつてのローマ法王にも好まれたヴェルナッチャ・ディ・サンジミナーノ、そしてスーパータスカーナ。数えきれないほどの中から、今回はとびきりのおすすめをご紹介します。

メリーニ社のワイン



Melini
est. 1705

ヴェルナッチャ・ディ・サンジミナーノ
750ml / 1,500円
ぶどう品種 / ヴェルナッチャ
13世紀頃より、法王や領主たちの間で高く評価されてきた銘酒です。上品な香りとフレッシュで調和のとれた味わいが特徴です。(D.O.C.G.)

キアンティ・クラッシコ
375ml / 1,200円
750ml / 2,000円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネーロ
由緒あるブドウ園でつくられた「クラッシコ」。キアンティより熟成期間が長く、チャーミングな口当たりとしっかりとした味わいを楽しめます。(D.O.C.G.)

「ラボレル」キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
750ml / 2,400円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ、カナイオーロ・ネーロ
キアンティ独特の葉を使ったボトルを発明したメリーニ・ラボレル氏を称え、この名がつきました。バランスのとれた滑らかな口当たりとボディが特徴です。(D.O.C.G.)

「マッジョッキオ」キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
750ml / 3,300円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ、カナイオーロ・ネーロ
メリーニ社がキアンティづくりの長い経験を活かしてつくった最高級シングルヴィンヤードワインです。すばらしい果実の凝縮感とめめらかなさをお楽しみ下さい。(D.O.C.G.)

イ・コルトリ・ウノ (1)
750ml / 3,800円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ、カベルネ・ソーヴィニオン
トスカーナの代表、サンジョヴェーゼ種らしいやわらかな酸に、力強いカベルネが上手く調和した逸品です。(I.G.T.)

「サッレーディ」トスカーナ

750ml / 8,000円
ぶどう品種 / カベルネ・ソーヴィニオン、アリカンテ、メルロー
レ・プピッレ社を一躍有名にした「スーパータスカーナ」。フレンチバリック(小樽)で18ヶ月熟成にかけた奥深い味わいの逸品です。(I.G.T.)



「フォンタッレ」

キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
750ml / 3,600円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ、カナイオーロ・ネーロ
「フォンタッレ」という畑でつくられるキアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ。果実味の凝縮感と豊かでめめらかな味わいが特徴です。(D.O.C.G.)
97年ボルドーの国際ワインコンクール金賞受賞



ファットリア・レ・プピッレ社

トスカーナ州南西部、グロッセート県の実美しい農村地帯にあるワイナリー。実力ある醸造家がコンサルティングを担当し、銘酒をつくりだしています。この土地に昔からある二つの丸い丘が空を見上げる礎を思わせることから、Pupille(瞳)の名がつけられたと言われています。



マキャヴェッリ社

「君主論」で有名なニコロ・マキャヴェッリの一族が所有していたワイナリー。作品が執筆された家(現:マキャヴェッリ博物館)の地下が赤ワインのセララ、2階は現在キアンティ・クラッシコ協会の本部になっており、質の高い逸品をつくりだしています。



ヴィーノ・ノービル・ディ・

モンテプルチアーノ・リゼルヴァ
750ml / 3,400円
ぶどう品種 / プルニオーロ・ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)、カナイオーロ・ネーロ、マンモロ
繊細な香りとリゼルヴァならではの力強さ。上品なボディを持つ赤ワインです。中樽とバリック(小樽)を巧みに使い、伝統と近代的手法を融合させています。(D.O.C.G.)

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

750ml / 8,500円
ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ
モダンなマセラシオンと、大樽熟成による伝統の味わいが融合した濃厚なブルネッコ。2000年イタリアソムリエ協会誌のブルネッコ比較レビューにて最高得点を獲得しました。(D.O.C.G.)

ファットリア・デル・チェッコ社

農業保険会社サイアグリ・コラ社に属し、500haという広大な敷地を持つワイナリー。高名な醸造家ロレンツォ・ランディ氏のもと、大規模な設備投資と完全管理を成功させ、化学肥料や農薬の使用を最低限に押さえた自然にやさしいワインづくりを行っています。

リジニ社

中世の時代よりつく名門リジニ家所有の畑は、モンタルチーノ地区の中でも最も好条件の場所に位置しています。伝統的醸造法に、現代的エッセンスが利く同社のワインは、イタリアソムリエ協会においても高い評価をうけています。



トスカーナ州のD.O.C.G.

ワインひとくちメモ

トスカーナ州はピエモンテ州と並ぶ銘醸地です。現在、イタリアで認定されている21種のD.O.C.G.ワインのうち、6種がトスカーナ州で生産されています。白ワインのヴェルナッチャ・ディ・サンジミナーノを除いて、他の5種は赤ワインです。馴染み深いものから紹介すると、キアンティとキアンティ・クラッシコ、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ、ヴィーノ・ノービル・ディ・モンテプルチアーノと続きます。また、カルミナーノというD.O.C.G.もありますが、生産量が少なく、日本に輸入されるのは稀です。

さて、これら赤ワインのD.O.C.G.には、すべてサンジョヴェーゼ種が使用されます。伝統的には白ぶどうを混醸するキアンティと、サンジョヴェーゼ・グロッソ単醸のブルネッコ・ディ・モンタルチーノを両種において、その間に位置するのがキアンティ・クラッシコとヴィーノ・ノービル・ディ・モンテプルチアーノと考えると理解しやすいでしょう。サンジョヴェーゼの優しい口当たりを感じるキアンティから、熟成に耐えうる洗みのあるブルネッコまで、イタリアワインの幅の広さが楽しめます。

川手一男 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。全国で年間200回ものワイン講習会の講師をつとめ、「教士1」は2万人をこえる。

価格は全て参考価格



メリーニ社

1705年、ひとりのフィレンツェ貴族がトスカーナの丘陵でワインづくりを始めたのがメリーニ社のはじまりです。それから175年後、醸造家メリーニ・ラボレルが瓶を藁で巻いたフィアスコ瓶を発明したことで、当時、地元だけで消費されていたキアンティは、世界中に広まりました。歴史と伝統を備えつつ、キアンティ地方で初めて「シングルヴィンヤード」(単一畑)のコンセプトを導入するなど、常に革新的でありつづけるワイナリーです。



偉大なワインと文化の香りが 漂うトスカーナ州から

トスカーナといえば、中世の時代にはルネッサンスの中心として意識が高く、「トスカーナこそイタリア料理の原点」と主張する人さえ

いるほどです。今回はそんなトスカーナ州の料理をご紹介します。



フィレンツェの街並



トスカーナ風クロスティ - ニ

CROSTINI ALLA TOSCANA

材料 4人分	
パン(スライスしたもの)	8枚
-レバーペースト-	
玉ねぎ	1/2個
エキストラヴァージンオイル(ベルト-リ)	適量
ニンニク	適量
ローリエ	適量
アンチョビペースト(フォルメック)	適量
ケッパー(チェルサヌス)	20g
レバー	300g
ヴァンサント(マキャヴェッリ)	適量
パイオン	適量
塩、こしょう	適量
バター	60g

作り方

みじん切りにした玉ねぎをエキストラヴァージンオイルで炒め、色がついたところでニンニク、ローリエも加える。にアンチョビペースト、ケッパーを加え、さらにレバーを加えてよく混ぜる。色が変わるまでレバーを炒め、ヴァンサントとパイオンを加える。塩、こしょうで味を整えてからフードプロセッサーにかけ、バターで風味をつける。スライスしたパンに、でつくったレバーペーストをのせ、最後にこしょうをふりかける。

トスカーナの定番デザート 「ヴァンサント」&「カントウッチ」



マキャヴェッリ社
ヴァンサント・デル・キアンティ
375ml / 1,700円

“聖なるワイン”という意味のワイン。ぶどうを収穫した後、数ヶ月乾燥させ、干しぶどうになって糖度が高まったところで果汁をしぼり、発酵させ、密閉した樽で熟成させたワイン。トスカーナ州の堅焼きクッキー“カントウッチ”と合わせてお楽しみください。(D.O.C.)



レンツィ社
カントウッチ(ビスコッティ・ディ・プラート)
200g / 850円

ビスコッティ(2度焼いたという意味)の名でも親しまれているトスカーナ州に古くから伝わる素材で味わい深いクッキー。トスカーナの食卓の最後を飾る定番デザートです。地元では“ヴァンサント”に浸して楽しめますが、エスプレッソやコーヒーなどに合わせてもどうぞ。



リコッタチーズと生ハムのネーチ トマトソース添え

NECCI FARCITI DI RICOTTA UVETTA E PINOLI CON SALSA DI POMODORO

材料 6人分	
栗粉(モリーノ・ザノーネ)	400g
牛乳	200ml
卵	3個
イースト	5g
リコッタチーズ	600g
レーズン	60g
トリュフオイル	100ml
トーストした松の実	60g
塩、こしょう	適量
完熟トマト	8個
タイム	適量
バジリコ	2束
レモン	1個
エキストラヴァージンオイル(ベルト-リ)	300ml
パルマ生ハム	300g



作り方

栗粉、牛乳、卵、イーストを混ぜ合わせて生地をつくり、テフロン加工のフライパンで薄焼きにする。リコッタチーズ、水でふやかしたレーズン、トリュフオイル、松の実をよく混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を整える。トマトの皮をむき、種を取り除いた後、タイム、バジリコ、レモンの皮と一緒にナイフで細かくたたき切り、オリーブオイルを加え、ソースをつくる。の上に生ハム、でつくったリコッタチーズのペーストをのせ、端から巻いていく。出来たら筒状に切り分ける。皿の中央に、でつくったソースとを盛り付ける。



モリーノ・ザノーネ社
ファリーナ・ディ・カスターニャ
500g / 630円

北～中部イタリアでは「栗粉」(栗を乾燥させて粉にしたもの)をケーキやクレープにしたり、パスタやニョッキの生地に練りこんで利用します。水分のあるペーストやシロップ漬けとは違った利用法で、お菓子やパスタのバリエーションがぐんと広がります。モリーノ・ザノーネ社では、小さな栗を集めて乾燥させ、粉に挽くという、昔ながらの製法にこだわり、添加物一切なしの自然食品に仕上げています。

トスカーナ州

フィレンツェのお勧めレストラン
Ristorante PANE e VINO
リストランテ パーネ エ ヴィーノ



店名 : Ristorante PANE e VINO
住所 : Via S. Niccolò 60-70/r FIRENZE
電話 : 055-2476956
定休 : 日曜日
営業時間: 夜のみの営業 (20:00 ~)
予算 : 70,000円(約3,500円)
アクセス : ポンテヴェッキオから徒歩約10分

「ちょっといいワインとおつまみを」という方から、「きっちり夕食を」という方で満足できるお店。店内の雰囲気はシックだがカジュアルな服装でもOK。ペーストはトスカーナ料理で、それを上品に仕上げたデリケートな品々が多数。

モンテベッロに イタリア年記念ボトルが登場

モンテ物産オリジナルブランド、モンテベッロとは「美しい山」の意。厳選された味わいと品質を併せ持つこのワインは、幅広い人気を誇ります。手頃な価格でお楽しみいただけることも魅力のひとつです。今年は「日本におけるイタリア2001年」。それを記念し、特別記念ラベルをご用意いたしました。



記念ラベル

モンテベッロ・トレッピアーノ
750ml / 870円

ぶどう品種 / トレッピアーノ
イタリアを代表する白ぶどうといえば「トレッピアーノ種」。気軽に楽しめるサッパリとした味わいで、幅広くご利用いただけます。(I.G.T.)



記念ラベル

モンテベッロ・サンジョヴェーゼ
750ml / 870円

ぶどう品種 / サンジョヴェーゼ
「サンジョヴェーゼ種」はイタリアで一番生産量の多い黒ぶどう。軽い口当たりで飲みやすく、イタリアワインの入門にもぴったりです。(I.G.T.)

この他、モンテベッロ・スプマンテ・ブリュ(750ml / 1,100円)のイタリア年記念ボトルもございます。

価格は全て参考価格

日本におけるイタリア2001年

「日本におけるイタリア2001年」は、イタリアの豊かな文化を様々な視点から日本に紹介することを目的とした総合プロジェクトです。2001年3月より約1年間、幅広い分野にわたるイベントが予定されており、イタリアの持つ、古代古典からルネッサンスを経て現代に至ったみちのりをたどるものです。全国各地で様々なイベントが予定されています。

ドクター横山の イタリアに学ぶ医食同源 9

中央公論新社「イタリアに学ぶ医食同源 真の美味を求めて」より

横山淳一

医学博士。専門は内科学、特に糖尿病、代謝内分泌学。現在、東京慈恵会医科大学・内科学助教授。著書にダニエラ・オージックさんとの共著「南イタリアの家庭料理」「ラ・パスタ」などがある。



ハーブ

イタリア料理は、食材そのものの味と香りを大切に、それらを引き立たせるためにハーブが巧みに使われる。

ハーブは地中海沿岸地域に原産地をもつものが多く、ここでは料理だけでなく、薬や防臭剤、防虫剤、香料などとして盛んに利用されてきた。地中海沿岸国の中でも、料理にハーブをうまく利用しているのがイタリア料理だ。例えば、バジリコというシソ科の一年草があるが、スペインでは料理には使わず、虫除けの目的で台所の窓辺にプランターで育てられている。

さて、イタリア料理のアンティパストとしてよく知られているものに、「カプレーゼ」がある。モッツアレラチーズとトマトを1cm幅に切ったものを交互に並べ、その間にバジリコの葉をはさみ、上からオリーブオイル、塩・胡椒をかけたイタリア国旗色のサラダである。それぞれの素材の良さを、お互いに十分引き出しており、イタリアを代表する立派な料理だ。バジリコは色彩、味の面だけでなく、香りの上でも重要な役割を果たしている。

海の幸を使ったパスタ料理にも、ハーブは欠かせない。よく使われるのがイタリアンパセリだ。葉が細かく縮れた種類のパセリとは全く異なり、平たい葉で、野性的な香りを持つ。使われ方の例として、粗みじんにして、料理の最後のステップに加え、味と香りを整える。

このようにハーブは、味にアクセントがつけられるため余分な塩分を加えることもなく、おいしい料理が作れる。また、香りが気持ちをリフレッシュさせ、ストレスの多い現代人の心を癒すという効果もある。だからといって料理にたくさん使ったり、また、何種類もを一度に使うとその良さを損ね、料理自体も変な味になってしまう。ハーブを上手に使うことが、極めて大切なのである。

バニラアイスクリームにミントの葉一枚添えるだけで、自然のアロマがほっとした気持ちにさせる。自然からのすばらしい贈り物であるハーブの色と香りは、現代のストレスを抱えた我々に、忘れかけていた大切なものを運んできてくれるのだ。

プロが教える「今月のひと皿」

「リストランテ山崎」の濱崎シェフに教わったのは
モッツアレラのフライ アンチョビ風味

MOZZARELLA FRITTA ALL' ACCIUGA



材料(4~5人分)

モッツアレラチーズ	2個
ヴァチカン・アンチョビオイル漬け (粗みじん切り)	2枚
パン粉	適量
小麦粉	適量
全卵	1~2個
コショウ(お好みで)	
揚げ油	適量
<付け合せ>	
トマト(小)湯むき)	2~3個
バジルの葉	2~3枚
エキストラヴァージン・オリーブオイル(ベルトーリ社)	適量
サラダ(チコリ・チャービル等)	適量
塩(モティア)コショウ	適量

作り方

モッツアレラチーズの水気をきる。ポウルにのモッツアレラチーズとアンチョビを加えよく練り合わせる。(柔らかければ、パン粉を少々加える)の形を整え、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につける。(2回繰り返す)フライパンまたは揚げ鍋で揚げる。付け合せのトマトは種をとり、サイコロ状にカットして(A)と和え、塩・コショウして盛りつける。サラダは好みの味付けをし、に盛りつける。

濱崎龍一

1963年、鹿児島県出身。『バスタ・バスタ』等数店で修業を積み、1987年イタリアへ渡る。マントヴァの『ダレ・ベスカトーレ』などで修業。帰国後、『リストランテ山崎』に勤め、現在に至る。著書『野菜大好きイタリア』『オリーブオイルBOOK』等



パリストレーリ・ジローラモ社
ヴァチカン・アンチョビフィレ・
オリーブオイル漬け
アンチョビから、皮と中骨を丁寧に取り除いてファイルし、一本一本手作業で瓶詰めにしてオリーブオイルを充填しました。手作業のため、タンパク質がこわれません。塩漬けよりマイルドな味わいです。
90g(ファイル約12枚)/640円



ドゥーカ・ディ・サラバルータ社
コルヴォ・ロゼ

シチリア特産のぶどうをバランス良くブレンドした、個性的な味わいの辛口ロゼワインです。ほのかな苦味とスッキリとした酸味が楽しめます。(I.G.T.)
750ml / 1,400円

料理に合う
おすすめ
ワイン

information

ベルトーリ
ハーブの種プレゼント

キャンペーン

今、ベルトーリオリーブオイルを買くと、ハーブの種をプレゼント。
オリーブオイルとハーブを使って
「おいしいイタリア」をお楽しみください。

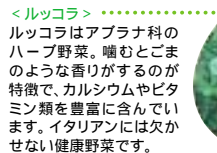
1
POINT

ルッコラの種または、バジルの種、いずれかお好きなハーブをお選びいただけます。



<バジル>

バジルは、一枚加えるだけで料理を一層引き立ててくれる優れたもの。消化を助け、食欲を増し、夏バテ防止に効果があるため、「夏のハーブの代名詞」といわれています。



<ルッコラ>

ルッコラはアブラナ科のハーブ野菜。噛むとごまのような香りがするのが特徴で、カルシウムやビタミン類を豊富に含んでいます。イタリア人には欠かせない健康野菜です。

2
POINT

500mlに加え、
250mlでもプレゼント!

ベルトーリ
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
500ml / 680円
250ml / 370円



ベルトーリ
ピュア・オリーブオイル
500ml / 570円
250ml / 330円

3
POINT

目印は2001年度モンテ物産イメージキャラクター、ロザンナさんの首掛け。オリーブオイルとハーブを使ったロザンナさんおすすめレシピも掲載されています。



イメージキャラクター
ロザンナ

価格は全て参考価格