LA DOLCE VITA

海とイタリアをこよなく愛し、ワイン、アート、マリン文化に深い造詣を持つ伊藤英一氏。
氏がこれまで体験してきた地中海のマリタイムの煌めきを中心に、海と食とボートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

#50
ニースの郷土料理とシャガール

ニースの郷土料理

南仏コート・ダ・ジュールのニースはカンヌと並ぶ大リゾートタウンである。古くはギリシャ人が作った街と言われているが、ローマに支配されていた歴史的背景もある。その後フランス領になったりイタリアに併合されたりと変遷を辿った結果、フランスの一都市となったのはごく近年である。

イタリア領としての年月が長かった結果、食についてはオリーブオイルやトマト等を使う事が多く、イタリア料理に近い。同じ地域のカンヌに名物料理が無いことと比べると、ニースには名物料理が多いのが特徴である。ニースから近いモナコ公国モンテカルロのオテル・ド・パリ内レストラン「ル・ルイ・キャーンズ」で名を上げたアラン・デュカスはこよなくこの地域の農産物を愛し、ニース周辺の野菜、果物やチーズ、ワインを積極的に取り入れて、イタル・プロヴァンス料理（イタリアとプロヴァンスを融合した料理）たるカテゴリーを確立した。

最も世界に普及したニース料理というと、サラド・ニソワーズ（Salad de Nicoise）ではなかろうか。いわゆるニース風サラダと言うニースの名物料理である。日本でも家庭にまで浸透した美味しくて彩も素敵なサラダだ。我が家では、たっぷりのアンチョビと茹でジャガイモにトマト、オリーブ、インゲン、茹で卵で作る。これらの食材の一つたりと欠けてはならないと思っているが、「ニース風サラダ保存会」たる団体では、正統なレシピはトマト、アンチョビとオリーブのみと規定しているとか。いくら正統な…と言ってもあまりにこれでは寂しい。アンチョビとトマトは欠かせないが、それぞれに好きな野菜で美味しく作れば良いと思う。

海岸通りのプロムナード・デ・ザングレ（英国人の遊歩道）沿のプラージュには色とりどりのパラソルの花が咲いていた。市場にはフレッシュな野菜が山と積まれている。ニースは野菜のみならず、巻き揚げ小型漁船で地中海の魚介が豊富に水揚され、南仏の名物料理ブイヤベースやスープ・ド・ポアッソン（魚介のスープ）へと変身する。街で見掛けたソッカを焼く移動式薪窯が可愛らしい。

ラタトイユ（Ratatouille）もニースの代表的な伝統的料理で世界に普及した。トマト、ズッキーニ、赤と黄色のパプリカ、ナス、玉ねぎ、ニンニクを全て賽の目にカットしてオリーブ油でじっくりと炒め煮する。冷やすと甘味が増して僕自身よく作る料理だ。肉や魚の付け合わせやトーストに載せたりと、なかなか使い勝手の良い料理である。

もう一つ、日本の家庭でもポピュラーなピーマンの肉詰めは、ファルシ・ニソワ（Farcis Nicois）というやはりニース発祥の郷土料理だ。

ニースやカンヌのアパルトメントに滞在する時の朝食に欠かせないのが、ピサラディエール（Pissaladiere）だ。パイ生地に飴色になるまで炒めた玉ねぎにアンチョビとニンニクを敷き詰めた一種のピッツァなのだが、カフェ・オ・レとピッタリの朝食となる。トースターで温めるとより香りが立って大好きな一品である。

ニースの街を散策すると屋台で巨大なプレートでクレープの様なものを焼く光景をよく目にする。ソッカ（Socca）と言うすり潰したひよこ豆を薄くして焼くニースっ子のソウルフードとも言うべき料理である。ほのかな豆の香りと塩味がプロヴァンスの冷えたロゼワインとよく合う。気取らない屋台で頬張れば、もうニースっ子である。改めてこうして見ると、ニース料理が世界のレストランや家庭に浸透した事を認識させられ興味深い。

「Paradise」（楽園）と題されたアダムとイヴの禁断のリンゴの大作。建物外部には旧約聖書にある火に包まれた馬と戦車が天に昇り、それを12星座が取り囲んだモザイク画が地中海の太陽を浴びて柔らかい色彩を放っていた。シャガール自ら希望して作られたコンサートホールに置かれたマホガニー製のフルコンには彼の絵が描かれていた。これこそ世界に唯一のピアノだろう。

マルク・シャガール

コート・ダ・ジュールには19世紀から20世紀にかけて世界中から多くのアーティストが南仏の太陽を求めて集まった。ピカソ、コクトー、マチス、ゴッホ、シャガール等々枚挙にいとまがない。ロシア人のシャガールは最終的にフランス国籍を取得してニース近郊のサン・ポール・ド・ヴァンスに長年住居を構え、同地で没した。当時フランス文化省大臣でシャガールの理解者だったアンドレ・マルローは彼の功績を称え、ニースに「国立シャガール美術館」を1973年シャガール86歳の誕生日に設立した。この美術館はフランスで唯一、画家存命中に設立された美術館だと言う。その為シャガール本人から次々と作品が寄贈され、充実した作品群で構成されていて見応え充分である（美術館パンフレットによる）。

車を走らせ、ニース中心地から高台の閑静な住宅街に一体化する様な低層の美術館を漸く探し出した。入口から続く地中海風の庭にほっとする。シャガールから寄贈された「聖書のメッセージ」が常設展示され、旧約聖書が全体のテーマとなっている。絵画のみならずステンドグラスやモザイクタイルの展示にも目を見張る。シャガールの希望で作られたと言うコンサートホールにも素晴らしいステンドグラスと、意外性のあるグランドピアノに描かれた絵画が素敵だった。

シャガールはパリ・オペラ座の舞台製作で信頼を受けた後、同劇場の天井画を描き不動の人気を得た。僕もこの天井画を20歳代の頃オペラ座で接して感激した一人である。ある時パリの画廊で偶然立派な額に入ったオペラ座の天井画の縮小版リトグラフに出会い購入した。今でも彼の優しく穏やかな色彩と画風に癒されている。 ***P.B.***

Profile

伊藤英一

事業家。ボート歴は10代から既に半世紀以上。欧米の多くのリゾート地を訪れ、その土地の食やワイン、アート、音楽等に触れることを至上の喜びとしている。RIVA と RIB の熱烈な愛好家。