

飲茶の勢いが止まらない

爛漫 イタリアン



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月

35周年
創刊
ANNIVERSARY



イタリア料理の新提案

国際ホテル・レストラン・ショーで開催された、イタリア大使館貿易促進部主催のセミナーが人気

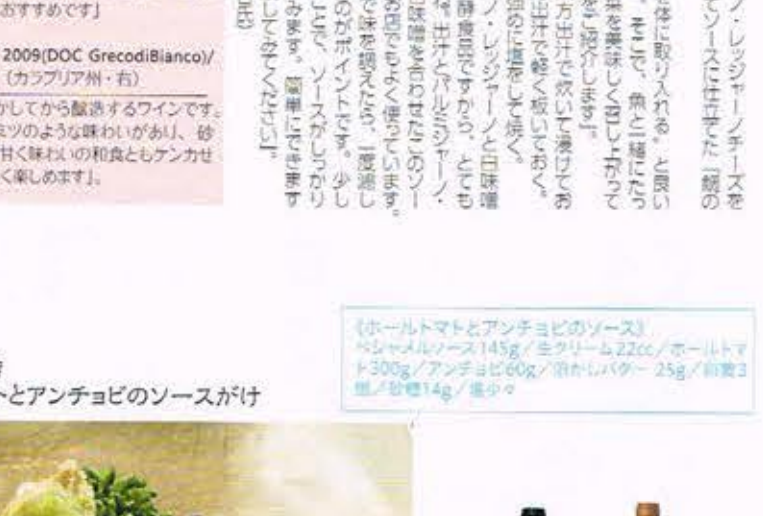
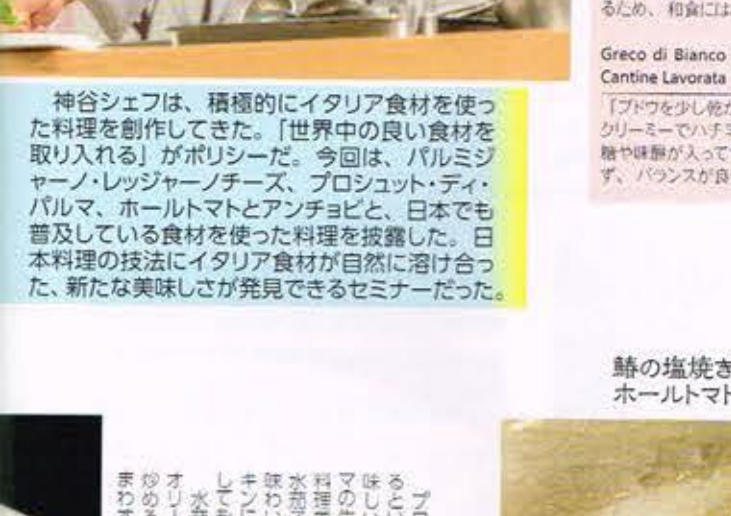
2月23日、東京ビッグサイトで
行われた国際ホテル・レスト
ラン・ショーで、イタリア大使
館貿易促進部主催の「イタリ
ア料理の新提案」と題したセ
ミナーが行われた。
セミナーは、在伊大使館シェ
フ・ナリス・池田匡克氏による
「意外な発見、イタリア食
材」、本誌おなじみの日本料
理・神谷昌孝氏とソムリエ
友田晶子氏のコラボによる
「お箸で楽しむイタリア・南
イタリアのワインがおすすめ」、
在伊大使館シェフ・ナリス・池
田氏の「イタリアの温故知
新」、新食育情報アドバイザー
と伝統食品DOP/IGT製
品とのコラボ「工夫あふ
る」の三部構成。工夫あふ
る池田氏の講演では、小池
教之シエフが紹介された食
材を使い実際に料理を披露し
た。
イタリア現地の最新情報、
日本料理でのイタリア食材の
使い方、和食に合う南イタ
リアの提案と、今までの南イ
マの二ツネとミネラルと演
講は関心を集め、毎回数多くの
受講者がイベント会場に集ま
る大盛況だった。



イタリア食材を使った日本料理

日本料理神谷・神谷昌孝氏
鯛の塩焼き
パルミジャーノ・レッジャーノと白味噌ソース

【白味噌ソース】
パルミジャーノ・レッジャーノ/5g、白味噌30g
/出し汁3cc、砂糖25cc、醤油5g、酒15cc



【友田氏のワインセレクト】
Bianco Basilicata 2016(Basilicata IGT/Basilicata Cantina di Venosa (シチリア州・左))

【白葡萄酒とアンチョビのソース】
ホルムトマト145g、生クリーム22cc、ホルムトマト300g/アンチョビ60g/オリーブオイル25g/白葡萄酒14g/醤油14g/醤油

「パルミジャーノ・レッジャーノ」はイタリアの中部、アブルッツォ州の山岳地帯で生産されるハードチーズです。熟成期間が長いことが特徴で、独特の風味と粘りがあります。このセミナーでは、このチーズを使った日本料理が紹介されました。

【ホルムトマトとアンチョビのソース】
ホルムトマト145g、生クリーム22cc、ホルムトマト300g/アンチョビ60g/オリーブオイル25g/白葡萄酒14g/醤油14g/醤油

【友田氏のワインセレクト】
Rosario Negroamaro Salentino 2014(IGT Salento/Fuendi di Gagliano (プリア州・右))

【友田氏のワインセレクト】
Greco 2015(DOC Sant'Agata dei Goti/Az. Agr. Mussilli (カンパニア州・左))

「パルミジャーノ・レッジャーノ」はイタリアの中部、アブルッツォ州の山岳地帯で生産されるハードチーズです。熟成期間が長いことが特徴で、独特の風味と粘りがあります。このセミナーでは、このチーズを使った日本料理が紹介されました。

「カンパニアのグロコは柔らかい風味が特徴です。トマトの酸味とよく相性が良いです。今回、相乗効果でも相性がよく高まります。このワインは、ピオニオミで作られているため、ナチュラな風味であることもおすすめする理由のひとつです。このワインの美味しさも非常に良いです。」(友田氏、以下同)

イタリア料理の新提案 国際ホテル・レストラン・ショー セミナー誌上再現

南イタリアワインは和食に合う

ソムリエ&スター飲料コンサルタント友田晶子氏

イタリアは北から南まで全土でワインを作る
ことが得意なワイン大国。特に、その土地
ならではの土着品種の存在が、イタリア
ワインの大きな魅力となっています。南イタ
リアの大きな魅力は、南イタリヤ5州の
ワインや料理の特色にこそ見られます。
カンパニア州は、この土地ならではのブ
ドウ品種が約300種あると言われている。魅
力的な南イタリヤ産地。南イタリヤの中で
は比較的高級なワインが多いです。南イタ
リアのワインや料理は、食べ物もとても美
味しく、モツァレラやピッツァマルグリータ、ア
ーリオオー・リオーベベロンチーノも豊富
です。
プリア州は、カジュアルに楽しめるワイ
ンが豊富です。日本にはまだまだ入ってき
ていません。これから増えてくるのではと期
待しています。サルシッチャが生まれた場所
としても知られています。
プリア州は、広大な平地が広がる。温暖
な気候のため、比較的、酸が穏やかな果実
味のワインが多いです。南イタリヤで最も
多いワインの生産量が多く、日本にも多く
入ってきています。
カラブリア州は、オリブオイルや唐辛子が
とても有名な地域です。ギリシャの影響が
大きく受けており、ギリシャからのブドウ
品種も豊富です。スパイスなワインも豊富
です。
プリア州は、魚介類を生で食べる文化
があります。魚介類は、生で食べるよりも
多く作られています。
シチリア州は、四国と同じくらい大きな
島も山もあり、魚介類も肉類も豊富です。魚
介に合うワインだけでなく、ポテチのある
赤ワインが人気です。以前はカジュアルワイ
ンが大半を占めていたのですが、最近では
高級なワインも増えてきており、ワイン
ファンから注目を集めています。

南イタリアワインと和食が 美味し組み合わせになる理由

南
イタリアワインは、酸味が穏やかなので、
柔らかくて甘い味わいの料理が多い和
食とよく合います。
土着品種特有のスパイスが、和食のハ
ーブ、スパイス類(和辛子、山椒、山葵、木
の芽、生姜、ミョウガ、ネギなど)と素晴らしい
相性を醸し出してくれます。
重すぎない、渋すぎない、アルコールが突
出しない、といったバランスの良さも、南イ
タリアワインの魅力ですね。重すぎない味
が和食の優しい味わいとマッチします。
海風にあたる畑で育ったぶどうは、ミネラ
ル分を含み塩味が魅力の和食との相性も
抜群です。

7 FoodLife

友田晶子の 気になる 日本のお酒

日本のお酒は、いや、クラフトビ
ールがおいしくなってきた。
あれ、日本酒の話ではないのかぞ?
はい、このコラム今年から「日本酒」
ではなく「日本のお酒」となるとい
います。そう、お知りおき。
個性豊かな味わいがあるビール、ス
ーパーコロンビア大手ビールと同じ棚で
販売されるものも登場し手取りやす
くなるといふことが人気の理由だ。
しかし、地酒や地焼酎と同様に地
ビール、いや、クラフトビール(もう、
やや、と、お知りおき)は、旅をし、そ
の土地の食べ物とその土地の空気を三
つとらえておき、当然その土地の個性
が投影されている、とやはり旅。
地ビールではないけれど、それを実感
できるのは、サッポロで飲むサッポロ生
ビール。この美味しさは、もう、もち
ろく、お知りおき。
山梨県河口湖には、「富士桜高原麦
酒」がある。標高1000メートルに
位置する森の中で1979年創業。

外国人旅行者にもオススメしたい、 富士の名水仕込みのクラフトビール 「富士桜高原麦酒」



富士桜高原麦酒
(左から)ピルス、ヴァイツェン、ラオホ、シュヴァルツヴァイツェン
各330ml、440円(税別)
地ビールレストラン・シルバンズ
TEL0555-83-2236