

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.075

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/



知れば知るほど奥が深い 「肉食系イタリアン」

今週の逸品



北海道産いけだ牛(褐毛和種)イチボ肉の炭火焼 コース7500円

キッチンアノは、ホームページに加えて日々更新のブログが存在。その日に提供可能な肉が一目瞭然。前菜やパスタで用いられる食材の説明も。午後は前菜、生ハム、パスタ若しくは肉料理で1200円。プラスデザートで1500円。追加料金無しでパスタは大盛りも可能。山縣類シェフ御任せ3150円。晚餐も前菜、パスタは黒板に記された中から複数注文する形。ワインも過不足無き取り揃え。凡百のステーキ店より遙かに豊潤。

【キッチンアノ】東京都港区赤坂3-13-13 赤坂中村ビルB1 03-3568-1129 営業時間 11:30~14:30 (LO14:00) 月~土 祝18:00~23:00 (LO21:30) 日曜定休 全面禁煙 <http://www.m-onecafe.jp/chicciano/>

Illustration by Hajime Anzai



フィオッコも、挽肉に喉部の脂身を加えて蒸した薄ピンク色の円筒形状のモルタデッラも、同じくエミリア州のローマニャ州。カポッコはペペロンチーノ唐辛子を加えたカラブリア州のコッパ。チーズ同様にハムも、知れば知る程に奥が深いのです。因みに、生ハムはプロシュットやサラミの総称がサルミ。而して、夏は多湿、冬は濃霧に見舞われるポーチ川流域の低地で作られるクラテッロは、プロシュット・ディ・パルマDOP管理組合の規定では生ハムの範疇外。骨付きの生ハムと異なり、豚の膀胱で骨なし肉を包んだ異端児だから。が、そのクラテッロは皮肉にも、サルミの王様だと評価されているのです。

で、お目当ての肉料理は、北海道産いけだ牛(褐毛和種)のイチボ肉、サーロイン肉。佐賀県佐賀牛トウガラシ肉。メキシコ産アンガス牛サーロイン肉。何れも炭火焼。120gから500gまで、肉の種類と分量に応じてコースの料金が決まります。

いけだ牛も佐賀牛も、更にスペインのバスク産キントア豚も、ドライエイジング乾燥熟成肉です。言わずもがなの解説を加えれば、柔らかみを帯びた肉質へと「昇華」させるべく、温度1~3℃、湿度25~30%の庫内で3週間に亘って乾燥熟成させた逸品。費用対効果の高いキッチンアノです。

「肉食系イタリアンレストランへようこそ」

キッチンアノが掲げる惹句です。と冒頭から記すと、上滑りしている手合いの料理店では、と訝る向きも居られましょう。場所は赤坂の一ツ木通り沿い。と付記するや、その懸念を更に深めるかも知れませんが、加えて、昇降機無しので階。と詳説すると、小体とは対極の豊かな時空では、と案じ始めるでしょう。

僕も又、多分に先入観を抱いていた一人です。が、それは杞憂で

した。極めて真つ当な、肉主体のイタリア料理を、温性高き接客の下に堪能できます。

生ハム、前菜、パスタ、メインの肉料理、デザート2品、食後酒、コーヒード7000円から。コースでありながら、お仕着せのコースでないのです。と述べるや、プリフィックスかよ、と茶々を入れられるかも知れませんが。

いえいえ、凡百のプリフィックスとは異なります。先ずはクラテッロ、コッパ、フィオッコ、モルタデッラ、カポッコといった3

5種のハム盛り合わせ。

たかが生ハムと侮る勿れ。イタリアには、モンテ・ピアンコ生ハム、ブランの麓のヴァッレ・ダオスタ州から、シチリア島の手前の半島南西端に位置するカラブリア州に至る各地に、丹精込めて作り上げられるハムが存在します。

御存知、豚の臀部を用いたクラテッロ・ディ・ジベッロは、エミリア州のローマニャ州バルマ県ジベッロ村周辺で塩蔵された代物。豚の後頭部から背に掛けてのコッパも、豚の太股の内大腿部を用いた