



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

4

2014.6.15

夏至、ローマの日没は20時50分

初夏のイタリアの日の長さといったら。夏の間は夜8時を過ぎてもお昼と変わらない明るさで、そうと分かっているにも夜に太陽の光を感じるの奇妙なものです。一年で最も日の入りが遅くなる6月下旬～7月にかけては夜9時を過ぎても十分に明るいため、外を歩いていても時間の感覚が掴めず、気づいた頃にはかなり遅い時間になっていたということもしばしば。夜の明るさに馴染むまでには、まだ時間がかかりそうです。

とはいえ、明るい時間が長く遅い時間までゆっくりと街を見学してまわれる夏は、旅行で訪れるなら嬉しい季節。もちろん地元の人にとってもそれは同じで、外で友達や恋人同士でゆっくり過ごせる夏の夜は、なんだか時間の流れがゆっくり感じられる嬉しい時間なのです。日中の強い日差しにはうんざり顔だった人々も夜になると急に活気付いて散歩に出かけたりするので、夏のローマの夜は意外なほど賑やかになります。

散歩のおとも

夕食後の帰り道、遺跡や広場の噴水の前で語り合う人々を通り過ぎ、ひととき賑やかな一角に出くわすとそこはジェラート屋さん。夏に限らず一年中ジェラートを食べているイタリア人ですが、外で食べるとなるとやはり夏。小腹が空いたときはもちろん、夕食後や飲んだあとにジェラートを食べに出かける人も多いため、夏季は夜中の1時や2時まで営業しているお店も珍しくありません。夜遅くまでお店が開いていて、片手で持って歩く事のできるジェラート、夕暮れの散歩のお供にはもってこいです。吸い込まれるようにジェラート店に入っていく人々を見ていると、散歩の途中でジェラート店に寄るといのはもはやイタリア人の日常生活に組み込まれている行為のように思えてきます。とにかくイタリア人は老若男女問わずジェラートが大大大好き。ベビーカーに乗せられた子どもが大事そうにジェラートを握っていることもありますし、おじいちゃんの二人組が並んでジェラートを舐めている光景もよく見かけます。紙が切れそうなほどきっちり折り目の入ったスーツでビシッと決めたサラリーマンが、左手には携帯電話、右手にはストロベリー色のジェラートを握って颯爽と通り過ぎて行ったのはさすがに目で追ってしまいましたが……。



午後8時でもこの明るさ。道を渡ろうとする彼の手にも…



常時100種類以上の味を揃えるお店



人気店には行列が絶えません



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

幼い頃から慣れ親しんでいるジェラートには格別の思い出を持つ彼らです、もちろんお店選びはとってシビア。街中いたるところにジェラート店がありますが、人気のある店とそうでない店は一見してすぐに分かります。人気店は地元の人で賑わっていますが、そうでないところはガラガラ。ある一方の店は人っ子一人いないのに、10m離れたもう一方の店の前には路上まで行列ができていて、なんて状況も当然あるのです。

さてどういったお店に地元の人が集まるのかというと、それは外観よりも素材で勝負している素朴なお店。新鮮な野菜や果物が安く手に入る土地柄や、近年イタリアでも食品アレルギーをもつ子どもが増えているという事実も手伝い、食品添加物に対する意識は非常に高いので、明らかに着色料を使っているような仰々しい見た目のものは敬遠されます。中には有機食材のみを使って製造し、Bioの規格マークを取得している店舗もあるほど。温度管理や空気との接触を防ぐためにジェラートが入っているケースに蓋をして外からは全く見えないような販売方法をとっている店もありますが、パッと見て選びにくいと不満が出るどころか、管理が徹底されているとして信頼を置かれています。

他にぜひ試していただきたいのは、Gelato Artigianale(手作りジェラート)と表示のあるお店。自家製を売りにしているお店は旬の新鮮な果物をたっぷり使っているのが特徴で、果物系のフレーバでは特に素材そのままの濃厚な味に出会えるはずです。

美味しいお菓子は 何でもジェラートに

お店で注文する際は、まずジェラートを盛り付ける容器を選びます。コーンか紙カップか…座ってゆっくり食べるにはカップが適しているのかもしれませんが、人気があるのはコーンの方。やはりジェラートは歩きながら舐めるもの。片手で持てるコーンが好まれるのも頷けます。最近家の近くに出来たジェラート店ではコーンの底にチョコレート液を流し込んでからジェラートを乗せてくれるので、もともとカップ派だった私もだんだんとコーン派に。さらにこのお店<La Romana>ではブリオッシュにジェラートを挟んでもらうこともできるので、これを軽食代わりに注文する人も少なくありません。牛乳とバター、卵を使ったブリオッシュにジェラートを挟んで食べるブリオッシュ・コン・ジェラートは元々はシチリア発祥の食べ方。パン自体はパサパサしているものが多いのですが、ほんのりと温かいので、冷たいジェラートが染み込むとちょうど良い柔らかさになり、ボリュームのある見た目よりも軽く食べられ



素朴な手作りジェラート屋さん



素材にこだわりがあることで人気のお店。
原材料の説明が細かく記されています。



ナポリにて。バスティエラ味、パパ味、カッサータ味……



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

ます。

カップの場合はさらに大・中・小とサイズを選ぶことができますが、それぞれのサイズで選ぶことのできる味の種類は決まっています。小で2種類、中で3種類、大で4種類ほど選択できるというのが一般的。コーンの場合は2〜3種類です。

一般的に人気のあるフレーバーといえば、チョコレート、ヘーゼルナッツ、ストラッチャテッラ(ミルクベースにチョコチップもしくはパリパリのチョコレートがけ)、ピスタチオ、レモン、イチゴなど定番のものが上位を占めますが、ジェラートのフレーバーにも地域性が出るのがイタリア。全20州それぞれの地方で存在する郷土菓子が、そのままジェラートのフレーバーとしても使われていることがあるのです。ティラミス味やザバイオーネ(卵黄に砂糖とマラサラ酒を合わせて泡だてたクリーム)味はどこのお店でも見かけるものですが、トッローネ(ナッツ入りスガー)味、ズッパ・イングラーゼ(シロップを染み込ませたスポンジケーキ)味、カッサータ(リコッタチーズを使ったシチリアのアイスクリーム)味なども珍しくない。ナポリではババ(ブリオッシュ生地焼き菓子にラム酒風味シロップを染み込ませたナポリの名物)味、スフォリアテッラ(リコッタクリームを何層にも重ねたパイに入れた焼き菓子)味、パステリエラ(リコッタチーズ、大麦などが入ったタルト)味など、ジェラートにするよりそのまま食べたほうが…と言いたくなるようなフレーバーも見かけますが、イタリアでは日常的に食べるジェラート、こういったものは、たまにはいつもと違う味を選んでみようかな、という時のお楽しみなのでしょう。美味しいお菓子、人気のあるお菓子はジェラートとしての選択肢も持っておきたいという心情があるわけです。ジェラートのフレーバーを見ればその地でそのお菓子がどれだけ根付いているかを知る目安になるので、変わったフレーバーを見つけることは私の楽しみにもなっています。

好きな味のジェラートを盛り付けてもらった後は、上に生クリームを乗せるかどうかを聞かれます。ただでさえ甘いジェラート、さらに生クリームを乗せるなんてとんでもない!なんて首を横に振ってしまいそうになりますが、大抵のジェラート店の生クリームは、お砂糖があまり入っていないふんわりとミルクの風味を感じさせてくれる優しいクリーム。ジェラートが甘すぎる場合は混ぜて甘さを調節できますし、あいだに食べると、冷たくなった口内を緩和させてくれるので、一度試してみたら私は生クリーム乗せには賛成。さらにCialdaというウエハースのようなお菓子を載せてくれる場合もあります。

<La Romana>は地元の方も納得の味のように、開店から半年近くがたった今も毎日のように行列が出来ています。開店の噂を聞きつけたのか、中には車で乗り付けてくる家族もおり、イタリア人のジェラート探求への熱意をひしひしと感じる日々です。



手前の缶の中にジェラートが入っています
横のパイプから流れているのはチョコレート



ブリオッシュ・コン・ジェラート



生クリームと