

## 料理人4代 (013)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

### 帰国

秋に入りホテル学校の2年目が始まろうとする頃、名古屋の父から「そろそろ戻って店を手伝ってくれないか」と手紙が届きました。1年で2年分の調理実習に付き、卒業試験にも参加させてもらっていたので、そろそろ区別りとしなければと考える一方、イタリア各地にできた友人から「私の町へも来いよ。」と誘いをうけてもいましたので、もう少しだけ勉強を続けてから帰るということでした。

ボローニア、ジェノバではカンニン

家の親族の家に泊って街をじっくり見て回り、おばあさん達に地方の代表料理を目前で手作りしてもらい、知り合いのレストランに頼んでほんの数日つつですが厨房に入って仕事を体験させてもらいました。

面白かったのはフィレンツェです。中央駅から北へ30分程車で走った山の上に、砦を改装したレストランがありました。吹きさらしの場所に石造りの建物で従業員は全員近くの村から登ってきます。薪と炭を使い分けながら焼くフィレンツェ風ステーキと長く串にさした数種の肉の炙り焼きを中心に、隣の厨房ではイノシシの煮込みやホーレン草のトルテローニ、キノコ料理等々、まさにトスカーナの素朴な山の料理を出し、働く側も（オーナー達でさえ）皆私服にエプロンというざっくばらんな店でした。素材に合わせた味付けは思いの外繊細で塩味も軽く、調理したままをポンと皿にのせる盛り付けにも愛着がわきます。

レストランの裏手に回ると、もう1階降りる形でいくつかの部屋があり、目の前は広く谷を見わたせる大きな広い石の台。この一部屋で寝泊まりしながら数週間トスカーナ料理を学んだのです。

でもせっかくフィレンツェに来たのだから中心街も散策してみたいとオーナーに告げると、何と中央駅近くの自宅に招いてくれ、好きに使えと言って鍵まで持たせてくれました。道ばたに車を駐車する度に。盗難に会わないようカーステレオをはずして持って出るといふ土地で、外国人の私をどうしてもそこまで信用して



砦のレストラン

くれたのかは今もって不思議ですが、そこを拠点に、美術館やポンテベッキオ、ミケランジェロ広場はもちろん、市場や露店などもゆっくりと見て回ることができました。

その上、家にある前足の生ハムや、今ではなつかしいフラスコのキャンティワイン等の常備品を、腹が減ったら好きに飲んで食べなさいとのこと。1ランク落ちる前足はかえって珍しかったのですが、ワインを飲もうとグラスに注ぐと変な液体が混じっていて飲めたもんじゃありません。帰ってきたオーナーに訊ねると「ああ、それは昔から使われているワインを酸化させないための油なんだ。栓を開けたらストローで油を吸い出してからワインを飲むんだよ。とやってみせてくれました。そこでは当たり前のことのようにでしたが、今でもこの方法は残っているのでしょうか。

こうして初めてのイタリア研修は一区切りをつけたのですが、せっかくなのでヨーロッパを少しでもスケッチして回りたいと思い、若者向けのインターレイルパスを買って列車の2等席に乗り込みました。泊まりは全てユースホテル。わざと遠距離を夜行で移動し、宿泊費を浮かせるような若さにまかせたでたらめな旅でしたが、もちろん心に残る場面は数えきれません。当時の日本は高度成長期でしたので仕事を中断してヨーロッパを旅する若者にも多く会いました。「どこの国が一番印象に残った？」という問いには1人の例外もなくイタリアと答えていたのを覚えています。

トレヴィゾのカンニン家で、日本旅行から戻ったジョバンニと再会、数日を過ごした後、最後の食事にリクエストしたのはネルベッティ。トレヴィゾ風の牛のアキレス腱の料理です。私の父が名古屋の店を出していた酢づけとは大きく異なる作り方をどうしても確認しておきたかったからです。

正月を前に、1年半に及んだイタリア滞在を終えて日本に帰りました。