

## 日本発トスカーナ便り : Cacciucco

港町 Livorno の名物はもちろん新鮮な魚介類を使った Cacciucco (カッチュッコ)。  
魚介類の煮込み料理と聞いていたので、フランスのブイヤベースみたいなもんかな?と  
思っていたのですが、実際に目の前に出てきてびっくり! (驚きのあまり、しばし言葉  
が出てきませんでした。)



なんとまあ。豪快な一皿でした。(これ、ちなみに一人分ですよ)

お皿の上には、魚丸ごと一匹(内臓は取ってありました。魚の名前は聞いたけどイタリア語だったので、ちょっと不明。でも見た目と食べた感じでは「オコゼ」に近い魚かな。)あとはムール貝、シャコのようなエビ、大きなタコの足が3-4本、あとは白身の魚の大きな切り身。これがスパイスとトマトとで煮込まれているという感じで濃厚な味の煮込み料理でした。上にはもちろんイタリアンパセリをのせて。

カリッカリに焼いたガーリックトーストがついていて、かじったりソースに付けたりしていただきます。生ニンニクのピリッとした刺激と香りでお料理もワインも余計に美味しく感じます。

あまりのボリュームに、最初はこんなに食べられるかな?と  
思っていたのですが、いざ食べ始めると色々な魚介類から出る味とスパイスやトマト、野菜スープのベースと合わさって複雑で奥の深い濃厚な味で、もう止められない止まらないです~!

ナイフとフォーク、そして手まで使って夢中で一生懸命いただきます。(魚はお箸があれば隅々までいけるのになあ~。と少し残念に思いました。次回は割り箸持参で ☺)

実は街の中心あたりで色々レストランを見てみたのですが、意外に Cacciucco を出すお店は少なく、しばし Cacciucco の食べられるレストランを探してさまよったのち、ちょっと住宅地にある地元の人が行くような小さなレストランをやっと見つけて入りました。

どうやら私が「このレストランに来た日本人（とういふか Far east=極東からの）第一号」だったみたいで、お店の人からコックさん、はては隣のテーブルの常連さんと思われるお客さんまで、入れ替わり立ち代わり「美味しいか?」「パンはもっと要らんか?」「Livorno は気に入ったか」とか、様子を伺いに来てくれました。そういう興味を隠さないところがイタリアらしくって面白いです。



これはお皿をぐるっと回して別の角度から。

魚介類を使った料理なので、飲み物には *Vino bianco* (ヴィーノ・ビアンコ: 白ワイン) を頼んだのですが、地元の人 *Livornesi* (リヴォルネージ: リヴォルノ人) はこの料理に *Vino rosso* (ヴィーノ・ロッソ: 赤ワイン) を合わせるのだと教えてもらいました。でも食べてみて納得です。もちろん白ワインとでも美味しいのですが、ちょっと強めの赤ワインと合わせてみたら? 楽しい組み合わせじゃないですか? ☺  
また *Cacciucco* 食べに *Livorno* に来るからな~! 次は赤ワインと合わせて食べてみたいからな! と、すっかりファンになってしまった感じです。

この *Cacciucco*、発祥は *Livorno* ですが、トスカーナでは結構誰でも知っている人気の料理で、(ただし、実際食へに行くとなると、やっぱり *Livorno* とか同じく海沿いの街 *Viareggio* まで行くみたいです。) レトルトとか冷凍でもスーパーとかで手軽に買えるそうです。

でもまずは本場で本物を食べるのができて大満足。

多分他にも美味しいものはあると思いますが、*Livorno* ではまずは *Cacciucco* を召し上がれ!