



ブドウ畑はイタリアが誇る景色

## 「最後の晚餐」の無塩パンとワイン 世界無形文化遺産のスローフード

音楽ジャーナリスト

中 東生

イタリアの4月は、イエス・キリストの死と復活を共有する、とても大切な月です。カトリック教会から見ると、救世主の誕生を祝うクリスマスよりも、贖罪と永遠の命を得たイエスの復活を祝う「復活祭(イースター)」は、信者の信仰心を再確認させる大切な機会になっています。

### 塩分の取り過ぎに留意 味のない無塩のパン

自分の死が近付いていることを悟ったイエスは、最後の晚餐でパンを自身の肉に、ワインを血にたとえ、弟子たちに分け与えました。当時のパンはもちろんフカフカのパンではなく、ミサでは「オステイア」という味のない麩菓子を与えられます。

それに近い「味のないパン」はトスカーナ地方で今も食されています。無塩のパンは慣れるまでは大変ですが、塩分の取り過ぎに留意した健康食といえるでしょう。お皿に残ったソースを付けたり、塩味の強いハムやサ

ラミと食べるには最適です。

ドイツなどと比べて、全粒粉パンなどの健康嗜好のパンはイタリアには浸透していませんが、スローフードの一つとして挙げられます。

### 昔ながらの製法にこだわる キャンティのワイン

血に例えられた赤ワイン、一番知られているのはキャンティでしょう。そのブドウはイタリアの主要な農作物の一つです。

あまりにもポピュラーになり過ぎて、亜流キャンティが増えたため、1924年に伝統的製造法を保証する「ガッロ・ネーロ(黒い雄鶏)」の印を付けて新参の生産者から差別化を計り、昔ながらの品質を保護するための組合が作られました。

それが昔ながらの製法にこだわるキャンティ・クラシコで、斜塔で有名なピサからフィレンツェ、シエナまでの八つの地方自治体のワイン畑で作られたものに限定されています。

しかし、キャンティワインの主なブドウ種(サンジョヴェーゼ)は栽培が容易でなく、早く熟成させるために、組合自らが、赤ワインに別のブドウから作った白ワインを混ぜることを強要するようにしました。

この「ワイン製造におけるファストフード化」はトスカーナ州に限られたことではなく、83年にピエモンテ州では、メタノールを混入してワインの製造工程を簡略化した結果、20人もの死亡者を出したのです。

その後オーストリアでも似たような事件がありました。

それに反対した少数の作り手がサンジョヴェーゼ100%を守りぬぎ、彼らのワインは「スーパートスカーナ」として脚光を浴びることになったのです。この教訓が、ピエモンテでスローフードが生まれる土壌を作ったといえるかもしれません。

イタリア料理は元々スローフードの理念に適い、世界無形文化遺産に指定されました。