

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.033

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、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。
'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブ
ログ】 www.nippon-dream.com/



郷土料理、先鋭料理、その何れをも極めた、 東都で5指に入るイタリア料理店

今週の逸品



鮭のコンフィと夏野菜 午餐コース 3800円

「mondo」は優れてスタイリッシュな逸軒。ランチ3800円、晚餐6000円。共にMenu Rejionale、Menu Modernoの2種類から選択する。前者はプーリア、アルトアディの郷土料理で構成され、後者はヴェネチアから程近きルバーノに位置するル・カランドルで会得したのである先鋭料理を愉しめます。写真の逸品は鮭料理。宮木、田村両氏共に「太公望」。自ら釣り上げた獲物を皿の上の藝術へと昇華させる。

「mondo」東京都目黒区自由が丘3-13-11 ☎03-3725-6292 <http://ristorante-mondo.com/>
◎11:30~14:00(LO)、18:00~21:00(LO) 水曜定休、火・木は夕食のみ

illustration by Hajime Anzai



屋からレンタカーを駆って45km、訪れると営業再開の20時前で、車の中でラジオを聴いて待っていると、妙齢な東洋人が店から立ち去りました。調理人の女性だろうか、と訝しく思い、着席後に主に尋ねると、彼女は調理人の伴侶だと答え、その若き調理人を厨房から呼び寄せました。

それが宮木康彦氏との出会いです。彼は僕を視るや立ち竦みます。暫し後、言葉を選びました。イタリア料理を志したのは田中さんが切っ掛けです、と。僕が今度は言葉を書くに不出せにいと、教えてくれました。拙著の「いまだき真つ当な料理店」に感化され、イタリア料理の道を選んだのだと。

2008年夏、彼は「mondo」を開きます。自由が丘の地で「婦女子」の街か、と侮る勿れ。喧騒とは凡そ無縁な、閑静な住宅地の小径に「mondo」と刻印された水晶玉を見付け、石畳を降りると避暑地の如き緑陰に瀟洒な建物物が待ち受けています。

オーストリアと接するトレンテ・イーノールト・アディジェ州でも修行を重ねた宮木氏は郷土料理、先鋭料理、その何れをも極め、今や着実に東都で5指に入るイタリア料理の作り手です。イタリアワインの「舌利き」としても評価高き供し手の田村理宏氏の接客も特筆に値します。

長靴型したイタリアの付け根にプーリア州は位置します。野菜、小麦、オリーブを始めとする食材の宝庫。その豊饒なる地域で醸成されるワインも近時、高い評価を得ています。

一例を挙げれば、500年の歴史を刻むコンテ・ゼッカ社の白ワインLuna、赤ワインDonnaは、その名称と意匠の巧みさと価額の手頃さも相俟って、取り分け英語圏で耳目を集めます。

けれども、日本に暮らす多くの人々にとってプーリアは、同じく

田園地帯が広がるトスカナとは異なり、遠い存在です。トウルツリと呼ばれる円錐状の金平糖を連想させる小さな家屋が建ち並ぶアルベロベツコの街を除いては。或いは蹴球熱狂者は、州都バーリにレンゾ・ピアノ設計で建立された聖ニコラ・スタジアムを想起するかも知れません。

実はプーリアは農作物の宝庫に留まらず、料理店の宝庫でもあります。チェリエ・メツサーピカ、モンテ・サンタンジエロといった人口数千人の街に、訪れるべき料

理店が複数存在し、食道楽の好事家が全世界から訪れます。

「ミシュラン」、「レスプレッソ」の何れでも高評価を受けるパラジヤネツコのラ・ストレーガも、その逸軒。県知事退任直後の2006年9月12日、本誌連載「東京、ペログリ日記」に当時はW嬢として登場していた妻と一緒に出掛け、修行中の日本人青年と邂逅しました。

世界遺産に登録されたマテラの、サッシと呼ばれる凝灰岩を割り抜いた洞窟住居で営業する旅館