

## イタリア通信 ~11月~

### 平和のシンボル

Genovaは急に真冬の寒さで、毎日風が冷たくて手袋なしでは手が凍えてしまいます。

そして今の心配事は、地震が頻発しているアイスランド。

火山噴火のリスクが高まっているため、4000人の住民が避難しているとのことですが、10年以上前、火山が噴火し火山灰の影響で欧州域内の航空網がストップし、大混乱したことを思い出しています。

そんな中、オリーブオイル博物館があることを知り行ってきました。

Genovaからフランスに向かって120キロ程走ったインペリアという街です。

リグーリア州のオリーブオイルの産地で、黄色くてまろやかな風味のオリーブオイルは人気がありますが、個人的には南イタリア産の濃い緑色で、濃厚な香りと風味のオリーブオイルが好きで、いつもそちらを購入してしまいます。

今回興味深かったのは、紀元前のエジプトに遡ります。オリーブオイルは食用のみではなく、美容のための化粧品の原料としても使用されていたとのこと。そしてそのお洒落な小さな入れ物も展示されていました。クレオパトラも使用していた(?) ようですが...

オリーブオイルをふんだんに使用した地中海食がユネスコの無形文化遺産に登録されているのをご存じでしょうか。イタリアのみではなく、スペイン、ギリシャ、モロッコ、そして後に、ポルトガル、クロアチア、キプロスも加わった周辺国で登録されています。

野菜、豆類、果物、パスタ、お米、パンを毎日食し、週数回鳥、うさぎ等の白身肉、魚、卵を摂ることが推奨されています。

そしてこの世界情勢の中でふと思ったのは、オリーブの木は平和のシンボルなのにな... ということです。



### 出合った一皿

日本の棒鱈に似たイタリアの干しダラ。リグーリア州では干しダラを使った料理が数多くあります。今回出合った一皿も干しダラとじゃがいもをマッシュした一品。

ちょっとポテトサラダ感覚で、真っ赤なトマトが添えられていました。

私が初めてイタリアに来てびっくりしたのは、トマトが真っ赤! ということでした。この干しダラはすべてノルウェー産とのことですが、大航海時代、ベニスの商人の船が沈没してしまい、少しの間ノルウェーの島で生活することを余儀なくされ、そこで出合った干しダラが航海中の保存食に最適だということで、イタリアに持ち帰り普及するに至ったようです。

日本の棒鱈とじゃがいもにオリーブオイルを加えて、日本でも楽しめる一品だと思うため、試してみてください!

