

タンティリア 友の会 夏号 2004

## CONTENTS

Ciao! Italia トレンド情報 in Italia  
食とワインのイベントめぐり  
おいしい料理を食べに行こう!

特集 魅惑の島、サルデーニャ

レシピ&コラム ボッタルガとプチトマトのリングイネ  
食とワイン

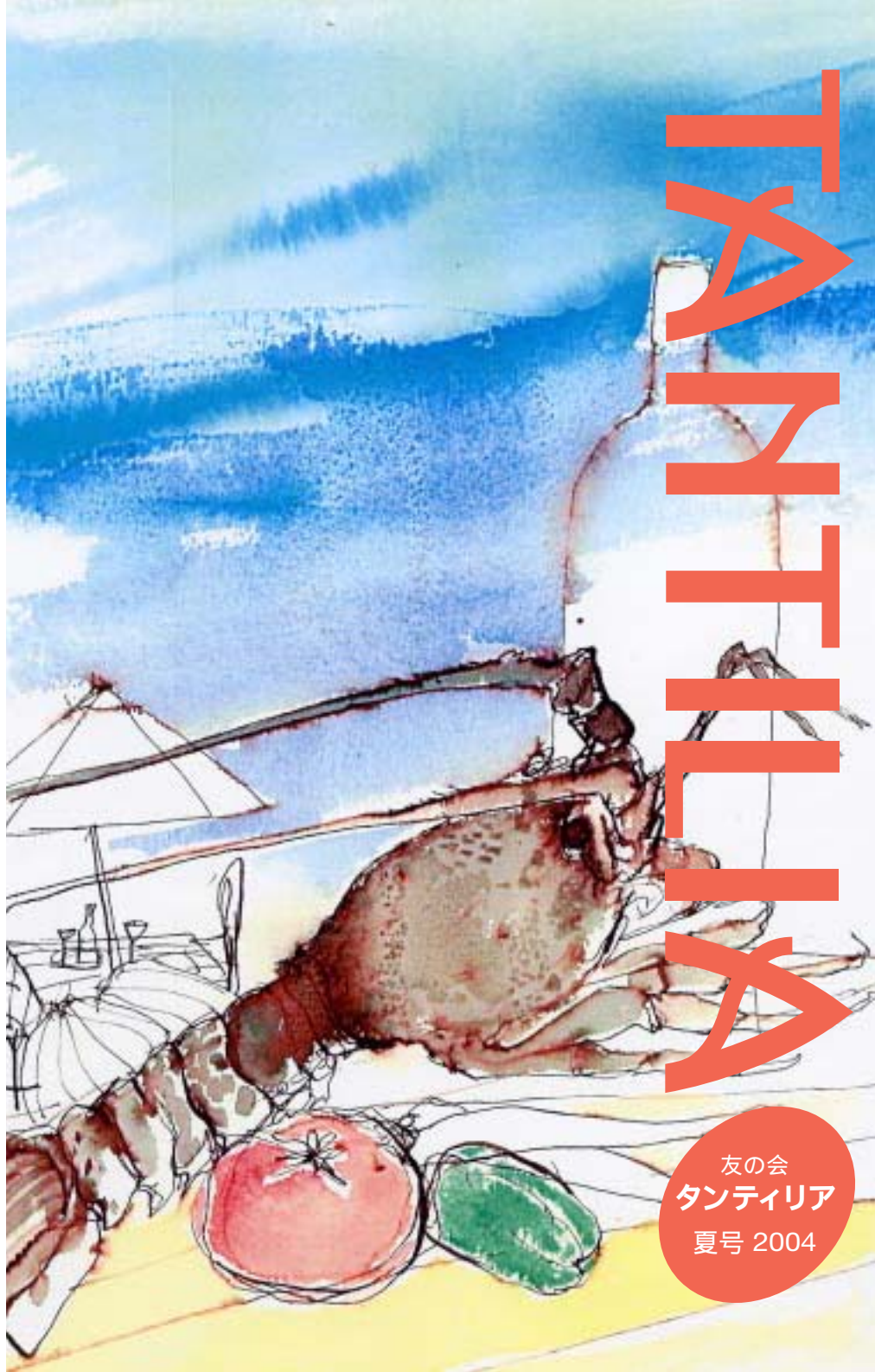


発行者 モンテ物産株式会社  
お問い合わせ モンテ物産株式会社 友の会事務局  
TEL. 03-5466-4523  
<http://www.montebussan.co.jp>

掲載商品のお問い合わせは  
イタリアンショップ "Picco"  
東京 TEL. 03-5466-4535  
大阪 TEL. 06-6531-6518



この冊子は環境にやさしい植物性大豆油インキで印刷しています。



友の会  
タンティリア  
夏号 2004

## 夏のスペチャリタ ジェラート ~ Gelato ~

イタリア人がジェラート好きと言うのは有名ですが、夏を目前にして、今まさにジェラートの最盛期に突入しようとしています。今年は、4月も終わり頃から既に、25を記録した日もあり、人々は涼を求めて湖、山などへこぞって出かけています。日光浴をしている人、キャンプをしている人、そして必ずと言っていいほど見かけるのがジェラートを食べている人。



私も当然ジェラート好きの1人です。人気の「ジェラテリア(ジェラート屋)」というのはその街々に存在しますが、今回はその中でも、おそらく私の記憶に永久に残るであろうイタリア屈指のジェラテリアを取り上げたいと思います。

このイタリア最強(?)の「ジェラテリア・マッテオ(Gelateria Matteo)」は、南イタリアの港町サレルノ郊外にあります。ミラノからサレルノ郊外へ、トマトを求めて行った出張先で出会ったのがこのジェラテリアです。

一見、何気ない店構えの入り口を抜けると、ジェラートの入ったショーケースがずらりと並び、冷房の効いた店内でジェラートを食べている人々でごった返していました。人ごみを掻き分けてお目当てのジェラートをオーダーし、地元人に混じってジェラートをほおぼしている「こっちに来い」と言われ、隅にあるショーケースの前まで行きました。「これもこのジェラテリアのスペチャリタ(Specialità: おすすめの一品)だよ」と言われてのぞきこむと、「ニンニクジェラート」

「魚介風味のジェラート」「タコジェラート」「パッカズ干鰯ジェラート」・・・強烈な、味の想像もつかないようなジェラートがメニュー表に列記されていました。

しかしながら、「スペチャリタ」と言われると食べたくなる性分の私、小さなスプーンで10種類ほど、「気になる味付け」のジェラートに挑戦! 中にはもうジェラートの域を超えてしまっているテイストもあったものの、さすが名店と言われるだけあって味のまとめ方はなかなかのものでした。あえて言うならこの「おかずジェラート」

確かに作るうと思えば誰でも作れるのかもかもしれません。しかし、実際に提供しているのはここだけだと思います。そして、この店のもう一つのスペチャリタは果物・木の実はジェラート。これらは間違いなく、果物本来の味が活かされている絶品でした。

「おかずジェラート」との怒涛の試合! 試食を終えたころ、最初にオーダーしたジェラートは私の左手で溶け、見る影もなかったのは言うまでもありません。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西 憲洋



## 世界に誇る夏の名物 「サルデーニャの金」

夏と言えば海ですが、今回は、素晴らしい地中海のリゾート地のひとつであるサルデーニャ島のグルメについてご紹介します。

サルデーニャは周りを海で囲まれており、海産物が多く捕れる土地。イセエビ(Aragosta) ウナギ(Anguilla) マグロ(Tonno) 等も豊富で、地元料理にも根付いています。中でも忘れてはならないのが、世界中の美食家を虜にする「サルデーニャの金」と呼ばれる特産品。それは一体なんなのでしょう?

正解は、ボラの卵巣を塩漬け 乾燥 熟成させた「ポツタルガ」。イタリアでは「ポツタルガ・ディ・ムジネ(Bottarga di Muggine)」又は「ポツタルガ・ディ・チェファロ(Bottarga di Cefalo)」と呼ばれています。古くはアラブの魚卵の乾燥塩漬け(Battarikh)に由来し、それが地中海諸国に伝わったとされており、現在はイタリアでもトスカナ州、シチリア州、カラブリア州などで少量生産されています。



漁師たちは毎年、9月初旬から10月下旬にかけて、原料となるボラの卵巣を求め、漁に出ます。漁は目の細かい網で行い、捕らえたボラの中から良く太ったメスだけを選びずります。新鮮さを失わないよう、すぐに腹を裂いて卵巣だけを取り除き、血抜きと掃除をした後、海塩に漬けて重石を乗せ、塩分が浸透したら専用台の上で乾燥させます。こうして熟成させること7~10日、表面

の色が琥珀色になれば完成です。

その中でも重量250gまで、色は黄金~琥珀色のものが最上品と言われています。地中海を優雅に泳ぎまわったボラのポツタルガは非常に繊細かつ濃厚な味わいで、後味にほのかに苦味を感じ、これぞサルデーニャが世界に誇る「金」という呼び名の所以を感じさせられます。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西 憲洋

Andiamo a mangiare bene!  
おいしい料理を食べに行こう!

Ristorante La Lepanto  
[リストランテ・ラ・レパント]

住所 Via Carlo Alberto,  
135 07041 Alghero, Sardegna

電話番号 079-979116

予算 50ユーロ

定休日 不定休 座数 100席以上

アクセス アルゲロ市内中心部のピアッツァ・スリスにある。大きなイセエビの看板が目印。



サルデーニャ島北部の街、アルゲロにあるこのレストランは、海のすぐ近くで魚介類が名物。店頭には大きな水槽にイセエビ、オマール海老の泳いでいる姿も見られる。様々な調理してくれるイセエビ料理や、トマトとタマネギを和えたサラダ「カナラーナ(Canarana)」カニのパスタなど、多数のおすすめがある。サルデーニャのドルチェが盛り放題のデザートと、地元ワインもお忘れなく。

# イタリアンシェフの オリジナルレシピ



## ポツタルガとプチトマトのリングイネ

Linguine con Bottarga di Muggine Addolcita con Pomodorini

### 【材料4人分】

リングイネ【アントニオアマート】	400g
ポツタルガ【みじん切り】【モンテベッロ】	40g
プチトマト	200g
ニンニク	10g
イタリアンパセリ	5g
魚のフユメ	100g
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル【ベルトーリ】	適量
ポツタルガ スライス【モンテベッロ】	40g

### 【作り方】

みじん切りにしたニンニクをオリーブオイルを入れたフライパンでじっくり熱する。  
イタリアンパセリを加え、魚のフユメを入れて熱する。  
火を止め、みじん切りにしたポツタルガとオリーブオイル適量を加え、なじませる。  
塩を入れた湯でリングイネをアル・デンテに茹で、水分をきって、のフライパンに入れ、くし型にカットしたプチトマトを加えてよく和える。  
皿に盛り、スライスしたポツタルガとオリーブオイルをふりかけサーブする。



Chef: Adriano Guernieri  
アドリアーノ・グエルニエリ氏

Ristorante da Adriano  
Via G.D'Annunzio, Centro Martini, 07026 Olbia,  
Sassari, Sardegna  
Tel&Fax: 0789.21118



こだわりの食事には絶妙なワインを探す

## 食とワイン

白ワインがおいしく感じられる季節になりました。レストランのワインリストを見てもやはり白ワインに目がいきます。また最近では、グラスワインの種類が豊富にあって、違う種類のワインをグラス

で1~2杯楽しめるお店が増えてきたように感じます。特に、バスタランチにグラスワインを1杯飲みたい時には嬉しいものです。合わせるワインはパスタのソースや具材によって違ってくると思いますが、魚介やオイル系には白ワインを、トマトソースや肉系には赤ワインをおすすめします。

今回のお料理は、甘味の強いプチトマトをベースに、サルデーニャ特産のポツタルガを加えたパスタです。パスタにはリングイネを使い、少し太めの麺にフユメ 魚の出し汁を染み込ませた、シンプルな中に素材の旨みを十分に味わえる一品です。

### "モンテベッロ・ポツタルガ・ディ・ムッジネ"

新鮮なボラの卵巣から造られる、サルデーニャ産の「カラスミ」。独特の風味があり、塩分がきいているのでスライスして生野菜と合わせたり、すりおろしてオイルベースのパスタにしたり、魚介類のワイン蒸しなどにふりかけたり…。様々な使い道で楽しめる贅沢な食材です。

商品に関するお問い合わせはお近くのモンテ物産までお願いいたします。



このお料理に合わせるワインは、同じサルデーニャの白ワイン「テッレ・ピアンケ トルバート」(詳細は特集ページ)や「モンテオーロ」"ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ"がよいでしょう。爽やかさと凝縮感のある味わいで、プチトマトの甘味と酸味、ポツタルガの旨みと塩味との相性がよく、フローラルで華やかな香りが更においしさを引き立たせてくれます。真夏の暑い時期に、キリッと冷やして味わってみてください。暑さも心地よく感じられるかもしれません。

### "モンテオーロ"

ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ D.O.C.G.

750ml / 1,700円(参考価格)

サルデーニャ州唯一のD.O.C.G.ワイン。"モンテオーロ"とは、"ゴールドマウンテン"という意味のイタリア語です。繊細で薫り高い、コクのある味わいの白ワインです。

ブドウ品種:ヴェルメンティーノ

格付: D.O.C.G. 飲み口: やや辛口

ボディ: ミディムボディ サービス温度: 10 前後



川田 晶子 モンテ物産シニア・ワインアドバイザー。イタリア塾での料理・ワイン教室の企画運営やオリジナルレシピの編集などを手がけている。



## 魅惑の島、サルデーニャ 地中海に浮かぶ 楽園のワイン



地中海でシチリアに次いで2番目に大きいサルデーニャ島。首都はカリアリです。地理的・歴史的に古代ギリシャ、アラブ、フランス、スペインなど、多様な異文化の影響を受け、独自の文化を育んできました。

この島の気候は、春と秋は暖かく、夏は暑く、冬は温暖、という地中海性気候。リゾート地コスタ・ズメラルダ(エメラルド海岸)やジェンナルジェントウ山地、そして、数多くある美しい魅力的ビーチと豊かな自然が世界中の人々を魅了しています。そして、この島の収入源であり、忘れてはならない魅力のひとつは、なんといってもおいしい料理とワイン! 今回は、この魅力的なサルデーニャ島の伝統的なワインと料理をご紹介します!

### サルデーニャ島独特のブドウとワイン

#### ヴェルメンティーノ

ヴェルメンティーノ種は、地中海沿岸で代表的なマルヴァジア種(ギリシャ原産)がこの島で独自に進化した白ブドウです。若いブドウからはみずみずしい軽やかな味わいのワインが、完熟したブドウからは複雑味のある、繊細なワインが造られます。



ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャD.O.C.  
やや辛口 ライトボディ  
750ml / 1,100円(参考価格)

#### トルバート

紀元前3000年頃、エーゲ海沿岸で栽培されていたトルバート種は、15世紀にスペイン人から伝わったといわれています。栽培が難しいブドウで、現在この品種のワインを本格的に造っているのは唯一セッラ&モスカ社のみ。石灰質の畑(テッレ・ピアンケ 白い大地)で育てられています。



“テッレ・ピアンケ”  
トルバートD.O.C.  
やや辛口 ミディアムボディ  
750ml / 1,700円(参考価格)



#### セッラ&モスカ社

1899年創業 サルデーニャ島北部  
サッサリ県アルゲーロ

所有総面積 : 650ヘクタール  
ブドウ畑面積 : 500ヘクタール  
年間生産 : 6,000,000本

ヨーロッパでも最大級の広さを誇る自社畑を所有し、島特有の伝統品種とヨーロッパ品種を用いた高品質ワインを醸造しています。乾燥防止用の灌漑設備を整えたり、強い日差しからブドウ果実を守るため、従来の“株仕立て”を“棚仕立て”に換え替えたりと改革を重ね、サルデーニャ島全体のブドウ栽培とワイン醸造の発展に多大な影響を与えました。イタリアワイン醸造界全体にも新しい道筋を指し示してきた権威あるワイナリーです。



社長兼エノロゴ(醸造責任者): マリオ・コンソルテ氏

「今、ワインや食に限らずライフスタイル全般において、イタリアをはじめヨーロッパでは「メディテラーネア(Mediterranea:地中海)」という言葉がひとつのキーワードになっている。その地中海の中央に位置しているサルデーニャ島の人間として、受け継いできた伝統文化を世界へ発信していきたい。」と語るマリオ・コンソルテ氏。イタリアワイン組合代表も兼任し、ブドウ栽培や農業の復興活動に尽力しています。

#### カンノナウ

起源はフランスのグルナッシュ種、スペインのガルナツチャ種と同じアリカンテ種のひとつと考えられていますが、サルデーニャ島特有の気候風土の中で育ち、強い日光や潮風を浴びたおかげで、今や独自の個性を持ったブドウ品種として、地元ワインが造られています。



カンノナウ・ディ・サルデーニャD.O.C.  
やや辛口 ミディアムボディ  
750ml / 1,400円(参考価格)

#### カリニャーノ

南仏原産といわれる黒ブドウ、カリニャン種のこと。地中海沿岸を中心に、世界的に広まっているブドウ品種ですが、やはりサルデーニャ独自の特徴を持っています。沿岸の丘陵地で栽培され、長期熟成に耐えうるブドウに育ちます。



“テッレラーレ”カリニャーノ・デル・スルチス・リゼルブアD.O.C.  
やや辛口 ミディアムボディ  
750ml / 2,200円(参考価格)

\*在庫状況は弊社までお問合せください。\*価格は全て参考価格です。