

日本発トスカーナ便り：冬の味覚 Cinghiale

違う国に行くと、日本でもなじみのある食材が、全然違う食べ方や味付けになって出てくるのって、結構新鮮な驚きで面白いです。これはまだ食べたことないですが、日本で「鰻」と聞くと、ほとんどの人は夏の盛りの、「蒲焼」とか「うなぎ」とか想像して、匂いまで記憶の中で再現できるんじゃないか？って感じですが、イタリア人が Anguilla (アングイッラ：ウナギ) と聞けば、想像するのは、オリーブオイルとビネガーでマリネしたウナギ料理（これはクリスマスのお料理なんだそうです）や赤ワインで煮込んだり、ぶつ切りにしてそのままグリルにしたり、と地域によって調理法は異なりますが、日本とは似つかないものばかり。☺

ちょっと最近覚えた冬の味覚が Cinghiale (チンギアーレ) イノシシです。

日本ではイノシシと言えば「ポタン鍋」位しか思いつかず、数少ないポタン鍋の記憶をたどれば、「なんか、すごく脂身が多くて（すいません、私お肉の脂身苦手です）味噌味で、えらく脂っこかったな。」くらいの思い出しかありません。



そんなこんなで、これまでは Cinghiale のメニューを見ても特に心惹かれることはなく、選ぶことはなかったのですが、ある日、「せっかく名物と言うなら、食べてみっかな？」という気分になりました。

そうです。これです。

正式名称はちょっと長くて発音もしにくいのですが、Pappardelle con ragù di cinghiale alla toscana (パッパデッレ・コン・ラゲー・ディ・チンギアーレ・アッラ・トスカーナ) はトスカーナの秋～冬の名物料理なんです。

Pappadelle というのはトスカーナ地方でよく使われる、幅広のきしめん状の Pasta

のこと。

この Pappadelle は濃い味のソースと合わせます。(代表格がこのイノシシ。もう一つ Pappadelle を使ったトスカーナ名物は、Pappadelle alla lepre と野兎の煮込み。私は昔ウサギを飼っていたので、原型をとどめていなくても、さすがに食べるのには抵抗があるので、まだ試していませんが、イタリアでは、野兎の煮込みは、同じく秋～冬のご馳走です。お肉屋さんでもよく見かけます。)

肝心の Cinghiale ですが、皆さんご存知のポロネーゼソース（日本では「ミートソース」の名称が一般的でしょうか？）のひき肉を、イノシシの赤身部分の塊肉で作った感じです。香草や赤ワインをたっぷり入れて煮込むので、臭みもなく、柔らかいです。でも、噛みしめたときの肉質とか味や香りが、牛肉なんかとは明らかに違う「野性的」で濃厚な味わいのお料理です。もちろん Pappadelle なしで、煮込みだけでもいただきます。お共には、地元トスカーナの豊かな大地で、太陽をいっぱい浴びて育ったブドウから作られる、元気で強い味わいの Vino rosso (ヴィーノ・ロッソ：赤ワイン)。

本当によく合う、というかお互いの味を引き立てる感じです。お酒と料理の組み合わせというか、相乗効果って、面白いもんですね。(偉そうにいいますが、私はすぐ酔っぱらうので、グラスワイン半分くらいで十分なんですけどね。☺) もうすっかり Cinghiale=美味しい。とインプットされました。☺

秋から冬にトスカーナに行くことがあれば、是非お試しください。イノシシのイメージが変わりますよ。