



VIAGGIO IN ITALY



大森愛子のイタリア紀行
AIKO OMORI PRESENTI

ソムリエ。ワインスクール講師。
全国15カ国以上を旅したのち、何だか面白そうなイタリアに移住。
現在、定職・定住地なし。強運のみを頼りに移動生活を続ける。
旅の最大の目的は、それぞれの国の人々が何を大切にしているのか
を知ること。

2015 11.2

パンといえばイタリア

パンといえばフランス。
パリジェンヌと言えばパンを小脇に抱えて歩く人（？）。

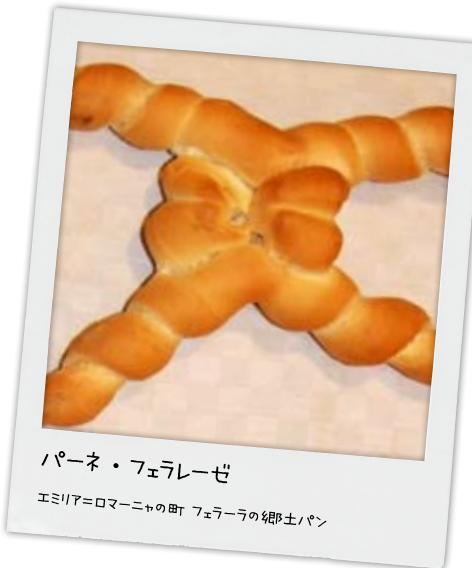
お隣の国フランスにパンのイメージが強すぎるせいか、イタリアのパンと言われてもあまりピンとこないかもしれませんね。

パスタやその他のイタリア料理の圧倒的な知名度に押されて印象の薄いイタリアパンですが、イタリアにおけるパンの歴史はとても古く、古代ローマ時代、ローマ市内に世界初のパン屋さんが誕生したという記録があるほど。その後、地方によってその土地に根ざした様々なパンが作られるようになり、現在その種類は3,000種とも4,000種とも言われています。

イタリアのどの街でも一区画に一軒はあるパン屋さん。形や大きさを骨に似せて作ったスティンコ（「胫骨」の意味）や、公妃の巻き髪からヒントを得て生まれたというパーネ・フェラレーゼなど、その地の歴史や文化をパンの形を見ていくだけで楽しめることもあります。



イタリアのパンといえば「フォカッチャ」！



パーネ・フェラレーゼ
エミリア=ロマーニャの町フェラーラの郷土パン

甘いパンはパンにあらず

レストランやトラットリアで席に着くと、まずテーブルに置かれるのはカゴに入ったパン。それらをつまみながら料理を待ち、前菜やメイン、パスタ料理の傍にもパンはずっと添えられています。パスタをおかずにパンを食べる…イタリアで日々の食卓に欠かせないものを尋ねたなら、多くの人がパンと答えるでしょう。イタリアはパン食の文化圏なのです。

こんな話をしていると、日本では、イタリアのパンはまずいよね～！という声が上がることがあります。残念ながら、確かにある種のイタリアパンはそのまま食べても良さが分かりにくい。日本で人気の、外カリ、中ふわ、もっちもち～なパンに慣れていると、イタリアのガリガリ、ぼろぼろ、スッカスカ～のパンにあたったとき、やっぱリイタリアパンは苦手！を感じてしまうかもしれません。それはもったいないこと。日本人とイタリア人ではパンに求めるものが異なるのです。



スティック状のグリッシーニもパンの一種
イタリア全土で食べられる定番



パン屋さんの力作！
各州の代表的な郷土パンの地図

イタリアでは基本的に、パンは他の料理をよりおいしく味わうためのもの。

日本のパン屋さんで売られているパンには様々な味のバリエーションがあり、それ自体が料理の一品としておいしく食べられるものですが、イタリアでは中に具材が入っているものはごく少数で、パンといえば塩味が味の強すぎないものが一般的です。朝食の定番であるチョコレート入りクロワッサンなど、甘いパンはパンではなくお菓子の一種として扱われ、手に入りやすいのはパン屋さんよりもお菓子屋さんやバール。

前菜の前からメイン料理が終わるまで食卓に出ているパンは、様々な料理と一緒に食べるからこそ、料理の味をより引き立たせるため、それ自体では主張のないものが求められるのです。

そのため、イタリア人は、甘いものから塩辛いものまで手の込んだ商品が販売されている日本のパン屋さんを見ると、パン屋さんというよりお菓子屋さんに近いという印象を抱くのだそうですよ。



前菜の定番、ブレスケッタ。
オリーブオイルの生産地に行くと、よく登場します。



パシリカータ州マテーラのレストランにて。
あまり話題に上らない州ですか、マテーラのパンはイタリアで一番美味しいと言う方もいます。

パンのような人

それ自体で主張がなく、「まずい」と誤解されそうなパンといえば、トスカーナ州フィレンツェの食卓でよく食べられる、トスカーナパンが思い浮かびます。

このパンは塩を全く使わずに作るため、出来上がりはこの上なく素朴な味。一口目はほとんど味を感じないほどですが、サラミやビステッカ（ビーフステーキ）、兔や猪などのジビエ料理、むせるほどに香り高いオリーブオイルなど、全体的に強い味のトスカーナ料理には、この塩なしパンが驚くほどぴったり。脇役に徹しながらも食感や風味を際立たせてくれる、これ以上の組み合わせは考えられません。



イタリア州のレストランでは、サクサクした食感が美味しいタラッパーニ。スーパーでも必ず置いてありますので、リガ卓上パン。ローマのスーパーでも必ず置いてありますので、リガ卓上パン。南部の伝統的な固焼きパンです。お土産にもどうぞ。南部の伝統的な固焼きパンです。



サルデーニャ州の伝統的なパン、パーネ・カラザウ。紙のように薄くてパリパリなので、別名カルタ・ダ・ムジカ「楽譜」とも呼ばれます。

またイタリア料理では定番の前菜、ブルスケッタにもトスカーナパンは最適。軽く炙ったトスカーナパンにニンニクを擦りつけ、オリーブオイルと塩をふっただけの簡単な料理ですが、オリーブオイルの風味を最大限に堪能できるのは引き立て役に徹してくれるトスカーナパンの土台があってこそ。

本来ブルスケッタとは11月に新しく出荷されたオリーブオイルの味を楽しむための料理なので、個性の強いパンが土台では成立しないのです。

固くなつて食べられなくなつても、削ってパン粉にしたり、サラダやスープに加えたりと、トスカーナパンは古くなつても大活躍。

イタリアのことわざで「根っから人の良さ」を表す、E' buono come il pane「パンのように良い人」という言い方がありますが、日本人にとってお米がそうであるように、イタリア人にとってパンは、いつだって裏切られることなく美味しい友人なのです。



南部のスーパーでは必ず見つかるドーナツ型のパン、フリセッタ。元々はイタリアで保存用として作られ、貧しい旅行者や旅人などが真ん中の穴にひもを通してぶら下げて持ち運んだのだとか。



保存用として長持ちするように作られたこともあり、そのままのフリセッタはびっくりするほど固いので、水に濡らしたりオイルを塗って柔らかくしてから食べます。ブルスケッタのようにトマトやチーズをのせてカリカリといただきます。