

FoodLife

2015
第6号

Vol.33 No.1

フードライフ第三十三巻第一号
平成二十七年六月一日発行通巻三十七号

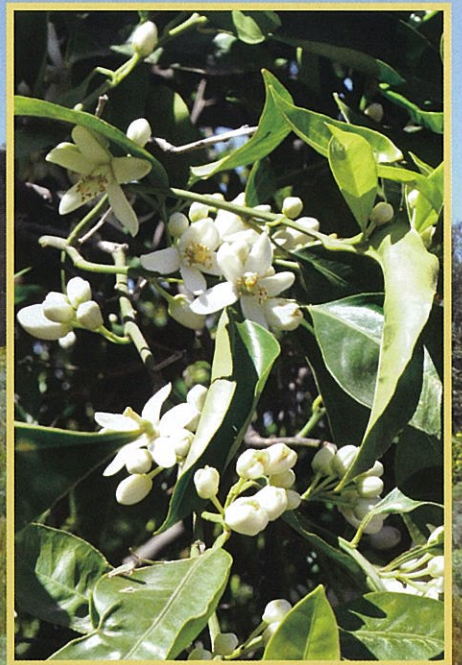
南 イ タ リ ア 特 別 号

安川哲二の今月一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



特別レポート

ザーガラの道を歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力



シチリアの柑橘生産者団体やこの地域の伝統・文化の継承に力を注ぐ協会（ゲストディカンパニー）、イタリア大使館貿易促進部が協力して、4月中旬に「ザーガラの道 エデュケーショナルツアー」が行われた。招かれたのは、日本からの我々と、北米、カナダ、フランス、ドイツ、イギリス、ロシアの記者たち。

シチリアの西部、州都パレルモに隣接するチャクツリをスタートに内陸部を南下し、アグリジントを経由して、東部のカタニーヤ、シラクサー、メッシーナまで、シチリアを一周して各地の柑橘生産者・団体を訪ねながら巡った。

「ザーガラ」とは柑橘の花の総称。そのザーガラが咲くこの時期は、暑い夏にはまだ遠く、シチリアを楽しむには最高のシーズン。真つ青に晴れ上がった空の下、可憐に咲くオレンジやレモンの花に迎えられるだけで心地よいが、この「ザーガラの道 エデュケーショナルツアー」の企画された理由はそれだけではない。

巡った各地では郷土料理やワインが用意され、宿泊するのはアグリツトリズモ、ギリシア植民地時代の遺跡や数々の芸術遺産名作「ニー・シネマ、パラダイス」の舞台となったパラツォ・アドリアーノ、陶器の町カルタジローネ等々シチリア有数の観光名所も旅程の随所に盛り込まれていた。

フランスのノーベル文学賞作家アナトール・フランスが「荒涼残々たる山塊に開ける沃野」と記すコンカ・ドーロ、半袖シャツで街行く人の向こうに聳える雪で覆われたエトナ山、メッシーナ近くの浜辺ではジャンプしながら高速で泳ぐ二匹のイルカ：シチリアならではの光景も至る所で目にすることができた。

「古代からの歴史と伝統を持つシチリアの農業、産物は、この地の文化や景色、環境と密接に関係している。それをまず知ってもらうこと。世界のこのシチリアをよく理解する市場を探したい。そう考えてこの企画が生まれました」。ゲストディカンパニーの代表 Pinella Costa Attaguile 氏はそう語る。各地で出会った人たちも「まず知ってもらうこと」と言葉葉のように繰り返した。

柑橘類というシチリアを代表する産物を軸にして、その自然、風土、農業、歴史、文化、生活、そしてそれら全てをひたひたまでこの島を正しく世界に知ってもらおう、それがこのツアーに込められた大きな目的だったのだ。

各地に点在する柑橘の生産者団体が、一丸となってひとつの目的に取り組むのはこれが初めてであるという。「シチリアアーマフィアと連想する人は今も世界に少なくない。そんなイメージを払拭させる契機にしたい」そうストレートに語る生産者もいた。柑橘はチャクツリのマンダリン、リーベラ、オレンジ、カタニーヤのブラッド・オレンジ、インテルドナート保護協会とシラクサーのレモンの5地域を訪問した。それぞれに特有の個性を持つが、いずれも香りが良く、そして瑞々しさが際立っていた。

果汁が詰まらずしりと重い、そんな柑橘に触れ、食べ歩いた5日間は、その良質なビタミンと抗酸化作用のおかけか、体調もすこぶるよく過ごせた。

なお、今後、このツアーは、対象を変えて継続的に実施していく計画だという。

ザーガラの道を歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力

「この地のコンソーシウムは、オレンジ栽培だけでなく、数年前から、観光客誘致にも力を入れています。城、海、考古学的な遺産、さらにはゴルフ場のあるリゾートもある。今回のザーガラの道のアイディアもそのひとつ、持つとずしりと重い。果肉もたっぷり、試食の後、近くの古城のある丘に向かった。そこから眺めるこの地の恵みを生むヴェルデ川に広がる景色は美しい。」

保護協会の代表 Giuseppe Pasciuta氏が自らオレンジを切ってくれた。瑞々しく甘い果汁が口中一杯に広がる。言われたとおり、皮も試してみましたが、苦味もなく、これもするりと食べられる。

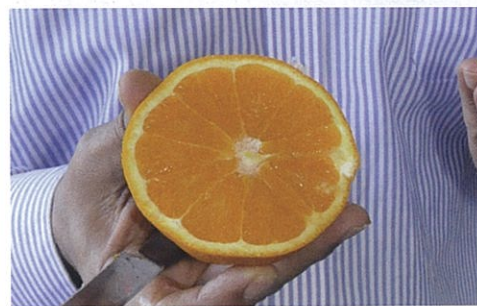
Aranncia di Ribera

アグリジェント県にあるリベラのオレンジはDOP。6000畝に約2000ほどの小規模生産者がオレンジを栽培している。1980年〜90年代に、少し下火になったが、最近若い層が積極的に取り組むようになり、活気が戻り輸出も伸びている。

この地の保護協会は、ビオロジカルなルールに則ったオレンジ栽培法を指導し、その品質保持に力を入れている。

訪れた協同組合のセンターでは、洗浄も水だけで出荷している。ろうそくを塗るとシエルファイフが伸びるが、それも行わない。農薬も一切使わない栽培で、「このオレンジは皮ごと食べられ、料理にも使われている。ヴァネーリヤ」というこの地特有の生食用の品種は、種がなく、酸味が少ないのが特長。その美味しさの評価は高く、主に北イタリアに出荷される。

果肉たっぷりぶりのオレンジ栽培と観光に力



アにも、そのルートの一つとして参加することを地域の生産者が集まって決定した」と Giuseppe氏は語る。古城では、地域の歴史を研究する医者やジャーナリストが、ボランティアで我々のガイドを務めてくれた。地域一帯の取組であることが伝わってきた。

Mandarino di Ciaculli

コンカ・ドーロでマフィアとの闘いに成功

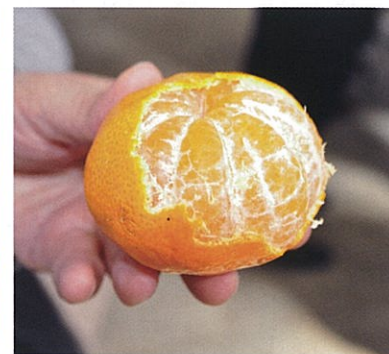
パレルモの周囲の平野はコンカ・ドーロ。「黄金の盆地」と呼ばれ、パレルモの海に向かつて美しい景色が広がる。この地にレモンやオレンジがアラブから伝わったのは、10〜11世紀頃のことと古い。19世紀半ばからこの地の柑橘類産業は隆盛していくが、19世紀初頭に中国から伝わったチャクワリのマングロの成長は比較的新しい。50年ほど前、遺伝の変異により遅く成熟したマングロの木を接ぎ木し、栽培していき、「チャクワリの晩成マングロ」として育成し、市場価値を高めていった。

チャクワリの晩成マングロは、皮が薄く、香りが強く、密度の濃い果肉と豊富な果汁を特長とする。様々なみかんを食べなれた我々日本人から見ても、その香り、味の素晴らしさは特筆に値する。

「土に營養を与えると、樹木や葉、皮が強くなり、実は弱くなってしまう。ビオロジカルに、種を使って自然の力で栽培するから、この香りとしつかりとした果肉のミカンとなる」と情熱的に語るのは、このコンソーシアムの代表 Giovanni D'Agati氏（写真）だ。

畑は95%が平野部にあるが、山裾まで開墾し栽培面積を増やしていった。

D'Agati氏によると、経済的価値を生むマングロにはマフィアが食指を伸ばし、コンソーシアムは彼らと闘いながら、「この地の最大の産業を守り、育成してきた」と言う。チャクワリはマフィアの大ボスが居た村。映画ゴッドファーザーで知られるコルレ



オーネ村の隣でもある。「そういう土地柄だから余計、マフィアに対抗する気持ちが強い」というD'Agati氏達の晩成マングロの成功は、マフィアからの解放に大きな貢献をしたと高い評価を集めている。ランチは、マフィアから取り返した2000m²のマングロ畑に用意されていた。知らされなければ、ただただどこかで美しい農園だった。

ザーガラの道を歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力

Arancia Rossa di Sicilia

最も洗練されたブラッドオレンジブランド「Rosaria」は、最も洗練され、有名なブラッドオレンジのブランドだ。近代的な工場の中では、選別や洗浄作業がベルトコンベアで行われている。20農家、合計600ヘクタールからオレンジを集荷しているが、ブランドを維持するため、同社の技術者が農家を支援し、環境や品質保持を行っている。

オレンジは全て収穫前に、衛生、酸度、甘さ、成熟度合いを厳しくチェックしている。条件に満たないオレンジは、収穫しないこともある。案内してくれた責任者のMelio Bonaccorso氏によると、オレンジは収穫後は熟成しないため、事前のチェックが最も重要になるといふ。また、同社のラボでは、収穫前、収穫後のサンプルを分析、さまざまな角度から安全性確保にアプローチしている。ブランドを守るために細心の注意をはらっているのである。

日本への輸出実績もあるこの企業では、ブラッドオレンジの本質を理解する国として、日本市場に強い関心を寄せている。

この会社の前庭に用意されたランチには、アランチャ・ロッソ・ディシチリア協会の代表Luca Furlio氏(写真左)も同席した。「ブラッド・オレンジは、エトナ山と海辺の気候がもたらす昼夜の寒暖の差と、アントシアニンによるもので、この地でしか栽培できない。老化を防ぎ、タイエットにも役割を果たすことが科学的に証明されている。そのことを全世界に発信していきたい」と力強く語っていた。

最も洗練されたブラッドオレンジブランド「Rosaria」



Arancia Rossa di Sicilia

エトナ山を望む農園で最高のブラッドオレンジづくり

グスト・ディカンパニーはシチリアの伝統的な食文化や農業、自然を後世に残し、それを世界に知らしめる目的の団体。このツアーは、その趣旨に賛同して参加する会員のアクリツィリスモを宿泊先としてきた。ブラッドオレンジの生産者Aranjaya(右)のグスト・ディカンパニーの会員。オーナ―はBaron Rudolf von Freyberg氏(写真左)。「Baron」の呼称が示すとおり、貴族である。120haの広大な農園でオレンジを栽培する。

オーナ―は、ミュンヘンに住んでいたが、20年前に戻ってきて、自然環境を大事にする質の高い農業を行っている。「自然を尊重することを決め、5年前からはビオロジカルを始めた」といふ。広大な庭園には様々な樹木、花が植えられている。「植物を増やせば増やすほど、全ての植物が元気になる」と樹々を慈しみながら語る姿が印象に残る。

ここでは、様々なブラッドオレンジを含め、オレンジジュースの比較試飲をさせてもらった。ブラッドオレンジは、一般的にはモロタロッコ、サンギネロの3種が知られているが、Rudolf氏によると、細かく分けるとタロッコだけでも20種に及ぶという。この農場では、12種を植えてオレンジ栽培の技術を培っている。また、出荷に至っていないが、新種の「RUDOLFINA」も試飲できた。オーナ―の名をつけたブラッドオレンジで、甘みがコク、酸味も程よく、美味しさが溢れ出ていた。Aranjayaは500から600



0年前から家族が暮らしていた建物やプール付きの敷地を利用し、アクリツィリスモも運営している。広大な庭園の向こうにはエトナ山が望め、至福の時間が過ごせる場所だ。

ザーガラを歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力

今回、訪れた生産者カンピージイタリア社でも、ピオの畑で伝統的な方法をベースにレモン栽培が行われていた。

シチリアのレモンは、ピオが大前提である。この地の自然が育んだ香りや品質が様々な分野で特別な存在として扱われていることを知った。

シチリアのレモンは、ピオが大前提である。この地の自然が育んだ香りや品質が様々な分野で特別な存在として扱われていることを知った。

Limone di Siracusa

改めて知るシラクーサのレモンの底力

シラクーサはシチリアのレモンの90%を産する、シチリアレモンの代名詞とも言うべき産地である。山と海の間広がる肥沃な平野は、温かな太陽に恵まれ、石灰岩の沖積土壌や地下水脈がレモンの樹と果実の生育に最適な環境で、その栽培の歴史は1000年以上も昔に遡ることが出来る。その伝統の技術が引き継がれ、シラクーサのレモンならではの品質を支えている。

リモーネディシラクーサの代表が参加して行われたプレゼンテーションでは、シラクーサのレモンの品質と栄養として香りについて、注目すべき事例を紹介するビデオが放映された。



Limone Interdonato

対岸にカラブリアを望むメッシーナ県アリテルメは、大型サイズで知られるインテルドナートレモンの産地だ。

このI・G・P名はこのレモンの品種を改良したインテルドナート大佐に由来するもの。今から140年ほど前、大佐は農園の200本の古いレモンの樹に、シトロンとこの地のレモンを接木したところ、早熟で大型、突起したへそが特長のレモンができあがった。酸度が低く、甘いため、食用にも適するその独特な味わいは、イタリアのみならずEU各地で生まれ、インテルドナートのレモンの名を広めた。

今も、昔ながらの作りを踏襲する畑を案内してくれたのは、大佐の子孫であり、インテルドナートレモンIGPコンソーシアムの代表Attilio Interdonato氏(写真)だ。

川沿いの斜面を利用して栽培され、段々畑が多いため、人件費もかかり、栽培面積を増やすことがなかなか難しいという問題もあるが、「シチリアには多様な味わいの柑橘類があることを知ってもらいたい」と活動に力を入れている。大型の円筒形に近い形のレモンは「果汁をたくさん含み、1kgで2リットルのジュースが採れる」と言う。実際に畑で絞って見せてくれたが、大量の果汁がいつまでも滴り落ちていた。

近くの浜辺の氏の知り合いのカフェでインテルドナートのレモンで作ったグラニータを特別に用意してくれていた。酸味が柔らかく、ほどよい甘さが心地よかった。

シチリアには多様な味わいの柑橘があることを知ってほしい。

