

地球と人をながもちさせるエコ・マガジン

ソトコト

S O T O K O T O

3

March 2004
No.57
600YEN

特集：元祖スローフード、イタリア！



ゴミ、捨てんなよ！




✈ ✈ 成田から杭州・瀋陽へ、
✈ 関西から杭州へ、直行便がついに就航!

ANA中国路線が、この春、中国のビジネス主要8都市をカバーし、中国出張を強力に支援します。

● 成田⇄杭州(週4便)・瀋陽(週3便)・北京(1日2便)・上海(1日3便)・香港(1日2便)・大連(毎日)・厦門(週3便)・青島(週4便) ● 関西⇄杭州(週3便)・瀋陽(週2便)・北京(毎日)・上海(1日2便)・香港(毎日)・大連(週4便)・厦門(週4便)・青島(週3便)

※政府認可を条件とします。

 成田・関西からのお帰りに、タクシーを。
中国線増便記念 楽楽CHINAキャンペーン

中国から日本へのご帰着の際に、成田・関西空港からご自宅までお送りする「ANAあいのりタクシー」の無料でのご利用か、「ANAご利用券」5千円分のどちらかお好きな方をお選びいただけます。


期間：'03年11月1日から'04年3月31日日本出発分('04年4月30日帰着分まで)

●ご利用いただけるお客様：日本で発券されたビジネスクラス・エコノミークラスの大人普通運賃、ゲット・スタンダードにて日本発中国線(北京・上海・香港・大連・瀋陽・青島・厦門)を往復でご利用いただいたお客様。かつ、ANAマイレージクラブのメンバーの方(今回ご入会含む)。

●「ANAあいのりタクシー」は一部対象とならない地域がございます。●「ANAご利用券」はANAグループの航空券や旅行商品、全日空ホテルズ、機内販売などにご利用いただけます。

●お申込み期間は日本帰着日の2営業日(日・祝除く)前まで。日本出発前までにお申込みください。

キャンペーンの詳細・お申し込みは www.ana.co.jp/rakuraku
(キャンペーンデスク：0120-029-857/9:00～17:30/日・祝休)

 北京・上海からの乗り継ぎスムーズ。

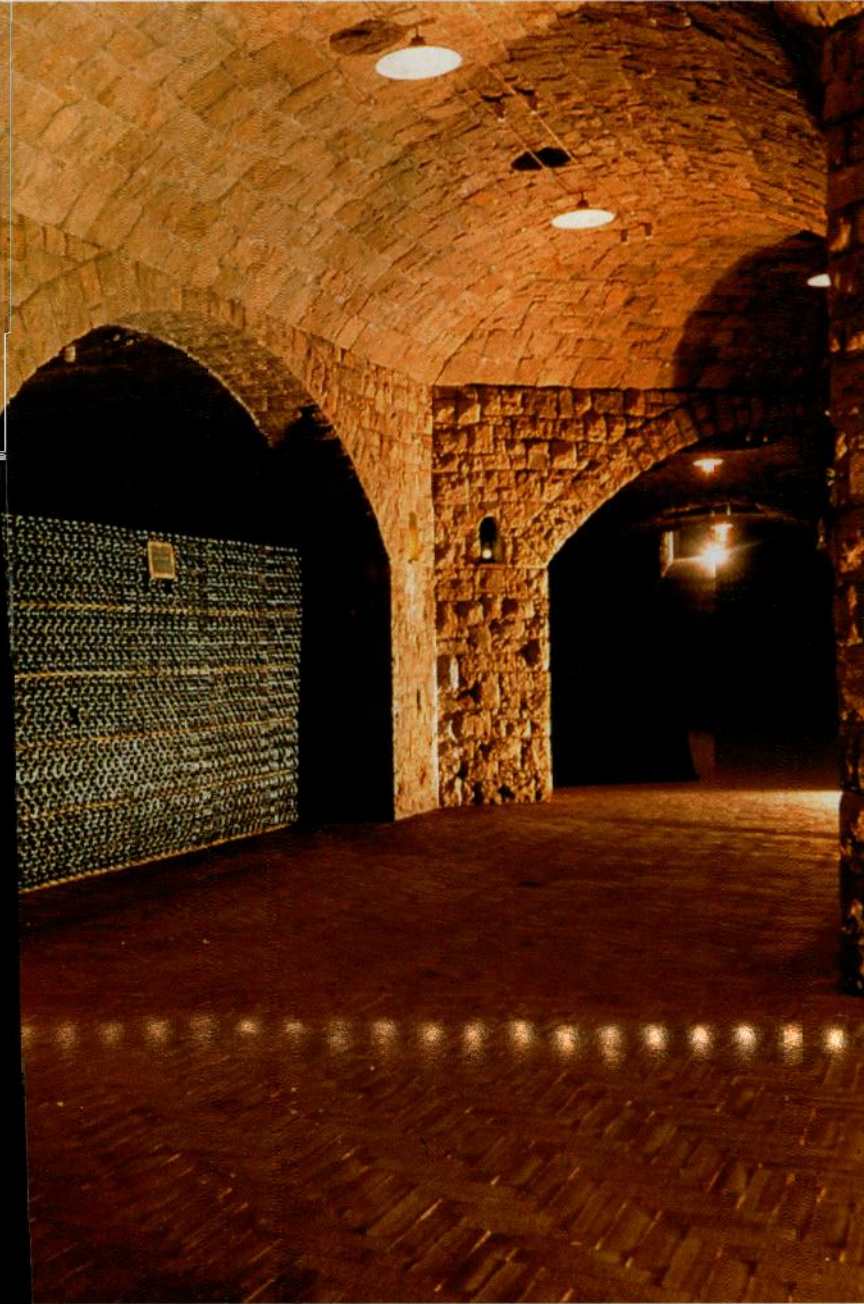
北京・上海空港に設置した専用乗り継ぎカウンターのご利用で、乗り継ぎが安心かつスムーズになりました。

●北京空港でのANA⇄中国国際航空乗り継ぎサービス対象都市：成都・重慶・杭州・南京・長春・西安。

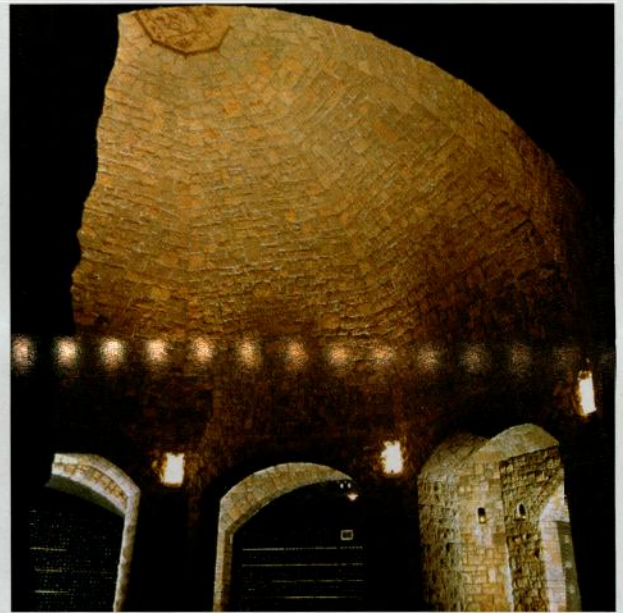
●上海空港でのANA⇄上海航空乗り継ぎサービス対象都市：襄樊・広州・深圳。※接続時間により上記サービスが対象とならない場合がございます。ご利用の際はあらかじめご確認ください。

詳しくは、ANA国際線予約・案内まで ☎0120-029-333 www.ana.co.jp

カ・デル・ボスコ社の地下貯蔵庫には古いヴィンテージのものも全て保存され、定期的に試飲がなされている。



ワイナリーへの訪問者を迎えるゲートは、アルナルド・ボモドーロ作「太陽の門」。



ブームがここから始まったと言わないまでも、国際的に名声をとどろかせることになったのは、間違いなくこのワインのおかげである。我々はフランチャコルタの話をしていくのだが、それは結果的に、ミスター発泡酒であるマウリツィオ・ザネッラのことを話していることになる。彼は言ってみればフランチャコルタのデウス・エクス・マキナである。

この連載の第3回で私はフランチャコルタを取り上げた。しかし古い友人であるマウリツィオのワイナリー、カ・デル・ボスコ社のワインをセレクトはしなかつた。なぜならば、カ・デル・ボスコはあまりにも有名で、今さら取り上げる必要はないと思っただけである。しかし昨年暮れ彼が日本を訪れたことを聞き、またマウリツィオが造る最高のフランチャコルタである日本ではほとんど無名であることを知り、ここに一項を付け加えることにした。

15歳のときフランスのシャン

ジャコモ・モヨールのイタリアワインセレクション*9

フランチャコルタ *Franciacorta*

マウリツィオ・ザネッラ *Maurizio Zanella*

カ・デル・ボスコ社 *Ca' del Bosco*



文●ジャコモ・モヨール

Jacomo Mojoli

訳●石田雅芳

Masayoshi Ishida



マウリツィオ・ザネッラ氏は1956年生まれの47歳。

(レ・デリス・ダフロディーテ)を開いた。たちまち店は好評になり、間もなくして総菜屋を数軒立て続けにオープン。ギリシャ大使館とサイプロス大使館の公式イベントのレストランになり、そして、フランス料理の巨匠シェフたちも唸るガストロノミー・レストラン「Mavrommatis」をオープンしたのだ。

ゾルバ・ダンスでギリシャの夕べはふけて

レストラン「Mavrommatis」には、まるで、亡命ギリシャ人たちのサロンさながら、ジョルジュ・ムスタキやコスタ・ガブラスなどといったインテリ亡命ギリシャ人の面々がしばしば集まってくる。政治的に非常に不安定だった20世紀のギリシャでは、このマヴロマティス兄弟のように、ブルジョワ家庭の子供たちをフランスの大学に留学させる習慣があったのである。かくして20世紀のバリは、インテレクトュアルなギリシャ人にとっての都でもあったのだ。

例えば、「その男ゾルバ」で有名な作家、ニコス・カザンザキス。彼は、ベルグソンの学生としてパリ大学で哲学を学んでいたし、コルビジェの片腕として腕を振るっていた建築家兼音楽家のヤニス・クセナキスも、1965年にフランス国籍を取得している。同じく音楽家のミキス・テオドラキスも、パリの音楽院出身で、一度はギリシャに帰ったものの、結局はパリを亡命の地として選んだ。映画人も少なくない。ジャン・ジュネを映画化したニコ・パパタキ

ス監督や、「Z」などで有名なコスタ・ガブラス監督など有名だ。また、フランス語を20%自由に扱うフレンチ・シャソンの重鎮であるジョルジュ・ムスタキも、実は、ギリシヤ人なのである。

こうしたギリシヤからの亡命インテリたちが20世紀のフランスにもたらした文化的な影響は計り知れないものがあるが、それは、何も20世紀に始まったことではない。2500年以上も前の古代ギリシヤ時代から両国の文化交流は滞ることなく続いているのである。古代ギリシヤ人は南フランスに植民地、マルセイユ(マッサリア)を作った。

21世紀の現在でも、ギリシヤ人にとつてのフランスの門戸はパリではなく、マルセイユであり、パリの3倍近くのギリシヤ人たちがマルセイユに住んでいるという。また、コンスタンティノープルが陥落した1453年には、貴族階級と知識階級がこぞってパリに亡命しているし、第一次戦争後には、3万人のアナトリアの住民やエーゲ海の島人たちがフランスに亡命し、そのうちの3分の2がパリのベルヴィル街に居を構えた。安くて美味しいアナトリア風ギリシヤレストランがベルヴィルに数軒あるのは、こんな理由からなのだ。

ギリシヤ料理とパリの関係で、忘れてはならないもの一つに、シルタキ(ハサピコスとも言うらしい)がある。「その男ゾルバ」でアンソニー・クイン演じるゾルバがラストシーンで踊っていたフォークダンスを覚えていたのだろうか。(ルコント監督の「髻結いの亭主」でも、

このゾルバ・ダンスのようなのを主人公がラストで踊っていたが……)

踊ることですべてを水に流す。踊ることでなく、周りにいるフランス人たちがもたらされて踊りだし、店員やオーナーまで巻き込んで、レストランがいつの間にか、哀愁と人間臭の漂うエーゲ海のひなびた浜辺に変わってしまうのだ。



●静岡第四大学美術史学生としてから、かれこれ住10年。主な著書に「パリを遊びつくせ」、「フランス語で綴るグリーティングカード」などがある。現在はパリを拠点に、ヨーロッパの文化や情報についての執筆、翻訳を行っている。



パリのお薦めギリシヤ料理店

♥ Mavrommatis (マヴロマティス)

42, rue Daubenton 75005 Paris
TEL: 01 43 31 17 17 Metro: Censier-Daubenton
12:00~14:00, 19:00~23:00/月曜定休

誰もが認める最高級ギリシヤ料理。「世界で最も美味しいギリシヤ料理」との称賛も。このレストランは、サイプロス島生まれの3兄弟によって経営されており、シェフは長男のアンドレアス・マヴロマティス氏。20世紀最初のアテネの家を意識したインテリアで、見た目も美しいクリエイティブなギリシヤ式ガストロノミーを楽しむことができる。お昼メニューは18.29ユーロ、アラカルトでは45ユーロが目安。

♥ Les Delices d'Aphrodite

(レ・デリス・ダフロディーテ)
4, rue de Candolle 75005 Paris
TEL: 01 43 31 40 39 Metro: Censier-Daubenton
12:00~14:30, 19:00~23:30/日曜定休

白と青が目眩しい、ギリシヤ・カラー100%のピストロ。「Mavrommatis」と経営者が同じだけに、料理の味は独創的で美味しく、決して後悔することはない。夏は、自然光が溢れるテラス席が心地よい。お昼のメニューは14.03ユーロ、アラカルトでは25ユーロが目安。隣には、ギリシヤ専門の書店兼レコード店があり、キャンドル通りは、ギリシヤの薫りで溢れている。

● Telemaques (テレマック)

15, rue Roger, 75014 Paris
TEL: 01 43 20 66 38 Metro: Gaitte, Denfert-Rochereau
12:00~14:30, 19:00~23:30/日曜・祝日定休

知名度はいま一つだが、パリで最も良心的なギリシヤ料理店。ギリシヤ人で毎晩溢れている。オーナーのトゥーラさんは、「オリヴの国」と言われるペリオンの出身。ムサカ(ナスとひき肉の重ね焼き)や、ヴァカヤロス(タラ料理)といったクラシカルな料理のほかにも、トゥーラさんご自慢のレシピもある。お昼のメニュー9.10ユーロ。夜は、メニューはなし。アラカルトでは25ユーロが目安。

● L'iliade (イリアッド)

59, rue de Belleville 75019 Paris
TEL: 01 42 01 19 22 Metro: Belleville, Pyrenees
12:00~14:30, 19:00~23:30/毎日営業

ベルヴィル街のギリシヤ料理ならば、迷わずにここへ。ここは、アナトリアの民による、こじんまりした可愛いお店。ギリシヤ料理だけでなく、アナトリアの料理やエーゲ海の料理も。お昼のメニュー(きゅうり入りヨーグルトディップ「ザジキ」+ 焼き焼肉のセット)は、11ユーロと劇安。決して気取らないアットホームでチャームアップな環境の中、安い値段で、シンプルで美味しい料理を楽しめる。

● Mavrommatis (マヴロマティス)

47, rue Censier, 75005 Paris
TEL: 01 45 35 96 50 Metro: Censier-Daubenton
9:30~22:00/毎日営業

こちらは、マヴロマティス兄弟による、地中海+エーゲ海料理総菜屋。ギリシヤ料理だけでなく、サイプロス、アルメニア、トルコ、レバノンといった国々の料理を扱っている。人気商品は、グルメたちの間「エーゲ海」と評判高いクレタ島のオリーブオイル。そして、フランスとは比較にならないほどの歴史を誇るギリシヤワイン(HatzimichalisやMercuriといったドメヌのものも美味)。

*10ユーロ=約1320円(2003年8月20日現在)



(写真上段)「レ・デリス・ダフロディーテ」のギリシヤ料理。本来は、ジャガイモではなく、水でふやかしたパンで作るといふ。(右)ギリシヤでは、デザートに総称を「クリカ」と呼ぶ。写真は、「バクラーウス」。薄皮生地を重ねてシロップをかけたもの。(左)「エミステス・メ・キマ」。野菜の身をくりぬいてオーブンで焼いた料理は、熱いうちに食べるのではなく、冷まして食べる。



**フランチャコルタ・ヌオヴァ・
キュヴェ**

Franciacorta Nuova Cuvee

スローフード&ガンベロロッソ評価 (02年)



希望小売価格…3900円

問い合わせ先

(有) フードライナー

TEL : 078-858-2043



**フランチャコルタ・キュヴェ・
アンナマリア・クレメンティ**

Franciacorta Cuvee

Annamaria Clemenenti 1996

スローフード&ガンベロロッソ評価

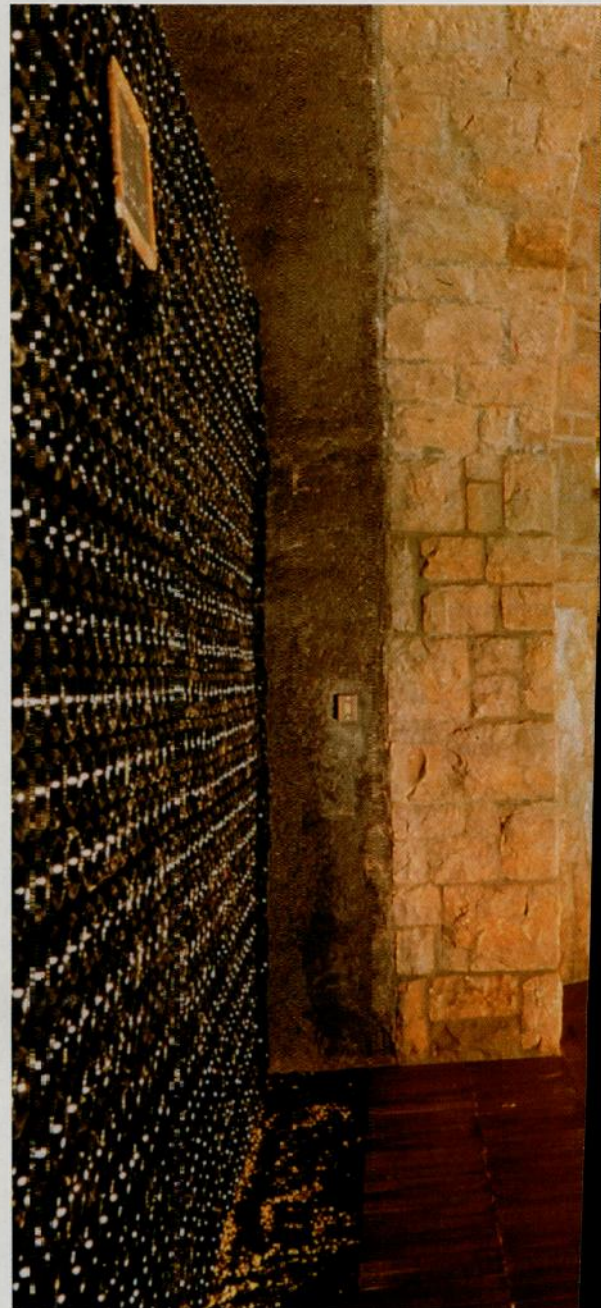


希望小売価格…1万2000円

問い合わせ先

(有) フードライナー

TEL : 078-858-2043



パニーニ地方を訪れた彼は、ワイン醸造に興味を持つ。そして17歳の時には最初の白ワインをリリースする。

その後も多くの予算を費やして世界中のベスト・ワインを試飲し、フランスからカリフォルニアまで、ワインの世界で名声を持つ人々に会い、ブルゴニユやボルドーで醸造学を学んだ。カリフォルニアの最高の生産者たちにも友好関係を結ぶ、多くのコラボレーションの機会を得た。そうして時が経つに連れ、マウリツィオはカ・デル・ボスコに、ひいてはイタリアとフランチャコルタのクオリティを伝道する、本当の意味での外交官になっていった。また自分のワインと世界の有名ワインを比較させる試飲イベントを開催しては、専門のジャーナリストたちにフランチャコルタの品質を認めさせた。このようにしてブレシーヤ近郊のエルブスコにあるこの会社は、たった25年で世界的に知られるイタリア最高のワイナリーのひとつとなったのだ。

現在カ・デル・ボスコ社は、300ヘクタールものブドウ畑を管理し、世界のマーケットを見据えながらもその精神と情熱を常に地域に向けている大企業である。工場も世界で最もモダンな整ったものになっている、これらすべての要素が、製品の高いクオリティを実現している。

カ・デル・ボスコ社のワインはどれも素晴らしいが、特にその比類ない発泡酒は、パオロ・コンテの言葉を借りるならば「いまだフランス人を戸惑わせるほど」のものである。世界的に名前を挙げるならば、世界の最良ワイン地図とも言えるVino

ジャコモ・モヨリー●1955年生まれ。イタリア・スローフード協会副会長。ミラノ大学哲学科卒業後、数年間に渡りコミュニケーション、マーケティング、広告言語の分野にて教鞭をとる。その後、食、ワイン評論家として活動。『Italian Wines』、『Wines Of The World』などの著書がある。近年はスローフード協会のイタリア国内外に対するオフィシャルスポンサーとして、国際的連携に取り組んでいる。スローシテーム・プロジェクトにおけるスローフード部門の公式代理人かつ、「生物多様性を守るためのスローフードアワード委員会」のメンバーとして、科学的、文化的イベントの立案、計画を手掛ける。一方、美食コミュニケーション、感覚分析の分野では、RAIをはじめとするラジオ、テレビの番組制作にも関わる。その他、ミラノ工科大学に、コミュニケーション、ライフスタイル、ストラテジックデザインのマスターコースで講師を務めている。



di sociale (世紀のワイン)にも掲載されているキュヴェ・アンナマリア・クレメンティであろう。シャルドネ55%、ピノ・ピアンコが25%、ピノ・ネーロが20%で造られるこのフランチャコルタは、堂々としたエレガンスを備えている。長い精製期間を経ても、その香りの中にフレッシュさを感じ、素晴らしいハイモニーと複雑さ、多大に凝縮された味わいを兼ね備えている。そして同時に心地よい飲みごこちがあることに感動する。

その造りと、並外れた熟成と堅固な「酸味」、そして個性の面から言っても、ワインセラに長く寝かせることをお勧めする。

このワインを飲むときはフルート・グラスではなく、大きなグラスに注いで欲しい。冒險的な食事に合わせてみるといいだろう。

*注1 デウス・エクス・マキナ…演劇用語。ラテン語で「機械仕掛けの神」を指す。ギリシア演劇で、迷った物語を終盤で強引に解決するために現れる神のことをいっ
*注2 パオロ・コンテ…イタリアのシンガー・ソングライター。

ソトコト

S O T O K O T O

3

March 2004
No.57
600YEN

特集：元祖スローフード、イタリア!



ゴミ、捨てなよ!



ブルームがここから始まったと言わないまでも、国際的に名声をとどろかせることになったのは、間違いなくこのワインのおかげである。我々はフランチャコルタの話をしていくのだが、それは結果的に、ミスター発泡酒であるマウリツィオ・ザネッラのことを話していることになる。彼は言ってみればフランチャコルタのデウス・エクスマキナである。

この連載の第3回で私はフランチャコルタを取り上げた。しかし古い友人であるマウリツィオのワイナリー、カ・デル・ボスコ社のワインをセレクトはし

なかった。なぜならば、カ・デル・ボスコはあまりにも有名で、今さら取り上げる必要はないと思っただけである。しかし昨年暮れ彼が日本を訪れたことを聞き、またマウリツィオが造る最高のフランチャコルタである日本ではほとんど無名であることを知り、ここに一項を付け加えることにした。

カ・デル・ボスコ（森の中の一軒家という意味）は、マウリツィオの母アンナマリーアがミラノから約80キロ離れたこのフランチャコルタ地方に別荘を建てたのが始まりである。



このワインを飲むときはフルート・グラスではなく、大きなグラスに注いで欲しい。冒險的な食事を合わせてみるといいだろう。

その後も多くの予算を費やして世界中のベスト・ワインを試飲し、フランスからカリフォルニアまで、ワインの世界で名声を持つ人々に会い、ブルゴーニュやボルドーで醸造学を学んだ。カリフォルニアの最高の生産者たちとも友好関係を結び、多くのコラボレーションの機会を得た。そうして時が経つに連れ、マウリツィオはカ・デル・ボスコの、ひいてはイタリアとフランチャコルタのクオリティを伝道する、本場の意味での外交官になっていった。また自分のワインと世界の有名ワインを比較させる試飲イベントを開催しては、専門のジャーナリストたちにフランチャコルタの品質を認めさせた。このようにしてブレシヤ近郊のエルブスコにあるこの会社は、たった25年で世界的に知られるイタリア最高のワイナリーのひとつとなったのだ。

現在カ・デル・ボスコ社は、300ヘクタールものブドウ畑を管理し、世界のマーケットを見据えながらもその精神と情熱を常に地域に向けている大企業である。工場も世界で最もモダンな整ったものになっている。これらすべての要素が、製品の高いクオリティを実現している。

カ・デル・ボスコ社のワインはどれも素晴らしいが、特にその比類ない発泡酒は、パオロ・コンテの言葉を借りるならば「いまだフランス人を戸惑わせるほどの」ものである。具体的には、名前の挙げるならば、世界の最良ワイン地図とも言える「1000

1000 (世紀のワイン)にも掲載されているクヴェ・アンナマリーア・クレメンティである。シャルドネ55%、ピノ・ピアンコが25%、ピノ・ネーロが20%で造られるこのフランチャコルタは、堂々としたエレガンスを備えている。長い精製期間を経て、その香りの中にフレッシュさを感じ、素晴らしいハーモニーと複雑さ、多分に凝縮された味わいを兼ね備えてはいる。そして同時に心地よい飲みごこちがあることに感動する。

その造りと、並外れた熟成と格調高い「酸味」、そして価格の面から言っても、ワインセラーに長く寝かせることをお薦めする。

*注1 デウス・エクスマキナ 演劇用語。ラテン語で「機械仕掛けの神」の意。ギリシア演劇で、混乱した物語を終盤で強引に解決するために現れる神のことをもった。
*注2 パイロ・コンテ=イタリアのシンガー・ソングライター。

カ・デル・ボスコ社の地下貯蔵庫には古いヴィンテージのものも全て保存され、定期的に試飲が行われている。



ワイナリーへの訪問者を迎えるゲートは、アルナルド・ボモドーロ作「太陽の門」。



**フランチャコルタ・ヌオヴァ・
キュヴェ**
Franciacorta Nuova Cuvee
スローフード&ガンベロロン評価 (02年)
■ ■
希望小売価格...3900円
問い合わせ先
(有) フードライナー
TEL : 078-858-2043

**フランチャコルタ・キュヴェ・
アンナマリア・クレメンティ**
Franciacorta Cuvee
Annamaria Clementi 1996
スローフード&ガンベロロン評価
■ ■ ■
希望小売価格...1万2000円
問い合わせ先
(有) フードライナー
TEL : 078-858-2043

ジャコモ・モヨーリのイタリアワインセレクション*9
フランチャコルタ Franciacorta
マウリツィオ・ザネツラ Maurizio Zanella
カ・デル・ボスコ社 Ca' del Bosco



文 ● ジャコモ・モヨーリ
Giacomo Mojoli
訳 ● 石田雅芳
Masayoshi Ishida



マウリツィオ・ザネツラ氏は1956年生まれの47歳。

SOTOKOTO March 2004 150

