



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

9

2014.11.06

ティラミスウ〜

イタリアのお菓子といえば、ジェラートやパンナコッタ、最近は日本でもクリスマスが近づくとパネトーネを見かけるようになりましたが、やはり一番人気があるのはティラミスではないでしょうか。

北イタリア、ヴェネト州の小さな町にあるレストランが生み出したとされるティラミスは、日本でも1990年頃に大流行、その後一般化し、現在ではアイス、チョコレート、シュークリーム、果てはカキ氷にティラミス味のドリンクまで、フレーバーとしても幅広く使われており、もはやイタリアが発祥ということも忘れてしまいそうなほど日本に浸透しています。

次々に新商品が発売され、食べ物にも流行のある日本とは反対に、イタリアは定番商品が長く愛される国です。

スーパーやバールにはいつ行っても代わり映えない商品が並んでいますが、長きにわたって陳列されている商品は、それだけ根強いニーズがあるということ。中でもティラミスはイタリア全土で愛されている定番中の定番。食生活において冒険しないと言われているイタリア人ですが、ティラミスは家庭でもよく作られ、レストランに行けば高確率で置いてある、全国的に人気の高いお菓子なのです。

ネーミングの由来は、Tira=引っ張る、mi=私を、su=上に、「私を上引っ張って!」「私を元気にして!」というもの。日本では最初の「ティ」の音にアクセントを置いて発音しますが、イタリア語では最後の「ス」の音にアクセントを置いて「ティラミス〜」と語尾も伸ばし気味に発音してください。

お菓子の美味しい島

お菓子にも地域性が出るイタリア。北部ではバターや生クリーム、チョコレートなどを使うことが多い一方で、南部ではリコッタチーズ、アーモンド、ドライフルーツなど、それぞれの地域に根ざした材料が使われます。



「POMPI」はローマで一番人気のあるティラミス店



大きさも形も春巻きに似ているカンノーロ



カンノーロはお菓子屋さんの定番(後列)



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

各州にその地方ならではの伝統菓子が存在するイタリアの中でも、特に人気が高いのはシチリア島の伝統菓子。本土で見かけるものとは一味違う、アラブの影響を受けたエキゾチックで個性なお菓子を数多く見つけることができます。

シチリアは、イタリア人の間でもお菓子の美味しい場所として認識されており、この島へ行くと言った日には、お土産にお菓子を頼まれることが多いのだとか。

そんなシチリアを代表する郷土菓子といえば、映画ゴッドファーザーにも登場したカンノーロ。「小さな筒」を意味するその名のとおり円筒型のお菓子です。

シチリアに限らずイタリア本土でも手に入るカンノーロですが、やはり本場シチリア産と、他の地域で作られたものでは味が違うのだそう。植物油かラードでカリカリに揚げた筒状のパイ生地の中にリコッタ・クリームを詰めていただくのがカンノーロのレシピですが、どうやら味の違いはこのリコッタ・クリームにあるようです。

本場では、甘みをつけた羊乳製のリコッタチーズにバニラ、チョコレート、ピスタチオ、マルサラ酒、ローズウォーターなどを混ぜ合わせたクリームを詰めますが、その他の地方では牛乳製のリコッタを使用することが多く、中にはリコッタではなくカスタード・クリームを使用する菓子職人もいます。

カンノーロは各地で様々なバリエーションが存在し、ジェラートが大好きなローマではカンノーロの筒にジェラート詰めて販売するお店もあります。

イタリアの大抵のお菓子屋さんで見つけることのできるカンノーロ、それぞれの味を比べてみるのも楽しいかもしれません。

シチリアの伝統菓子をもうひとつ

カンノーロと並んでシチリアを代表する2大伝統菓子として知られるのが、カッサータ。

日本ではリコッタ・クリームにナッツやドライフルーツを混ぜて冷やし固めたものをカッサータと呼ぶことが多いのですが、これは伝統的なレシピを変形させたもの。カッサータもいくつかのバリエーションがあり、シチリアの伝統的なカッサータは、カラフルな色合いが見た目にも強烈な印象を与える大きなケーキです。



カッサータ



一人分の小さなカッサータもよく見かけます



ナポリのお菓子屋さんではBABAが人気



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

そのレシピはというと、スポンジケーキを土台にしてリコッタ・クリームを重ね、生地を緑色のピスタチオのマジパンでコーティング、さらに糖衣をかけて上からフルーツの砂糖漬けを飾りつけるという、出来上がりは脳天がしびれるほどの甘さです。ひとくち食べればあまりの甘さに、砂糖がまだ貴重品であり、普段なかなか口にできない甘味によって、贅沢感や特別の日のお祝い感を演出していた時代にタイムスリップした気持ちになるのです。

うっかり人に勧めてしまうと、こんな甘いもの食べられない!と怒られるはめになりますが、しかしこうでなければ、カッサータは甘くなければカッサータではないのです。個人的な好みとは別にして、甘くあるべきものはその特性を損ねず、この先も変わらずしっかりと甘くあり続けて欲しいと思います。



右端がプレーン、左端がアーモンド入りカントウツチ

意外と少ない、ローマのお菓子

ピエモンテ州の特産物であるヘーゼルナッツを練りこんだチョコレート、ジャンドゥイアはトリノ発祥、食後にデザートワインに浸していただく、アーモンドがぎっしり詰まったかりっと香ばしい焼き菓子、カントウツチはトスカーナの伝統菓子。

ナポリ人自慢のお菓子は、食感が楽しいスフォリアテッラに、ラムシロップをたっぷり染み込ませたババ...

各地の伝統菓子をたどっていくだけでイタリアを一周できるほどですが、なぜかローマには、そのお菓子からローマをイメージできるような代表的なものが見つかりません。

残念ながら他の州に比べると、この地ならではの呼べるような有名なお菓子の少ないローマですが、聞くところによるとローマのバールには必ず並んでいる「マリトツォ」はローマ特有のお菓子だそう。

「マリトツォ」は、半分にしたブリオッシュ生地のパンにこれでもかというほどたっぷりと生クリームを挟みこんだ菓子パンで、コルネット（クロワッサン）と並んで、ローマの朝食の定番になっています。

このマリトツォという名前、早朝、まだベッドで眠っている愛妻のために、夫（イタリア語でマリート）が甘いパンを買いに走ったことから名付けられたと言われています。

さすがはイタリア人！優しいローマの旦那様！と感心したいところですが、きっと朝から奥様のご機嫌を取らなければならない事情があったのでしょう。



朝食の定番、コルネット



マリトツォ