

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.146

## a taste of Ya'ssy

### 田中 康夫



たなかやすお ● 58年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'08年に衆議院議員に当選、1期務める。『文藝』（河出書房新社）2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



Ya'ssy

## 繊細な濃密さに溢れた、“家族”の愛情に立脚するイタリア料理の神髄

### 今週の逸品



### フレッシュポルチーニのインパナート 2600円

メラノのシッシも中黒のイカロも共に一つ星。イタリア版・日本版共に評し手の味覚と心留に疑問山積の「グイータ・ミシュラン」だが、この2軒の評価には同意。写真の莖のパン粉焼きも、そのシンプルな

調理に宮本氏の実力と自信を感じさせる。氏が休業したアル・ベルサリエーレを始めとする北イタリアの料理店に触れた本誌で'90年代に連載の「一炊の夢」2回分と「PG日記」の拙稿は上記HPにPDFでアップ。

【イカロ】東京都目黒区上目黒2-44-24 COMS 中目黒4F ☎03-5724-8085 ☎月～金18:00～24:00(LO)、土・祝17:30～22:00(LO) 日曜定休 禁煙 <http://r.10pre.jp/icaromiyamoto/>

illustration by Hajime Anzai



驚く勿れ、「国産ワイン」と「日本ワイン」は違うのです。後者は日本国内で収穫の葡萄で醸造されたワイン。では、前者は？  
「正解」は、海外から輸入のワイン、葡萄果汁等を用いて国内で生産された代物。故に国税庁の統計では日本最大のワイン「産地」は神奈川県。理由は、横浜港に荷揚げされた「原料」を至近の工場加工・瓶詰・出荷するから。  
他方で「クールジャパン」な「国際競争力」強化に向け、ワインの産地認定・品質証明に関する議員

立法の動きが報じられています。ウーム、その前に「国産ワイン」なる羊頭狗肉な呼称を禁止するのが先決でしょうにね。  
いやはや、昨年末の「伊勢海老」騒動から些かも進歩を遂げぬ日本です。6月に地理的表示法が成立の際も、「伊勢海老」は「普通名称」だと「目」ぼし「されました。漁獲量213トンの三重県に続く和歌山・千葉・静岡・長崎・徳島5県で、その3倍近い587トンにも達する「実績」に基づき、消費側の希望ならぬ供給側の都合だと糾されたら、エビ目イセエビ科が学術名ですと言いつけるのかな。が、その論法を敷衍すれば、豪州産と明記せよと景品表示法に基づき行政指導を受けたオーストラリア・イセエビも実は同じ「目科」です。頭隠して尻隠さず。

「アグリ指南役」に田崎真也氏を任命し、葡萄品種に加えて最低糖度、補糖限度等の数値基準を設け、栽培・採取・破碎・圧搾・発酵・熟成・濾過・瓶詰・出荷の工程全てが県内完結の客観条件、更には官能審査で毎年、認定の可否が決

定する切磋琢磨の「長野県原産地呼称管理制度」を知事在任時に発足させてから今年で満12年。  
「戦後民主教育」は「悪平等」の極みと口角泡を飛ばしていた「改憲派」県議が一転、いたいけな生産者を「格付け」するとは極悪非道で言語道断、と熱り立ったのを懐かしく想起します。  
モンテピアンコ麓のヴァッレ・アオスタからエトナ火山を擁するシチリアまで全20州でワインを生産するのがイタリア。オーストリアと国境を接するトレンティーノ・アルト・アデージェ州も良質な白ワインで知られます。  
スキー愛好家には垂涎のコレテ・イナ・ダンベンソンからアルタ・バディア、オルティセイを抜けた、嘗てフランツ・カフカが長逗留した温泉地メラノで、当時は「無冠の彗星」だったリストランテ・シッシをW嬢と訪れ、刮眼驚歎したのは1999年の晩秋です。  
その南チロルの地で修業を積んだ作り手の宮本義隆氏が、兄に当たる供し手の宮本宗隆氏と共に営む中目黒の「イカロ」に、現在は夫婦となった僕らは二人で出掛け、15年前に勝るとも劣らぬ刮眼驚歎の感動を味わいました。  
取立てリネンを数かぬ食卓に繰り出される料理は何れも繊細な濃密さに満ち溢れています。「家族」の愛情に立脚するイタリア料理の神髄を教えてくれる逸軒です。