

イタリアに、乗ってみよう!

取材・文/袖岡保之(本誌) 撮影/龍本加奈子

京都の街なかを吹き抜ける、イタリアの風…… たとえば、フンフンフンヴェスパが飛ぶ。

京都の街の代名詞の一つである、学生の足として、原チャ(原動機付き自転車。世間的には、ミニバイクとよぶ)は欠かせない。その原チャの中でも、威風堂々というか、颯爽としていて皆から一目置かれる存在なのが、ヴェスパである。

ヴェスパは、イタリアのピアジオ社が1946年にリリースしたスクーターで、ウエストからエンジンのかくらみがスズメ蜂に似ていることと、エンジンの音がブンブンと云うところから、イタリア語でスズメ蜂の名「ヴェスパ」と呼ばれたのが始まり。

これがどうして京都の街で愛されたのか? 原点はなんと、お坊さんだそうである。お経を唱えに狭い格子状の京の街を行ったり来たりのお坊さん、自動車で出かけるというほどでもなく、自転車やバイクでは袈裟を着て乗るのもやっかいというもの。そこで、スクーターが注目されたのである。もちろん、歴史や伝統を重んじる反面、粋で新しいものにも目がない京都人の気質が背を押した。

はたまた50年代には、映画「ローマの休日(1953年製作)」の影響で、狭い路でも

楽々抜けることができ、スカートでも乗れるスタイリッシュなバイクは、さらに注目を集める。

というわけで、国産スクーターとしてラビットなどもあったが、京都でスクーターといえば、「イタリアの風ヴェスパ」というイメージが出来上がっていった。もちろん、国産スクーターよりも取り回しがきいて、使い勝手がいいというのも人気のひとつであった。

そんなお坊さんユースから、次は冒頭で語った学生の足としてのスクーター。70年代後半にソフィア・ローレンが「ホンダラッタッタ」を、ジュリアーノ・ジェンマが「スズキジェンマ」を宣伝するまで、国産スクーター冬の時代はしばらく続き、みんなどちらかわけで……。もちろん女性でバイクなんてのは物珍しかった。しかし、ヴェスパは違ったんだよな。アイビー、モッズ、はたまたニュートラといった流れの中で、スタイルこそ違えど、愛し愛され、京都の街を滑走していった。

だから、というわけではないが、京都人はスクーターを「ラッタッタ」と言わず、「ヴェスパ」と呼ぶ。調べたわけ

ではないが、40歳以上の男女ともに、スクーターをラッタッタと呼ぶ人は多い。話が蛇足っぽくなってきたが、学生の足ということでいえば、50cc未満の排気量の原動機付き自転車は、'83年までヘルメットが要らなかった。なので、メット無しで乗れることによるスタイリッシュさが、ファッショニブルにとって、ヴェスパ50S(原付ヴェスパ)の最大の魅力であったのも事実である。

だってアルマーニやヴェルサーチ、ミッソーニなんていうイタリアン・ファッションはもちろん、ポールやマルテ・フランソワ・ジルボ、クロード、フィオルッチといったイタカジ着て、メットというのねえ。ま、そんな時代、京都では根強くヴェスパは愛され続けていった。

そして、そんなヴェスパ・ピープルを支えてきたのが、二条東洞院の「イノダモータース」や錦林車庫の「セイワモータース」で、その名もズバリの「百井ベスパ」といったセル&メンテナンスをきちんとするシヨップが40年強の歴史を持って存在す

る。その事実だけでも、京都でヴェスパが愛され続けている、ということの大きさが分かる。

さらに、パンクしてもスペア・タイヤがあるので、即タイヤ交換ができるし、自転車屋でチューブ交換も可能である。はたまた、万が一、廃車となってもボディが鉄でできているので、リサイクルできる(地球にやさしい?)エコなマシンというのが、なんとも京都っぽいじゃないか! 2サイクルの混合ガスで燃費もよく、これまたエンジンが壊れないという頑丈。それに、自転車もいけれど、メットをかぶって、道交法を守って走るヴェスパのほうが、チャ

リ無法者よりよっぽど品があつて洒落ているというもの。犬も歩けば、イタメシ屋に当たる京都。ヴェスパでざくっと、パスタでも食べに行くのが、またいい感じじゃないですか。もちろんその時はワインは我慢して……。ガッサート? ナチュラレ? やっぱリガス入りでしょう!

ヴェスパの中でもスタンダードな一台、200cc、名車「PX」に乗る榎原店長。京都のヴェスパ乗りからの信頼は分厚い



KBS京都 × 京都 CF

メディアMIX
コラボレート企画

谷口 夜
Taniyuchi's Night

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

こんばんにゃ〜！谷口キヨコです。あつという間に過ぎていく2007年…。みんな年末はどんな風に過ごすのかな？私が金太郎師匠に止められた“女子のクリスマス鍋パーティ”を計画している人、受験勉強に励んでいる人、恋人とロマンティックなデートプランを立てている人…色々な声が聞こえてきそうやね。え、私？もちろん私は仕事、仕事、仕事、後は秘密！金太郎師匠はどうかかな？



谷口キヨコ



金太郎

こんばんにゃー！金太郎です。年末は何かと忙しい時期やからな〜。俺も仕事詰めやろうなあ！風邪をひく暇もないわ…。全身毛に覆われてるとは言え、本格的に寒さの厳しいこの季節はほんまに気をつけなあかん！みんなもご飯いっぱい食べて、寝て、体力つけときやあ〜！

テレビでセレクトな京都の情報番組
こんなん放送してます！

華麗なるセレクトフィギュアの世界

嵯峨野にあるセレクト空間…「天使の里」。こちらのお店では、人形とフィギュアの特性を兼ね備えた「スーパーワールドフィギュア」を作っている。驚くことにオーガメイトで、輪郭や目、服装など様々なパーツをセレクト出来る。まさにセレクトが得意な僕も決して安価ではない、ディレクターも好みのドールを注文。名前はキヨコ、オーナーはドールを命名し、「お迎えのセレモニー」を執り行う。ディレクターもうっとり、スタジオに登場したキヨコを抱き、「子どもの頃に帰ってみたい」とはしゃぐ谷口。大人が楽しめるセレクトフィギュアをあなたも一度オーダーしてみては？



終わらない夏！〜ウォーターボーイズ2007〜

男子のシンクロが山城高校に存在した！中学生を対象とした秋の学校公開での公演当日、大勢の観客が見守る中、次々とダイナミックな演技を披露。クライマックスである3段タワーも見事大成功！感動のフィナーレを飾ることが出来た。公演終了後、これを期に引退を迎える3年生に、後輩たちから様々な想いの詰まった色紙が贈られた。自分たちで作り上げた青春の日々、彼らの熱い夏はいつまでも心に刻まれることだろう。

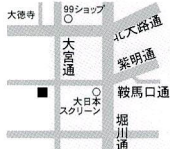


これぞ！男のロマン

遊覧船大津津に鐘を作り続けているパワフルなおじいさんがいる。森江昇さん、82歳、鐘の一つ一つまで全て手作り、一体完成させるのに約1年を要するという。なんとも根気のいる作業である。毎年4月に行われる『山王祭』で森江さんは実際にこの鐘を叩いて参加するのだそう。ということで、早速、ディレクターも鐘を着せていただき、二人の武蔵は大津の街へ…。さっそうと歩く彼らは、どこかたくましく誇らしげに見えた。鐘に魅せられ約30年、森江さんのロマンに終わりは無い。



番組のHPへアクセスしてご意見、ご感想、応援メッセージなど、どんどんメールしてください！
パソコン <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyoru/>
ケータイ <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyoru/mobile/>

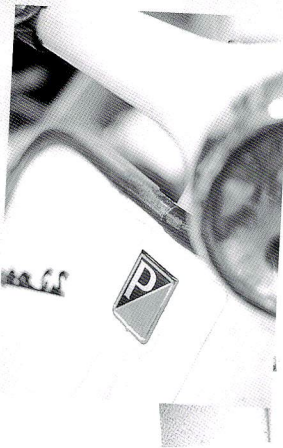


■京都市上京区鞍馬口通大宮西入ル
筋違橋町581-6
☎075-451-0410
🕒11:00〜20:00/水休
<http://www.shirai-vespa.com/>

白井ベスパ。ずばり、その名も「ベスパ」なヴェスパ専門店。販売もするが、「今まで販売してきたヴェスパをどう永く乗ってもらうか。日々メンテナンスです」と店主・棚原さん。京都という街で、どのようにヴェスパを乗りたいたいのか？そんなライフスタイルとしてヴェスパと付き合いたいたい人のためのショップである。



ピアaggio社の製品の中で、スクーターを特に「Vespa」と呼び、各製品にロゴが付いている



「P」と書かれたピアaggio社の四角いマークはオールド・モデルにして、最新ののものにもついているエンブレム



SHIRAI VESPA

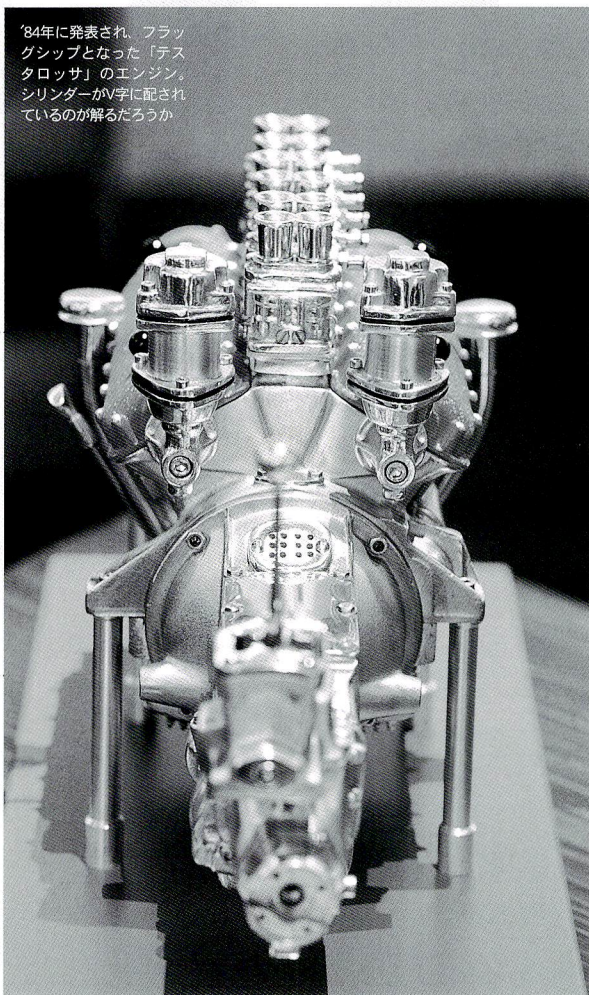
六角形のは伝統の「50S」のフロントについている、ちょっと懐かしいピアaggio社のエンブレム

最新のGTSからヴィンテージと呼ばれるオールドモデルまで、ピアaggio社製品であれば全て扱うのが「白井ベスパ」の信条。GTS250ieは伝統あるヴェスパデザインを踏襲したビッグスクーター。後ろ席用の足かけは、なんとアルミの削り出し。これで68万5千円（税込み本体価格）

イタリアを、 聴いてみよう!?

取材・文/竹中 聡(本誌) 撮影/龍本加奈子

これもマエストロが導く「夢」ってもの。 イタリアの「至音」に想いを馳せてみる。



’84年に発表され、フラッグシップとなった「テストロッサ」のエンジン。シリンダーがV字に配されているのが解るだろうか

’88年、9月11日。同年、A・セナ、A・プロストという稀代のレーシングドライバーを擁してF1グランプリ(以下「GP」)を席巻していたマクラーレン・ホンダチームは、結果的に年間16戦15勝という歴史的な戦績を残したが、「唯一獲りこぼした」のが、この日に行われた第12戦、イタリアGPであった。

レース終盤まで、順調に先頭を走っていたA・セナが接触リタイア。優勝したのはフェラーリを駆るG・ベルガー、2位にはチームメイトのM・アルボレートが入り、イタリア

でも想像いただきたい(紫に染まる西京極)と言うべきかもしれないが、F1の歴史が始まった瞬間から、ひとときも休むことなくレースを続け、またメルセデスやルノー、ホンダやトヨタなど、エンジンビルダーとして大手自動車メーカーが参入してきても、車体もエンジンも自前で制作し続け、コマリシャリズムに浸かり、各社が派手なスポンサーロゴをベタベタ貼りたくる中、ナシヨナルカラーである「イタリアンレッド」をまとい続けるリビ

ング・レンジエンド。それが「スクーデリア・フェラーリ」である。

もちろん、レースチームとしてではなく、市販の高級車メーカーとしての方が有名だろうが、「フェラーリ」という車(もしくは会社、もしくはレーシングチーム)の凄いとところは、車に興味がない女性でも(それこそヴェスパすら知らなくても)、「フェラーリだけは知っている」ことだ。フィアットも、ランチアも、マセラッティもランボルギーニもあるけれど、「イタリアの車」フェラーリであり、「フェラーリ」イタリアの象徴なのである。

このフェラーリ、創始者の故・エンツォ・フェラーリの強力なカリスマ性でも知られており、「レーシングマシンとは、強力なエンジンをつくり、4つの車輪をつけたもの」と言ってはばからなかった人物で、時代が「エアロダイナミクス(空力)」という車体の造形に特化された時代になろうとも、タイヤの重要性がフィーターチャールととも、とにかくエンジンに重きを置いていた。というかアイデンティティにしていたといっても過言ではない。片側6つのシリン

ダーをV字に12本並べた「V型12気筒エンジン(V12)」が最も有名で、その甲高く美しいエンジン音は「黄金のエキゾースト・サウンド」と呼ばれる、至高の存在なのである。京都に、そのエンジンがある。しかも、ギアボックスからシフトレバーまで付いた完全版である。ただし、サイズが実物の1/3。とは言えライセンス生産ではなく、フェラーリ社のファクトリーで、実際のエンジンを組んでいるマエストロの謹製である。材質も実物(という言い方をすればこいつも実物のだが)と同じ、隣に実車用のフルスケールのエンジンを並べば、見事な相似形を成すはずだ。

「こういう下らない(もしくは意味のない、もしくは実用性のない)ものを一所懸命つくるのがイタリア人なんだねえ」と、一笑に付すのもいい。「ま、金持ちの道楽さね」と、我関せずを貫くのも良い。だが、しかし、である。

この商品を扱う「品ISHI-NA」のコーディネイターは言う。「私もひとりの女性としては(フェラーリという)言葉の知識しかありませんでした。『エンジンを扱うぞ』という話

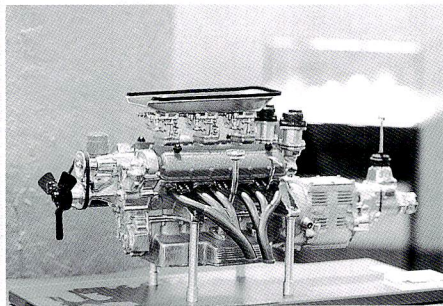


■京都市中京区室町通三条下ル西側 菅田屋奥
☎075・257・5567
●11:00～19:00/水休



品 SHINA / しな
室町三条下ル、帯匠の老舗「菅田屋源兵衛」の奥の蔵を改装したギャラリィ、というかミュージアムに近い感じである。「セレクトのチョイスはハンドクラフトであること、ぐらいい。蔵とは、何でも入れておく場所なので。辿り着くには暖簾をみつつ越える必要があるのだが、その道中（とよぶに相応しい奥行き）にすら、価値がある。

こちらは'60年代の名車「250SWB」のモデル。シフトレバーの付け根の蛇腹パッキンなどに時代を感じるが、存在感は変わらない



を聞いたときも『え?』と(笑)。でも、実物を見ると、絶対的に綺麗なんです。今もスベックとか、そういった専門的なことは不勉強ではありませんが、『この物体を何とかして動かしてみたい』と思うん

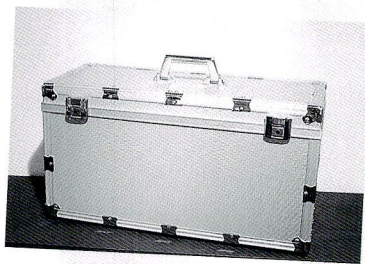
ですわね。女性を虜にしてしまっているのである! このエンジンが男の子だったら、いや、というか、だからイタリア男は伊達男なのである。イタリア人がモテるのが解るのである。工芸品ではなく、インダストリアル・プロダクト(工業品)でありながら、人の心を打ってしまうこのエンジン、サイズが小さいだけで、何しろ材質は同じである。火を入れたら回るんである! ということは、足りないのは車輪だけ。「車輪は自転車、シャシーはダンボール、でもエンジンはフェラーリ!」つても楽しいじゃないか。それこそ、それなりの年月と、それなりのコストを費やせば、「ちっちゃいフェラーリ」ができるは

ずなのである。「黄金サウンドを聴いてみたい!」と、想像がどんどん膨らんでいくのだ。これを人は何と呼ぶか? 「夢がある」と呼ぶのである。考えがここまで及んで、初めてこのエンジンの偉大さ、さらに言うとイタリアって国が見えてくる。荒唐無稽でも、つつい夢を見てしまう。カルチヨの国で、なぜファンタジスタが好かれるかまでが解るのだ(「カテナチオ」も文化だけ)。イタリアはモデナ県マラネツロにあるファクトリーの片隅で、こいつをコソコソつくっている老マエストロ。想像してみると、とっても素敵である。それはきっと、宮大工

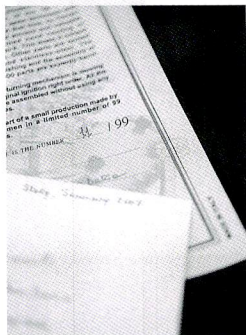
の棟梁や、名のある仏師と同じメインドを持つているんだと、そう思う。1基が約200万円という、国産車なら買えてしまう値段段ではあるが、既に1基が売れたそうで、購入者氏はそのエンジンのために、自宅を改装してライトアップできるようにまでしたそうである。これって、衣紋掛けに自慢の着物をかけて、玄関先に置く感覚なんじゃないかなあ。誰か、1/3スケールの「リアル牛車」をつくる人、京都にいませんか? きつとこの店には、並ぶと思います。



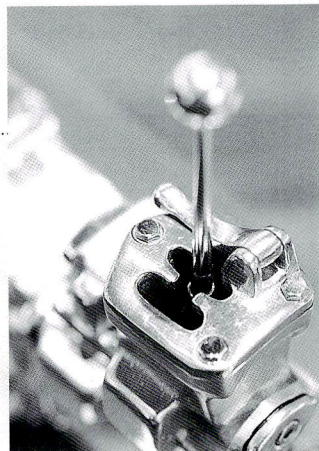
赤いカムカバーに「Ferrari」のロゴ。これは「250SWB」のものだが、「テスタロッサ(赤い頭)」の語源は、このカムカバーである



両モデルとも、194万2500円で、専用のジェラルミンケースに入れて渡される。何というか、これも譲れないところなんだろうなあ



各モデル100基限定の生産で、個体ごとにその証明書(血統書みたいなもの)が付く。このエンジンはシリアルNo.11のような



アルミ削り出しのシフトレバーもアイデンティティと言えるかも。高速走行時のミス・シフトを防ぐカバーまで再現している

イタリアを、キッチンに!

取材・文/坂東真士(本誌) 撮影/細中勝如

イタリア料理に欠かせないオリーブオイル。餅は餅屋、といわけて油のことは油一筋約200年の老舗「山中油店」に話を伺うことに。

山中油店の創業は江戸時代の後期の文政年間(1818から1829年)。当時は「油一升米二升」と言われるほど、油は高価な代物だった。その用途も食用ではなく、灯りに使用するための、現在でいうところのエグゼクティブ層が購入するものだったのである。実際に食用として一般に油が広く普及したのは、戦後、昭和30年代からだっただろうだ。

さて、山中油店がオリーブオイルを本格的に扱うようになったのは10年程前のこと。それ以前にも大手の商社のオリブオイルを扱っていた時

奥深さも、味わい深さも、きつと楽しい、京都の油専門店を知る、オリーブオイル。

期があったそうだが、現地イタリアでオリーブオイルのテイステイングがあることを知り路線変更。ワインの産地と同じようにオリーブオイルも産地によって味が違うことに驚かされ、本格的に現地でオリーブオイルをセレクトし直輸入するようになったのである。現在は実際に現地に足を運び、生産者に直接会い、オリーブ畑から工場を見学し、時には自宅に招かれ関係を深めながら、選び抜かれたオリーブオイルのみを扱っている。

そんな真摯な姿勢は当然、京都のシェフたちからの信頼も厚く、かつてはシェフたちもメーカーに勧められたものを使っていたが、イタリアンのシーン全体の流れとして、最近では「こんな風味のものってないかなあ?」などのオリーブオイルの味に対するオーダーが増えるようになった。京都のイタリアン自体が全国的に注目を集めるようになった背景には京野菜という問答無用のブランド力だけではなく、きつと山中油店もその立て役者の1人ではないか? またそのシェフの店に食べにいった客がシェフに勧められてオリーブオイルを買い求めることも多いという。家庭で油を使用するときは「焼く、揚げる」くらいだった

ものが、香りや味に特徴のあるオリーブオイルとの出会いから、香りづけやソースにと食卓の幅を広げてくれるきっかけにもなる。「ここから情報を発信して、京都の人に、シェフにオリーブオイルを伝えていきたい」という願いも実を結んでいるはずだ。

ちなみに、店頭には並ぶ商品はきつちり検品されるので、こんなことはないのだけれど、届いたオリーブオイルのキャップをいくら回しても開かなかったり、ラベルのシールがズレていたり、とんでもないときは上下逆さまだったり...ということもあったそう。でもこれも「味は良いんだから!」と割り切る大らかなイタリア人の気質である。日本人の感覚では不良品となるが、日本の常識は世界の非常識(?)、そこに「らしさ」を感じられて何だかニクめなものもある。

エキストラバージンオリーブオイルは酸度が0.8%以下で...といった専門的なハナシはすっ飛ばしてしまっただけ(山中油店ではエキストラバージンオリーブオイルのみを扱う)、知れば知るほど、奥深いオリーブオイルの魅力、もつと知りたいならぜひ足を運んでもらいたい。好みの味が見つかるまでとことんつき合ってもらえるのだから。



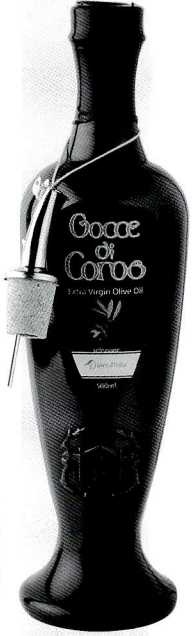
◀ Natio
ナティボ
2835円 (500ml)
カンバーニア産
日光などで酸化しないようアルミ油で覆われたボトル。クリミーさとわさびのような辛さが特徴的。



▶ Zefiro
ゼフィーロ
1785円 (250ml)
シチリア産
青リンゴと熟成した果実、ピリッと効くスパイスのような風味がバランスよく溶け合った豊かな味わい。



◀ Tenuta di Forci
テヌータディフォルチ
2205円 (250ml)
トスカーナ産
フルーティな中にスパシーな清涼感が残る。芯の強さを持ち合わせているバランスの取れた味わい。



◀ Orange Olive Oil
オレンジオリーブオイル
2100円 (250ml)
カンバーニア産
有機栽培オレンジを丸ごとオリーブと一緒に搾っており、華やかなオレンジの風味が贅沢に楽しめる。



◀ ROI "Carte Noire"
ロイ黒ラベル
2730円 (250ml)
リグーリア産
圧力をかけずに滴ってくるオイルだけを集め、400kgのオリーブから8kgしかとれない貴重な逸品。雑味のないまるやかな味。



胡麻油やオリーブオイルは、店内でテイステイング可能。オリーブオイルの味の違いを楽しみながら好みの味を探してもらいたい。

山中油店 / やまなかあぶらでん

西陣に店を構える油専門店の老舗。コーン油や胡麻油などの食用油から建築・工芸用の油まで幅広い品揃えで、町家の店内の柱や床はもちろん同店の油で磨かれている。油のもつ幅広い用途を知ることのできる貴重な場所でもある。

■京都市上京区下立売通
智恵光院西入ル508
☎075-841-8537
◎8:30~17:00
日祝、第2・4土休
<http://www.yoil.co.jp/>

中立売通
千本通
下立売通
丸太町通

堀川通
智恵光院通
フレスコ
ホテルニュー東都

京都CF!

を創りたい人、
募集中!

京都CF! アシスタント募集

現在、「京都CF!」では、編集制作のアシスタントを募集しています。「京都CF!」が好きな方、京の街を遊び回るのが好きな方、原稿を書きたい方、雑誌編集に興味がある方、ぜひ応募ください。私たちと一緒に「京都CF!」を作ってみませんか? まずは郵送にて履歴書をお送り下さい。

■送付先
〒604-8134
京都市中京区六角通烏丸東入ル
大輝六角ビル2F
京都CF!編集部 アシスタント募集係

※必ずメールアドレスをご記入ください。
※今回の募集は社員募集ではありません。
※電話での応募・ご質問は受け付けておりません。

イタリアを、 知っ得!?

「なんだそんなの、知ってらいい!」という人はまあ、確認ということで。基本的な言葉だけれど、意外とちゃんと知らなかったりするんです。これだけでも知っておくと、イタリアンが断然、楽しくなります!

【イタリアントリコロール】

色の順番を憶えておきましょう。左から緑・白・赤。そもそも「トリコロール」ってのがフランスの三色旗なので、「イタリアン」がつく。緑は国土、白は雪・正義・平和、赤は愛国者の血・熱血を意味します。

【イタリアンレッド】

世界には「ナショナルカラー」と呼ばれる「国の色」というのがありまして、その国を体現する色として、基本的には国旗などを元にした色がナショナルカラーとなります。イタリアは「青」でして、「azzurro (青/アズツロ)」のユニフォームをまとうサッカーのイタリア代表チームは「アズーリ」と呼ばれたりするんですが、これ以外に、モータースポーツの世界でも、国際自動車連盟(FIA)によって国別に規定されていたナショナルカラーがありました。で、イタリアは「赤」だったので「イタリアンレッド」と呼ばれます。不思議と「イタリアンブルー」より、「イタリアンレッド」が語られることが多いのは、こういう理由もあるのです。

【イル (il)】

「イル・パッチョコーネ」「イル・ギオットーネ」「イル・ランボ」「イル・パッパラルド」…。やたらと店名に付いているこの「イル」って何やねん!? という方も多いことでしょう。英語で言う「the」です。学校では「その」とか習って、そのまま訳すと何だかヘンテコになった定冠詞の「the」。店名全部を通した意味は、まあ各店ごとに違うわけですが、例えば、「イル・パッパラルド」は「ザ・ガツガツ食べる」です。

【オステリア (osteria)】

居酒屋・大衆食堂といった意味合いで辞書にも載っているけれど、歴史を紐解けば、旅館と食堂を兼ねた施設をオステリアと呼んだそうです。

【カルボナーラ (carbonara)】

語源は「carbone (カルボネ/炭・石炭)」。炭職人が仕事の合間につくったら、炭の粉が落ちてこうなるんじゃないの? ということが語源らしい。「こうなる」というのは、「黒い粉が落ちる」ってことで、その正体はコショウ。卵とか生クリームとか、まあレシピはたいがい皆さんご存じでしょうが、カルボナーラの味の決め手はコショウです、絶対。「イタリアの党の名前」と思ったアナタは高校時代、世界史を選択してました、絶対。

【タヴェルナ (taverna)】

これまた直訳すると居酒屋。安酒場、なんて意味もありますが、ちゃんと上等な料理、それこそレストラン並の料理が出てくる店もあったり、またその逆もあったり、言葉では線引きできても店単位では明確に線引きするのは難しいようです。

【トラットリア (trattoria)】

直訳すると食堂 (カジュアルな家庭料理のレストラン)、と言っても間違いはないのだけれど、タヴェルナと同じようにレストラン並の料理が出ることも…。それだけレベルの高いトラットリアが多いということ。

【バー (bar)】

喫茶店・スナックバー。イタリアでは朝から開いているのが当たり前で、カフェであり、バーであり、食堂でもあり。バーと言ってもカフェメニューに特化した店もあれば、酒をメインにした店、パスタなどが中心の店もあり、要はイタリア人の生活に欠かせないサロンの存在。京都の街場のバーは気楽に飲んで食べられる場とは意味合いが違います。で、ここで働いている人(カウンターとか、ホールとか、バーテンダーを含む)を、「バリスタ (barista)」と基本的には呼びます。

【フッタネスカ (puttanesca)】

パスタメニューのひとつ。「puttana (プッターナ/娼婦)」が語源。疲れて家に戻った娼婦が、トマトとか、アンチョビとか、キッチンにある簡単なあり合わせ食材でチャチャっとつくって食事を済ませたところからついた名前。これも意外と有名なはずなのですが、知らない人が結構多い。

【ボロネーゼ (bolognese)】

「ミートソースだろ?」と思ったアナタ、正解っちゃ正解です。が、語源が「Bologna (ボローニャ)」って知ってました? ミートソースをかけたボローニャ風料理全般を言う言葉でもあります。

【ラグー (ragu)】

簡単に訳すと「ミートソース」ということになりましたが、細かく刻んだ具を持っているソースとして使われることが多いようです。具は特に肉だけを指すわけでもないようで、魚介でも良いし、マッシュルームのラグーなんてのもあります。

【レストラン (ristorante)】

直訳すればレストラン。イタリアンでは基本的に高級店を指し、日本料理で言うところの「料亭」を引き合いに出されることも多い。料理は当然ですが、インテリアからテーブルウェア、食器などにも贅を凝らし、最大限に客をもてなしてくれるようなサービスを楽しむ場。要は非日常のハレの舞台であります。

