

食と旅、手が届く賢沢 和沙美 夏野菜 有元葉子さん、藤井 恵さん デザート 加藤千恵さん、鹿児島、南フランス

# WaSaBi

わさび

vol.34 2000 Summer  
830yen  
(税込790円)

2000年7月10日発行  
発行所 和沙美  
〒804-0001 鹿児島市

夏

## 夏野菜で休日の食卓

有元葉子さん

## サマーデザート

加藤千恵さん



夏野菜で食養生 パン・ウェイさん  
青果店「築地御厨」 内田 悟さん  
夏の献立 藤井 恵さん  
カレー 藤野嘉子さん  
ボルドーワインと 千葉美枝子さん  
もちもちパン 秋山千文さん

旅

佐伯チズさんと庄司麻由里さんの  
鹿児島・霧島、三重・伊賀  
南フランス、イタリア



映画「パイレーツ・オブ・カリビアン」で使われた船



ジェノバ観光の中心地「フェラーリ広場」

# Genova

## ジェノバの 小道を歩く



巨大な港に山が迫るジェノバの街並みは実に個性적이다。長い歴史を刻む数々の小道や坂道はこの街の魅力の一つだ。その小道に迷い込むように街を散策すると、自動車など無縁の中世の時代に引き込まれるのだ。通り過ぎる人が中世の帽子と衣類を着ていてもくっつけて不思議ではない雰囲気がある。どういふわけか自分自身をタイムスリップした旅人と錯覚してもおかしくない気持ちにさせる。そんな小道をそぞろ歩くといつしかジェノバ港の桟橋にたどり着く。すると時代物の大きな帆船が目の前に現れた。見覚えがある。開けば「ジョニー・デップ」主演の映画「パイレーツ・オブ・カリビアン」で実際に撮影に使用された船なのだ。なぜジェノバの港にあるのかは聞きそびれ



山の麓にある美しい街ジェノバ



本店内でヨーロッパの引き出し物を一つ一つこしらえるスタッフ。



上在家工場では今でも変わらず職人の手作りで生産されている。

本店内には200年以上の引き出し物ケースが飾られている。



PIETRO ROMANENGO  
VIA SOZIGLIA, 74R - GENOVA ITALY  
TEL. 010 247-4674  
www.romanengo.com

1780年創業のスイーツの老舗「ピエトロ・ロマンengo」の本店。



創業以来変わらず職人製の「フルーフの砂糖漬け」。

たがどうやら本物らしい。それも職人の  
エノハ水族館のすぐ隣に豪華クルーザーと  
ともに停泊しているのだから異様な光景だ。  
見学できるようにはなっていないので、お  
そらくイタリア貴族の末裔かお金持ちセレ  
ブが買い取ったのかもしれない。そこから  
別の小道を引き返し中心部のフェラーリ広  
場に向かう。途中一軒の古いお菓子店を見  
つけた。場所はサン・ロレンツォ教会の裏  
のソジグリア通り。店の名前は「ピエト  
ロ・ロマンengo」。歴史を感じさせる店内は  
1780年創業当時の陳列櫃や道具を今で  
も使っているという。約230年も続くイ  
タリア。いやヨーロッパ中で有名な砂糖菓  
子（スイーツ）の老舗だ。お得意先にはヨー  
ロッパ中のセレブや王室などがずらりと。  
結婚式の引き出し物やプレゼントにと、その  
かわいらしいラッピングとパッケージとともに  
大人気なのだ。菓子店創業以前は世界交易  
の中心港・ジェノバらしくスパイスや砂糖  
を輸入していたそうだ。とくに砂糖は当時  
「インドの塩」と呼ばれて貴重されていたの  
だから興味深い。そしてアラブで王室が直  
していた「フルーフの砂糖漬け」をいち早  
く商品化して砂糖菓子作りが始まったとい  
う。今でもこの「フルーフの砂糖漬け」は  
当時と変わらず職人によるハンドメイドに  
よって超朝自社工場で作られている。並ん  
で人気のあるのは「シュガーボンボン」だ。  
これは1700年代にフランスで流行した  
お菓子でやはり肉恋に職人が作っている。  
鮮やかな色と意外にあっ  
さりした風味が人気だ。  
最近では日本でも注目され  
始めインターネットや部  
内のデパートなどでも手  
に入る。ジェノバ市民自  
慢の逸品なのだ。



花が咲いたようにカラフルな  
「シュガーボンボン」。



ジェノバの市場「メルカーター・オリエンターレ」で材料を買うジェノバの人。

ジェノバの「ピエトロ・ロマンゴ」の奥さま「デルファイナさん」のお宅を訪ねしロマンゴ家8代目マンマの味を作ってもらいました。ご自宅はジェノバの高山にある高級アパートメント。ゴルフが大好きというご主人との二人暮らしですが、室内はイタリヤらしくモダンでセンスのよい調度品が多く見られ、その広いスペースともうらやましく感じました。材料はジェノバの産地ともいえる「メルカーター・オリエンターレ」で購入。まず新鮮なバジルを厳選しついでにんにく、松の実、パルミジャーノレッツジャーノとフィオレサルダの2種類のチーズを用意しました。この市場は豊富な野菜や果物、そして港町ジェノバにふさわしい新鮮な魚介類、肉や乳製品、乾物、穀類、花などにあふれ広大な面積と活気に満ちた雰囲気は訪れる人にサプライズを与えます。日本から遠い異国の市場の豊かな食材に魅了されました。

## Genova Pesto

材料(作りやすい分量)

バジル(葉の部分をみじん切りにする)	約30g
松の実	30g
パルミジャーノレッツジャーノ	約
フィオレサルダ	45~60g
フィオレサルダ(すりおろし)	20~40g
にんにく	1~2片
塩(大粒のもの)	10g
エクストラバージンオリーブ油	60~80ml



自家製したローマにできたジェノバのピエトロを入れる。



塩を指でひとつまみ入れてさらにつぶし、バジルの葉の繊維が壊れて溶けなくなってきたらチーズを2種入れつつす(友人はフィオレサルダの葉の色が好きなので多めに入れます)。



最後にエクストラバージンオリーブ油を糸状にたらしこねる。クリーミーな食感になります。所要時間約15分。マダム・ジョーアさんは、このペーストをミキサーに加工してジェノバ風味のソースに仕上げることが好きです。



バジルの葉を流水に洗い、キッチンペーパーの上で水をよく絞り、バジルひとつまみと松の実4~8粒を乳鉢に入れつつす(乳鉢を回しながら乳鉢をこねるようにしつつす。以下繰り返し)。



にんにくの芯を削り置き加えていっしょにこね、少しずつバジルを加えてこねてつつす。



センスのよいキッチン。



## ワールド・ペストチャンピオンシップ



金の乳鉢を掲げる優勝者 ジェームス・ロ・ボイエンさん。

2008年4月19日に第二回ジェノバペストの世界選手権大会がジェノバで開催され世界各国から集まった1000人の参加者が栄冠を競い合いました。地元イタリアはもちろんイギリスやアメリカ、中央のレバノンそして日本人も参加しジェノバの街は大いに盛り上がりました。テレビ、新聞、雑誌などの報道機関も多数取材におとずれ華やいだ雰囲気の中、優勝したのはサンフランシスコのレストランのcock「ジェームス・ロ・ボイエンさん」(見事「黄金の乳鉢」を手に入れました)。なおこの大会は来年も開催される予定。くわしくはWEBサイトで。



決闘に勝った100人でペスト大会はクラウマックスに。

[www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)