

# その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.034

## a taste of Ya'ssy

### 田中 康夫



たなかやすお●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。  
'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、  
'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブ  
ログ】www.nippon-dream.com/



## ミラノを想起させる逸品の数々。 悔り難き渋谷円山町の良心

### 今週の逸品



### イカ墨の黒いリゾット 1260円

円山町を“スバッカ・ナポリ”と拡大解釈したなら、ピッツェリア メリ プリンチベッサは実に優れた雰囲気を感じ出す時空と言え。紫煙が苦で無い向きは1枚525円のピッツァをバンコなる符丁と呼ばれる立ち

呑みカウンターでイタリアビールと共に流し込むのも一興。地階のトラットリアと評するに相応しき時空では2940円でプリフィックスの晚餐も可能。午餐は“野口英世”1枚から。得難き逸軒。

【ピッツェリア メリ プリンチベッサ】東京都渋谷区円山町22-11 ソリエンスビル ☎03-5456-9364  
◎平日11:30~14:30(LO14:00)、17:00~27:00(LO26:00)、土日祝12:00~27:00

illustration by Hajime Anzai



ル・マルキジャーンは、読んで字の如し、アドリア海に面するマルケ州の調理法で魚介類と野菜類を供します。白子に檸檬を搾って食す一皿は、旅行で些か疲弊気味の胃腸への福音的逸品。  
而してミラノ中央駅から南へ下った閑静な住宅地のカルボナーリ広場に面する Tattoria Casa Fofarina 23 Risotti トラットリア・カーサ・フォンターナ23リゾッテイでは前菜に続いて、フレージャー、レギュラー、スパイシーと3区分された文字通り23種類のリゾットを愉しめるのです。

過日、「ピッツェリア メリ プリンチベッサ」のイカ墨の黒いリゾット(1260円)を摂り、ミラノを想起しました。無論、店名が物語る様に、旧山手通りから緩やかに蛇行する一方通行路を道玄坂上交番前交差点へと進んだ中程で味わるる売り物は、ピッツァ。が、負けず劣らず、優れ物です。

1階は厨房。その手前が、道行く人々を眺めながら、直径25cmのマリナーラ、マルゲリータを1枚525円で食せる立ち呑みカウンター。急傾斜の階段を降りた全面禁煙の地階には1枚1500円前後のピッツァに留まらず、豊富な料理&飲料が用意されています。マルケ州の名醸造元ウマニ・ロッキのワインも記されたりリスト。

深夜3時迄の営業。温性高き接客。悔り難き円山町の良心です。

イタリアへ最初に足を踏み入れたのは1976年盛夏です。一浪した後には大学一年生だった僕は、英国はサセックス大学に赴任中の父親を訪ねて、高校生の妹と共に南回りのエア・インディアで。  
二度目は、卒業直後の結婚が1年で、終焉した1982年初秋の一人旅。爾来、シチリア島を含め渡りは20回を優に超え、北端のヴァッレ・ダオスタ州から南端のカラブリア州に至る20州の中で未踏は2州のみです。

最初にロンバルディア州の州都  
ミラノへ洋服を探し求めて入り、その後、カンパニーア州を始めとする南部で休暇を過ごし、裾上げ・袖上げ等の直しが終わった衣類を受け取るべく再び立ち寄り、フランクフルト経由で日本へ戻るのが常です。残念ながら総選挙前年の2008年以来3年余り、赴く時間的余裕を見出せぬ状態なれど、そのミラノ滞在中に必ず訪れるのが次の3軒です。

先ずはミラノ北西部の Fancal Paola e Lele Muzzone 墓地手前のチエルトーザ通り沿いで1935年に祖母フランカが創業。息子レレの妻パオラが調理を担当。孫に当たるダヴィデが接客。ピエモンテ州の豊饒なワインと共に、自家製のサラミとハム、スープとパスタ、そして肉料理。書齋に紛れ込んだかと錯覚させる心落ち着いた雰囲気。伝統的な料理を堪能出来る、然して一般には知られざる、然れど密かに極めて高く評価される秀絶な料理店です。

同じくチエルトーザ通り脇の中心部寄りに位置する Da Stefano Marchigiano ダ・ステファノ・イ