



タンティリア



CONTENTS

イタリア直送便

- イタリアからの手紙
- 現地トレンド情報
- 現地お勧めレストランテ

特集

- トマト
- 塩

季節の一品

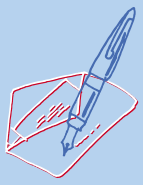
- プロが教える季節の一皿
- 季節の一皿にあわせたいワイン

連載ジャーナル【ブドウ品種講座】

インフォメーション

T
A
N
T
I
L
I
A





イタリアからの手紙

モンテ物産のイタリア駐在員が
イタリアの食文化をご紹介します。

イ
直
送
便
ア

塩の町・トラパニ



トラパニ郊外の塩田

シチリア島の中心パレルモから東へ約70kmの場所にトラパニという町がある。アフリカ大陸に最も近い町でもあり、また、エガディ諸島やパンテレリア島への玄関口でもあるため、パカンス時には多くの観光客で賑わいをみせる。この町は、マグロの遠洋漁港の基地としての顔も併せ持っているため、町の人々にとってマグロはポピュラーな食べ物のひとつである。美しく素朴な港町である。

6月初旬にこのトラパニの町を訪れた。車で少し郊外に行くと、稲穂の生えていない水田のようなものがやたらと目に入る。その近くには白い砂の山。トラパニがイタリアを代表する海塩の名産地であり、古来より塩の交易で栄えてきた町であるということを知らなければ、この「水田」が塩田(SALINA)であり、この「白い砂の山」が塩の山であるとは誰も思わないであろう。

トラパニの塩づくりは至ってシンプルである。海水を風車で塩田に取り込み、約120日もの時間をかけてじっくりと水分を蒸発させていく。蒸発が進んだら、再び海水を塩田に注ぎ込み、更に蒸発させて塩の層をつくる。焼けるようなシチリアの太陽と、ティレニア海の風にさらされ、塩は素晴らしく美しい結晶になる。そして暑い夏を過ぎ、初秋を迎える9月になる頃、塩田に出来たこの美しい結晶は丁寧に人の手でより分けられ、真っ白な塩の山が出来あがる。これがソ・サルト社の塩である。たっぷり太陽を浴び、丁寧に人の手で摘まれた塩は、豊富なミネラル分と甘みさえ感じさせるような深い味わいになる。私もこの塩を使った魚料理を早速トラパニで食べてみた。単に塩辛いのではない。素材の持ち味を決して損なわず、むしろ引き出すような深い味わいだった。うーん、絶妙である。

海と太陽と風が作り出した自然で偉大な塩。「たかが塩」、しかし、イタリア料理を語る上では欠かせない「されど塩」なのである。

モンテ物産 ヴェローナオフィス 宮西 憲洋

現地トレンド情報

イタリアの専門家、モンテ物産スタッフによる旬のイタリア情報です。



サングラス



先日、そろそろサングラスを買おうと思い立ち一軒の眼鏡屋に入ると、イタリアの若者5~6人が店の一角で熱心に品定めをしていた。覗き込んでみると日本でも見かけたことのないデザインのサングラスばかりが並んでいる。別

段気にも留めず、好みの品を探し始め、とあることに気がついた。店の中の若者は全員同じ形のサングラスをかけているのだ。しかも色が少しずつ違う。疑問に思いながらも店を出ると、なんと町には同じサングラスをかけた若者がたくさんいるではないか。

別の眼鏡屋でも前の店と同じように、このサングラスの専門コーナーが設けられ、やはり若者が品定めをしていた。店員に名前を聞いてみてもただのサングラスだという。「このサングラスをかけた若者をたくさん見た」と食い下がってみても「みんな持っているよ」というそつけない返事しか返ってこなかった。気になって私も試しにかけてみたが全く似合わなかった。

後で聞いたのだが、やはり別段名前はないそうである。高級ブランドのシャネルがこのデザインを発売したのがきっかけで様々なメーカーが同様の品を発売し、イタリアの若者の間で流行しているのだそうだ。やっと謎は解けた。

イタリアはもう夏目前である。町には今日もあのサングラスをかけた若者があふれかえっている。私には似合わなかったが、この夏ひっそりと流行に乗ってみようと思っている。(モンテ物産 ヴェローナオフィス 宮西 憲洋)

イタリアで話題の

あんな店、こんな店

カンパーニア州

カンパーニア州のお勧め
レストランテ

Quattro Passi クワトロ パッシ



店名 : Quattro Passi(クワトロ パッシ)
住所 : Via A. Vespucci 13 N-80061
Massalubrence
電話 : 081-8082800
定休日 : 水曜日
予算 : 150ユーロ(約18,000円)
アクセス : カプリより船上タクシーにて約15分、
ソレントより車で約30分

海から約300mという立地に恵まれたレストランテ。新鮮な魚介を使った料理がおすすめで、中でも調理法や種類が豊富なアンティパストは、その美しさも一見の価値がある。春先から夏にかけては、緑に包まれた中庭で食事を楽しむことも出来る。各州のワインが取り揃えられ、ワインリストも充実している。



盛りつけも美しいアンティパスト

Pomodoro

特集

毎回、旬の食材をご紹介します

トマト

体に良い栄養素が
ぎゅっりつまった健康食、トマト。
そんなトマトの魅力を
ぎゅっと濃縮したトマト缶は、
キッチン“常備薬”です。



ジュースが濃厚で、短時間でのソースづくりや煮込み料理に最適!

フレッシュ感溢れる、トマトそのものの自然な味わいが楽しめます

Spigadoro

<スピガドーロ>



スピガドーロ サンマルツァーノ D.O.P.
ホールトマト 2.55kg / 1,130円
「サンマルツァーノ」は、原産地保護表示の認定を受けたトマトで、カンパニア州のサンマルツァーノ村を中心として、サレルノ・ノチェラ平原一帯で生産されています。甘みと酸味が通常のトマトよりも大変豊富で、トマトソースのベースとして各国の料理人から、「世界最高のトマト」との評価を受けています。果肉だけでなくジュースにももちろんサンマルツァーノが使われ、サンマルツァーノ種の味わいをたっぷりとお楽しみいただけます。



スピガドーロ
ホールトマト
400g / 100円
2.6kg / 500円
ソース用に最適といわれる肉厚で酸味の少ない長タイプの完熟トマトを湯むきし、裏ごししたトマトジュースと一緒に缶詰しました。



スピガドーロ
ダイストマト
400g / 110円
2.6kg / 640円
ダイス(サイコロ)状にカットしてあるため切る手間と加熱時間が短縮でき、利用範囲が広く、完熟トマトの甘さがそのまま味わえます。甘みの強いローマタイプのトマトを使用。



スピガドーロ
トマトペースト
800g / 540円
完熟トマトから生まれる自然のコクとまろやかな味わい。スーゴディ・カルネなどのペーストとして活躍する、プロ仕様のペーストです。



スピガドーロ
パツサートトマト
(テトラパック)
500ml / 210円
イタリア産完熟トマトの裏ごしタイプ。種がないので、なめらかな食感の上品なソースに仕上がります。開封前は常温保存可能。

LaBONTA

<ラボンタ>



ラボンタ ホールトマト
2.55kg / 570円
南イタリア産トマトならではの自然な甘みと酸味が絶妙なバランス。フレッシュな味わいが特徴です。



ラボンタ ダイストマト
2.55kg / 620円
カット済みで使い勝手のよいタイプ。加熱時間も短縮できます。パスタのほか、トマト料理全般に幅広くお使いいただけます。



ラボンタ ポモドリーニ
400g / 150円
ホールトマトに比べ、より甘みが強いのが特徴です。ユニークな形状を生かして、そのままピッツナのトッピングにするのもおすすめ。



クラッシュトマト5kg スタンドパウチ
5kg / 930円
空き缶のゴミ問題をクリアする軟包材を使用した、便利なスタンドパウチのトマトです。加熱度が低く、フレッシュな味わいが存分に楽しめます。



ダイストマト10kg アセプティックバッグ
10kg / 2,890円
ゴミ問題を考慮した工場向けの軟包材トマト。湯むきトマトをダイスカットにし、ジュースと共に無菌充填(アセプティック)しています。

南イタリアの太陽と、徹底したこだわりが生み出したトマト缶



夏野菜の王様トマトが真っ赤に突るこの時期は、トマト栽培農家が1年で最も忙しくなる季節。そしてトマト缶の工場もこの時期に同じく最盛期を迎えます。南イタリアの畑から届く収穫されたばかりのトマトは、工場に入るとすぐに重量や品質チェックを受けます。大きさや熟し具合などで選別され、それぞれのラインに進んだ後、大量の水とブラシを使って丹念に畑の土や埃を除去。その後目視やセンサーを使って再度完熟であるかどうかの選別を経て、湯むきされます。こうした幾重ものチェックをクリアした選りすぐりのトマトだけが果汁と共に缶に詰められ、製品として出荷されていくのです。

太陽の恵みをそのまま凝縮したトマト缶は、徹底的なこだわりの元で生まれます。

価格は全て参考価格

Sale

特集

毎回、旬の食材 をご紹介します

塩 -しお-

古代ギリシャの伝統が生み出した天然海塩。
シチリアの太陽と風、潮の香り、そして天然のミネラルが凝縮されたこだわりの塩をご紹介します。

ソ・サルト社
モティア・サーレ・インテグラレ・フィーノ
(細粒)

1Kg / 340円

「モティア」とはラパニとマルサラの間に浮かぶ小さな島の名前で、フラミンゴが飛んでくるとも知られる美しい場所のこと。天日で干し上げただけの天然海塩です。



ソ・サルト社
モティア・サーレ・インテグラレ・グロッソ
(粗粒)

1kg / 340円

インテグラレ=無精製。天日で干し上げただけの粗粒(グロッソ)タイプの天然海塩です。パスタや野菜をゆでる時、スープや燻製の下準備などに最適です。



ソ・サルト社
エガディ・サーレ・フィーノ(細粒)

10kg / 1,700円

「エガディ」とはラパニの西側に浮かぶ島々に由来する名。天日干しでつくった塩を一旦水に溶かしてフィルターにかけ、再度乾燥させてつくったウォッシュタイプの細粒塩です。

So. Salt <ソ・サルト社>

シチリア島の北西、トラパニ沿岸は、古代フェニキア人の手による、歴史上初めての塩田が誕生した土地。ソ・サルト社は、自然保護区域に指定されるこの美しい海岸に、約800ヘクタールの塩田を有するシチリア産海塩のトップメーカーです。1989年の創業以来、昔と変わらぬ手作業で天日干しの伝統を守り続けています。

海塩づくりが始まるのは春を迎える頃。風車の動力を使って海水を塩田に引き入れ、気温が上昇する春から夏にかけてじっくりと水分を蒸発させていきます。熟練した職人の手によって塩分濃度の調整や品質管理が行なわれた塩田には、秋の雨季前におよそ9万トンの輝くような天然海塩ができあがります。

シチリアの穏かな気候と職人の確かな腕が作りだすソ・サルト社の海塩は、カリウムやマグネシウムなどのミネラルを豊富に含むため、食材のうまみを十分に引き出してくれます。ぜひ長い歴史を誇るシチリアの天然海塩をお試しください。

最も歴史ある調味料

塩

塩は歴史上最も古い調味料のひとつ。金と同様、町に繁栄をもたらす重要な財源でもあったため、イタリアの歴史を語る上で欠かせません。

ローマ時代には、兵士の給料は塩で支払われていました。給料を意味する「サラリオ(Salarium)」という言葉は、ラテン語の塩(Sal)に由来しています。現在でもイタリア料理の重要な食材である、生ハムやサラミなどの食肉加工やオリーブの塩水漬などが一般化したのもこの頃のこと。その後、中世のヴェネツィアやピサ、ジェノヴァにおいては、海に囲まれた地の利を活かし、塩の貿易で巨額の富を手にした貿易業者達が台頭しました。“塩を制するものは世界を制する”時代だったといわれています。

さて、日本でも平安時代には、春秋の2回、塩の賞与が与えられていました。塩は庶民の生活にも深く根ざし、調味や食材の保存だけでなく、葬儀や相撲の清めの塩、塩断ちなど、今日にも残る習慣や信仰を生み出しています。

毎日の生活に欠かせない「塩」は、人間の知恵と自然の恵みがつくりだし、長い歴史と文化に育まれたうまみのエッセンスなのです。

Piatto

季節の一品

モンテ物産のシニア ワインアドバイザーが
季節のおすすめ料理と ワインをご紹介します。

Vino

プロが教える季節の一皿

季節の一皿にあわせたいワイン

いろいろ野菜でビタミン補給もばっちり! 夏に食べたいさっぱりパスタ

夏らしいお料理に、カンパーニア原種のブドウを使った白ワインを



野菜のいろいろ冷製パスタ

Caperrini freddi con le verdure

作り方

キュウリ、赤ピーマン、黄ピーマン、タマネギを6ミリの角切りにし、冷水にさらしてから水分を切る。
ダイズはざるにあけ、ジュースを切る。

の野菜、のトマト、枝豆、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル、レモンジュース、みじん切りにしたアンチョビを混ぜ合わせ、ソースをつくる。
カッペリーニをゆで、流水にさらしてから氷水で冷やし、水分をよく切る。

のソースとよくあえ、塩、コショウする。
仕上げにジェノヴェーゼ・ペーストをふりかける。



材料(4人分)

カッペリーニ	200g
ダイズ(缶)	400g
キュウリ	1本
赤ピーマン	1/2個
黄ピーマン	1/2個
枝豆(ゆでたもの)	40~50粒
タマネギ	1/4個
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	80cc
レモンジュース	20cc
アンチョビ(バリストレーリ・シローラモ社)	1枚
ジェノヴェーゼ・ペースト(モンテベッロ)	大さじ2
塩、コショウ	適量

同じトマト缶でもう一品



ガスパチョ

作り方

キュウリ、タマネギ、ピーマン、セロリ、イタリアンパセリ、バジル、ダイズトマトのジュース、オリーブオイルをフードプロセッサーにかける。
程よく混ぜ合ったら、塩、コショウで味付けをする。

材料(3~4人分)

ダイズトマト(ジュースのみ)	1缶分
キュウリ	1/2本
タマネギ	1/4個
ピーマン(赤または黄)	1個
セロリ	1/4本
イタリアンパセリ	2枝
バジル	2枝
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	適量
塩・コショウ	適量



ファランギーナ・サンニオ
750ml / 2,100円
ブドウ品種:ファランギーナ
カンパーニア州でも一番古いブドウの一つ、ファランギーナ種100%のワイン。青リンゴ、バナナ、パイナップルなどを思わせる上品な香りと心地よい酸味が特徴です。

グレコ・ディ・トゥーフォ
750ml / 2,700円
ブドウ品種:グレコ
紀元前1世紀にはヴェスーヴィオ山の斜面で栽培されていたというグレコ種。熟した果実やパニラ、ミント等の香りとフレッシュな酸の調和が素晴らしい余韻の長い逸品。

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ
750ml / 2,500円 ブドウ品種:フィアーノ
ラテン語Apiane「蜂に好まれるブドウ」が語源の、甘く、香り豊かなブドウ品種、フィアーノ種を100%使用。パニラやフルーツの香りとうぶくよかな味わいが楽しめます

カンパナーロ「イルピニア・フィアーノ」
750ml / 5,900円 ブドウ品種:フィアーノ・グレコ
"カンパナーロ"(鐘突き音)と呼ばれる畑のブドウのみを使用。新樽で発酵と熟成を経た力強さを感じられます。スパイスでまろやかな風味を持った高貴なワイです。

こだわりの食事には、絶妙のワインを探そう 食とワイン

暑い夏に涼しい部屋で赤ワインを楽しむのも一興ですが、夏らしいさっぱりしたお料理には、パリックを使わないイタリアの白ワインが合わせられると言えるでしょう。中でも一番のお勧めは、イタリアの南に位置するカンパーニア州のグレコ・ディ・トゥーフォ。このワインは、ギリシャからもたらされたブドウ品種であるグレコ種を使い、「花崗岩の多い土地」という意味の「トゥーフォ」という町で造られています。デリケートな味わいと、上品なバランスの良さを特徴とするこのワインは、ちよっと洒落た食事をセンスよく決めてみたいときに抜群のマリアージュ(食事とワインが結婚したようにぴったりとあること)を見せてくれることでしょう。
栄養ドリンクでもサプリメントでもなく、「夏には夏らしい食事とワインを楽しむ」ことで、「健康に留意する」ということもイタリアに学べるかも知れません。



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回以上のワイン講習会の講師をつとめ、「教子」は2万人を超える。

価格は全て参考価格

イタリアワイン権威による、ブドウ品種講座

Guida del vino Italiano

D.チェルニツリ著「Vini d'Italia:istruzione per l'uso」より



「いいワインにめぐり合うことは
人生の最良の出会いのひとつである。」

ダニエレ・チェルニツリ (Daniele Cernilli)
1954年12月22日生まれ

1986年 - ガンベロ・ロツの執筆を始め、副編集長から編集長へ、ガンベロ・ロツ関連である「Gambero Rosso」、「Guida Vini」、「Il Vino」などの雑誌、本の執筆、マネージング、編集、海外リサーチなどもこなす傍ら、ワイン専門各誌への寄稿、世界の各ワインコンクールでの審査委員も努める。また、イタリアソムリエ協会ソムリエ養成コース講師、テレビ出演などもこなす。数々の受賞もしている。
Photo by Kiyoshi Sakasai / (c) Winart Magazine

グレコ

白ワイン用のブドウであるグレコ種は、その名の通りギリシャ原産の品種である。古代ギリシャ人たちに「エトリア・テルス(ワインの地)」と呼ばれたイタリア南部には、アリアニコやファランギーナなどをはじめとし、数々の品種がもたらされた。その時に伝えられたブドウ品種のひとつがこのグレコであり、現在ではカンパーニア州とカラブリア州を中心に生産されている。

カンパーニア州でグレコ種を使ったワインと言えば、まさきに見えるのが「グレコ・ディ・トゥーフォ」である。ヴェスーヴィオ火山の麓に位置する街にちなんだ名を持ち、現在ではD.O.C.に指定されているワインである。火山性の土地と日照条件の良さに恵まれたトゥーフォ周辺で生まれ、麦わら色がかかった美しい黄色が特徴。繊細で濃厚なブーケと、優雅でしっかりしたボディを持つため、数年間の瓶熟も可能である。若いうちには清々しい香味とフレッシュさを楽しめ、熟成の後には更に洗練された味わいを楽しむことも出来る。

もうひとつの産地であるカラブリア州では、D.O.C.に指定されているピアンコ市とジェラーチェ市で広く栽培されている。カラブリア州のグレコ種ワインは、黄金色で、濃厚かつ繊細なオレンジの花の香りが特徴。アルコール度数が高くバランスも良いため、熟成に耐える力を持っている。

以前は「バレル売り」のイメージが強かったイタリア南部ではあるが、近年、若いうちからでも、熟成後でも楽しめる魅力的なワインが多数生まれている。「伝統品種を大切にしたい」という作り手の思いの表れなのであろう。

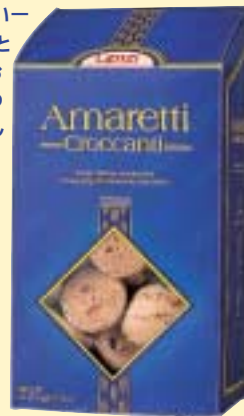


カンパーニア州
フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社のブドウ畑

人気のイタリアン・ドルチェに
新しい顔が加わりました

レンツィ社の焼き菓子、
アマレッティ新発売!

イタリア全土で大人気のアマレッティが新登場です。“アマレッティ”とは、イタリア語で「小さくてほろ苦いもの」という意味。アブリコットの種の核が入ったクリスピーな焼き菓子で、パリッとした歯ざわりと、豊潤な香りが特徴。可愛らしいーそのままお茶菓子と菓子づくりにもお甘味とほろ苦さのーモニーをお楽しみください。



レンツィ社
アマレッティ
200g / 590円

イタリアの“甘い”歴史

イタリアには欠かせないドルチェ。その歴史は古く、古代ローマ時代には既に蜂蜜やフルーツなどを挟んで焼いたデザートがつけられていたとの記録が残っています。しかし、当時の甘味料は非常に高価なものであったため、食す機会に恵まれていたのは上流階級や修道士など限られた人達のみであったようです。

ドルチェが庶民に近づき始めるのは中世以後のこと。13世紀以降にバスティツェリア(お菓子専門店)が誕生したことや、16世紀にヴェネツィアが世界の砂糖貿易の中心となったことなどの影響もあり、各地に地方特有のドルチェが生まれ始めます。

アマレッティもそんな地方菓子のひとつとして誕生しました。生まれ故郷は北イタリアにあるロンバルディア州ヴァレーゼ県のサロンノ。ルネサンス華やかなりし頃に人口4万人弱の町でつくられはじめ、いまやイタリア全土で愛される銘菓となりました。

今回ご紹介するアマレッティはレンツィ社で焼き上げています。フィレンツェ名物としてあまりにも有名なカントゥッチも手がけている同社は、手作り感あふれる素朴な風味を活かした焼き菓子づくりに定評があります。シンプルかつ奥深い味わいを、コーヒーやデザートワインなどと一緒に味わってみてはいかがでしょうか。