



北イタリア麵旅行 ～幻の蕎麦パスタを求めて

江戸ソバリエ
宮本 学

和食が大好きなワタシ。外国に行きたいと思うことはあまりありませんでした。学生時代にアメリカに行って不味い料理を食べて以来、一生外国に行かなくてもいいやと。2年前にスペインを旅行。美味しいパエリアを食べて考えが変わりました。海外にも美味しいモノがあると知りました。麺類が大好きで次はパスタの聖地イタリアに行こうと、その時思いました。

イタリアン・パスタを食べ尽くす

一概にパスタと言っても、その数は300種類以上あると言われています。イタリアの法律で「乾燥パスタ」の製法は、

- ① デュラム・セモリナを使用している。
- ② 人工着色料、保存料を使用していない。
- ③ 卵入りパスタは、デュラム・セモリナ1kgに対して全卵4個以上を使用する。

と定められています。

パスタの種類だけで300種以上。調理法との組合せを計算すると料理の数は膨大になります。

イタリアに行くとなって、何を食べようかずっと考えました。色々調べて食べたいと思ったのは

- ① カルボナーラ
- ② トマトパスタ
- ③ イカ墨パスタ
- ④ ボロネーゼ
- ⑤ ピッツォケリ

団体行動の厳しい時間の制約の中でどれだけ

食べられるかなあ。不安と期待の中、9月16日に成田を出発してローマに向かいました。

元祖カルボナーラを探す

エ・ブル・スイ・ムオーヴェ (E pur si muove)!!
それでも地球は回ってる……。

ガリレオ・ガリレイが1633年の宗教裁判の際に咬いたとされる有名な言葉。結局、彼は、「地動説」を撤回して処刑を免れました。ガリレオの命を救うことになったのは、ジョルダーノ・ブルーノの教訓。イタリア出身の哲学者、ドミニコ会の修道士です。ジョルダーノは、地動説を撤回しなかった為に1600年、ここカンポ・デ・フィオーリ (Campo de' Fiori) 広場で火刑されました。

フィオーリは、「花」の意味。1400年頃、ここは、お花畑や菜園のある美しい場所でした。そして、周囲は、貴族たちが住む高級邸宅地になり、やがてローマ市内で数々の市場が開かれる広場に……。現在でも、たくさんのテントが立ち並んで市が開かれます。その白いテントの向こうに、殉教者となったブルーノの像が見えます。



『ラ カルボナーラ(LA CARBONARA)』の店名が見えます。この広場にあるのがカルボナーラ発祥のお店のひとつです。カルボナーラは、スパゲティの名前ではなく『カルボナーラ家』という家名です。昔は、炭焼きを産業としていた一族だったので。だから、『ラ カルボナーラ(LA CARBONARA)』の名前を掲げる店がローマ市内に数店あります。どこも同じ一族が営むカルボナーラの元祖店です。

カルボナーラが誕生したのは、戦後の1944年。ローマ開放後。アメリカ兵が好んだスパゲティ、卵、ベーコンを材料に生まれました。この辺の事情は、日本のナポリタンの誕生に似ています。

画像でははっきりわかりにくいですが、炭焼き小屋の炭の粉をイメージした黒胡椒がふりかかっています。スパゲティに欠かせないすりおろしの『パルミジャーノ・レッジャーノ』も使い放題。



トマトパスタが基本

トマトソースとパスタを合わせたのを『ポモドリーノ(pomodorino)』といいます。これがイタリアのトマトパスタの基本です。コロンブスが新大陸から持ち帰ったトマト。当初は『悪魔の実』と恐れられ観賞用植物でした。食用されるまで200年かかりました。

ポモドリーノに唐辛子を加えれば、アラビアータ。魚介類を加えれば、ペスカトーレ。アサリを入れれば、ボンゴレロッソ。炒めたパンチェッタ(生ベーコン)を加えて、アマトリチャーナ。先日、イタリア中部地震で大きな被害を受けたアマトリーチェの郷土料理です。

ローマで食べたかったのはペスカトーレ。現存するローマ建築の最古であり世界最大の石造り建築の『パンテオン』の近くのレストランに行きました。

レストランの名前は『クインチ&ガブリエル(Quinzi & Gabrieli)』。イタリアに来る前に、わが国のイタリアンの草分けで巨匠。銀座ヒロソフィエの料理の鉄人と呼ばれる山田宏巳さんに教えて頂いたレストランです。



ロー・フィッシュ(生魚)は如何でしょうか？

のおススメに、

今夜は、私のアミーゴ・ヒロさんに教えて頂いた『スカンピ(scampi)』の Pasta を食べに来ました。

と話すとき…。オーナーは、目を細めて

では、スカンピを入れた盛り合せにしましょうか？

日本の美しい刺身盛り合わせのようなのが出て来ました。(驚)



スカンピは日本語で言うと『手長海老』。日本の手長海老と種類の違うヨーロッパの『アカザエビ』です。



これがスカンピのスパゲティ。スカンピのペスカトーレです。



トマトソースに唐辛子ポモドリーノに魚介類を加えたペスカトーレ。ペスカトーレとは『漁師』のことです。ヒロさんは、これがイタリアで最高だと言います。寒くなると獲れなくなるので食べれるといいねと…。

メニューにアラビアータが載っていて、特別製と記載されています。その特別製が気になって注文。ペンネのアラビアータが出て来ました。



一口食べたら、特別製の意味が分かりました。激辛です。今まで食べたアラビアータの中で一番辛い。中国のラー油を使っているのか尋ねると聞いてみませんと…。ソースのレシピを教えてくださいました。赤唐辛子、ガーリック、オリーブオイルとオニオンだけでこの辛さ。この辛さはハマります。

イタリアのポモドリーノの料理が美味しいのは、新大陸からもたらされたトマトと唐辛子のチカラです。



イカ墨スパゲティ

『アドリア海の女王』と呼ばれるヴェネチア。昔、『ヴェニス』と呼ばれていました。イカ墨スパゲティは、ヴェネチアの代表的なスパゲティ料理で、『スパゲッティ・アル・ネーロ・ディ・セピエ』

北イタリア麵旅行 ～幻の蕎麦パスタを求めて

(Spaghetti al Nero di Seppie)、といいます。



イカ墨をソースに使い、舌がイカ墨で真っ黒(ネーロ)になるのでこの名前が付いています。暴君ネロが好んで食べたのの言い伝えもあります。

因みに、イカ墨を練り込んだ乾麺も「スパゲッティ・コン・ネーロ・ディ・セピエ」と言いますが、このセピエもイカ墨のこと。昔のモノクロ写真のインクはイカ墨を原料にしていた。セピエの写真は、経年劣化すると淡い茶褐色になります。セピア色とは、そのような色になった写真を懐かしんで見ることから「懐古趣味」の意味を持つようになりました。

憧れのボローネーゼ

今回の北イタリア麵旅行の最大目的は、世界最古の大学都市ボローニャに行くことです。

1967年、ボローニャの子供向け本のブックフェア会場で絵本のイラストレーションを紹介する展覧会が初めて開催され、以来50年間「ボローニャ国際絵本原画展」が毎年春にボローニャで開催されています。

1978年から日本で「[イタリア・ボローニャ国際絵本原画展](#)」の巡回展覧会が始まり、1981年からは、毎年夏に「板橋区立美術館」でボローニャ展の入賞作品の特別展が開催されています。1988年から妻と毎年行くようになりました。我々にとってイタリアは、ボローニャの国です。いつかボローニャに行ってみたい。そんな気持ちから、イタリアのパッケージツアーに2日間延泊してボローニャに行くことにしました。

ボローニャ大学は、ヨーロッパ最古の総合大学です。旧ボローニャ大学には、世界で初めて人体解剖が行われた「解剖学教室(Teatro Anatomico)」があります。イタリア語で解剖劇場って言うのですね。閉館寸前に滑り込み。丁度、ガイドがイタリア語と英語で説明を行っていました。真っ白な大理石の解剖台が印象的。キリスト教では絶対に許されなかった解剖。ルネサンスはキリスト教の戒律を跳ね除け科学と芸術を優先させました。改めてルネサンスは凄いなと思います。



遙か遠くまで書架の並ぶ巨大な図書室。所蔵書籍は60万冊を超えるようです。ダンテ、ガリレオ、コペルニクスもこの大学で学びました。



このレストランだけは、ずっと以前から行くことが決まっていた。昨年、ボローニャ大学で開催された国際統計学会に行った大学教授の義弟夫婦のおススメ。裏通りの奥まった所にあります。世界的に有名なレストラン(最近BBCの取材を受けています)。日本人観光客にも口コミで評判が広がっています。[ミ](#)
[Trattoria dal Biassanot](#)。開店は19時。黒猫の看板が印象的です。



憧れの「ボローネーゼ」。パスタはフィットチーネ(Fettuccine)。イタリア語で小さなリボンという意味です。ラグー(煮込み料理)に最適なパスタです。ラグーは具材を小さく切り刻んで煮込む料理ですが、元々イタリア料理にあったシチュー料理にフランスから侵入したナポレオンの影響で「ラグーソース」として完成しました。

ボローネーゼが誕生したのは、ボローニャのイーモラ地区だと貴族の料理人が記録しています。1830年代に出版されたレシピ本にラグーが紹介されています。



ラザニアはナポリの名物料理ですがボローニャのラグーソースとの相性が抜群。ホウレン草のパスタを何層にもして挽き肉をサンドイッチしてラグーソース掛け。絶品です。



こちらのボローネーゼが気になりました。パスタが「耳」の形状をしています。この耳形のパスタは、「オレッキエツテ(Orecchiette)」といいます。ラグーソースによく絡む麺です。ボローニャのビジネス街にある[ミ](#)
[Trattoria del Rosso](#)という店で見つけました。



栃木県佐野市の郷土料理「耳うどん」とよく似ています。

幻の蕎麦パスタを求めて・・・。

イタリアに、何しに？

イタリア出発の直前に、私がバエリアの料理講師として参加した「ウンナン」の会、で会った江戸ソババエ協会顧問で**そば専門食品商社・株式会社イナサワ商店**の稲澤 敏行会長から声を掛けられました。日本にダッタン蕎麦を紹介された蕎麦業界の重鎮です。

出来たらピッツォックリ(pizzoccheri)を探して食べてみようかと・・・。

ピッツォックリは、二八そばのパスタと言われています。

訪問予定の都市を説明すると、

それは難しいかも知れませんが。ピッツォックリを食べられる場所はイタリアでも限定的で、スイス国境近くのロンバルディア州ヴァルテリーナ地区まで行かないと食べられないのではないのでしょうか。

同じ北イタリアのロンバルディア州の州都・ミラノからさらに 150 km も北に位置します。山岳地帯のこの辺りは、小麦の生産に不適でその代わり蕎麦の栽培が昔から盛ん。少しの小麦粉をつなぎに使ってそばのパスタを作る食文化があります。

稲澤会長のお言葉にイタリア・イケ麺ツアーの訪問予定レストランリストからピッツォックリを外すことにしました。ところがイタリア旅行中に Facebook の友人の福原さんからミラノで食べられるかもしれないという思いがけない情報。そこで、ミラノ市内の情報収集のためミラノ観光案内所に行ってみようかと・・・。

観光案内所は、スカラ座前広場でこのレオナルド・ダ・ヴィンチ像のすぐ傍にありました。



案内所のおねえさんにお聞きしましたが、ピッツォックリをご存知ありません。そこで、「Pizzoccheri」や「Pasta di grano saraceno」のキーワードで案内所のコンピュータで検索して頂きました。pasta di grano saraceno は「サラセン人(saraceno)の小麦(grano)」の意味です。蕎麦は、元々、中

国の雲南地方で発祥しアラブを経由してヨーロッパに持ち込まれています。

根気強く調査してくれるおねえさんにピンゴ！！！！ありがとうございました。1軒のレストランとピッツォックリの乾麺を扱っている食品店を2軒見つけ出しました。

小躍りしてホテルへ帰り、帰国前日の最後の晚餐の予約を取ろうとしたら、

ガーン！！！！😭

金曜日の夜が定休日。そんなバカな・・・😭 金曜の夜ですよ。ハナキンですよ。ミラノなら他にもきっとある筈。根拠のない自信です。

必死にググって遂に見つけました。翌日、ボローニヤ行きの新幹線「イタロ」に乗るためにミラノ中央駅に行きます。



そのミラノ中央駅の近くにありそうです。23人のツアー仲間と別れ、ここから先は、妻と二人旅。大きなスーツケースをゴロゴロ引きながら入店。



看板には **La Colubrina (Colubrina 家)** ~ cucina di famiglia dal 1983 (1983年創業。コロブリナ家の食卓)と書いてます。



北イタリア麺旅行 ～幻の蕎麦パスタを求めて

優しくなお母さんが温かく出迎えてくれます。名前は、フランカさん。恐る恐る尋ねます。

ピッツォックリ(pizzoccheri)。勿論ありますよ。ウチの看板メニューです。

なぜ日本人が、ピッツォックリをわざわざ食べに来たのか今ひとつ分からないようです。それで、蕎麦は日本の食文化でとても重要な位置にあることを説明。

これが本場・ロンバルディア州の州都で食べるホンモノのピッツォックリ(pizzoccheri)。二八蕎麦の平打ち麺がジャガイモ、ホウレン草、キャベツの炒めものと合わさってます。



食事が終わって勘定をしようとしたらコロブリナ家の皆さんが出ていらっしゃいました。ミラノは、日本から直行便で行けます。このミラノ市内に幻の蕎麦パスタがあることを蕎麦好きの日本人は、あまり知りません。帰国したらブログで紹介しますねと、話して店を出ました。

最後の最後に、ミラノでホンモノのピッツォックリに出会うことが出来ました。旅行中に福原さんからメールがなかったら諦めていました。後日、福原さんから教えて頂きました。福原さんが訪問したことのある大阪のイタリアンのシェフから聞いた話を覚えていらっしゃったそうです。