

## Reception Menu

- ・季節の野菜とナッツソース
- ・ワカサギのグリーンソースブルスケッタ
- ・サバの苺マリネ・オレンジとオリーブ、スペルト小麦のサラダ
- ・栗粉のパスタ 鶏とイチジクのラゲーソース
- ・豚肉と香味野菜と豆の煮込み
- ・ナッツとペコリーノチーズの焼きリンゴ
- ・天然酵母のフォカッチャ

食の都イタリア。

遠く離れた日本とは、その地形や気候が似ているという。

チーズ、無花果、押し麦、豆。

イタリアから届いたばかりで、いまでもイタリアの空気が香る食材を、新鮮で今が旬まっさかりの日本育ちの野菜や魚と合わせてみました。

魚介に恵まれた環境とお米を食べる食文化という

共通点を持つイタリアと日本の料理を、

五感で感じて、楽しんでいただけたらと思います。

フードディレクター 野村友里 (のむらゆり)

フードクリエイティブチームeatlipを主宰。ケータリングフードの演出や料理教室、雑誌での連載やラジオ出演などを通し、食が持つ可能性を伝えている。昨年には、Chez Panisseのシェフと共に、「生産者」「料理人」「アーティスト」「消費者」をつなぐ参加型の食とアートの体験イベントも開催。初監督をつとめた映画「eatlip」のDVDやレシピ本「eatlip gift」も好評発売中。<http://www.babajiji.com/>

## 日本とイタリアの食材の出会い（絆）、 今回のプロジェクトで出会った皆さまとの新たな絆に感謝いたします。

学習院女子大学フードコンシャスネス実行委員会 一同

### ～イタリアからの食材～

#### ガルファニャーナのスペルト小麦 *Farro della Garfagnana*

紀元前4000年にはあったという最古の穀物の一つ。標高300～1000mの間でつくられる。7月後半に収穫する。スペルト小麦のスープ、スペルト小麦のトルタなど伝統メニューの材料。

#### ムジェッロの栗粉 *Farina di castagna del Mugello*

その品質と甘さで評判の高い、ムジェッロの栗粉。ほんの数十年前まで山の住民の基本食糧であった。プリモピアットからセコンドピアットまで伝統料理に使われ、特に菓子材料に多く使われる。

#### ルッカの"サン・ジネーゼ・エ・サンタレッシオ" カンネッリーノ・インゲン豆

##### *Fagiolo cannellino "San Ginese e Sant'Alessio" di Lucca*

ごく小粒で白いことが特徴のインゲン豆の地方品種。豆のスープ使われる。

#### ペコリーノ・トスカーノ *Pecorino toscano*

トスカーナ州全域でつくられるチーズ。羊の生乳または殺菌乳でつくられる。様々な熟成期間のものがあり、塩がはいっていないことが特徴のトスカーナパンと、トスカーナの赤ワインに合う。

#### ビスコッティ・デイ・プラート *Biscotti di Prato*

2世紀以上の歴史ある地元の菓子。"カントウッチーニ"とも呼ばれ、世界に知られる。材料：小麦粉、アーモンド、松の実、卵、砂糖。伝統的な食べ方は、乾燥させた白ぶどうからつくる甘いワイン、ヴィンサントと合わせて食べる。

#### クアレジマーリ *Quaresimali*

カトリックの復活祭の前の時期に食べる菓子。この期間には肉類などを断つ。文字や数字の形をしたビスコッティである。材料：卵白、カカオ、バター、砂糖。これは、イタリア最優秀菓子職人の賞を受けたパオロ・サッケッティ作である。

#### カルミニャーノの乾燥いちじく *Fichi secchi di Carmignano*

プラートとフィレンツェにまたがる丘陵地帯の特産。1300年代の文書に記録が残る。"ドットアート"という品種のいちじくを乾燥してつくられる。収穫は8月から。特徴は、2つのいちじくを貼り合わせ、真ん中にアニスシードをはさむことである。今回持参した物は、地域の長老、ピエロ・キーティ氏の作。82才の彼は伝統製法の生き証人である。

### ～イタリアからのその他の食材～

- ・トスカーナ産エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル *Olío extra vergine di olíva toscano*
- ・赤ワイン / *Vino Chianti Montespertoli Riserva*
- ・赤ワイン / *Vino Chianti Montespertoli IGT*
- ・白ワイン / *Vino bianco di Montecarlo DOC*
- ・白ワイン / *Vino bianco Altair IGT*

### ～日本からは、江戸東京の伝統野菜とざる豆腐「なごり雪」がイタリアの皆様をお迎えします～

江戸東京の伝統野菜は、江戸から東京にいたる歴史の中で、市中や近郊で栽培され、江戸・東京市民の食生活を支えてきました。この野菜は、固定種といわれるもので、自家採種をしながら命を育み、昔から今日に命が引き継がれてきました。

江戸東京・伝統野菜研究会代表\_大竹道茂（HPより抜粋）

川越、小野食品の小野様より、ざる豆腐『なごり雪』

「皆さまのためにこころをこめてつくりました」と、お言葉いただいております。