

タンティリア 友の会 夏号 2005

CONTENTS

Ciao! Italia	トレンド情報 in Italia イタリアの食材めぐり おいしい料理を食べに行こう!
特集	フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社
レシピ&コラム	リングイネのスフォルマート オレンジ風味 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

「友の会」会員様の個人情報に関しましては、友の会
会報(TANTILIA)の送付、当社の商品に関するご案内の送付の
目的で利用いたします。

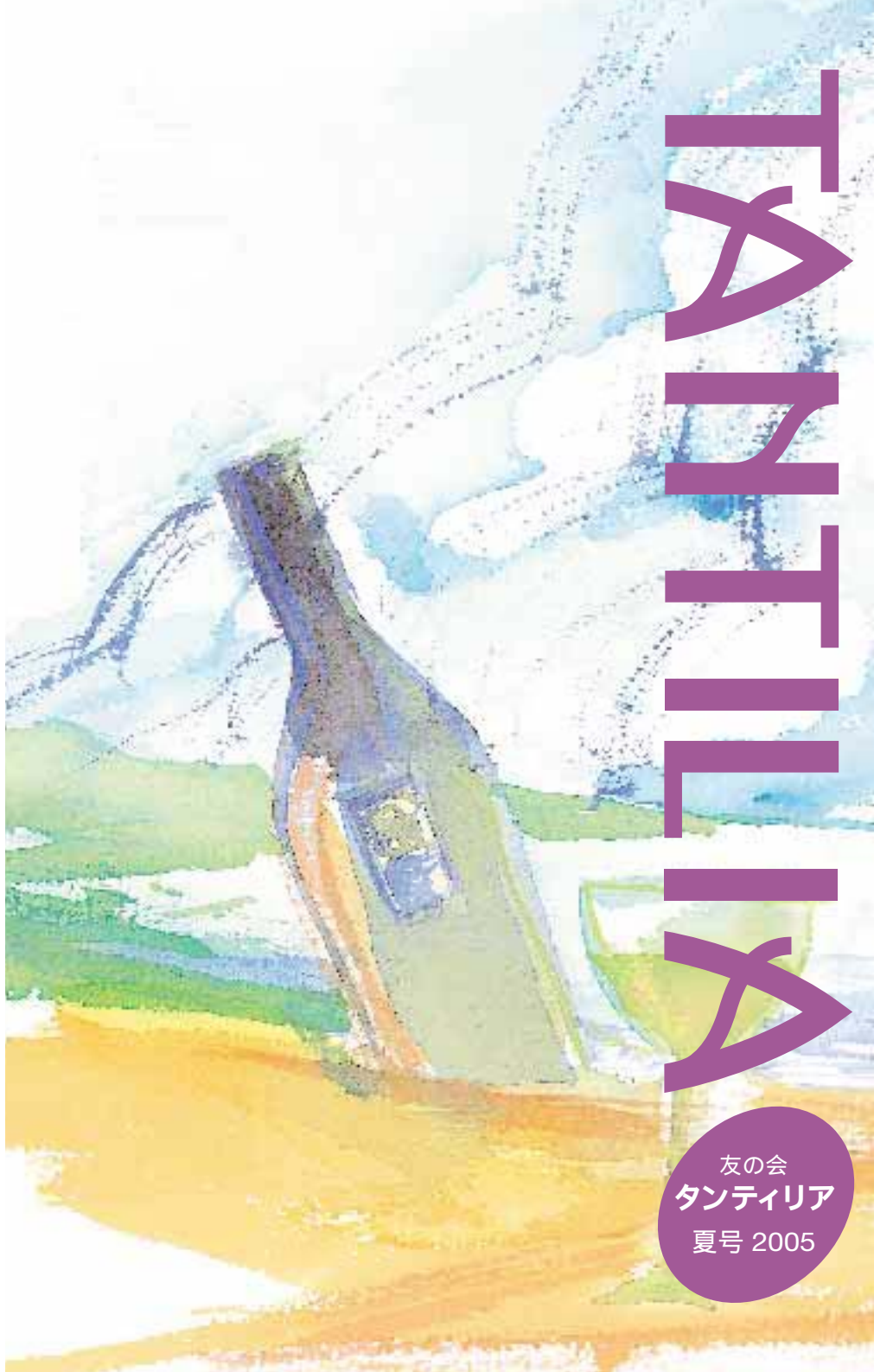
弊社のプライバシーポリシーについては弊社ホームページ
をご覧ください。



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。

TANTILIA

友の会
タンティリア
夏号 2005



世界遺産の美しい海岸から アマルフィの黄色い宝石

前回の春号ではイタリアの野菜について触れました。今回は夏号ですので、夏
といえば南イタリア、南イタリアといえば・・ということでアマルフィ(Amalfi)にスポッ
トを当ててみたいと思います。皆さん、アマルフィといえば何を思い浮かべますか？

世界遺産にも指定されたアマ
ルフィ海岸を思い浮かべられる方も
多いことでしょう。

ここで有名なのがレモン
(Limone)です。レモンの木と
いうのは日本人にはあまり馴染
みのない木ですが、アマルフィ
海岸には数多くのレモンの木



が自生しています。青い海に面した海岸から顔を出す黄色いレモンはまるで宝石の
ような美しさを放っています。実はこのレモン、少なくとも300年も前からアマルフィ
海岸で育てられていたのですが、カンパーニア州での歴史はさらに古く、紀元後79
年のヴェスビオ火山の大噴火によって埋没したポンペイ遺跡の、とある家の壁にも
綺麗なレモンの木が描かれています。



イタリアでレモンといえば、シチリア産など
いろいろとありますがI.G.P.(保護指定地域表
示)に認定されているのは、このアマルフィ産
レモンとアマルフィのすぐ近くにあるソレント産
レモンの2つだけ。

“アマルフィ産”と表示できるレモンは、限
られたアマルフィ海岸の土地を使って植えら
れているわけですから生産数にも限りがあり、
足場の悪い場所での栽培になるため人件費

もかかります。したがって市場に出ても非常に高い値段で売られることとなります。

アマルフィのレモンは長い楕円系状の形をして
おり、非常に明るい黄色をした皮、エッセンシャル
オイルの含有量が多く、香りがとても豊か。また
種も少なく、軟らかい酸味も特徴です。

この黄色い宝石の強い香りや味はたいへん
重宝され、イタリア料理、特にこのエリアのデザ
ートや料理に良く使われています。皆さんもイタリ
アにお越しの際にはぜひ、アマルフィ海岸の青い
海と“アマルフィの黄色い宝石”を味わってみて
ください。

モンテ物産イタリアオフィス 宮西憲洋



古代ローマの万能調味料 アツラ・ガラム

日本で『しょっつる』や『いしる』で知られている魚醤
(ぎょしょう)ですが、イタリアでもGarum(ガラム)という名
称で古代ローマ時代から作られており、世界の食文化で非
常に古い調味料の一つです。



鰯を塩漬けにして熟成させた“アンチョビ”

魚醤とは魚介類を原料にした調味料で、塩といっしょに漬け込んで発酵・熟
成させ、ろ過したものです。旨みのもとであるグルタミン酸を多く含み、料理に
少し使うだけでも味に深みを感じさせる調味料です。

現在イタリアでは、この古代ローマのガラムに似た魚醤は、「コラトゥーラ・
ディ・アリーチ(Colatura di alici)」という名前でも知られ、なかでもカンパーニア
州のチェターラ(Cetara)村産が特に有名です。コラトゥーラはアンチョビの副産
物として作られますが、原料となる鰯は3月から7月の初めにかけてサレルノ湾を周
遊し、『チャンチョーロ(Cianciolo)』と呼ばれる集魚灯を使用した漁法で捕獲され
ます。捕獲された鰯は『Testa-Coda(テスタコーダ)』と呼ばれる鰯と塩を交互に木
製の桶に入れる方法で詰め込まれ、その上に重石を乗せて水分を抜いていきます。
通常アンチョビ作りでは捨てられてしまうこの水分を、コラトゥーラ作りでは別に保
存しておきます。4~5ヶ月後(10月末~11月初め) 水分が出きったアンチョビは熟
成工程完了となりますが、ここで別に保存しておいた液体を、アンチョビと塩の層
に再度注ぎ入れてろ過させることで、熟成による旨みと香りを含んだコラトゥーラ

(伊語で「ろ過」という意) が生まれま
す。コラトゥーラは貴重な調味料とし
てパスタ、魚、野菜料理に使われ
ます。また、12月には、チェターラ
村の漁民がその年のコラトゥーラの
出来を祝うお祭りが行われます。



モンテベッロ
アツラ・ガラム



300ml / 1,700円(参考価格)

現在は南イタリアのごく限られた
地域にわずかに生産されているだ
けのガラムを日本で再現しました。

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



Al Convento
[アル・コンヴェント]

住 所 Piazza San Francesco, 16
電話番号 089/261039
予 算 35ユーロ
定 休 日 水曜(10月~4月)
アクセス Cetara中部

教会を改修して造られた、雰囲気のあるレストラン。おすすめは上にも紹介されて
いる、コラトゥーラ・ディ・アリーチ(魚醤)を使用したスパゲティ。また、パッケリ
(Paccheri) などカンパーニア州の郷土パスタを使った料理もこのレストランを代表
するメニューです。カンパーニア州を中心として、イタリア全土から集められたワイ
ンが料理をよりいっそう引き立てます。

革新を続ける南イタリアの雄 フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社

創業：1986年設立
カンパーニア州アヴェッリーノ県ソルボ・セルピコ

カンパーニア州は、ローマ皇帝も愛した風光明媚な地方。中心地のナポリは征服者たちが残した貴族的な文化と、陽気で寛容な人々の活気ある庶民生活が複雑に絡み合う魅力的な街です。また、この地方はワインの産地としても「これ以上すばらしいところはない」という意味の「カンパーニア・フェリックス（幸多きカンパーニア）」と称えられてきました。



伝統的なブドウ品種を最大限に 活かしたワイン造り

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社は1986年の創業以来、常に南イタリアワインの将来を考えながら、最新テクノロジーと農学研究を駆使し、畑や醸造設備に大きな投資を行ってきました。カンパーニア州の伝統的なブドウ品種がもつ、それぞれの特徴を最大限に生かすことをテーマに、新しいワイン造りに取り組んできたのです。その結果、同社のワインはこの数年間に急速な発展を遂げ、世界にその名を知らしめることとなりました。



ヴェスーヴィオ山麓で造られる「キリストの涙」という名のワイン

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ビアンコ

750ml / 2,100円(参考価格)

ブドウ品種：コーダ・ディ・ウォルベ、グレコ、ファランギーナ

格付：D.O.C

赤ワイン「ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ロッソ」もあります。



世界の評価を受ける、赤ワインの逸品

2000、2001年ヴァンテージトレ・ピッキエーリ受賞

"Serpico" Irpinia Rosso

「セルピコ」イルピニア・ロッソ

750ml / 9,700円(参考価格)

ブドウ品種：アリアニコ

格付：I.G.T.

南イタリアに広がる、 フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社の2つのブランド

“オンニソーレ”

Ognissole

プーリア州



NEWアイテム

メディコ・ディ・マリア(白ワイン)
Medico di Maglie I.G.T.

名前の由来 この地に辿り着いた古代の有名詩人レオニダが故郷ギリシャを懐かしんで詠んだ詩の中に『陽はまた昇る(ogni sole)』という一節があります。永遠に輝きのあるワインを造りつづけようとするサン・グレゴリオ社の願いが込められています。



Basilicata



“ヴィーニエ・ディ・メッツォ”

Vigne di Mezzo

バジリカータ州

NEWアイテム

“エフェスト”アリアニコ・デル・ウルトゥレ(赤ワイン)

“Efeo” Aglianico del Vulture D.O.C.

名前の由来 ギリシャ人との戦いで対峙し、最後まで戦った地がこの地域。『戦いの中心地(メッツォ)だった場所のブドウ畑』という意味をもちます。

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社 最新情報

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社が、数年前から着手している新カンティーナが、2004年ついに完成しました。これがカンティーナか、というほど非常にモダンなデザインと各種設備の整ったカンティーナです。イタリア初ともいえる、近代的な施設内には、野外での催し物が可能なスペースや、この地方の食材を主体に伝統的かつ現代的な料理を提供するレストラン、宿泊施設等も兼ね備えています。

このカンティーナのコンセプトは「同社のあるソルボ・セルピコに伝わる、古代からのイルピニア文化をイタリア内外に伝えていくこと」。文化とは人、食物、言葉、そして何よりこの土地が生んだブドウ、すなわちワインといえます。その“発信基地”としてのカンティーナなのです。また、スローフード協会とも協力しあい、今後様々なイベントの会場にもなるようです。

今後の展開が常に気になるワイナリー、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社。近い将来、また、わたしたちをびっくりさせる、そんな情報が待ち遠しいワイナリーです。



カンティーナ外観



バリック熟成庫

イタリアンシェフの オリジナルレシピ



リングイネのスフォルマト カジキマグロ添えオレンジ風味

*Sformato di Linguine con Arancia e
Pesce Spada su Passatina di Patate*

【材料(4人分)】

リングイネ【アントニオアマト】	450g	エキストラ・ヴァージン・ オリーブオイル【ベルトリ】	適量
カジキマグロ	200g	ジャガイモのソース	
白ワイン	100ml	ジャガイモ	500g
オレンジ(皮を使う)	4個	タマネギ	15g
プチトマト	100g	ブロード	150g
バルミジャーノ・レッジャーノ	30g	タイム	適量
塩、胡椒	適量		

【下ごしらえ】

オレンジの皮を剥いておく。

カジキマグロは、カップ(型)の形に合わせて、ひとまわり大きくカットしておく。

バルミジャーノ・レッジャーノをおろしておく。

ジャガイモのソースをつくる。

フライパンでタマネギがしんなりするまで炒める。ジャガイモを加え、さっと炒めたらブロードとタイムを加えて煮る。ジャガイモがやわらかくなったら、ミキサーにかける。

【作り方】

たっぷりの湯を沸騰させ、塩を入れてリングイネを茹でる。

オリーブオイルをしいたフライパンでカジキマグロをソテーする。

白ワインを加え、アルコールが充分にとんだら、カジキマグロを取り出す。

茹で上がったリングイネ、プチトマト、バルミジャーノ・レッジャーノをのフライパンに入れ、塩、胡椒で味をととのえる。(ソースが残っていればあとで使う)

カップの底に のカジキマグロを敷き、側面にオレンジの皮をはりつける。中に のリングイネを詰め、160 のオープンで5分焼く。

平らな皿にジャガイモのソースを敷き、その上にカップから出した を置く。

上からエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルと の残りのソースをかけてできあがり。

桃や

こだわりの食事には絶妙なワインを探す

食とワイン

食欲がなくなる夏の時季、イタリア料理では、北部のバターや生クリームを使ったものより、南部のオリーブオイルやトマトを使った料理のほうが好まれます。また、南部の料理には、赤唐辛子を使ってピリ辛に仕上げるものもあり、食欲増進にも繋がります。

今回の料理は、カジキマグロやトマトを使い、オレンジの風味が加わった南イタリアを感じさせる一品です。この料理に合わせるワインは、オレンジの香りやカジキマグロの旨みを邪魔しない、フレッシュ感のあるミディアムボディの白がおすすめてです。「フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ」は、白い花の蜜のような甘い香りが心地よく広がり、料理に使っているオレンジの香りとのハーモニーを楽しむことが出来るワインです。またこのワインは、なめらかな口当たりで程よい余韻がありますので、魚介にはもちろん、鶏や豚肉等の白身肉にも良く合います。付け合せにナスやピーマン等の夏野菜をグリルにしたものを添えてもよいでしょう。

フレッシュ感のある白ワインは、温度が上がらないように小ぶりのグラスでいただくのが一般的ですが、このワインの場合は、ふくよかな香りを引き出すために、大きめのグラスで召し上がってみてください。食前酒からメイン料理まで合わせて、ワインの心地よい香りを楽しんでいただくと、食欲も増し、夏バテ解消にもなるかもしれません。

Fiano di Avellino フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ

750ml / 2,600円(参考価格)

フローラルでフルーティ、エレガントな香り。良質な酸とほどよいボディのなかにはハチミツのようなニュアンスも広がってきます。熟れた洋梨を思わせる香りが心地よく持続します。

ブドウ品種:フィアーノ
格 付:D.O.C.G.



Chef: Vincenzo Galano

ヴィンチェンツォ・ガラーノ シェフ

1958年11月2日、ソレント生まれ
ソレント在住

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。