

第十五回『謳粹会』会記

日 時 平成11年11月12日 18時30分

会 場 銀座『イタリー亭』

[出席者] 卒業年度別・敬称略

【昭和20年卒】篠田 康、 【昭和27年卒】坪井 洋

【昭和31年卒】大野金一、酒井隆二、露木 修、山田康晴、

【昭和41年卒】久松信明、安井恵子、

以上 8名

十一月に入り、今年(1999)も残すところ2ヶ月を切ってしまいましたが、秋の行事の多い中、昨日は平成11年11月11日と言うので、子の日に地なんだ催しが全国各地で行われ、本日はまた、天皇陛下在位周年の祝賀行事が、皇居前広場に置いて昼夜多彩に行われました。有楽町駅に着いた5時頃には雨が降り出し、奉祝の祭典はどうなっただろうかと、気に掛けながら会場へと急ぎました。

本日は、『銀座イタリー亭』のイタリア料理にご案内しました。この店の創業は昭和27年と言いますから、銀座にオープンして約半世紀近くになります。またイタリア料理の有名な老舗では麻布台の『キャンテイ』がありますが、こちらは創業約40年と言いますから、『銀座イタリー亭』はそれよりも何年か歳上のようです。

かつては、洋食というと殆どフランス料理で、イタリア料理は余り見掛けませんでした。しかし、現在ではイタメシなど軽く呼ばれて、イタリア料理店が巷に氾濫している状態です。店は銀座一丁目の藤銀行の裏で、一階と地階があり、赤白の弁慶縞のシートに赤いテーブルセンターを掛けた、いかにもイタリア料理店らしいコスチームでどちらの階も50~60人の席がある様に思われました。

店に入ってまず印象的だったのは、天井から無数に吊下がっている、空になったキャンテイの苞に包まれた丸い瓶。壁側の燭台の蝋燭の、蝋が流れた上に新しい蝋燭を点して段々大きくなり、高さが50cm太さが25cmにもなる巨大な蝋燭の塔が何本も立って居たことで、聞くところによれば、こうなる迄には3ヶ月が掛かるということでした。それと何時もこの店で奇妙に思うのは、壁といわず天井と言わず使い終わった定期券が所構わず貼り付けられていることでした。この光景

は昔からちっとも変わらない、お店の特異な姿であります。

最近、イタリア料理のお店といっても、斬新な料理のスタイルの店がイタリア料理お店の料理は、特に何処の地方の料理が得意と言うことはなく、イタリア料理全般ですが、「しいて言えば、トマトを良く使うので、南部かな？」と金子支配人のお話でした。

私達の席は地階でしたが、お店の繁盛振りも大変なもので、お客さんはテーブルの空くのを、入り口で並んで待つ程の混雑ぶりでした。

こんなに繁盛のするお店なので、本日の会は大勢の皆さんがご参加下さるものと思っておりましたが、出席者は8名にとどまりました。小人数でしたが、それでも、露木様が静岡に行かれてから初めてのご出席があり、会は水を得た魚の如く盛り上がりました。

当初、日本酒党のためにお酒の持ち込みも交渉して、持ち込み料金の返事を待つことにしましたが、二日前にその願いは空しく絶たれてしまいました。しかし720mmℓを7本、日本酒に換算して2升8合になるので、一人2合8勺飲んだ計算ですから、お酒の方はこれで十分足りました。

○イタリアワインについて

イタリアはフランスと並んでワインの大生産国です。ブドウの栽培面積150万ヘクタール、生産量150kℓと、毎年フランスと1、2を争っています。ブドウ栽培者の数は約200万、その3割以上が自らワインを醸造していますが、フランスのシャトーのような飛び抜けて知名度の高い生産者はごく僅かです。その代わり、非常に大規模で、かつ近代的設備を持った有力ワイン商が、安定したワインを造りだしています。

イタリアのワインはフランスよりも歴史が古く、昔はイタリアの全土でほぼ、淮河造られ、有名なワインも色々ありました。しかし、ヨーロッパの政治や文化文明の中心が北へ移るにつれて、ワインの中心もフランスに移り、第2次大戦後の1950年代には、ワインの生産量は半減してしまいました。その後、設備の近代化と共に、イタリアのワインは急速に復活し、60年前半には、現在とほぼ同程度の生産量を挙げるまでに成長しました。

イタリアは、細長い国土の殆ど全域に亘ってワインを生産します。昔は南部に有名なワインが集まっていましたが、現在では、生産量の多いのが南部で、北部に知名度高いワインが多くなっており、中でもピエモンテ、ヴェネト、エミリア・ロマーニャ、トスカーナが、特によく知られています。1963年、ワインの生産地区を規定し、銘醸ワインとしての個性をハッキリさせるための法律と

して“原産地呼称管理法”デノミナッツィオーネ・ティ・オリジネ・コントローラータ（略してDOC）が制定された、各産地のワインの種類ごと個性を出すように努めています。現在は200を超えるDOCとその上級格DOCG5つが制定されております。

ピエモンテ州の赤ワインでは、イタリア版「ワインの王様.64xj」のワイン」と別名のあるバローロなどのネッピオーロ種から造られるワインや、ドルチェット種、バルベラ種のワインが有名です。白ワインの代表は、香りの高いマスカット種の個性を生かした、やや甘口のアスティ スプマンテがあり、ピノ種からのスプマンテも有名です。

ロンバルディアのガルダ湖近くも、ローマ時代から有名なワイン産地、中心地のプレッシアは、150年以上の歴史を持つプレミオヴィーニ社の本拠です。ヴェネト県の中心とも言えるヴェロナ地区は、「ロミオとジュリエット」の舞台になった町として良く知られていますが、その近郊にヴァルポリチェッラがあり、円やかな口当たりの軽い赤ワインを産します。近くのソアーヴェには、薄い麦藁色をした独特の風味を持つ白ワインがあります。ヴェロナの北にあるバルドリーノと共に、ヴァルポリチェッラ、ソアーヴェは、ヴェネトを代表する大ワインです。

古い町フィレンツェを中心とするトスカーナ地方には、イタリアワインの代名詞に近いキャンティがあり、苞つつみに包まれたフィアスコのユニークなボトルは世界中の人から愛されています。キャンティはゴベルノメディ・トスカーナという独特な方法も使われ、キャンティは特有のコクを持たせるのです。これは発酵の進んだワインに、別に風干ししたブドウの果汁を一部加えて再び発酵させるもので、コクと共にフレッシュさも加わるのです。

またキャンティの中には、熟成させて飲むクラッシコ地区のワインの一部に小規模な生産者の組合による「黒いオンドリ」マークがあり、品質の保証と思われがちですが、誤解の無い様に付け加えれば、知名度の高い大メーカーでは自社マークが品質の保証となるので、このマークは使用しません。GDCCへの昇格に伴い、新しい保証マークに変わりました。（以上サントリー

（以上サントリー ワインカタログより）

○本日のワイン

PINNBALU （白）フレッシュな感じ

ROSSO DELL CASA （白）やや甘口

BIANCO DELL CASA （白）フルーティーな味い

PINNBALU (赤)

SOAVE (赤)

VALPOLICELLA (赤)

キャンティ RUFFINOルフィーノ (赤) ミディアム

フィレンツェからシエナに広がる地区が、世界的に人気を誇るGDCO
赤ワインキャンティの産地。発酵の終りに近付いたワインに、反乾燥の
ドウの搾り知るを加え、再び発酵させる「ゴベルノ法」で、独特のス
キリした渋み造り出しています。清涼感を伴った刺激的な味わいは、
っこい料理に最適です。 脂

○本日の料理について

冷やし前菜盛り合わせ

ハム、ソーセージ、ムール貝、千切り野菜

ガーリックトースト

温製前菜

薄肉のタレ焼き

サラダ

ホワイトアスパラ、紫キャベツ、サラダ菜、トマト、胡瓜、
チーズ、ハムの細切り、

スパゲッティ ペンネ

オリーブオイルで炒めて、クリームソースに和えたもの。

スパゲッティ

こちらも、オリーブオイルで炒めて、バジリコを軽く振った
だけのアッサリした調理で、煩くないのがよかった。

ラザニア

シチュー鍋に入って、褐色のソースに包まれていたので、一寸
見にはハテナ？と思う一品だが、コシの強さ滑らかで味わいの
良さも見事であった。

ピッツア

お馴染みのピザだが、老舗の味はオリーブ油をタップリの味。

ステーキ

締め料理で、調味は塩だけでした様な軽いものだった。

◎この一年余、色々の料理を味って来ましたが、イタリア料理は初めてです。
今回は、オーソドックスなイタリア料理の神髄に触れた気が致しましたが、イ

タリアでは一つの素材にしても、地方地方によってそれぞれ特色のある料理になります。

たとえばパスターつをとって見ても、各地に固有のものがあり、その土地独特のソースと一体になって、伝統的なパスタ料理が作られ、今ではイタリア全土に広まっているものも多いが、その元祖を挙げてみると、

●**ポローニャ風**タリアテッレと、ポローニャ風ソース、
所謂、ミートソースの組み合わせ。

●**ナポリ風**（ナポリターナ）マカロニの穴をちょっと大きくした様な「ズイーテ」というロングパスタを、トマト、野菜、肉（牛、豚）を煮込んだソースで絡めます。

●**ヤマトリーチェ風**（アマトリチャーナ）真ん中に小さな穴の開いたロングパスタ「ブカテーニ」と、パンチェッタ入りのとソース。

●**ジェノバ風**断面が楕円形をしたロングパスタ「トゥレネッテ（リングイーネ）ジェノバベート

ト、仔羊の煮込み。

●**ノルチャ風**（ノルチャーナ）スパゲッティを、ノルチャ特産の黒トリュフで和えたもの。

●**ターラント風**（タランテーノ）ターラントは、南部プーリア州の都市、この地名が付いたスパゲッティには、ムール貝が着いている。パスタ料理を執っても以上の様な種類に湧かれます。

まだドイツ料理、ロシア料理やスペイン料理、メキシコ料理などは、味わったことはありませんが、これから追々会を重ねるごとに、一つ一つ挑戦仕手みたいと思って居ります。

霜月の ペンネの味や イタリア亭
ラザニヤを しぐれの宵の イタめし屋

[出席者着座図] 卒業年度付記・敬称略

(昭31) 酒井隆二	(昭31) 坪井 洋	(昭31) 露木 修	(昭31) 大野金一
○	○	○	○
○	○	○	○
(昭31) 山田康晴	(昭41) 安井恵子	(昭41) 久松信明	(昭20) 篠田 康

以上（篠田 記）