

## 料理人4代 (012)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

### トレヴィゾでの暮らし

ホテル学校が夏休みに入るに当たり、教授からはグランドホテルで働いてみないかと誘われました。ただ、この夏はエンリコ神父の4年に一度の里帰りをトレヴィゾで3ヶ月過すとのこと聞いたので、ホテルの方は断り、私もトレヴィゾでの生活に合流させてもらうことにしました。

ローマから南へ足を延ばしてなかったため、ナポリ、ソレント、カプリ島、パエストウム等をかけ足で見て回り、いよいよ北イタリアへ出発です。



カンエン家兄弟  
左から家長ジョバンニ、エンリコ神父

神父は11人兄弟の2男。長兄ジョバンニの家に滞在しており、私も一部屋をあてがわれました。カンエン家は、その名字の親族だけで120人を越す大家族です。神父の帰国祝いに公民館を借り切ったパーティーは、まるで映画「ゴッドファーザー」の一場面のように、地元の新聞でも大集合写真がのりました。

後に何度かイタリアに渡りましたが、結婚式や野外パーティー、地域のボランティア、ぶどうの収穫祭等々、100人を越す食事会に参加させてもらい、人のつながりのほどよい強さと楽しみ方を、日本でも形にできたらと思ったものです。

3ヶ月とはいえ、家長の家に住んだ私は、多くの親族に招かれ、おばあちゃん料理、お母さん料理を次々と教えてもらいました。私が料理の修業に来ていると知っているのだから「さあ、今日はこの料理を覚えるのよ」と、迫力満点の伝統料理の指導です。

そして、ワイン生産農家（今では会社と呼ぶべき規模です）や、近くの村、アーズロやバッサーノ等も案内してくれました。

また、いくつかのトラットリアにも通いました。当時、行く先々で、「トレヴィゾで料理を学んでるんだ。」と言うと、「それはいい、最高の料理の町だ。」と、よく答えられたものです。お国自慢があたりまえのイタリアでここまで近隣から認知される“食の町”。

神父によれば、ヴェネチアではいくら大金持ちでも土地を買い増すことはでき

ないため、トレヴィゾへの街道に沿って多くの別荘を建て、その終着点のトレヴィゾはヴェネチア料理の伝統を今に伝える町として知られているということです。

この地方には海の魚介料理はもちろん、キノコ料理やウナギ料理の専門店もあり、ラディッキョやホワイトアスパラを始めとする野菜の特産地に囲まれた豊かな土地ですが、イタリア食材の代表とも言うべきオリーブオイル、トマト、にんにくの使用はとても少ないのです。

レストランでも家庭でもパスタよりリゾット。当然味付けは軽めになり、油（グレープシードオイルの産地です）も最小限しか使いません。肉料理もゆで肉かオーブン焼きが主体のやさしい味で、ポレンタで口直しをします。

トレヴィゾでの生活にもすっかり馴染んだある日、ローマから電話がかかってきました。CBCローマ支局特派員の馬島さんから、「番組製作のためにフェットゥチーネを取り上げようとしてるんだが、どこかい所を知らないか？」ということで、互いに先代から親交のある皇帝広場に面したアルフレッドを紹介しました。

後日、「うまく話はずいたので撮影に合わせてローマに戻ってきてほしい。」ということになり、イタリア料理修行中の私が料理長からフェットゥチーネの打ち方を習い、お礼に名古屋のきしめんをごちそうするという場面が半日をかけて撮られました。

これはCBCニュースワイド10年目突入のスペシャル番組の中で、海外ニュース「ローマのきしめんとして放送されることになりました。」

また、日本に戻るエンリコ神父に同行して、初めて日本を訪れた長兄ジョバンニ夫妻が父の店で食事をする場面も、全く別の番組の企画で撮られ、CBCから「同じ週に日本とイタリアで面白い組み合わせになったね」と知らされた母は、たいそう喜んでいました。