

日本ハムグループ広報誌

ROTARY

2005 SEP.

ロータリー

9

特集 いま素材が魅力
太陽の恵みが香る特別の果汁
オリーブオイル



「わらづとキャンティ」 ピザ屋の娘が愛るのは

ワインコーディネーター
友田晶子

酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師・輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に『女とお酒のいい関係』(小学館文庫)、『いつのまにやらワインが職業』(新潮社)などがある。
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

私の実家はイタリア料理店だった。というより「ピザパイ」を出すピザハウスといったほうが正しいかもしれない。東京においてさえピザはまだ新しい食べ物として流行り始めのころだった40年近く前に、福井県という田舎でピザ専門店をはじめた両親の怖いもの知らずには驚くが、芸術家やお医者さん、弁護士の先生など余裕と遊び心のあるお客様が通ってくる、わりあり評判の店だったようだ。

当時人気店であった東京のピザレストランの協力を得て、イースト菌を混ぜ発酵させて作る生地、トマトから作るソース、熟成したサラミ、外国から取り寄せたチーズなどを使い、当時としてはかなり本格派のピザを提供していた。厨房に取り付けたこれまた本場スタイルの大きな焼き釜は、子供心にはかなり怖かったのだけれど、焼き上がりのピザの香ばしいにおいは、怖さをふきとばす実に魅力的なものだった。

私のおやつはもちろんピザ。誕生日やクリスマスのときもケーキではなく大判のピザだ。友達はもちろん学校の先生までもがやってきて、放射状に8つに切ってもまだ大きいピザを、チーズの糸を長く長く伸ばしながら、みんなでたらいげた想い出がある。

当時の写真を見ると、店の天井や壁やテーブルに、キャンティのボトルが飾られているのがわかる。あのボトルの下半分が「わらづと」でくるまれた独特のスタイルのイタリア産赤ワインだ。あのころ福井で手に入るワインはきっとあれしかなかったのだろうとも思うが、ピザやスペゲッティに合わせるなら、なんてたってすっきりさっぱりと軽い味わいのキャンティがピッタリくる。とくに「わらづとタイプ」は渋みの少ない赤ワインが入っているので飲みやすい。

最近あのボトルを作る職人さんが減ってきたので、悲しいかな、見かけることは少なくなってしまったようだ。それにボルドーワインのよ



うなボトルに入ったワンランク上のキャンティ(正しくはキャンティ・クラシコという)がしっかり濃厚な味わいで世界的に人気となり、ちょっとぴり田舎くさい「わらづとキャンティ」はなんだか肩身の狭い思いをしているようだ。

キャンティと手作りピザの生活をしていた我々家族が驚いたのは、冷凍ピザが発売されたことだった。家族で神妙にこの新参者を味わったときの評価は当然惨憺たるもの。さらにその後ピザトーストが登場したときは、うちの両親、失神寸前だった。子供だった私でさえ「は〜、世の中変わったもんだ」なあんて感じたくらいだから。

しかし、最近のピザは違う。急増している専門店では、石釜焼きナポリ風でも、もっちりシカゴ風でもありとあらゆるスタイルの本格ピザが食べられるし、各社デリバリーも充実している。スーパーで買える冷凍やチルドでも「正直イタリアで食べるより美味しいぞ」ってなものさえ登場している。

今年3月に亡くなった父に、最近の進化した冷凍ピザを食べさせてあげたら「お、これはうちの味だな」なんて言うかもしれないなと、キャンティを飲みながらふと考えてしまった。

イラストレーション/漆原冬児

いものだ。(N)
老子高齢化を迎えている昨今、老若男女が違う文化を認め合いな
くなる時代が間違いくやつてくる。育った時代や環境が違つても、個性を認めながら、大きな気持ちで若者の行動を受け入れた

時代が変化する中で、先輩が築いてきた文化や習慣と、最近の若者の行動には少なからずギャップがある。そのためどうしても大人たちは、若者の行動に否定的になってしまう。

猛暑続きの8月がようやく終わった。夏の風物詩・甲子園大会では、最後まで諦めない高校球児のひたむきな姿勢が、今年多くの感動を呼んだ。今時の若者は…と否定的な見方をされる時代にあって、勝利に向かつて懸命に取り組む姿は、新しい時代に大きな希望や夢を与えてくれる。

編集後記