



絶品。リアデイナーのできるまで

金丸弘美
食総合プロデューサー

イタリア北東部エミリア・ロマーニャ州（州都ボローニャ）のアグリツォリズモ・ワークショップに参加した。コーディネーターをしてくださったのは中央大学法学部教授の工藤裕子先生。

アグリツォリズモとは、農業と宿泊と体験を結び付けた施設と仕組みで、イタリアでは、観光の新しい事業として注目をあび、ここ数年で2万軒を超えたという。その中心となった農場と地域の手法を学ぼうというのがワークショップの目的だ。研修の宿泊地となったのは、山間地の小高い丘の上にある、ファツジョリー・ファウストさんの家族が経営する農場だ。

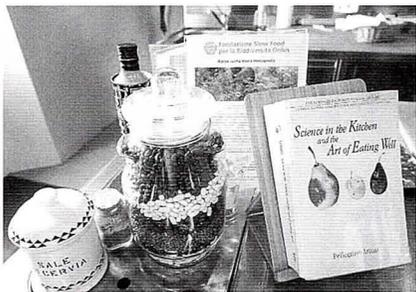
煉瓦造りの大きな家があり、木々と緑と花々に囲まれた、空気も情景も豊かなところ。毎日、農場で採れた野菜を使った料理や、地元チーズ、サラミ、ワイン、グラッパがふんだんに出た。

アンティーク家具に囲まれ、大きな木のテーブルで、参加メンバーと、家族の方と食べる料理と談話は最上のものであった。

農家でゆっくりのんびり過ごすのかと思っていたら違っていた。毎日、スケジュールがいつばいで、農場から1時間以内の、ワイナリー、チーズ工房、レストラン、博物館など地域の優れた特産品や文化に触れて、味わって、観て、体験して、五感でまるごと体験し学ぶという授業だったのだ。

圧倒されたのが、人口1万2千ほどのフォルリンポーポリ (Forlimpopoli) 日本のにあたる「カーサ・アルトゥージ」という、2800平方メートルのセルヴィ教会の敷地内の修道院を改修して創られたイタリア家庭料理の文化センター。当時、100億リラが投資されたという。

地元出身のペツレグリーノ・アルトゥージ（1820～1911）という人の功績を踏まえて生まれたところだ。彼は、食品店を営む家で生まれ、商人として活動をした。仕事で各地に向いた先で、家庭料理を味わい、その料理レシピを記録した。そしてレシピをもとに、家で家政婦のマリアさんとともに、実際に料理を自ら作り食べてみた。それらを収集した475のレシピを、71歳



展示されているアルトゥージの名書

のときに自費出版した。本のタイトルは『キッチンサイエンスおいしく食べる方法』。すると、本を見た人から、こんな料理もある、うちの家庭料理を載せてほしいと、たくさんの手紙が寄せられ、それをさらに実際に作ってみて掲載し出



版をした。改訂版ごとに料理を追加し、15版を重ね、750のレシピが収録された。本は、それまでになかったイタリア家庭料理の存在を、大きく知らしめることとなった。

町では、彼の功績を再発掘し、それを20年かけて、新たな食と観光と文化としての事業として発展させた。そのために、彼が、どんな食に注目し、食材はなにを使い、どのような料理になり、地域にどう取り入れられるのかを、町、学校、研究機関、料理家、食品店、農家などを連携させてプロジェクトを作ったのだという。そして広く知ってもらうために、最初から、出版社と交渉し、イタリア国内版はもちろん、英語版、フランス語版、スペイン語版、ロシア語版、ポーランド語版など、出版をセッットに組んだというのだからすごい。

文化センターには、アルトゥージの当時の書斎や本の展示はもちろん、図書館が併設され、料理に関する本や映像が所蔵されていて、研究、調査、実用に見えるようになっていた。本は4万冊があるという。さらに実際のレシピで料理が食べられるようにレストラン、ワインセラーも併設されている。学校給食でも施設をつくり、郷土料理と地域食材にそったメニューを子供たちにも出しているというのだから徹底している。

館内には料理教室があり、実習ができるようになっていて、私たちが体験をしたのは、ピア

ディーナ (Piatina) 作り。小麦粉に、水、塩、ラードやオリーブオイルなどを混ぜて練りこみ、薄く丸く伸ばして焼いて作る。基本的には、パンやピザ生地を、そのまま焼いたのに似ている。毎日の農場での食卓やレストランでも登場した。家庭で食べられるものだったが、やがて主婦が観光客向けに販売をし始め、女性の社会進出のきっかけにもなったという。

使われたラードは、放牧されている黒豚のもの。「よく嗅いでください。木の実や、森の香りがするでしょう」と、五感を刺激する解説がある。

塩はローマ法王に献上され、いまも作られるチエルヴィア (Cervia) 塩田の天日干しの塩。粒が大きいのが、口に入れると、まろやかで、とろけて、うまみ、甘味があり、やさしい。

いずれもお隣のピエモンテ州から世界的に知られようになったスローフード協会の、ガイドブックにも掲載されている食材だ。

先生となったのは、アルトゥージ家の家政婦マリアから採られた愛称「マリエッタ・アソシエーション」のお母さんたち。家庭料理を作り、教えることができる100名の女性ネットワークで、講師として、さまざまなイベントに協力しているボランティアグループ。そんな素敵なお母さんたちが教えてくれた。

「そもそも大事なことは、素材がよくてこそ、いい料理ができる。素材がよくても、料理人がよくなくて、料理がますぐなることは確かにあるかもしれないが、その逆はない。

よくない素材で、いい料理は絶対にできない。そして彼は、重要なことは実践だと言いました。さあ、これから実践を始めましょう！」

ということ、私にも、絶品のピアディーナが焼けたというわけ。