



# イタリア料理は日本人好み



海に囲まれた国だけに、海の幸は豊かだ



貝やイカ等の入ったリゾットは、イタリア風雑炊



上 屋外の席で、ゆっくりと飲食を楽しむ光景はこの国の風物詩的存在だ

左 サンドイッチもポピュラーな軽食

右 タコやアナゴ風の魚など、日本と同じような魚種が見られるのも親近感を持たせる



写真・文  
**秋本和彦**  
 Kazuhiko Akimoto

1938年千葉県生まれ。会社勤務の後、72年からフリーランスの写真家として活動を始める。主に海外の観光地や街の様子、人々の生活をテーマに取材・撮影を続け、旅行雑誌などに発表している。著書に『アルプス・プロバンスの小さな旅』(東京書籍)ほか、共著に『ライン紀行1300キロ』(新潮社)『小さいまち紀行・イタリア編』『同スペイン編』(グラフィック)などがある。日本写真家協会会員。

**イ**タリアはグルメの国とも呼ばれ、人々の食欲もかなり旺盛のようです。私などはスパゲッティー皿で満腹になりますが、この国では軽食や前菜的な存在なのだそうです。

料理は、本島の北部、中部、南部で、それぞれに特徴があると言われますが、素人目には判別が困難です。例えば、ナポリが元祖と言われるピザや、やはりここが本場とされるアサリを使ったスパゲッティー、スパゲッティー・アッレ・ヴェンゴレ等は、広く全国で見かけます。僅かな手がかりはメニューに書かれた



サボテンの実。少しセがあるが、多汁質で乾きを癒してくれる



水揚げしたムール貝は、一個ずつ石やゴミを取り去る。美味には手間がかかる



上 モストと焼き栗が出現すると、秋も終りに近づく

右 ポークの香木焼き。かつては猪の肉を使ったものが名物だったとか



下 チーズの種類も多い



ポローニャ風(ポロネーゼ)、ミラノ風(ミラネーゼ)、ナポリ風(ナポレターノ)等の言葉です。食べ物には保守的とも言われる国ですが、食品の保存技術、流通、人の交流等、社会状況の変化は、グルメの国にも変化をもたらしているように思えます。

食材、料理共に、肉、パスタ、野菜、魚介等多種多様ですが、30年ほど前にこの国を初めて訪れたとき食べた、ムール貝のワイン蒸し(?)の味は忘れられません。ムール貝も、使われていたハーブも初めて口にするものでしたが、違和感どころか、あまりの旨さに懐具合

も顧みず、お代わりを注文してしまったほどです。ナポリでのスパゲティ・アッレ・ヴォンゴーレも、私にとっては印象に残るイタリアの味です。

その後も幾度かこの国を訪れていますが、食材や調理法は違っているのに、不思議と口に合います。勿論、時にはバジリコやルッコラなど、普段馴染みのない香辛料や野菜等が使われていることもあります。それほど抵抗も無く食べられるのは、多分味付けが日本人の好みに合っているからでしょう。

米料理が有ることも、日本人旅行者には心強い事です。キノコのリゾットや

魚介リゾットなどは、米の活力を再認識させてくれる一品です。サルデーニャ島のポークの香木焼きの様に、まだ残っている地方ならではの味や、旬の味覚探しも楽しみです。青臭さの残る新酒、モストなどは、ワイン大国イタリアといえども、秋限定の味です。北部では豊かと聞く、キノコ料理も何時か楽しみたいものです。

ともあれ、海外旅行といえば料理が合うかどうか心配になるものですが、イタリアではその必要は少ないように思えます。美食家の国に感謝！ 📷