

イタリア食文化研究者 長本和子

本物のイタリア野菜を作るなら、 まず食文化を肌で実感しませんか

長年イタリア料理に関する仕事に携わってきた経験を生かし、

数多くの料理人・ソムリエを育てたイタリア食文化研究者・長本和子氏。東京・中目黒の川沿いにある閑静な店で精鋭部隊を育て上げ、

イタリアへの「恩返し」の舞台ができたこれからは、日本の風土で作ったイタリア野菜と料理を融合させるための橋渡しをしたいと考えている。

その融合に必要なものは何か。料理書の原書をたどり歴史を追ってきた仕事から見えたイタリアの食文化について聞いた。(まとめ・松田恭子)

イタリアの食文化にある 「食生活様」の価値観

昆吉則(本誌編集長) まず、イタリア

アとの出会いを教えてください。

長本和子(イタリア食文化研究者) 実家は大正時代から続く喫茶店で当時は文化人が集まる場所でした。子供の頃からまだ見ていないものを見てみたい気持ちが高く、25歳を過ぎ海外をまわり、行き着いたのはイ

タリア。ふと見た崩れた塀にツタが

絡まり、一筋の陽が当たっている様

子から、そんな美を愛でるイタリア

人の感性のようなものを知りまし

た。日本とイタリアの間に立つ者と

して、小さい存在なりに何かを伝え

たい。イタリアは何か一つとりあげ

ても歴史が深いですから、範囲をし

ぼつて食を扱っていいこうと思っただ

です。

昆 海外に出ると、合わせ鏡として自分がよく見えるようになります。

とかく日本ではスクラップアンドビルドで新しいものを取り込みますが、アイデンティティの無さが目立ちます。

長本 日本もイタリアも深い歴史がある。それは共通です。違うのは、海を隔てて侵略者から守られてきた日本では「海に向こうからいいものが来る」と無防備に歓迎するのに対し、イタリアでは外から来たものを簡単に取り入れたらアイデンティティが脅かされるという、歴史から学んだ警戒心があるのです。

昆 アイデンティティを大事にして、食べ方を文化のレベルまで引き上げている。これは、消費側の「人の役割も大きいですね。

長本 イタリアでは「生まれてきて幸せ」という考え方が強いように思っています。生きていくから美味しいも

のが食べたい、だから工夫をする。幸せということへの考え方が違います。私たち日本人は、働くことが幸せ。一緒に食卓を囲むことは大事にしても、食べることは重視してきませんでした。そこには日本人独自の価値観があります。ただ単に食材だけをイタリアから持ってきてもずれが出てきてしまいます。

昆 カルシウムなど土壌も違うから、作った食べ物も違うものになるし、文化も違いますね。

長本 そのなかで、日本でイタリア料理をやる意味は何か。イタリアでは土地があつて、そこからとれる食材があつて、その制約の中で料理が作られる。今の料理人は修行に行つた料理店の技法だけでなく、その感性を学んで帰ってくる誠実さがあります。知り合いに東京の一流店を返



きた世代でもあります。従来の権威に頼らない世代が出てきていることには可能性を感じさせますね。

長本 十年前に、これからは地方の時代になると予感しました。というのも、それまで料理人の出世は、地方から東京、東京から海外という流れでした。それが、地方から直接海外に行つて直接地方に帰るといふ形が多くなつてきた。自分が海辺の出身であればイタリアの海辺の料理店に行つて研修し、自分の土地に帰つた時に何ができるかを学んで帰ってくるのです。自分の足元がしっかりしていて、そこに海外の良いものをいただくということが大事なのだと思います。

スパゲッティ・ナポリタンは日本料理

昆 農業経営者のなかにも土壌や水を改良しながら、海外の新しい食材の栽培に挑戦している人がいます。長本さんの眼から見てどのような可能性が感じられますか？

長本 以前は、そこに自分がどう関わるか抵抗がありました。イタリア

では一つの食材をとつても歴史が深い。歴史、栽培方法、調理方法などの情報や写真を集めた豪華本を、ポランテアで作っているのを見たことがあります。そんなに大切にしているものを、自分が簡単に日本に紹介して良いのか？と悩みました。

しかし、イタリア料理・ワイン研修でソムリエや料理人を育て、さらに優秀な部隊を作りたいという気持ちで自分の店を作つて、イタリアへの恩返しはできたかな、と。これからは日本のために何かしようと思ひだしたところなんですよ。

自分の役割として、日本の風土におけるイタリア料理と野菜の橋渡しはできるんじゃないかなと思つていきます。イタリアから種をもつてきて栽培しても、日本の土壌で和の野菜になつちやいけないうです。それは可能性を掴むことだと思つています。まずはイタリアの野菜と同じものを作つて、イタリアの食文化を入れる。ここに自分に関わる意味があると思つています。そこを経てから今度は和に入つていく。その段階を経ないと、和の野菜っぽいものを売つたら全然魅力ないですよ。だから過程が必要。

昆 過去のイタ飯ブームでは、料理人が無農薬であれを作れ、これを作れと言つた時代がありました。そこに

はイタリア料理とは何かという食文化に対する問いはなく、一種の危うさがあった。それをきちんと批判していただけでなく、重要だと思ひます。和野菜になつてしまふのならそれでもよいが、それは和の食材として使つてよ、ということですね。

長本 そうそう。イタリアのトマトと日本のトマト、それぞれあつて日本のトマトがダメということではなく、用途が違ふんです。それを勝手に批判するのは傲慢だと思つています。逆にイタリアのすごいエネルギーのある野菜を繊細な和食に入れて合うかは疑問なんです。でもズッキーニで味噌炒めを作つてみたら美味しかった。イタリア野菜も和食に合うんですね。ただし、まずはその前に本物を見ようよ、ということなんです。

昆 イタリアでも日本でも、自分たちの食文化が持つている本当の価値がしっかりしていれば新しいものを取り入れても何ら問題がないということですね。

長本 日本の「ナポリタン」にしても実はナポリには直接当てはまる料理がないんです。料理法からすると南イタリアに原型があり、日本でハムとピーマンが手に入るようになった時代に焼きそばの作り方と融合してできたようです。昔は料理人に目

上して、地方の馬場の隣で、畑を作りながら店をやっている料理人がいます。それはイタリアの、店の後ろに畑があつてそこでできた野菜を使って料理する……という生き様と料理を重ねて持ち帰ってくるのです。
昆 グルメや食育などに関して、かえつてメディアのほうが商業主義の片棒をかついで浮ついた感があります。私たち団塊世代は豊かさを享受する一方で軽々と過去を否定して

の敵にされましたが(笑)、どんなに高度な料理を作る人でも、原点はナポリタンだという人がほとんどです。イタリア料理は、現在では唯一家庭に入っている西洋料理ですからね。

食文化を肌で感じて、生き様に触れることの大切さ

長本 野菜を作ることに優れた人がいて、その価値をわかる人が一緒にあって取り組める形が増えると思います。イタリアに羊飼いのたくさんいる島があるのですが、チーズを作るための設備が法規制されることになったため、羊飼いたちは組合を作って共同で工場を作り、製造販売を委託。自分たちは羊飼いを続けながら、収益を上げる方法を作り上げました。

昆 日本でも「これが好きなんだ」「儲けたいんだ」と農業経営者が突出することが食文化を守ることにつながるんです。そこに「あなたの作っているものは美味しいから、何とか売ってよ」という人が現れるわけですから。

ところで、イタリアの食文化を知るといってテーマで、食文化ツアーを企画されているようですが？

長本 3月5日から5泊7日で北イタリアのツアーを予定しています。「苦い米」という映画の舞台となった農場で地元のお母さんがつくるリゾットを食べたり、ホテル校での実習でイタリア料理を作ったりします。夏はシチリアに行つて野生の豚をみたり、ワインやチーズの理論と実習の研修を4週間くらいで考えています。

昆 研修で得られるものは？

長本 食文化を肌で感じることで、勉強だけなら日本でもできます。でも、塩田を訪れたときの乾燥した風のピリピリした感覚、そのプラントンを食べにくるフラミンゴで埋め尽くされた赤い情景……。そういった感覚を食材の背景として感じることができる。通訳と説明には私がつきますから、いろいろなお話をさせていただくことができると思います。

昆 イタリア野菜を作るからとか、日本とイタリアで料理がこう違うとかではなく、自分の生き様を見つめている農業経営者にこそ、食文化の背景にある価値観を身をもって知る機会になるかもしれません。私からも読者の皆様に長本さんのツアーへの参加を推めましょう(問い合わせ先は下記プロフィール欄参照)。本日はありがとうございました。



長本和子

■プロフィール (ながもと・かずこ)

イタリア料理を学ぶためにイタリアへ渡り、国立ホテル学校へ留学。その後イタリア料理関係の通訳等を経て、1997年、ict食文化企画を設立。イタリア・トリノにあるICTと共に、イタリア料理・ワイン研修を企画。2006年東京にレストラン「カシーナ・カラミッタ」をオープンする。著書に『イタリア野菜のABC』(小学館)『シチリア海と大地の味』(文化出版)『いちばんやさしいイタリア料理』(成美堂出版)がある。

「長本和子と巡る北イタリア食文化紀行」(2010年3月5~11日、370,000円)に関するお問い合わせは、ict食文化企画(電話03-3715-4041またはE-mail: apicio@ict-ict.com)まで。