



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。
世界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、それぞれの国の人人が何を大切にしているのか
を知ること。

2015 16 5.15

日焼け至上主義

季節は夏。

ローマの強い日差しは目を開けるのも辛いほどですが、サンサンと照りつける太陽にイタリア人は大喜び。
「紫外線は百害あって一利なし」が定説となっている日本では考えられないのですが、夏の肌は黒ければ黒いほどカッコイイ、というのが彼らの美意識。夏になんでも日焼けしていない人を見つければ、「モツツアレッラ（のように白い）」と言ってからかいます。
直射日光を浴びると気分が悪くなる私は夏になんでも彼らのように黒くなれませんが、いくらからかわれようと気にならぬ。日本人にとって、白く弾力のある「モツツアレッラ」のような肌は褒め言葉なのです。

そんなわけで今回は白くてもちもち、とびっきり美味しいフレッシュチーズのお話。



伝統的に葉っぱに包まれて販売される
ブッラータ。現在は葉に似せたプラス
ティックに包まれていることがほとんど。



ナイフを入れると中からは
とろっとクリームが溢れます



ストラッチャテッラと呼ばれる中身



特徴的な巾着状のかたち

ブッラータ

ブッラータというチーズをご存知ですか。

見た目にはモツツアレッラとよく似ていますがその味はさらに濃厚でクリーミー。

チーズの中にチーズとクリームを入れて作るので巾着状になっているのが特徴です。

気になる作り方ですが、モツツアレッラと同じ製法で作った生地を袋にして中に残りのフレッシュチーズと生クリームをたっぷり入れ、てっぺんをきゅっと絞って丸くまとめて成形します。

つるんとした表面にナイフを入れると、中からじゅわっと溢れるクリーム。

湯葉にも似た柔らかなテクスチャの中身とモチモチした外側の対比も楽しく、優しい甘みと酸味、バターのような濃厚な味わいは一度食べたら忘れられません。



ペーリア州で見つけた小ぶりのブッラータ



そのままでもいくらでも食べられてしまいます！

パスタやピッツアの具として、またミネストローネなどのスープに落としても美味しいのですが、一番美味しい食べ方はズバリ、常温に戻したブッラータをそのままナイフとフォークでカットしながらいただくこと！お気に入りのオリーブオイルがあれば、塩、挽きたての胡椒と合わせて少しだけ垂らしてみてください。コクのあるミルクの風味が更に引き立ちます。

その他にも

- ・生ハムと一緒に前菜として
 - ・グリーンサラダやカプレーゼなどにモツツアレッラの代わりとして
 - ・桃やマンゴーなどフルーツやジャム、蜂蜜をかけてデザートとして
- など、様々なレシピで楽しめます。

ブッラータ発祥の地へ

ブッラータの歴史は比較的新しく、1920年代、地元の町で消費されるためだけに作られたのが始まりでした。その後1950年代になると余ったモツツアレッラチーズの有効な利用法として他の地域でも作られるようになりましたが、大量生産ができないことと、消費期限がわずか2日程度ということで国外までにはなかなか広まりませんでした。

現在では冷凍技術や輸送技術の進歩により日本でも手に入るようになりましたが、デリケートな味わいを保つのが難しいため輸入量は少なく、価格も手頃というわけにはいかないのが現状です。

開封後は24時間以内に食べるべきで、48時間後では賞味期限切れと言われるほど鮮度が命のブッラータ。鮮度を重視する食品ならば、やはり現地で食べてみたいもの。

モツツアレッラの発祥地はカンパニャ州ですが、ブッラータはプーリア州の発祥。イタリア半島のかかと部分にあたる州です。

作りたてのブッラータが食べたくて訪れたプーリアで見つけたのは、スーパーでよく見かける紐で縛られた巾着型ではなく、コロコロと丸い見た目には小ぶりのモツツアレッラのようなものでした。

真っ白い表皮を破ると、中からはとろりとヨーグルト状のクリームが溢れます。

搾りたてミルクさながらのフレッシュな香りと濃厚な味わい。やさしい甘みに思わず頬がゆるみます。



プーリア州を取り囲む美しい海



この街の人はのんびりしていて
穏やか

いくらでもいけるね～ほっぺた落ちたら捨ってね～と友人と言い合いながら、どんどん消えていく買ったばかりのブッラータ。気がつけば10個も買ったブッラータがひとつも残っていない！プーリアまで訪れた甲斐がありました。

今回は縁あって訪れたプーリア州ですが、イタリアを訪れてもプーリア州を訪れる旅行者はそれほど多くないので。ガイドブックを見ても世界遺産のアルベロベッロくらいしか紹介されていませんが、実はプーリア州はイタリアの食料庫のような存在。

農耕が盛んなこの州は農作物や食材に恵まれた地域として注目されており、オリーブオイル、トマト、葡萄の生産量はイタリアでも一位、二位を誇ります。

アドリア海、イオニア海の二つの海に挟まれているので魚介類の生色にも馴染みがあり、ウニや牡蠣を前菜で食べることもあるのはこの地方ならでは。日本とも似た食文化があります。

郷土料理の美味しさ、世界有数の美しい海、商業主義に染まりきっていない素朴な町の人々といった魅力が相まって、この地方を“イタリア国内に残された最後の楽園”なんて言う人もいるほど。

あまり目立たない地方ですが、一度訪ればその魅力に何度も再訪したくなるはず。機会があれば、ぜひ今度の旅行先に組み込んでみてはいかがでしょうか。

その際はブッラータの試食もお忘れないように！



プーリア州で最も有名な観光地、
アルベロベッロ