

日本発ヴェネト便り：冬の味覚 Anguilla

夏。7月下旬の土用丑の日の頃。蒸し暑ーい日が続くと、「鰻でも食べてスタミナつけるか？」って気分になるかと思います。「冬に一体何の話やねん？」という感じですが、日本で鰻と言えば、「夏バテを乗り切るためのスタミナ食材」で「夏」のイメージが強いですよ？（鰻と言えば、私は断然関西風！）

あんまり知られていませんが、イタリアでも Anguilla（アングイッラ：ウナギ）を食べます。なんと古代ローマ時代から食べられていたとのことで、イタリア人と鰻の歴史は紀元前まで遡ります。ウナギ漁の盛んなエミリオ・ロマーナ州の Comacchio（コマッキオ）という街では、1999年に始まった Sagra dell'anguilla¹（ウナギ祭り）という祭りまであるそうです。ウナギ漁の実演と試食会とか書いてあります。なかなか楽しそうな祭りじゃないですか？私もウナギ漁見学してみたいです。

日本では「関西風」とか「関東風」と言った多少の違いはあるものの「蒲焼」が主流なのに比べて、イタリアでは、地域によって、調理方法が異なり、焼いたり煮たり酢漬けにしたりと、ウナギ料理のヴァリエーションも豊かです。ちなみイタリア人の食べているのは「ヨーロッパウナギ」

11月～1月が旬とのことで、伝統的なクリスマスの食べ物の一つでもあるようです。冬の食べ物ですね。

ちなみに、たくさんある Anguilla 料理の調理法の中からいくつか挙げると、

・酢漬け：串に刺して焼き、白ワインビネガー、塩、水、月桂樹の葉でマリネして保存。（保存食ですね）冬に作っておいて、春のイースターに食べるんだそうです。

・ロースト：皮を剥いでカリカリに焼く

・煮込み：トマトとハーブで煮込む

・フリット：油で揚げる（揚げたものをマリネするというヴァージョンもあるようです。南蛮漬けの？）

・蒸し煮：土鍋でハーブと一緒に蒸し煮

などなど。酢漬けとかトマト味のウナギってなかなかイメージが難しいですが…。

ある日のヴェネト州、Treviso（トレヴィーゾ）という街の魚市場で、まるまる太った Anguilla を発見！



野菜とか魚とか、日本にはない食材を見つけた時もそうですが、日本でもおなじみの食材を見かけると、（現地では）どうやって食べるんだろう？と、興味津々です。

¹ <http://www.sagradellanguilla.it/> ウナギ祭りのホームページ（イタリア語のみ）
http://www.sagradellanguilla.it/l-anguilla_26c6.html こちらもイタリア語のみですが、ウナギ料理のレシピも載っています。

その後、入ったレストランで一生懸命メニューを解読していたら、「魚」の欄に Anguilla 料理を発見！
「名物料理」って書いてありました。これは食べてみるしかない。と思って迷わず注文。



正確な名前じゃないかもしれませんが…。ヴェネト名物、Anguilla のグリル、白ポレンタ添え。

見た目の色は「蒲焼？」みたいですが、外側がカリッカリにグリルされていて香ばしく、中はアツアツで脂ののった肉厚の Anguilla。ウナギ本来の味と香りもしっかりします。レモンを絞って食べると、初めての食感ながら、かなり美味。「この手があったか！」って感じです。味付けはシンプルに塩コショウ。上に散らしてあるのは（魚料理なので）Prezemolo（プレツェーモロ：イタリアンパセリ）のみじん切り。Anguilla を取り巻くように配置された付け合せの白いのは、見た目「丸餅」か「はんぺん」みたいですが、Polenta（ポレンタ）というこれまたヴェネト地方の名物です。粗挽きにしたトウモロコシの粉をお粥状に煮たもの、という素朴な食べ物で、もちろんトウモロコシの味がします。ポレンタには「黄色」と白トウモロコシから作られる「白」がありますが、ヴェネト州では白が好まれるとか。

こんなお料理にヴェネト名産の辛口の Prosecco（プロセッコ：ヴェネト州で生産される葡萄の品種の名前。またはこの葡萄を主に使用した白の発泡ワインやスパークリングワインのことを指します。）を合わせると、お互いの味を引き立てあって、なんとも素敵なお食事になりました。

是非他の地域のウナギ料理も試してみたいもんです。（特に興味があるのは「酢漬け」でしょうか。）

「所変われば品変わる」の諺ならぬ、「所変われば食変わる」ですかね。冬の味覚 Anguilla でした！