

料理人4代 (011)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

夢もイタリア語で見た頃

自炊生活をしながらホテル学校に通い、土日はレストランで働く。夜は料理書の訳に取り組み、日本画の制作をする。……などと並べてしまうと、我ながらがむしゃらにがんばっていたような錯覚をしそうですが、イタリアでの生活がそんな堅苦しいものであったはずがありません。

学校もレストランも、言葉と雰囲気慣れてしまえば窮屈な思いをすることは少なく、目的を持って体を動かす中、日々、適量の知識を積み重ねて

いけるので、精神的にも肉体的にもバランスの良い勉強を続けることができたのです。

こうした暮らしの中、私はずいぶん積極的にイタリアの生活になじんでいきました。食材や生活用品も、最初は駅前の大型スーパーで求めていましたが、馴れるにつれ、専門店を買うようになりました。

野菜はスーパーでパックされた物を選ぶより、八百屋さんで少しずつ紙袋に入れてもらった方が何となく幸せな気分になり、店主さんとのおしゃべりの後、帰り路の足取りまで違ってくるようです。季節感もはっきりしたイタリアでは、最盛期を過ぎた野菜はぐーんと安くなり、カルチョーフイ（アーティチョーク＝朝鮮あざみ）やフィノッキ（フェネル＝ういきょう）等めずらしかったこともあり、安値を確認して毎日のように口にしていました。ワインを買う時はミネラルウォーター用の空き瓶を持って酒屋（ワイン屋）さんに向かいます。赤白2種ずつの大樽の前で、“今日はちょっとぜいたくして1リットル120円の白ワインにしようかな…。赤もおいしそうだけど…。やっぱりいつもの100円の白でいこう！”

ハムやチーズ等、日本にない形態の店をのぞくのは楽しいものでしたが、やはり値段はそれなりに高く、当時の私にとっては日常の食事に添えるにはぜいたく過ぎて、めったに買うことはありませんでした。



ポルケッタ

また時間を見つけては郷里の名古屋の店に必要な食材や店内装飾品をこん包して送ったり、電器屋さんで部品を買いそろえてアパートに照明をつけ（とにかくイタリアの照明は暗かった）次々と日本画の制作にとり組んでいました。

あの若さにまかせた前向きなエネルギーを、今、呼び醒ましたいと思います。

特別なイベントとして、かつて父や母が参加したイタリア料理研修会がグランドホテルで催され、学校の教授エバンジェリスタとラリーの助手として私も参加しました。3日間の濃密な実演講習会では、20余名の日本人の通訳も兼ねることになりましたが、パスタと肉の教授に付きっきりで教えてもらう環境は大変ありがたく、また彼らの教え子達がしきっていたグランドホテルの厨房を使つての下ごしらえは面白い経験となりました。この時、主催者「文流」の引率者である木戸さんからは出版されたばかりの「伊和中辞典」（小学館）をいただき、イタリア生活には力強い味方となりましたが、木戸さん自身、執筆、編集に大きく関わった辞典です。

働いていた店のオーナーの娘さんのバッテジモ（洗礼）の自宅パーティーには、レストランで用意した立食用の料理を山のように運びました。

プール回りでの屋外パーティーなので、各種カナッペの他、しっとり感のある、スプーンでよそうに適したサラダや肉料理等、常温料理の数々です。極めつけは子豚の丸焼きポルケッタ。これは専門家に発注したものでしたが、私の役目はこの切り分けと他の料理の取り分けです。豚の皮の旨さは格別で、以来、これ以上のポルケッタを味わったことはありません。

名古屋日伊協会設立に尽力し、初代事務局長となった佐々木凜一さん御夫妻は、イタリア旅行の途中に私を訪ねてくれました。ローマのテルミニ駅で待ち合わせ、オスチアの私の働いていたレストランへ行こうと言われました。地下鉄の改札口からずっと私たちにピタッと付くジプシーの少女に苦笑されながらも透きのない様はさすが。ゆっくり海の幸を楽しんでいかれました。