

ダンチュウ

dancyu

2010 12

860円

創刊20周年の結論。

いま本当に 食べたいたいもの、 行きたい店



dancyuが出合った、
一番おいしいものを
取り寄せできます。

2010年12月号 毎月1日発行 創刊号は1990年12月号 定価860円(税別) 郵送料別

特別広告企画

Italia

素材派の料理

イタリアの各地方で、素材の持ち味を真つすぐに生かした料理が見直されています。といっても昔の味そのままではなく、今の感性や技術で伝統料理の良さを高めた新しい流れ。トスカーナで出会ったその自然体の料理は、日本の私たちにも学ぶ点がたくさんありました。

イタリア料理にとって大切な存在であるハーブ。トスカーナ州ペトローレ「リストランテ ワルター・レダエッリ」の自家菜園で育てられているハーブは、その色、香り、味も力強かった。

Italia

— 素材派の料理 —

「BOSCO オリーブオイル」で風味を豊かに

オリーブオイルが決め手！ 素材を生かすトスカリーナ料理

教える人 **ワルター・レダエツリ** 「リストランテワルター・レダエツリ」オーナーシェフ



Pasta

野菜のフレッシュパスタ ハーブのベストソース

◎材料(4人分)と主な作り方

①さやいんげん100gはゆでて一口大に、ボルチーニ茸120gは縦5mm幅に切る。トマト180gは皮をむいて種を取り除き、適当な大きさに切る。秋茄子100gは1.5cm角の角切りにする。②フライパンに「TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル」適宜を熱して①の秋茄子を3分ほど焼き、そのほかの①の野菜は1分ほど焼く。塩、胡椒各少々で味を調える。③タラゴン、マジョラム、オレガノ、ミント、バジル、イタリアンパセリ各10gはみじん切りにし、松の実6gを加えてさらに刻む。④③にペコリーノチーズ(粉)120g、塩、胡椒各少々、「TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル」大さじ2を加えて混ぜ合わせ、ソースをつくる。⑤卵入り平打ち麺(市販のタリオリーニで代用可)240gをゆで、②の野菜を加え、④のソースで和える。⑥皿に⑤を盛って黒胡椒少々をふり、「TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル」と、好みてペコリーノチーズ各適宜をかける。



国内外の一流レストランで活躍してきたレダエツリさん。ハーブは自家菜園で使う分だけ摘み取る。



皿の上で、色とりどりの野菜が輝いている。秋茄子、いんげん、ボルチーニ茸、トマト、そしてハーブいろいろ。黄色いフレッシュパスタとともにエメラルドグリーンのおリーブオイルをまとったそれらを口に含めば、野菜一つ一つ、味も香りも食感も違う。それでいて全体に爽やかで味わい深い一体感がある。菜園を一皿に盛り込んだような「野菜のフレッシュパスタ」。「素材を生かす」とは、こういうことなのかと実感させられた。「ハーブはほぼすべて自家栽培。野菜も肉もチーズも、魚以外はほとんど地元産食材を使っています。季節の素材の風味が、食べていてしっかりとわかる料理を心がけています」と話すのは、トスカリーナ渓谷の南にある「リストランテワルター・レダエツリ」オーナーシェフのワルター・レダエツリさん。最新の調理技術を駆使しながら、トスカリーナ伝統料理のもつ素材を生かしたおいしさを新しい料理として表現する「素材派」イタリアンの人気シェフだ。今回は、素材の良さを引き出す料理のコツを教わってきた。「まず、どんな小さな食材でもそのもののお

Secondo Piatto



ホロホロ鳥胸肉のブルスケッタ
いちじくと甘口ワイン風味

◎材料(4人分)と主な作り方

- いちじく4個は縦半分に切り、切り込みを入れたホロホロ鳥の胸肉(鶏胸肉で代用可)4枚に各2個ずつ差し込み、塩、胡椒各少々をふる。
- フライパンに「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」適宜を熱し、①の表面を強火で焼く。中火にし、肉に8割がた火が通ったら、適当な大きさに切ったいちじく4個と甘口ワイン(赤)120mlを加え、強火にしてアルコール分をとばし、塩、胡椒各適宜で調味する。
- トーストしたパン4枚に「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」適宜をかけて皿に盛り②の肉をのせる。②のソースを回しかけ、いちじくを添える。



「良質なオリーブオイルは、料理を確実においしくします」(ダゲエリさん)。

豊潤な風味のオリーブオイルを使う。そうすれば、野菜やハーブ、肉、フルーツのおいしさがさらに膨らむ



左から「TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル」250ml、「BOSCO オーガニックエキストラバージンオリーブオイル」250ml、「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」500ml、「BOSCO オリーブオイル」500ml。

★「BOSCO オーガニックエキストラバージンオリーブオイル」は、農業や化学肥料を使わないオリーブの実を搾ったフルーティで豊潤な味わい。イタリアの登録外国認定機関ICEAの厳しい審査に合格し、日本へ直輸入。有機JAS認定。

大切なのは、素材を愛おむような丁寧な調理と、おいしいオリーブオイルを使うこと。上のレシピを参考に、イタリア素材派料理の知恵を実践していただきたい。

食材の宝庫トスカナ。辺りには、美しい丘陵と田園風景が広がる。



Ristorante Walter Redaelli
via XXI Aprile, 10 Bettolle-Sinalunga
(Siena) ☎ [+39] 0577-623447
ハブスブルク家ゆかりのヴィラを改築。
有名グルメガイドで紹介される人気店。

いしさを最大限に生かすために丁寧な下ごしらえをし、調理では加熱しすぎなど素材に余計なストレスをかけることは避けます。そして食材個々の持ち味を引き出すのも、最後に全体をまとめるのもオリーブオイル。それがイタリア料理の今も昔も変わらない基本です。そんなレダエリさんが今回使ったのは、日本でもおなじみのオリーブオイル「BOSCO」。地中海の明るい太陽の下、豊かな大地で育まれたオリーブの果実を丁寧に収穫。BOSCOは、新鮮なオリーブの実から得られるフルーティな香りとフレッシュな味わいが特長だ。しかもBOSCOは国際オリーブオイル協会の規格や、より厳しいEU規格を上回る厳格な品質規格でも有名。風味豊かなイタリア産・高品質オリーブオイルの代表的存在である。

レダエリさんは「野菜のフレッシュパスタ」には100%トスカナ産のIGP(保護指定地域表示)オイル「TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル」、ホロホロ鳥胸肉のブルスケッタには一番搾りの「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」を選んだ。

「TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル」は、アーモンドやアーティチョークのような香りと味をもつ上質なトスカナ産。前菜やサラダにはもちろん、パスタではソースに加えたり仕上げにかければなめらかな食感と香味が膨らみます。「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」は、フルーティで豊潤な味わいが魅力。ローストやソテーなどのメイン料理を、より風味豊かに仕上げてくれます。