

スロベニア&ヴェネツィア紀行 2020

— 2020 令和天皇誕生日祝賀レセプションに参加して —

江戸ソバリエ・ルシク 赤尾吉一 佐藤悦子 菊地佳重子

I. スロベニア

2019年6月に続き本年2月にスロベニアを訪問しました。今回はスロベニアの独立記念日に日本大使館が主催する日本文化を紹介する催し、「ジャパン・デー」に参加でしたが、今回は日本大使館主催でスロベニア政府、駐在各国大使館、および日系企業関係者を招待する「令和元年度天皇誕生日祝賀レセプション」に参加しそばを提供しました。

今回は団長 松本行雄氏に、江戸ソバリエ 佐藤悦子・菊池佳重子・赤尾吉一3名とそのほか8名 計12名の参加でした。



【祝賀レセプション】

2月20日 会場の首都リュブリャナ市グランド・ホテル・ユニオンに10時に到着し、そば打ち場所の設置、調理に借りるホテル厨房設備の確認を行い、午前中からそば打ちを始めました。事前の情報ではまだスロベニアにはコロナウイルスの患者はいないとのことでしたが、念のために日本より消毒液・マスク・手袋を持参し、そば打ち、厨房作業はマスク・手袋着用で行いました。

そのため、そば打ちの水回しでは加水の具合がわからず、めん棒は転がらないと皆さん苦労されていました。そば粉は松本行雄氏が長野県青木村産「タチアカネ」を持参し会場で紹介しました。香りのよいそばでした。

借用したホテルの厨房は、去年の博物館の厨房とは違い、広くて火力の強い大型のゆで釜・洗い場・盛り付け台があり快適に作業ができました。「すいのう」と「そばの洗い用の箒」を日本から持参しましたが、ホテルの備品に「ざる」は見当たりませんでした。外国でそばを提供する場合、「すいのう」と「箒」は必需品です。

午後にサンプル(食中毒が起きた場合の保存用見本)を作り、残りはホテルのスタッフに味見してもらいました。コック長以下、慣れない箸を使いながらの食事でしたが、日本食「そば」は美味しいと喜ばれました。



【そば打ち風景】



【コック長の食事風景】

レセプション会場では「そば」のほか「寿司」「天ぷら」「焼き鳥」と日本酒・ワイン・デザートが振る舞われ、400人を超える出席者は日本食を楽しんでいました。

今回そばは冷がけに、ネギ(乾燥)、揚げ玉、かまぼこを載せたものでしたが、かまぼこが残った返却器を見かけました。大使館のスタッフによると、「使った材料がはっきりしない食材は敬遠される。練り物は当地に無いので残す客がいたのではないか。」とのことでした。地域の好みに合わせるのはなかなか難しいと感じます。



【仔牛肉のシチューとジュガンツイ】

Telečja obara z ajdovimi žganci
/ Kalbsragout mit Buchweizensterz
/ Veal stew with buckwheat polenta pieces
/ Ragù di vitello con polenta di grano saraceno

スロベニアの代表的なそば料理に「そば粉のジュガンツイ」があります。今回レストランのメニューをよく見たところ英語・イタリア語表記では「そば粉のジュガンツイ」を「そば粉のポレンタ」と表現していました。ポレンタはトウモロコシの粉を捏ね上げながら煮るイタリア料理ですが、同じ種類の食べ物と認識されているようです。

「ジュガンツイ」については、国境なきソバリエたち 2019.06「スロベニア紀行」をご参照ください。



【イタリア・ヴェネチアのポレンタ】



【リュブリャーナのマーケット】



【ソバパン 1】



【ソバパン 2】

リュブリャーナのマーケットで、「ソバパン」が売られていました。

1 (写真左の黒いパン)は長さ20cmの円筒型 黒色 全粒粉使用。皮も中も固い。

2は直径約20cmの円形 こげ茶色のパン 表面は固く中はやや固めで重い。

通常的小麦を使用したパンより硬く 食べ応えがあります。スロベニアでは古くなったパンを利用した料理もあります。

帰国後 ホームベーカリーでスロベニア産のそば粉100%のパンを焼いてみました。色は黒色、皮も内部もスロベニアで食べたパンより柔らかくできました。



(赤尾吉一 記)

II. そばの実料理「カーシャ」に出会う

「ジュガンツイ」は前回同様スープ状の料理を掛けて食べたが、ソーセージの付け合わせで出てきた「ジュガンツイ」はソーセージのジューシーな味と絡んで大変美味しかった。

また、今回は子羊の柔らかい肉料理の付け合わせとしてお皿に乗せられた「カーシャ」に出会った。茹でたロマネスコ、ローストされた野菜等と盛り付けられ、お肉に合う甘めのソースがかけられた「カーシャ」ですが、量が多！美味しかったがお腹が膨れるほどの量でした。私とは身長・体重共にあんなにも違うスロベニアの彼らにとってはちょうど良いのかもしれません。

「カーシャ」はもう一品。鶏肉と一緒に味付けされたものに出会った。煮込んだというより蒸したか茹でたかの鶏肉と軽く炒めて味付けされた野菜に、「カーシャ」とお肉を絡めたような料理でさっぱりとした味付けになっていました。



【ソーセージとジュガンツイ】



【子羊の肉料理とカーシャ】



【鶏肉とカーシャ】

III.リュブリャーナ2月のカーニバル「クレントヴェニア」



【精霊クレントが通る】



【リュブリャーナの守護神 ドラゴン】



【子供たちの仮装】

2月、「クレントヴェニア」はスロベニア最古の都市プトウイで行われる最も人気のある民族的、文化的イベントだそうです。野獣のような格好で、腰を振って大きなカウベルを打ち鳴らしながら練り歩き、冬を追い出し春を呼ぶ祭りです。それと同じ祭りがリュブリャーナの旧市街地で行われるのを見る事が出来ました。精霊クレントに続き大人も子供も色々なものに扮装して長い長い行列が続きました。

そして、この日はみんな写真のアプリコットジャムが入った「像のドーナツ」を食べるそうです。町のお菓子屋さんから沢山の屋台も出て、仮装した子供たちは大きな像のドーナツを口の周りに粉砂糖を付けながら頬張っていました。

このように2月・3月はヨーロッパ各地で春を呼ぶ祭りが繰り広げられる筈だったのでしょう。



【像のドーナツ】

(佐藤悦子 記)

IV.ヴェネツィア



【ヴェネツィアの Pasta 店】

トリフを練りこんだ Pasta】



【様々な Pasta】

スロベニアはトリフの産地だから、トリフを練りこんだ Pasta があるだろうと探してみましたが見つけれませんでした。ところが高速道路でイタリアに入っすぐのパーキングエリアでは店頭で販売していました。さすが Pasta の国イタリア。ヴェネツィアのガイドさんに、Pasta の専門店を教えてくださいと訪ねると、白トリフ入り 黒トリフ入りの Pasta のほか様々な形・色の Pasta が並んでいて驚きました。ただ「ピッツオツケリ(そば粉のきしめん状 Pasta)」は残念ながら見つけれませんでした。

ヴェネツィアには 2 月 23 日到着しましたが、イタリア北部にコロナウイルス騒ぎが発生し楽しみにしていたヴェネツィアのカーニバルも 24 日から中止、教会・博物館なども軒並み閉鎖になってしまいました。ただ町中はカーニバル中止を諦められない人？で賑わっていました。

その後はイタリア中に感染が広がりひどい状況になってしまいましたが、来年はもっとにぎやかなカーニバルであってほしいと願います。



(赤尾吉一 記)