



## VIAGGIO IN ITALY

### 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

6

2014.8.9

## 美味しいワインを見つけるには

イタリアワインは熱烈な支持者を持つ一方で、何となくとつきにくい、選ぶのが難しいという印象を持たれることも多く、その理由のひとつとして、フランスワインに見られるような明確なピラミッド型の体系がなく、ワイン法による統制がとれていないということが挙げられるでしょう。もちろんイタリアにもEUのワイン規則に従った3段階のワインの格付けは存在し、多くの著名なワインが最高格付けであるD.O.P.として認定されていますが、これは各地域ごとのワインの個性を明確にし、その味わいや品質を維持していくための法律であるため、実際に飲んで美味しい、優れたワインを見つけるための指標にはなりにくいのです。原産地名称保護制度と訳される Denominazione di Origine Protetta、すなわちD.O.P.は申請制の制度であるため、いくら高品質で評価が高いワインであっても生産者が特に申請を行わない場合は、テーブルワインとして最下位のカテゴリーに分類されます。生産地やヴィンテージ、品質等を明記する義務がないテーブルワインのカテゴリーでは日常消費用の安価なワインが多産される一方で、規格にとらわれない革新的で高品質なワインもまた数多く作られており、それらが近年のイタリアワインの人気や品質向上に貢献しているといえるのです。

ワインに限らず、チーズ、オリーブオイル、ハム、トマト、果物や魚介類などの食材にも原産地と品質を保証するD.O.P.制度が適用されており、認定印がついている商品は高級食材店に限らずスーパーでも数多く見つけることができます。例えば、チーズ作りの過程で生まれた乳清(ホエー)を煮詰めて作るリコッタチーズはイタリアでは低価格で日常的に食べられる食品ですが、同じリコッタチーズでもリコッタ・ロマーナ(ローマ産)や、シチリアで生産されるリコッタ・シチリアーノといった、D.O.P.認定の品であったり、産地のはっきりしているものは、単なるリコッタとは区別され、ショーケースに並べて量り売りで販売されることが多くなります。ちなみに、ショーケースに並べられたチーズや生ハムが量り売りで購入できるコーナーはどこのスーパーにも必ず設置されており、パルマ産の生ハムやパルミジャーノ・レッジャーノといったお馴染みの高級食材が常に陳列されています。が、それらの食品もしっかり状態を確かめてから購入しなければ、せっかくの高級食材も古くなっていたりお店の管理が甘かったりといった理由で台無しになっていることもしばしばあります。そうなればいくら



ワインのDOP認定シールはボトルの首に貼られています



色々なタイプのシールがあります



DOP認定チーズ



## VIAGGIO IN ITALY

### 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

D.O.P.マークが付いていようが形無し。そもそも一般の消費者が買い物をする際にD.O.P.表示をそれほど重要視しているのかは疑問であり、2012年のある消費者調査ではD.O.P.制度を認知しているイタリア人は36%に過ぎないというデータがあるほどです。

やはり食材は市場や信頼の置けるお店から購入する方が確実だという考えは根強く、またそれが本来の姿なのかもしれません。例えばワインにしても、好みのものを見つけるためには産地やぶどう品種の情報を収集しつつ、信頼できる店舗から購入したものを実際に飲んで自分で良し悪しを判断するしか方法はなく、それがワインを選ぶ難しさにも楽しさにもつながるわけですが、良し悪しは自分で判断するのが楽しいのであって、もしあらゆる食べ物に格付けがなされていて味や品質ともに上位のものだけが必ず優れているとしたら、それはそれで退屈な世界ではないですか。

D.O.P.としての認定を受けるには大変厳しい規定があり、品質基準を満たしていることの他に、いつ、どこで、誰が作ったものかを原料とともに証明する必要があるため、認定を受けた食品は由緒正しきものであることに違いはないのですが、法律が頻繁にころころと変わるイタリアで、ある制度や規則について詳細を知るためには常に役所に問い合わせる必要があり、しかし問い合わせてもあまり事情を知らなかったり、忙しくて虫の居所が悪かったりする職員に適当なことを言われて振り回されることも多いため、生産量や売上高の拡大を目的にしているものでなければ、生産者側にしてもこういった煩雑なことには積極的に関わりたくないという気持ちも正直なところよく分かります。近所で買い物をする際に、品質保証マークと、知り合いの八百屋のおじさんの「おすすめ!」の一言のどちらに信頼が置けるかという、それは言わずもがな、地元意識が高いイタリア人に限らずとも知り合いの薦めるほうを選ぶのが心理でしょう。

何を基準に食材を選ぶかは結局は個人の判断に委ねられ、表記や品質保証マークはあくまでもひとつの目安にしかならないのです。

## 「うちのペコリーノ」

先日、ウンブリア州の小さな町オルヴィエートを訪れた時のこと。オルヴィエートは白ワインが有名ですが、トリュフ、いのしし料理、ハト料理などの地元の伝統料理を堪能できるレストランも多く、ローマからは電車で一時間ほどの場所にあるため、ローマから日帰りで行けるのに最適な町です。

この町のとあるレストランで前菜にいただいたチーズが気に入ったの



赤いマークがDOP認定印



青いマークはIGP認定印  
(DOPよりも広い地域単位での特産品認証)



量り売りで販売されるチーズ





## VIAGGIO IN ITALY

### 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

で同じものを家を買って帰ろうと思ひ、店主と思われる男性をつかまえてチーズの名前を伺ってみました。当然すぐに返事が戻ってくるかと思いきや、なぜか答えに窮しているようなのです。まるで庭に生えてくる草の名前でも聞かれたかのような怪訝な表情。結局、「うちで昔から作ってるやつだから名前って言われてもなあ...ペコリーノ!」と返され、なるほど、あまりにありふれているものにわざわざ人は名前を付けないのだな、と妙に印象に残ったのでした。ペコリーノとは単に羊乳から作ったチーズを指す言葉なので、個々の名称というには不十分なのです。「そのへんにいる羊の乳から作ったチーズ」くらいの意味です。商品として多くの人に知ってもらうためには便宜上、名前がないと不便でしょうが、自分たちと、顔の見える相手のためだけに作るなら「うちのペコリーノ」で充分通じます。有名な物、売れている物の背景には、あまりに自然に生活にかかわってきたため名前を付ける必要すらないものがあり、日々のなかで当たり前に繰り返す行われ、その土地で根付いたものを文化と呼ぶのなら、その名前のないチーズこそが豊かな文化の証明です。伝統というもの、厳格な規則によって束縛なくとも、本当にそれを守っていく気のある人がいれば、彼らの手によって守られていくものです。

世界中で広く知られている由緒正しき食材が多く生産されているイタリアですが、そのうしろでは自分たちの楽しみのために作られた名前のない美味しいものが各地方に息づいているのです。



オルヴィエートの食品店



この地ならではのチーズが並びます



名前のないペコリーノ