



italiazuki.com

イタリア好き委員会

現地からの旬な情報や選りすぐりのアイテムをお届け!

イタリア好き通信



トレンティーノ-アルト・アディジェ州 (新宅 裕子)

絶品ガルダ湖グルメ

魚料理に合わせたい特産オリーブオイル

イタリア最大の湖、ガルダ湖。縦に長く、北部イタリアの3州（東：ヴェネト州、西：ロンバルディア州、北：トレンティーノ地方）をまたいでいる。夏は湖水浴を楽しむ観光客でにぎわい、ちょっとビーチリゾートにいるような雰囲気だ。



澄んだ水の美しいガルダ湖。面積は370km²

実はここ、ガルダ湖の周辺にはオリーブの樹々が連なり、イタリア最北のオリーブオイルの産地としても知られている。

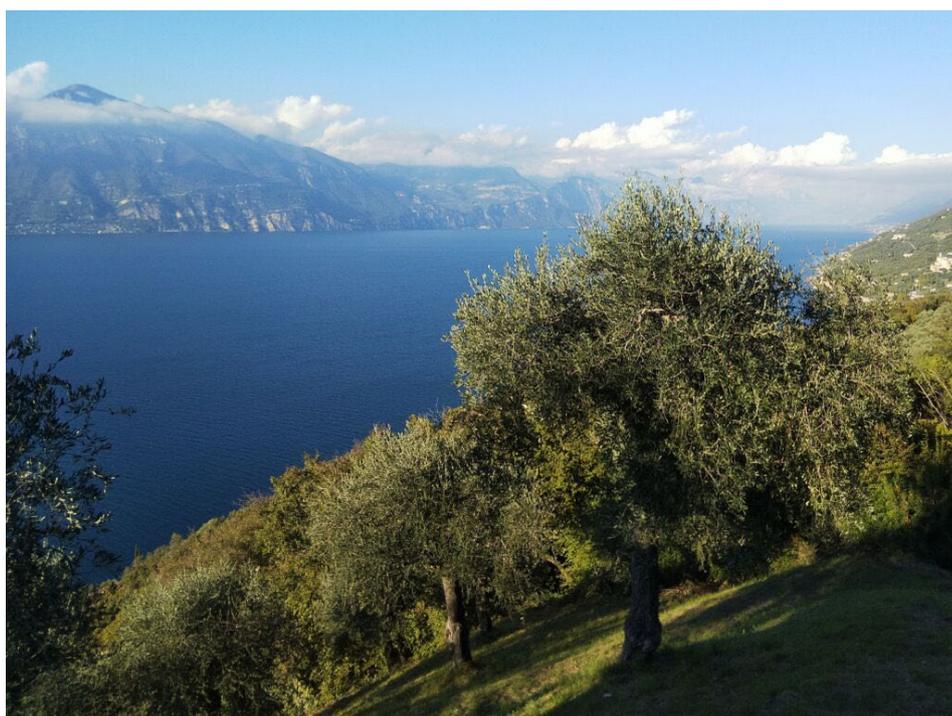


italiazuki.com

イタリア好き委員会



四方を山に囲まれ暑い夏でも風通しが良く、冬も比較的温暖な気候が、寒さの厳しい北イタリアとはいえオリーブ栽培に適しているのだ。



ガルダ湖周辺は気軽に絶景ハイキングも楽しめる

生産地域はヴェローナ、ブレージャ、マントヴァ、トレントの4県に広がっていて、1997年にはDOP認定（原産地名称保護）も受けた。基準を満たす農家にはガルダオイルDOPの印が付けられている。



italiazuki.com

イタリア好き委員会



その認定農家は約470軒、生産量は全国的に見て決して多くはないが、歴史は深い。643年には「オリーブの樹を傷つけた者には罰金を科す」という勅令もあったと記録に残っていて、すでに貴重な存在だったと窺える。中世の頃にはオリーブオイルは質が高く、「4～6kgのガルダオイルは1頭の大きな豚に相当する」ほどの経済的価値があったよう。オイルはランプを灯すのにも重要な役割を果たしており、教会の需要も高かったそうだ。

さて、今日の収穫にはモーター付きの大きな櫛のような機械が使われている。オリーブの樹を囲むように地面にネットを敷き、髪をとかすように上から下に機械を動かしてオリーブを落としていく。



体験させてもらおうと、機械自体の重みと、モーターの振動が手から腕全体に伝わってきて、なかなかの重労働。3人で2日間かけ、750kgのオリーブを採る。そこからできるオイルの目安

は150kg分だ。

この地域の土着品種はCasalivaといい、マイルドな香りが持ち味。熟す前に収穫することで、より濃厚な仕上がりになるんだとか。



まろやかな味わいがウリのCasaliva（カーザリーヴァ）

他にも1800年代、トスカーナ州から耐寒性の強いLeccinoなどが取り入れられ、全部で10種類ほどのオリーブが育てられている。

10月のとある日にフロントイオ（搾油所）を訪ねると、まさに採れたてのオリーブが運ばれてきた。これらはまず、品質チェックを受けなければならない。





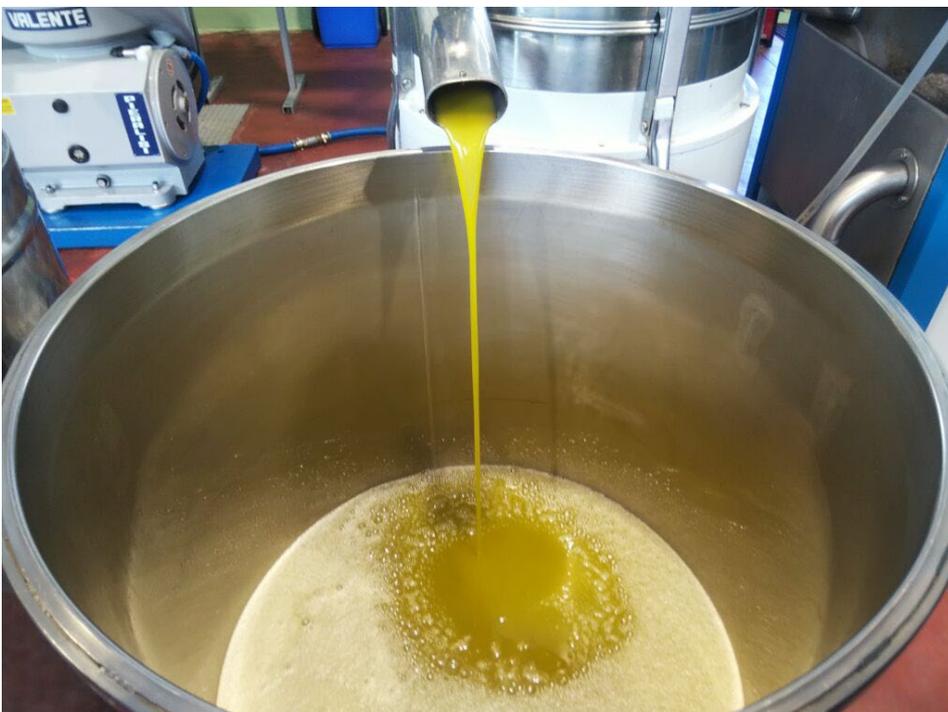
italiazuki.com

イタリア好き委員会

そして、外で枝葉が落とされて工房内へと移され、オリーブがすりつぶされて練り込まれる工程が続く。



最後にオイルと水に分けられたら、美しい黄緑色のバージンオイルが出来上がるというわけだ。



工房中にはオリーブオイルのフレッシュな香りが充満していて、なんだかそれだけでお腹いっぱいになった。



italiazuki.com

イタリア好き委員会



70年以上の歴史を持つFrantoio Turri（トゥッリ）。自社畑の他、近辺の農家から持ち込まれるオリーブも扱う。



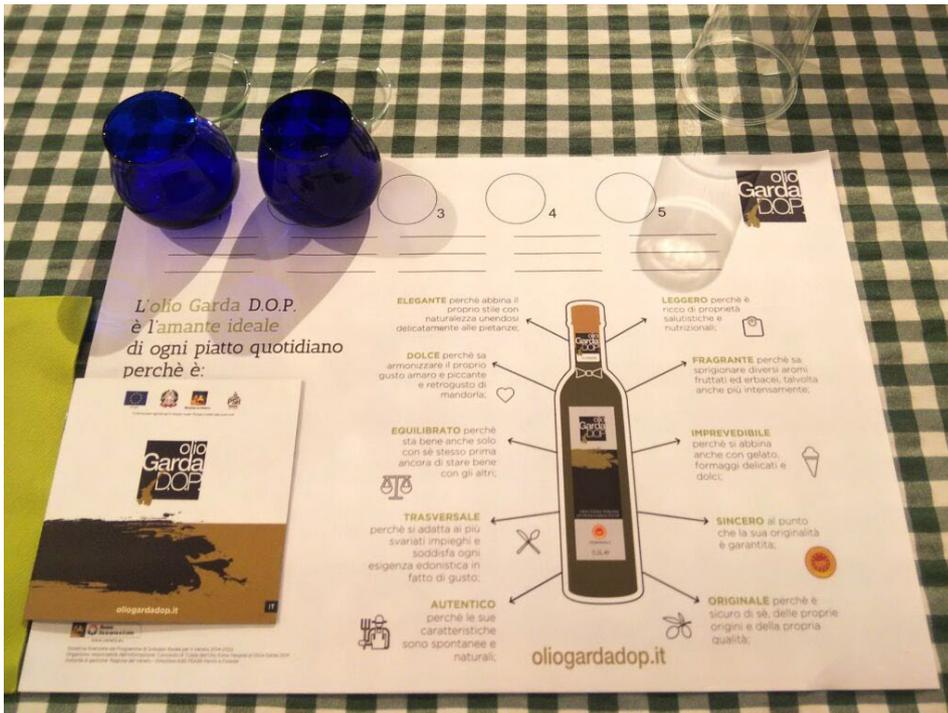
オリーブの種はストーブの燃料として重宝し、フラントイオ全体の暖房をまかなう（ペレットのようなイメージ）

テイasting方法もオリーブオイルならでは。まず、用意されたグラスの濃い青色が目を引くが、これは色合いによる先入観を取り払い、繊細なオイルの味を鼻と口だけでしっかりと見極めるため。



italiazuki.com

イタリア好き委員会



さらに、オイルが注がれるとそれに蓋をし、手のひらに載せてゆっくり揺らしていく。こうして人肌程度に温めることで香りを立たせるのだ。蓋をするのは手から余計な匂いが移らないように、という徹底ぶりである。



少量を口に含み「シー」と喉まで届くように吸い込むと、ガルダのオリーブオイルの特徴である甘みの強いまろやかな風味が口に広がった。専門家は「後味がアーモンドの香り」と評する。ちなみに、今年の出来立てオイルもいただいたが、少し辛みと苦味があった。1週間もすれば、もっとすっきりとフルーティーになっていくらしい。

主張しすぎず程よくエレガントな味わいが、どんな料理にでも合うというのは納得。中でも、ガルダ湖名物の魚料理と合わせるのがオススメで、お皿にひとまわしが絶妙なアクセントとなる。



italiazuki.com

イタリア好き委員会



ガルダ湖の魚といえば、ラヴァレッコ（奥）



「ガルダの」を意味するalla Gardesanaは、ガルダ湖で獲れるイワシのパスタ



ウナギだって獲れる！赤ワインで洋風の味付けに

特に魚のグリルにおいては、乾いた表面に潤いを与えるような感覚だ。ガルダオイルは強すぎないため、本来の魚の美味しさを邪魔することなく馴染み、より豊かな一皿となる。



鱒によく似た淡水魚、サルメリーノのグリル

引き立て役にしておくにはもったいない。辛みがない故、ミルクアイスにシロップのようにかけて食べるのがイチオシという関係者もいるほど、ガルダオイルには本来の用途にとらわれない可能性が秘められている。ガルダ湖を満喫するなら、ぜひ特産オリーブオイルもお試しあれ。



italiazuki.com

イタリア好き委員会



Un ringraziamento a
Consorzio di Tutela Olio Garda DOP
Via Introl Soletti, 4,
37010 Cavaion Veronese (VR)
[Website](#)

CATEGORY: [イタリア好き通信](#), [トレンティーノ-アルト・アディジェ州](#) (新宅 裕子)

2023.11.30



トレンティーノ- アルト・アディジェ州 (新 宅 裕子)

南アルプスの麓から山暮らしや食文化、登山の魅力を発信！

新宅 裕子 (Yuko Shintaku)

週末や休暇を利用してアルト・アディジェ地方へ赴き、アルプスの麓町ヴィピテーノを拠点に、山登りやキャンプ、キノコ狩りなどのアウトドアを楽しむかたわら、フリーライターや日本語教師としても活動する。

東京のテレビ局で報道記者を務め

ていた2011年、オペラにはまって渡伊。カンパーニア州に1年留学の間、イタリア中を旅してその大自然や地域ごとに異なる文化、心豊かな暮らしに魅了される。数年後、イタリア人との結婚を機にヴェローナへと移住。

ガイドブックには載っていないような小さな町を巡り、ローカルな生活に浸るのが好き。