

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

#20 イタリアの魚介料理と白ワイン

ズッパ・デイ・ペッシェとは

イタリアの魚介料理の代表格ズッパ・デイ・ペッシェ (Zuppa di Pesche = 魚介のスープ) は、イタリア料理の中で僕が最も好きな料理の一つである。地方によって微妙に違う料理法や呼び名が変わる事にも大いに興味を抱いている。ボート上での料理にお勧めなのでレシピも後ほど紹介したい。

イタリアは国土の多くを地中海とアドリア海に囲まれていて、海の幸は豊富であると同時に料理に合わせるワインも多種多様である。イタリアの西海岸は北からリグーリア海、ティレニア海、イオニア海と呼ばれる地中海、東海岸はかつてヴェネツィア海と呼ばれたアドリア海だ。ズッパ・デイ・ペッシェの地方による呼称と料理法の違いは、この4つの海のくくりとかなり一致しているのではないかと

思っている。あくまでも僕の独断の推測なので違う意見があるかもしれないが……。

ズッパ・デイ・ペッシェは元々は漁師料理で、余った大衆魚を海水と少しのワインで煮込んだ魚のスープだったという。地域によって獲れる魚介の種類やその他の加える食材がそれぞれ違って、その呼び名も様々だ。本来は素朴な料理で高級魚は使わないというのが、高級レストランなどではフランスのブイヤベースの様に魚介を別に供する処もあるが、ひなびた漁村などで味わうのがお勧めだ。

地方色豊かなズッパ・デイ・ペッシェ

音楽祭で有名なサンレモやオリーブの大産地インペリア、貿易港ジェノヴァ、船乗りの誰しもが憧れるポルトフィーノ等が点在するリグーリア州は、フランスのコート・

ダ・ジュールへと続くリヴィエラと呼ばれる風光明媚な地域である。この地域でのズッパ・デイ・ペッシェはチュッピン (Ciuppín) と呼ばれている。

特徴は白ワインだけで水を加えないこと。トマト入りでスープは少なく、魚介を全て裏漉ししているからドロドロとした感じだが、濃厚で旨味が凝縮した味は絶品である。

チュッピンはサンフランシスコに渡って、チョッピーノという名でイタリア料理店の名物料理となっている。ハワイのレストランでも食す事が出来る。

リグーリア州の州都ジェノヴァではその名はブリッダ (Bridda) と変わる。特徴はアンコウ主体でそのぶりぶりした食感がたまらない。毎年開催されるイタリア最大の国際ボートショーに行った時の楽しみでもある。ハーブ香のヴェルメンティーノや塩味



トラットリアやオステリアでは、店の入口に魚介が並べられている。トスカーナのカチュッコはトーストしたパンが添えられ、ヴェネツィアのプロデットはトマトを入れないスープとは別に、魚介がアルミホイルに包まれて供される。魚介のバスタも絶品である。

リグーリアのトラットリアでは、チュッピンと合わせるヴェルメンティーノのハウスワインが800円ほど。トスカーナのトレッピーアーノはカチュッコとの相性抜群。ナポリ商のアマルフィの地葡萄ファランギーナはアックア・パッツァに。ヴェネツィアではプロセッコの他に、小麦色の旨味あるフリウラーノがプロデットと相思相愛である。

のあるピガート種のワインと合わせるのがベストである。

ポルトフィーノ辺りから更に南下するとティレニア海のフィレンツェが州都のトスカーナ州、ローマが州都のラツィオ州へと続くが、ここではカチュッコ (Caciucco) と呼ばれている。イタリア最大のスーパーヨットのビルダーが集まるヴィアレージョや港町リヴォルノのカチュッコが特に有名だ。

ここで日本でも作れるカチュッコのレシピを紹介したい。ニンニクに玉ねぎ、パセリのみじん切りを炒め、有頭海老、アサリ、手に入ればムール貝、カサゴやメバル、タコ等何でも良いのだが、たっぷりのオリーブオイルで強火で炒め白ワインを注ぎ入れる。ワインだけで水を入れないのが、コクのある味の決め手となる。最後にトマト缶を入れてグツグツ煮込めば完成。深皿にスープと魚介を盛り、ニンニクを塗ってトーストしたバゲットを皿の周りに並べる。残ったスープに生米を投入してリゾットでも

作れば満腹となる事請け合いである。

ティレニア海に面したトスカーナ州は世界に轟くワインの生産地であるが、カチュッコと合わせるならトラットリアやオステリアお勧めのハウスワインで十分である。日本でならそれほど高価でないイタリアの白ワインなら何でも。あまりこだわる事はない。

ナポリ辺りではズッパ・デイ・ペッシェはまたまた名が変わる。日本でもその名の知られたアックア・パッツァ (Acqua Pazza) である。カサゴやイワシ、タコ等に生のミニトマトとオリーブの実が入る。白ワインは少量で水代わりに海水を入れるのが特徴だ。白ワインはトレッピーアーノやファランギーナの様な地の葡萄品種とのマリアージュが素晴らしい。

処変わって、東海岸アドリア海のヴェネツィア周辺ではプロデット (Brodetto) と呼ばれる。地中海側との違いはトマトを入れない事だ。その点フランスのブイヤベースと色、味共に似ているがサフランが入らない。合わせ

るワインは断然プロセッコだ。

更にアドリア海を南下するとグアツェット (Guazzetto) と名が変わり甲殻類がメインになる。蟹と有頭エビからの旨味あるスープがたまらない。

この様にイタリアでは地方によって「おらが自慢のズッパ・デイ・ペッシェ」だが、どれも作り方は簡単である。日本ではどこでも手に入る食材ばかりだし、地方によって魚類が変わるのもイタリアと同様だから、ボートでの男料理として最適ではないだろうか。オリジナルのズッパ・デイ・ペッシェ料理を考案して、ボート仲間にふるまうのは如何だろう。ボートライフがワンランク アップする事間違いなし、である。 **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。



リグーリアの宝石ポルトフィーノの港にアンカリングしているのは、スーパーヨットだけでなく、小さな漁船も同居している。港にアンカリングした船を眺めながら、トラットリアでチュッピンや魚介のバスタで腹を満たせば、至福の時を過ごす事が出来る。サルデーニャ島ポルトチェルボでは、スーパーヨットを眺めながらズッパ・デイ・ペッシェに舌鼓。