

イタリア通信 ~7月~



歴史的建造物に住む友

イタリアにも猛暑が到来し、厳しい暑さが続いています。今年は雨が降らないため、川が干上がり過去70年で最悪の水不足とのことで、海水が川に流入するため農作物に大きな被害を及ぼしているとのことです。

そして今年はサボテンの花の当たり年(?)なのか、あちこちで目にします。イタリアでは6月15日より交通機関以外はマスク着用義務撤廃となったためか、気温が高いのに感染者がまた急増し10万人越え。猛暑でマスク着用が辛くなりつつあり、どう行動すべきか悩んでしまいます。



そんな中、友達を訪ねてGenova近郊の小さい海辺の街、Zoagli (ゾアーリ)に行ってきました。他の海辺の街と異なり夏でも観光客が少なく、この静かな雰囲気好まれ、ミラノの人達がこの地にセカンドハウスを購入しているようで、実際の住民は少なく、冬は閑散としているとのことです。



広場がひとつだけ、カフェとジェラテリアが一軒ずつ、トラットリアが数件のみの小さな街ですが、かつて画家のカンディンスキーや哲学者ニーチェも住んでいたようです。そして、友達の高台の家から見えるのが息を呑むようなこの景色！遠くに見えるのは高級リゾート地、ポルトフィーノです。



この街は昔からピロード生産が盛んで、友達に住む家はかつてピロード生産の拠点だった建物です。ピロードは13世紀頃のイタリアが発祥だということも初めて知りました。

ゾアーリは第二次世界大戦中の爆撃で大きな被害を受けましたが、この家は爆撃を免れ、歴史的建造物として現在の姿を留めています。

Bottarga (からすみ)の Pasta との 出会い

からすみは日本三大珍味のひとつですが、イタリアではスパゲッティに絡めて食べる人が多いです。

ぼらの卵巣を塩漬けにし乾燥させたものが主流で、これはサルデーニャ島が主な産地。

サルデーニャでは輪切りにしてパンに載せ、オイルとレモンを絞ってアンティパストとして食べたりするようです。なんとその起源はローマ帝国以前、紀元前のフェニキア人の時代に遡る(?)ようで、Bottarga (ボツタルガ) の語源はアラビア語で塩漬け保存という意味とのこと。



たらこスパゲッティが好きなのは、このボツタルガのスパゲッティもお気に入り。サルデーニャ以外では丸ごとのボツタルガはなかなか手に入らないため、瓶詰めパウダーを購入しスパゲッティに絡めて、刻み海苔を振り掛けて食べたりしています。



ここGenovaで本格的な味に出会うのはなかなか難しいのですが、先日美味しいボツタルガの Pasta と出会ったのでご紹介します。ボツタルガとミントの変わった取り合わせで、爽やかで、繊細な味を醸し出していました。

日本でも手に入る食材であると思うため、ぜひご家庭でこのボツタルガの Pasta をお試しください！