

魚介料理も喜ぶ マルケの極上オリーブオイル



マッシモ・モスコニ

Massimo Mosconi

マルケ州に2012年に誕生したマッシモ・モスコニ農園。収穫したオリーブの実をその日のうちに搾った、香り高いフレッシュなオイル。個性豊かな5種類のオイルは、国際コンテストでの受賞も多い。

メナージュ・ア・トロワ

92g / 1500円(税別)

ハーブ、グリーンアーモンド、トマトのような香りが立ち昇る。スパイシーな後味が魅力。

問い合わせ先：(株)味とサイエンス

☎0120-523-524

<http://ajitoscience.com/>



ほかにも
あります!



イーゼスナップ

10mlの小包装(5種類/1個160円)が新登場! 好みのものを見付けたい時や、パーティー、アウトドアにも!

天然平目のクルード

淡白な白身魚を、極上のオリーブオイルでいただく。『メナージュ・ア・トロワ』のデリケートな味わい、レモンのフレッシュな風味が魚の旨味を引き立てる

photographs by
Tomokazu MATSUKAWA

イタリアは国土の大半が海に囲まれている。海を眺めるのが楽しみの一つだが、ワイナリーもブドウ畑も、大体が内陸部にあるため(例外はアマルフィやチンクエ・テッレ、南イタリアの一部、そして島など)、なかなか実現しない。ただ、途中の行程で海沿いを通ることがあり、これは気分がいい。今までいろいろとイタリアを見てきたが、場所によって海の色が違って見える。中でも私が好きなのは、アドリア海のマルケ回りだ。何が素晴らしいかというと、砂浜に近い浅瀬の部分がターコイズブルーに輝いて見えることだ。砂浜のベージュ色と沖のマリンブルー、その間にある浅瀬のターコイズブルー。こんなグラデーションはこの周辺でしか見たことがない。ポローニャから高速道路を東に進んで左手にリミニを追いやると、海風が吹き始める。そのままアドリア海沿いを南下すると、ところどころ、眼下に海が広がる。同じコースを電車で行くのもいい。食堂車でアドリア海を眺めながらのランチなら、ワインも進みそうだ。

海沿いの駅で下車すると、コテージやペンションのカラフルな屋根に、太陽が眩しく反射している。リゾートの明るい空気に気分が上がる。オープンテラスでは、人々が

色とりどりのカクテルを楽しんでいる。そして海沿いにはシーフードレストランが並んでいる。アドリア海の魚介は、イタリアでも評判が高い。どのテーブルも、料理が運ばれる度に歓声が聞こえてくる。まずは生の魚介に冷えた白ワインを注文する。マルケにはヴェルディッキオやピアンケッロなど、魚介にピッタリなワインがある。そして生の魚介はオリーブオイルとレモンでいただく。料理はオリーブオイルで劇的に印象が変わる。ここマルケ産の極上オリーブオイルは「マッシモ・モスコニ」の『メナージュ・ア・トロワ』だ。この生産者は単一品種のものも秀逸だが、ペランツァーナ種という希少品種を主体に搾っているメナージュ・ア・トロワは特別だ。運ばれてきた生の白身魚にこのオイルをたっぷりかけ、レモンを搾って口に運ぶ。オイルの持つ野菜を思わせる香り、例えばトマトやルッコラ、アーティーチョークなどの豊かで明るく、鮮やかな香りが、アドリア海の魚介を上品に演出する。酸が低めでバランスの取れたこのオリーブオイルが、まさに素材を引き立てる。これぞ一流のオイル。私は幸せなことに、ワイン同様のいいオリーブオイルに出合ってきたと思う。



内藤和雄

西麻布「ヴィーノ・デッラ・パルチ」ディレクター兼ソムリエ。2007年「第1回イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール(JETCUP)」優勝。毎年渡伊し、ワイン産地を訪問、郷土料理も研究する