



極上至極のイタリアワインと 郷土料理の本

金丸弘美
食総合プロデューサー

フードナビゲーター柴田香織さんから素敵な本が届いた。『土着品種でめぐるイタリアワインの愛し方』内藤和雄著（講談社）だ。開くと見開きカラーで2ページに、イタリア各地の20州の78のその土地ならではのワインと地域の料理とが対になって紹介されている。本には、イタリアの全土のマップ、イタリアの葡萄畑や町々や山村の風景、料理の様子の写真なども挿入されている。

ワインと料理では、例えば、エミリア・ロマーナ州では、ランブルスコ・マエストリ（赤泡）とトルタフリッタ・パルマ産生ハムとメロン。「エ



ミリア地方は動物性油脂や乳製品を使うリッチな料理が多いので、軽やかに口を洗ってくれる赤の微発泡は、そもそも理に適っています」とある。また著者が

学生時代、アルバイト先の飲食店で勉強と称して重い赤ワインを飲まされ、それが馴染めずワイン嫌いになる寸前に出会ったワイン。その軽やかで心地よさに「ワイン人生に光が差した」ともある。アルバーナ（白）とはパッサテッリの料理が合う。残った固くなったパンをすりおろし、パルミジャーノ・レッジャーノと卵と一緒に練って作る pasta。肉や野菜のブロードでゆでる。

プーリア州では、プリミティヴオ（赤）とチーメ・ディ・ラーバ（菜の花）のオレッキエツテ（耳の形をしたパスタ）。プリミティヴオは地元の人たちの食事のお供。常温で飲まれる。野菜料理や日本の食卓にもお勧め。などなど。どのページも垂涎のま。

ワインと料理の相性が、ひとつひとつ語られる。なんとも贅沢。写真も見た目も美しい。どれも潤沢で美味しそう。そこからワインの香りや料理の味わいが漂ってくるようだ。どれもが触れ試し、現地に訪ねたくなり五感をおおいに刺激する。

イタリアにはイタリア料理はない、とは、よく言われる話。それは、土地土地、自治体（コムーネ）によって独自の郷土料理があり、それが大事にされているからだ。本からは豊かな地域の食とワインが語られる。食の本でありながら、旅の本でもあり、著者のエッセイでもあり、イタリアの

最初に登場するピエモンテ州のワインと料理。「土着のブドウに注目すると、イタリアの風景や営みが見えてきます」とある

人々の食に対する愛と歴史と叡智^{へいし}の賜物でもありと、多彩な輝きを放っている。

嬉しいのは最初のページがピエモンテ州のドルチェット(赤)とカルネ・クルーダ(生肉のタルタル)から始まって、バルベーラ、ネッピオーロなどが紹介されていることだ。というのは、ピエモンテ州は、初めてイタリアに行った時に訪れた場所。スローフードインターナショナルが主催する食の祭典「サローネ・デ・グスト」に出かけて「味覚のワークショップ」という素材の背景を知り、五感を駆使して、見た目、香り、味わい、触感など、実際に食べてみて、それを語彙豊かに表現し感性を呼び覚ますワークショップに目覚めたところ。まさに「美味礼賛」を教わった。それが本を見開いた途端、当時の情景や食のことがまざまざと蘇ってきた。

本の著者となつている内藤和雄さんは故人。2019年9月22日に白血病で亡くなつている。柴田さんの前書きによるとイタリアをこよなく愛した方でレストラン「ヴィーノ・デッラ・パーチエ」のソムリエ。毎年2回イタリアにでかけていた。彼の蘊蓄^{うんしやく}を柴田さんが食の雑誌『料理通信』に聞き書きで連載していた。当初はイタリア20州の代表的なワインと食を巡る旅だったのが、さらに続き、78回で著者の逝去で連載は終わることとなる。内田さんは少なくとも400回は続けたい



表紙の下地は著者自筆のティスティングノートから

と語つていたのでという。内田さんの思いを伝えようと彼を慕った方々でプロジェクトが

生まれ、クラウドファンディングで資金調達を行い出版社を探してとの経過があつて生まれた書籍と知った。それらの思いが存分に生きている。

本をまとめた柴田香織さんは、イタリア・ピエモンテ州ランゲ地方にあるスローフードの大学「食科学大学 (The University of Gastronomic Sciences=UNISG)」の卒業生。彼女とはイタリアで知り合い、彼女がプロデュースをした「フードマエストロ」講座の講師に呼んでいただき、そこで引き合わせてくださった料理家・馬場香織さんと、各地で食のワークショップを開くこととなる。まさに人生を変えた恩人ともいえる方だ。

2022年9月16日「奥田シェフと行く食の都庄内ガストロノミーツアー」のお誘いが雑誌『料理王国』からあり、1泊2日で山形県鶴岡市に伺った。現地では奥田政行シェフ自らが庄内の食や取引のある農家などを自ら解説をして紹介してくださり、そのあと夕方にお店で地域食材をふんだんに使ったお任せの料理を18品目もいただくという贅沢な趣向。

お店の奥に案内されて長いテーブルに着席すると目の前が1席空いている。するとしばらくして「飛行機に乗り遅れちゃつたの」と現れた女性が突然「金丸さんじゃないの!」と声をあげたのが柴田香織さんだったのだ。十数年ぶりの再会。それだけでツアーに出かけたかいがあつたと感涙。すっかり嬉しくなつた。

ツアーの翌日、東京までの帰りは、柴田さんと一緒になつたのだが、そんな彼女が最新の仕事として手掛けた本を贈ってくださつたというわけだ。本を開けた途端、すっかり魅せられてしまった。日本酒、あるいは日本のワインと国内全土の郷土料理の本ができたなら、どんなに素敵だろうとまで妄想してしまつた。