

会話を主役にしたシンプルな暮らし

イタリアの魅力と日本の原点

イタリアを初めて旅した時に、イタリア人の楽しそうな暮らしぶりや小さな路地りに入ってもそれぞれの家庭のこだわりを感じ、風景に心から魅せられました。その魅力の理由を見ないと嫌いな、と思いきや、生活をはじめたのがきっかけで、日本とイタリアを往復する生活が四十年以上も続いています。イタリアでは家が招いたり招かれたりするサロン、人と人が交流する基本の場所になっています。だからイタリアの人々は家の中や食事を楽しめるように工夫するし、工夫を自慢したいから人を招く、そんな毎日が生活を豊かにしていると気付いたのです。日本にも昔は素敵な暮らしがありました。最近では家やマンションでそういった大切な場所が失われつつあります。太古の住居である竪穴式住居の真ん中には囲炉裏があり、そこで食事はもちろんですが家族やいろんな人が集まって暖をとったり、その空間の主役は、会話だったのだと思います。会話を主役にした住まいでは、人が集まるためのしつらえなどの住環境を整えたり、おいしい料理でもてなしたりと暮しに対する意識が高まります。イタリアの友人と食事をした時に、日本で食べたパスタがとても美味しいじゃないかと言われたことがあります。料理はもちろん、暮らしへの意識から会話も弾み美味いと感じたのでしよう。そういった意識を持つ生活が、これからの文化を創り産業経済の発展へも繋がると考えています。

日本人には元々、暮らしを楽しむ感性が備わっています。例えば木の枝一本をとっても日本のお茶の世界では、これは景色がいい、といった床の間に飾ります。海外でも注目されている南部鉄器は、お茶をおいしく飲む本質を追求し、ちょうどいいあたりの温度を保つ一番の素材である鉄で作られています。そしてなんと言っても日本は自然に恵まれています。だからこそ素材がよく、シンプルを求めた美味しい料理を楽しまれます。世界のあらゆる料理の中でも和食は究極の引き算だと言われます。その引き算が生み出す、実が日本独自の文化なんです。実を極め、そして極みを継承しながらも新しくしつづける気質だからこそできた日本が誇るべきものづくり文化、それが和食です。本質を極める力や素材の良さ、そして素なる文化という土壌、それが日本の素晴らしい原点。原点に立ち返ればおのずと衣食住すべてがより豊かなものになると信じています。



イタリアンの調味料 食感も楽しむ昆布

世界中で日本の和食文化が一般化しています。最近、イタリアでは生魚の刺身ブームで、スーパーでもお寿司が売られていて、自宅で手軽に寿司をやる人もいます。刺身に醤油をかけるというのが一般的な食べ方ですが、醤油の代わりに「細切り昆布」をかける、とても良く合う。オリーブオイルやチーズ、例えばパルメザン・レッジャーノとも相性がいいので、カルパッチョやパスタの仕上げに「細切り昆布」をふりかけると香りもよく、よいアクセントになります。神宗さんの「細切り昆布」の旨み成分がしっかりと味付けしてくれるので塩控えめでも美味しい、食感も良く、さらに新しい味覚をつくる「調味料」として日本はもちろんイタリアでもきつと喜ばれるでしょう。

ト マトと昆布の 意外な関係

暮らしの豆皿しらす
イタリアンの味のベースとなるトマト。実はこのトマトの旨み成分は昆布と同じ植物性のグルタミン酸です。肉や魚などの動物性の旨みをより引き立てる昆布を、トマトを使う感覚で使ってみてはいかがでしょうか。
神宗店主



海老とホタテのオイルパスタ

パスタ 一人前
海老・ホタテ 一人前
パルメザンチーズ 適量
オリーブオイル 適量
黒胡椒 お好み
神宗の「細切り昆布」 適量
パスタ、海老、ホタテを混ぜ、オリーブオイルでパスタ、具材を共に炒めて絡める。パルメザンチーズと黒胡椒で味を整え、「細切り昆布」をかける。

タコと白身魚のカルパッチョ

白身魚・たこの刺身 一人前
パルメザンチーズ お好み
オリーブオイル お好み
黒胡椒・ピンクペッパー お好み
ペペリーナ 適量
神宗の「細切り昆布」 適量
タコと白身魚にパルメザンチーズ、オリーブオイル、「細切り昆布」をかける。黒胡椒で味を整えたら、お好みでピンクペッパーをアクセントに、ペペリーナを添える。