

城取博幸の

2017年5月

アドリア海 ラヴェンナ、コトル、ドブロクニク、ヴェニス料理研究

NO 91

城取フードサービス研究所

城取 博幸

アドリア海クルーズ 6日間

今年1月クルーズプラネット激安ツアー(5月25日～31日)を申し込む

下の娘も同行する 今回の目的は、観光だけでなく、「アドリア海諸国の料理」「大型クルーズ船の大量調理システムの研究」「機内食の研究」

カタール航空で、ドバイ経由ヴェネチアの15時間の旅

価格パフォーマンスから中東のエミレーツ航空やカタール航空をするコースが増えた



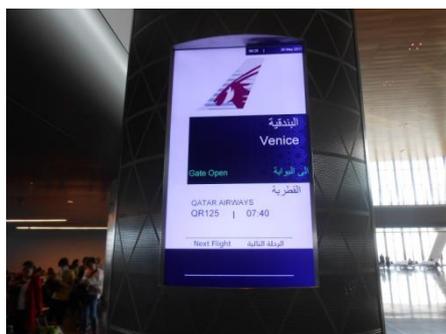
カタール航空の機内食

ごはんがおいしくなった そばもうれしい



朝食にはおかゆも提供される

ドバイ～ヴェネチア便の機内食



和食も提供される



朝食はオムレツとソーセージ

食品メーカーによってトレーに特徴があるが規格は同じ

イタリア ヴェネチアに到着



ヴェネチアから MSC クルーズ船「シンフォニー」に乗船

勿論、最下層の海の見えない部屋

翌日の朝食をバフェでいただく



イタリアンブレイクファスト

イタリア ラヴェンナに到着



5世紀から12世紀に栄えた町

ビザンチン(東ローマ帝国)時代の街並みがそのまま残っている

ビザンチン滅亡後は、オスマントルコの時代へ移る

南インドでよく見かける「フィッシングネット」



一番興味のある「サンタポリナーレ・ヌオボヴォ」へ向かう

5世紀頃に建てられた古い教会

何度も修復されているらしい



建築当時のもの

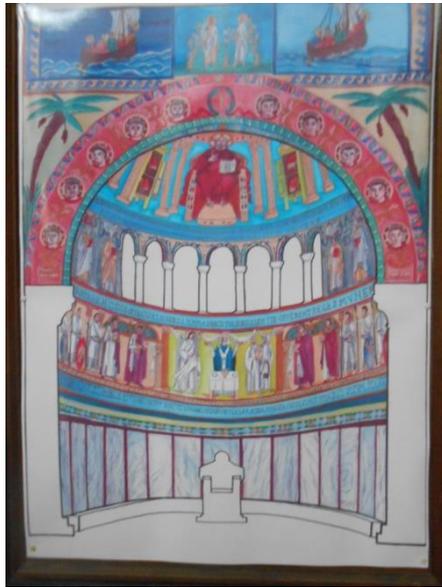
正面の祭壇

以前はここにフラスコ絵らしきものがあったという

今は何もない



そこに書かれていた絵だと係が説明してくれた
下の窓 3 枚は同じだ
最初はキリストの生涯



ガイドブックには「26人の殉教者の行列」の絵があると書かれているとある
時代は全然違うが、「26」という数字は、秀吉時代(16世紀)に長崎で処刑された「26聖人」では
ないのか？

人数を数えると、ちゃんと 26 人いる
よく見ると東洋人らしくも見える



「下手こいた」失敗してしまった

係にこの絵に由来を聞くのを忘れてしまった

他のツアーの日本ガイドに聞いても「時代が全然違います」という

それでは「26」はなんの数字だ？

まあまた来る楽しみが増えた

街並み



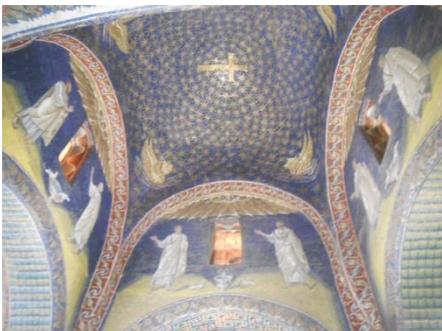
「サンタポリナーレ・イン・クラッセ教会」

その中のモザイクで有名な「サン・ヴィターレ聖堂」



ビザンチン時代の教会はモザイク絵で彫刻像は少ない

天井もモザイク



当時の棺

両側に動物が必ずいる

サンフランチェスコ教会の地下の池
1ユーロを機械に入れると照明がつく
魚が泳いでいる



ダンテの墓
ドームはイスラムの影響を受けている



ラヴェンナでの食事



定番のボンゴレ
あさりの量が多いため味は濃厚



ポークカツ

豚のもも肉だが叩いてあるため柔らかい

全粒粉のパン粉をつけオリーブオイルで揚げているため、サクサクであっさり



隣の地元のおやじがおいしいものを飲んでいるので、同じものを注文するとトマトジュースがでてきた

「まったく同じもの」と再度いうと、こらが出てきた

パセリの突き刺さったピリ辛のトマトジュース

ガスパチョだと思えば納得できる

これはおやじの特注品らしい

まだまだ観光の写真はあるが、ここは他に任せて

クルーズ 2 日目は「モンテネグロ コトール」

モンテネグロのコトールは、アドリア沿岸の要塞都市
山の中腹まで「万里の長城」のような要塞が築かれている



船上からの景色

5 月だが気温が高くプールの利用者が多い

部屋には毎日日本新聞が届けられ情報を提供してくれる

今日の出航は夜 8 時 30 分 それまでは自由行動



街の目の前に船は停泊

歩いて旧市街に向かう 天気がいい



裏からの攻撃を防ぐため山の中腹まで要塞が築かれている
街への入口 城の入口のようだ



通路は細く迷路になっている
曲がり角も多い、これも要塞都市の特徴
街の広場と時計台



街のシンボル「聖トリプン教会」
1160年に建てられた古い教会だが、1979年地震後修復されている
コトールは「ローマカトリック」と「東方正教会」との境目
この教会はロマネスク様式のローマカトリックに属する



教会内部 古いものと新しいものが混在
教会の入口に付けられているもの
明り取りなのかはわからないが、ガラスの枚数は 16 枚
日本の菊 16 花卉と同じだ



棺の彫刻
ここでは鶏が向き合っている
りょう側に花卉
城壁の高さ



海側の城壁
たぶん排水池



こんな見張り台も残されている
街のレストラン



海に近いので魚料理を食べてみたい
魚のグリル盛合せを注文
1kg40ユーロと書かれている



ムール貝、イカ、マグロなど多くの魚が1kg盛り合されている
二人では到底食べられない 下はポテトのポイル
手長エビとエビ、オレンジ



スズキのような魚は中骨を取ってくれた
味付けは塩だけで、「ガーリックオイル」をかけて食べる



魚種が多くいろいろ楽しめた
手長エビはおいしかったが、あとは予想通り鮮度があまりよくない
ガーリックオイルは生臭さをマスキングする調味料
これも食文化だ
残さないよう猫にあげた
猫が4匹も近づいてきた

あまりに暑いので船に戻る



山の城壁がライトアップされている

「アイスクリーム講習会」があるというので参加
いろいろなイベント企画されている
サンディグラスにジェラードを並べ上に半割のバナナ



その上からスプレーのホイップをたっぷりかける
チェリーを載せる



チョコシロップとローストナッツをトッピング
両側にロール菓子を指して出来上がり
だれでもできる
ただで一個いただく

船内のレストラン

自分のテーブルと時間が決まっている



イタリア料理と同じで、第一の皿と第二の皿を各1品選択

日替わりで各5品中から選択、ウェイターが各テーブルを受け持つ 写真は2人分

ツナサラダ

普通のサラダだが、これは手作業でしかできない

ブイアベーススープ

具は殆ど入っていない これはもりつけるだけ



骨付きヒレステーキ

ステーキというより煮込み

オーブンで大量調理するためこうなる

フライパンやグリラーの使用はありえない



海鮮リゾット

これもオーブンで加熱するだけのもの

デザート

冷凍ムース、ホイップの上にトッピングだけしたもの



船にはスタッフを含めて 3000 人以上が乗船

これだけの食事を提供する大量調理システムはスゴイ

調理済み冷凍食品をスチームコンベクションオーブンで再加熱し、皿に盛り付けたもの

盛り付け作業にはかなりの人員を要する 弁当づくりと同じだ

これは、戦艦や空母、潜水艦の調理システムをマネたものだ

それにしても、調理場内が気になる

いいアイデアが浮かんだ

明日は、「クロアチア ドブロクニク」に寄港

クロアチア ドブロクニク

「アドリア海の真珠」

ヴェネチアとの貿易都市として栄えた都市

1991年からの「クロアチア独立戦争」で街はかなり破壊されたが、その後修復され、現在はアドリア海観光の目玉になっている



港から旧市街まではシャトルバスで20分
ピレ門の前でバスを降りる



まず、ロープウェイに乗って街全体を見下ろす
思ったほど混雑していない
穴場かも知れない



小さな半島が要塞化している

右側の建物は比較的新しい



無料のウェルカムジュース



後でわかったことだが、これは団体ツアー客用であったようだ
紛れ込んだいてしまった 海側の城壁を歩く 狭いため一方通行になっている
ピレ門から上がれば海側
反対側のポンテ門から上げればオノフリ山側になる



オノフリオ噴水と中央を通るプラツァ通り



ここがメイン通り

朝早いまだ人は少ないが、昼頃からは多くの人で賑わう

聖母被昇天大聖堂



海側の景色

街の広場の市場

街にはスーパーマーケットもコンビニもない
スーパーマーケットは郊外にしかない



オーガニックの手作りジャムを購入

観光はこれくらいにして料理研究に戻ります

クルーズ船の朝食

朝早いと前日のパンを食べることになる

たぶん完全焼成の冷凍デニッシュの再加熱

フルーツはメロンとブドウがおいしい

ドブロクニクの昼食

コトールでは、「魚のグリル盛合せ」をいただいたため、ここでは、

「肉のグリル盛合せ」と「野菜サラダ」を注文



肉のグリルの盛合せ

野菜サラダ

食べやすさと食中毒防止のため、キュウリの皮は剥かれている

キュウリのイボイボには細菌がいっぱい

東南アジアのキュウリも同じように処理されている

先人の知恵だ



牛肉のハンバーグ、豚肉、鶏肉のグリル、豚のソーセージ(奥)、牛豚合挽肉のソーセージ(手前)

味付けは塩コショウだけのシンプルなもの

奥のパプリカを使ったソース(発酵はしていない)とよく合う

火加減が絶妙、ソーセージも少しピンク色

娘はピンク部分は食べなかったが、柔らかくおいしい

肉はシンプルな味付けと火加減に限る これには満足



ポテトフライのカットがおもしろい セロリーのようにカットされている

カットの仕方で食感が全然違う

外側はパリパリ、中心部はしっとり

船内の朝食

そろそろ飽きてきた

パフェでは 24 時間食事をする事ができる



船での夕食(二人分)

第1の皿は、豚しゃぶの野菜巻き

これは船内で巻かれたもの 手間がかかっている



イカのフリットと野菜の素揚げ

イタリア料理の定番中の定番 これはおいしい

イカは日本では不漁

牛もも肉のステーキ

ステーキというより煮込み

娘は固いといって残した



魚のグリル

皮側には焦げ目がついていないが、骨側には焦げ目が付いている

生魚の扱いは考えられないため、焦げ目を付けて低温調理され冷凍されたものを再加熱したものと推測できる

身はフワッと柔らかい 素揚げ野菜が香ばしく、よく調和している

ティラミス

冷凍ティラミスにソースをかけたもの



これも冷凍ケーキの解凍品

ソースをかければこうなる

最後の寄港地は、イタリア ヴェニス

帰りの飛行機に乗るまで5時間ほど時間がある

アドリア海 イタリア ヴェニスに寄港

ここから、カタール航空ドーハ経由で帰国の予定



サンマルコ広場の前を通過 このアングルの写真はなかなか貴重

フェリーポートへと向かう



荷物を預けて水上バスでサンマルコ広場まで移動

荷物が少なければローマ広場まで歩くこともできるが、時間がないため水上バスの方が便利だ

サンマルコ広場への入口



サンマルコ大聖堂

この建物がサンマルコ



リアルト橋まで徒歩で移動

道は入り組んでいるが、方向を間違わなければどうにか行ける

リアル橋に到着

観光客が必ず訪れる名所



自動車が入れないため、物資はすべて海上輸送

近くのスーパー「BILLA」に向かおうとしたが閉店したのかグーグルマップに出てこない
どうなったかわからない

空振りに終わらぬよう、橋を渡り生鮮市場へ向かう



魚市場は前と変わっていない

丸魚



切り身魚

近くの肉屋も前のまま
歴史が止まったまま
昔からこうした商売をしている



前に比べて在庫が減っているような気がする

レストランの店頭では、競って生鮮食品を店頭並べる
販売のためではない



今日仕入れた食材が見えるようになっている
まさに「鮮度が見えるレストラン」

パン屋の店頭がユニーク
パン生地が顔の形をしている



皮の近くで昼食
前にも来たことのある繁盛店

ヴェネチア名物の「イカスミパスタ」



手長エビのトマトパスタ
こちらは生パスタ(フェットチーネ)

巨大クルーズ船のレストランの裏側

テーブル担当のウェ이터が料理を待つ



何千人もの料理を皿に盛り付ける作業は日本の弁当工場と同じ

ひと段落しているが、このレーンの長さに驚く



勿論、客は衛生上、防犯上からキッチン内への侵入は許されないが、ある方法で貴重な写真を10枚ほど入手

その方法はヒミツ

飛行機に乗り遅れることなく、ドーハ経由で無事帰国

親子の珍道中であつたが楽しかった

これで、アドリア海4都市の特集は終わり