

城取博幸の

イタリア ミラノ、ブラ、アルバのスーパーマーケット見聞録

NO77

2016年3月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ミラノの「イータリー」

トリノからミラノに移動して、ミラノ イータリーに向かう

トリノからミラノは普通特急列車で2時間 12ユーロ



ミラノ中央駅に到着 さらに地下鉄に乗り換え

イータリーに到着

ミラノ博の合わせるように建てられた イータリーで3番目の売上を誇る店



もとは劇場であった建物を改修

中はまるで劇場だ 吹き抜けには、イースターの卵をイメージさせた



早速1時間ほどインタビュー

トリノとは違った質問をした

試食を中心に売場を回る

ピアのあるステージで子供達がイースターの卵のワークショップ



2階から見た青果売場

露店のようなテントが張られている

トリノ店にはなかったデリカの売場

テナントの一つ星レストランが製造している



パック商品

水牛の乳のみを使ったモッツァレラ「ブッフアラ」をつくる工房

お湯の温度は80℃ それに素手を入れて作業



早速できたてを試食させてもらう

大きくカットしてくれたのがうれしい

奥の水に入っているのがブッフアラ



「グラナーナ パダーノ」ピエモンテ産の硬質チーズ

ジェラード工房

後のバルブからできたてが出てくる
作り置きはしていない



売れ筋の牛乳ジェラードを試食

チョコレート工房



できたてを試食

ドラえもののチョコ



パン工房



焼きたてを

まだまだ試食は続いた 一つ★レストラン



昼には満席になる

ドーモ—観光をして帰る





イータリーミラノ店には 3 時間滞在 内容が濃すぎて整理ができていない

トリノからブラへ

トリノからスローフード発祥の地「ブラ」へ

今日は「SM調査チーム」と「ブラチーム」に分かれて行動

ブラチームは、トリノ「ポルタスーサ」から「ブラ」までは約 1 時間



トリノは 3 月だが、日本の 5 月の気候

丘の上には民家 平らな所は農地

家の建物は違うが、日本の地方によく似ている



ブラ駅に到着

いきなり、昔懐かしい「堆肥」の臭い
トリノの近くもこの臭いがした

ブラ駅前



市内散策



パンジー

日本より季節が一月ほど早い

歩いて 10 分ほどでスローフード協会に到着



入口を入れば、中庭のようにになっている



カタツムリのマーク



スローフード協会のレストラン

予約をしていないため、12 時 30 分の開店と同時に入る

席数は 50 席ほどだ、幸運にも席が取れた

ランチのコース料理を注文



近くのアルバ産のオーガニックワイン



前菜は、タルタルステーキ、豚の生ソーセージ、生ハム(ラード)
今まで食べたものとは全く違う



茶碗蒸しのような山羊のチーズとアンティチョーク
市場ではアンティチョークが出始めているが、小さいため、芯部分だけでなく、外側部分まで付いている
出始めであるため、あまり硬さは気にならない



たまごパスタ(フェデリーニ)

バターとセージ、40 卵黄(直訳)をたっぷり練り込んだパスタ
チーズをたっぷりにかけていただく



アルバ産のワインを追加



名物牛すね肉のワイン煮



肉の端の部分も使って一皿に盛合せている
ムダがでないようになっている



デザート盛合せ



ジェラードも選ぶことができる



別料金で、デザートワイン、エスプレッソを注文
税、サービス料込で、何と一人 50 ユーロ



季節の地元産の食材しか使わないため、トリフやポルチーニ茸はない
営利を目的とする団体ではないため、良心的な価格 満足、満足
もし行かれる場合は予約をした方がいい

市内を散策

ここまで足を運ぶ観光客は少ないため、土曜日だが人は少ない



こんな教会も

別の教会



駅前の戦争記念碑

第二次世界大戦後のものだ

結局、1日ツアーになってしまったが、訪れたかった場所

トリノからアルバへ

トリノから、トリフ、ぶどう(バローロ種)で有名なアルバへ向かう

地下鉄の乗り継ぎ、バスで1時間

バローロワインの産地「バローロ村」は、アルバから12kmだが交通機関が無いため、今回は諦める



地下鉄を降りて、通行人の男性にアルバ行きのバス亭を聞くと、全く反対側を指さす
見つけられず、女性に聞くと正しいバス停を教えてくれた

海外ではよくあること



よく見えるようバスの一番前に乗る

一番前で、パチパチ写真を撮っていると、「日本人か？」と聞かれる

どうやら日本人に見えたらしい

ドライバーがいろいろ説明してくれるが、イタリア語が全然分からない

しかし、撮影ポイントでは時々スピードを緩めてくれた こうした気持ちがうれしい

山の斜面にぶどうの木が植えられている



土の色は白くサラサラした火山灰土風、ぶどうの木の根が下に深く伸びそうだ
枝や葉は切られて、幹だけの状態

平地には、とうもろこしやナッツに木、草原など
平地には、ぶどうの木は植えられていない
奥の斜面がぶどう畑 土が全く違う



ナッツの木(ピスタチオでは?)
背の高い木



この中のどれかのナッツの木だろう

電車よりバスで正解

アルバに到着 お世話になったドライバーに少額のチップを渡してわかれる
街を散策 小さなのんびりとした街だが、「トリフ祭り」には多くの観光客が訪れる



桜の花が満開に咲いている
日本の気候と変わらない
街の景色



広場に到着



こんなイベント予告



アルバは、トリフが有名、季節外れだが、それでもと思い、近くのカフェで食べられるか聞いてみる
客も含め笑いながら「今頃アルバけないだろ〜」

「おととい出直しな」という反応

確かにそうだ、今の時期日本に来て「松茸の土瓶蒸しはないか」と聞いているようなものだ

「シロトリフが、アルバでシロトリフを食う〜！」は実現しなかった

残念！

カフェで紹介された近くのトリフ専門店へ



店は閉まっていた

オイル漬けはどこでも買える



イースターであるため、多くの店が閉まっている
有名なピザ屋さん



日本料理屋も



良心的な値段だ

小さな町であるため、見て歩くには時間がかからない



こんな教会も

街を歩き鉄道の駅に向かう 近くにはこんな案内も



電車でアルバ駅から、ブラを経由してトリノに向かう



今日学んだことは

ぶどうの木というのはどこにでも育つが、良いぶどうを育てるには場所が限定される
山の斜面(たぶん南斜面)で、水はけのよい白土であることが理解できた
平地にもぶどうの木はあったが、それは生食用かもしれない

トリノ～成田へ

トリノ国際空港からルフトハンザ航空でフランクフルトへ

フランクフルトから成田まではJALを利用

トリノ空港のイタリアカラー



他の参加者は、すでにドバイ経由のエミレーツ航空で帰国している

ベルギーのテロもあり、心配したが、無事帰国したようで安心した

ヨーロッパは国によっては心配だ

スターアライアンスのラウンジ



一皿目 少しずつすべて食べる

航空会社のラウンジはその国の料理を提供してくれる

これも食文化の勉強

漬物が懐かしいので、ピクルスはうれしい

フランクフルトサイズの「牛生ソーセージの輪切り」

これはスゴイ

ドイツでもこうした食べ方はしない



少しだけいただく

ヨーロッパでは、大麦の煮たものをサラダやスープでよく食べる
日本でも最近見かけるようになったが、まだ大衆化していない

ルフトハンザでフランクフルトへと向かう



フランクフルトへ到着

ドイツの空港はスゴイ

キリスト教、イスラム教、ユダヤ教の「お祈り部屋」がある

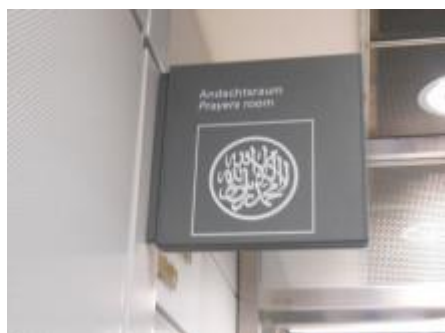
ドイツはそれだけ宗教に対して寛容な国

そのうち、鳥居のマークも付けられるかも(ドイツでは神社のマークはムリだが)

キリスト教の部屋



イスラム教の部屋



ユダヤ教の部屋



JALのさくらラウンジ

何もすることが無いので、食べるのが楽しみ

ひたすら食べる

旬を迎える「白アスパラのクリームスープ」はとてもおいしかった

アスパラはよいダシがでる

「アスパラの茹で汁は絶対に捨てるな！」と言われている



これも旬のアンティチョークとビートのサラダ

成田空港へと向かい機内のビデオ

「世界のステーキ特集」をやっていた



世界一牛肉を食べるアルゼンチン

「グレイン(穀物飼育)」と「グラス(牧草飼育)」で意見が分かれた

日本の牛肉の殆どがグレイン、グラスは脂身が少なく、固いイメージがあり敬遠されるが、

イーターで3日間食べたサーロインステーキはグラスの熟成肉

しっかり熟成すれば、赤身で柔らかく、もおいしく食べられることを体験
これは勉強になった



機内食

お腹がいっぱいであったため、メインは食べずサイドのみいただく
寝ぼけていたため、そばにドレッシングをかけてしまう
仕方ないので、麺つゆをさらに加えて、サラダの上に載せて「そばサラダ」にした



ハーゲンダッツのバニラアイスに「ドライ納豆」

前々から試そうと思っていたこと

隣の若い女性が不思議そうに見ている これがイケル ヨーグルトでも合いそう
ヨーグルトのトッピングで日本に広めたい

2回目の機内食

炊き込みご飯と焼鮭、みそ汁がうれしい



帰国してもお腹の調子はすこぶる良い 無事、成田空港へ到着
みんな何もなくてよかった 一緒に行った、皆さんに感謝、感謝