

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.095

田中 康夫



たなかやすお ● 56年生まれ。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、1期務める。【公式ブログ】 www.nippon-dream.com/



Ya'ssy

## 柔ではない、志高き 真っ当なイタリア料理店

今週の逸品



### ビゼッリの丸ごと冷製スープ ピアンケット春トリュフと共に

晚餐は「郷土料理を基調としたお店からの提案コース」6500円。「旬の食材を使った季節のコース」8000円。写真の汁物は前菜4品が供される後者に組み込まれた逸品。午餐は3465円と5500円。何れも税込み価格。

パルマ風ラヴィオリ=トルテッリ、手打ち製のタリアテッレ等のエミリア=ロマーニャ州の郷土パスタに続いて、主菜は豚・鴨・牛等の複数の肉料理から選択。ワインは有機・無農薬系を主体とする。

【ペログリ】東京都港区西麻布4-6-5 協立興産西麻布ビル1F ☎03-6419-9233 営12:00~13:30(LO)、土日のみ18:00~21:30(LO) 定休 水曜・第3火曜 禁煙 <http://www.pellegrino.jp/>

illustration by Hajime Anzai



芳潤でありながら繊細な、それでいて、艶を感じさせる料理。「田中康夫」が好むのは、奇を衒わぬ真っ当な料理です。西麻布のペレグリーノも又、そうした逸軒。  
写真は「ビゼッリの丸ごと冷製スープ ピアンケット春トリュフと共に」。

3月から4月に掛けてイタリア中部のウンブリア州やマルケ州の山間で「収穫」されるピアンケット・トリュフは、鼠色。押し出しの強い凡百の白・黒トリュフとは異なり、大蒜の香りを仄かに漂わせる穏やかな味わいです。  
店名は、「多国籍企業」の専門に降った炭酸水の銘柄と同じ綴り。なれど、作り手の高橋隼人氏は店名紹介に、その由来は鳥のハヤブサ隼である旨、記しています。

合いも含まれます。  
件の炭酸水は、往時は「貴族階級」の温泉保養地だった北部ロンバルディア州のサン・ペレグリーノ・テルメが採水地。体軀を整えるべく長逗留した面々は正しく、旅人を超えたビルグリーム巡礼者だったのです。  
日本と同じく地震国のイタリアには、邦字女性誌の美容特集にも登場する中部トスカナ州のモンテカティーニ・テルメに留まらず、温泉地が全土に点在します。それも医学温泉療法施設としての。

料理の宝庫として知る人ぞ知る南部プーリア州の、長靴の踵部分には海岸沿いの洞窟内に湧き出すサンタ・チェザレリア・テルメがシチリア島の南岸にもアラブ支配下だった趣を漂わすシャッカガ。何れも素朴な、地元民が訪れる「湯治場」的存在です。が、アンチヨビの産地で名高い後者の、豪壮なる寺院を改造したクローニオ山頂の温泉施設へと訪れた際には医師の診断書が事前に必要でした。  
西麻布の地で5年目を迎える若き俊英が修行を重ねた中部エミリア=ロマーニャ州にも、海水の5倍ものミネラル濃度を含有するサルソマッジョーレ・テルメが存在します。ベニート・ムツソリーニの時代に建立したテルメ・ベルツィエーリは宮殿の如き佇まい。  
交際して間もない16年前にW嬢と訪れ、確かレントソオという名札を付けた医師の診断を受けた上で彼女を治療したスタッフも皆、白衣姿でした。『柔な』温泉保養施設ではないのです。  
高橋氏が繰り出す料理も、柔ではありません。晚餐は6500円と8000円の2つの定食。何れも複数の前菜、2種のパスタに続いて3~4種の肉料理から選択。同州パルマ県ジベッロ村周辺で塩蔵された豚の臀部を用いたクラテツロ・ディ・ジベッロを始めとする生ハムも売り物です。志高き、期待を裏切らぬ真っ当な料理店です。