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

#07
クランキ造船所訪問と郷土料理

クランキ本社とヴァルテリーナ渓谷

クランキの本社造船所はミラノから車で約1時間半、コモ湖の北東部のピアンテードに位置している。コモ湖沿いに車を走らせると次第にトンネルの連続となるが、その間から見える湖と山々が美しい。誰がこんなところに70フィートものボートを生産する造船所があると、想像する事が出来るだろうか。実はイタリアに限らず欧米では運搬の為のインフラや各種法律が完璧に整備されているから、内陸に造船所があるのは決して珍しいことではない。クランキの本社造船所はアルプスの山麓にあって、眼前には山々が迫っている。第二造船所はヴァルテリーナ渓谷の美しい山麓にある。到着してみるとアルプスの山麓と巨大な造船所の取り合わせが何とも不思議な感じだった。

早速造船所内を案内してもらった。内部はというと塵一つ落ちてないし、どのラインも整理整頓され非常に効率よくシステマティックに運営されている。数多く視察してきた造船所の中でも、なかなかこれだけの状況を見ることは出来なかった。トヨタ方式が手本となったとの事だった。部品管理は徹底しているし、各種ロボットもイタリアで最も早く導入したという。ファミリーは勤勉かつ進取の気に満ちている。

かねてから気になっていたカニのエンブレムの由来について副社長に聞いてみた。それによると、カニはイタリア語でグランキオ(granchio)、彼らの苗字がクランキ(cranchi)なので小さい時から“カニちゃん"と呼ばれていたとか……。彼女はそんなエピソードを話しながら、両手の人差し指と中指を折ってカニの真似をしてくれたのが何とも微笑ましかった。

造船所のあるヴァルテリーナ渓谷が食とワインの宝庫であることは日本ではあまり知られていない。渓谷の牧草地で育った牛からは良質のブレザーオラ(牛肉の生ハム)やヴァルテリーナ・カゼーラというミルクの旨みが凝縮されたチーズを産する。

副社長の幼馴染が経営するという高級アグリツーリズモを紹介してもらい宿泊した。木造のシャレーが素晴らしく、併設された牧場から生産されるチーズやバターの新鮮な香りとフレッシュさに感激。因みにレストランは創作イタリアンでミシュランの一つ星を獲得している。

カンティーナ(ワイン醸造所)も多く、高品質なDOCGヴァルテリーナとして世界中にファンも多い。急峻な渓谷には石積みの段々畑に仕立てたぶどう畑が延々と連なっている。品種はキアヴェンナスカ(バローロやバルバレスコとなるネッビオーロ種のこの地方の呼び名)だが、収穫後100日間陰干ししてからバリックで熟成するニーノ・ネーグリ社のチンクエ・ステッレはアマローネの原点ともなったと言われていて、その芳醇でまろやかなフルボディのワインはトレ・ヴィッキエーリ(イタリアの評価で最高のグラス3つ)を長年取得し世界的に評価は高く、僕のワインストックの一本となった。

ヴァルテリーナの名物料理の一つがピツォッケリ(そば粉のパスタ)だ。幅広の短く黒いパスタは、バターとチーズ、ジャガイモを加えたボリュームたっぷりな一品で、これだけで満腹となってしまった。

アウトドアスポーツでも、一年を通して多くの人々が押し寄せるという。クランキ造船所から渓谷を東へ行くと数多くのスキー場が点在しているし、夏はトレッキング客で賑わうとのこと。

ティラーノからは山岳列車の最高峰ベルニナ・エクスプレスが発着していて、真赤な車体がアルプスの雪に映えて疾走する姿は世界中の山好きな人達の憧れだ。スイスの高級リゾート、サンモリッツへの日帰りスキーも可能のようだ。

ヴァルテリーナ渓谷を望むシャレーが美しい牧畜型アグリツーリスモ「la Fiorida」。隣接する牧場の乳牛から作られたチーズをたっぷり使ったピツォッケリは絶品。

マリンテストセンターとラグーナの魚介料理

ヴェネチアに続くアドリア海のラグーナに面する広大な土地に、生産艇のテストのためのマリンテストセンター(MTC)とマリーナがある。造船所で製造された新艇はMTCまで運ばれテストされる。毎年カンヌ・ヨッティング・フェスティバル終了後、展示された全18艇種が全てここMTCに集合し、世界中のディーラーや顧客へ試乗を行っている。クランキ60FLYを試乗する機会に恵まれ、松杭の並ぶ浅瀬のラグーナの細い航路を通ってアドリア海を疾走した。天気が良ければ対岸のクロアチアの美しい島々が見えるとキャプテンが教えてくれた。

テストを完了した艇はMTCから陸路で地中海のサヴォーナ(ジェノヴァの西)へ運ばれ、船体と別々に輸送されたフライブリッジを合体してから海上を走り、ジェノヴァ港から世界中へと送り出される。日本では考えられないような壮大なる輸送工程である。

MTCはマラーノというラグーナの魚介に恵まれた場所にあるので、わざわざでも出掛けて行きたいリストランテやトラットリアが幾つもある。ズッパ・ディ・ペッシェ(魚介のスープ)、スカンピの刺身や魚介のオーブン焼きが絶品。値段もヴェネチアの半分位だ。また、この地域(フリウリ・ヴェネチア・ジュリア州)は白ワインの世界的名産地で、琥珀色に輝く蜂蜜香のフリウラーノは魚介との相性抜群でコスパにも優れている。赤のピノ・ネーロや泡のプロセッコ・ミレッジマートも素晴らしい。

クランキ造船所の2つの地域を訪問したおかげで、思わぬ美食の発見があった。イタリアの食文化の奥深さを再認識すると共に、今後もイタリアの地方文化の更なる探求は尽きない。 ***P.B.***

アルプス山麓のヴァルテリーナ渓谷に囲まれたクランキ本社造船所。どのセクションも整理整頓されていて、床はピカピカ、塵一つない。最新艇52 Evoluzioneのフライブリッジとモールド。

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。