

舌自慢50人のおすすめ うまいもん1000円也

amakara techo

# あまから手帖

おいしい大人の食マガジン

定価 680円 2003. JANUARY

1

料理人・有名人食いせん坊ほか  
舌自慢50人がすすめる

京阪神  
保存版

うまいもん  
1000円也



緊急連載 第二幕 大衆娯楽の舞台  
がんぼれ  
法善寺横丁

【呆食のこなた】作家 椎名誠 さん 【上野修三のなにわ旬菜味ごよみ】吹田くわい

## シェフの冷蔵庫

撮影 / 柴田謙司 文 / 編集部・清水直子



今月の持ち主

イタリア料理「コロッセオ」オーナー  
ドメニコ・カンタトーレさん

## 儉約が生む人生の喜び

イタリア南部の裕福な家庭に生まれたカンタトーレさんが、初めて冷蔵庫を見たのは8歳の時。1950年のことである。「それまでは、ギョツチャイアという菓箱のようなものに氷を入れて使っていた」とのこと。日本でいうところの氷冷蔵庫だ。しかし当時はイタリアでも、冷蔵庫は「夢にも出てこない元物である。子供ながら嬉しかったですわ」と尋ねると、「そんな贅沢品、必要なか

ったよ」と冷ややかなお答え。彼の無駄のない冷蔵庫ライフはこの時から始まっている。

2番目の冷蔵庫は各町の古道具屋で購入。前面が曲線状のもので、1970年頃で1000円ほど。これを20年間使った。3番目は燃費がよいものをと、新品ながらも小型にした。これはレストランのシェフに譲り、そして現在の4台目に至る。「あと20年は使えるね」。カンタトーレさんに言わせる。「エコマニエラ(儉約)は常識」である。そんな彼の冷蔵庫の中に

は、バレルミジャーノ、プロシューロ、ワインが並ぶ。最高級ではないが上質の素材ばかり。いいものを買ってじっくり使うことが大切と、チーズやワインは信頼できるブランド、オリーブ油なら一番粒りのコールドプレスにこだわる。「日本は、昔は高ければいいという時代だった。今は安ければ買う。どちらも間違っているね」。人生を楽しむ達人、イタリア人の彼が片目をつむってこう言った。「食べ物と身に着けるものはいいものをね」



## ① プロシュート・アラ・バレーセ

イタリア半島のくるぶしに位置するバリー(カンタトーレさんの地元)で作られる生ハム。「5mm厚さの拍子木切りにして、相口ショウをふって食べる」。この食べ方はおすすめです。

## ② 「デベッラ」のバスタとトマトの缶詰

南イタリア・プリア州のバスタ。デュラム粉から作られ、収縮量をおさえた高品質のもの。「ミネラルが多い、小さい頃から食べている味なんだ」。トマトは甘み強い、南の味。

## ③ 「カステル・デル・モンテ」のグリーンオリーブ

こちらもカンタトーレさんのおすすめ。大粒で味が濃厚。バスタと共に阪神百貨店(☎06-6345-1201代表)の地下食品売場、インターネットショップ・ITALIAのMONO [www.rakuten.co.jp/itamono](http://www.rakuten.co.jp/itamono) ほかで購入可能。

## シェフの冷蔵庫

撮影 / 柴田謙司 文 / 編集部・清水直子



今月の持ち主

イタリア料理「コロッセオ」オーナー  
ドメニコ・カンタトーレさん

## 儉約が生む人生の喜び

イタリア南部の裕福な家庭に生まれたカンタトーレさんが、初めて冷蔵庫を見たのは8歳の時。1950年のことである。「それまでは、ギョツチャイアという菓箱のようなものに氷を入れて使っていた」とのこと。日本でいうところの氷冷蔵庫だ。しかし当時はイタリアでも、冷蔵庫は「夢にも出てこない元物である。子供ながら嬉しかったですわ」と尋ねると、「そんな贅沢品、必要なか

ったよ」と冷ややかなお答え。彼の無駄のない冷蔵庫ライフはこの時から始まっている。

2番目の冷蔵庫は各町の古道具屋で購入。前面が曲線状のもので、1970年頃で1000円ほど、これを20年間使った。3番目は燃費がよいものをと、新品ながらも小型にした。これはレストランのシェフに譲り、そして現在の4台目に至る。「あと20年は使えるね」。カンタトーレさんに言わせる。「エコマシーラ(儉約)は常識」である。そんな彼の冷蔵庫の中に

は、バレルミジャーノ、プロシューロ、ワインが並ぶ。最高級ではないが上質の素材ばかり、いいものを買ってじっくり使うことが大切と、チーズやワインは信頼できるブランド、オリーブ油なら一番粒りのコールドプレスにこだわる。「日本は、昔は高ければいいという時代だった。今は安ければ買う。どちらも間違っているね」。人生を楽しむ達人、イタリア人の彼が片目をつむってこう言った。「食べ物と身に着けるものはいいものをね」



## ① プロシューロ・アラ・バレーセ

イタリア半島のくるぶしに位置するバリー(カンタトーレさんの地元)で作られる生ハム。「5mm厚さの拍子木切りにして、相口ショウをふって食べる」。この食べ方はおすすめです。

## ② 「デベッラ」のバスタとトマトの缶詰

南イタリア・プリア州のバスタ。デュラム粉から作られ、収縮量をおさえた高品質のもの。「ミネラルが多い、小さい頃から食べている味なんだ」。トマトは甘み強い、南の味。

## ③ 「カステル・デル・モンテ」のグリーンオリーブ

こちらもカンタトーレさんのおすすめ。大粒で味が濃厚、バスタと共に阪神百貨店(☎06-6345-1201代表)の地下食品売場、インターネットショップ・ITALIAのMONO [www.rakuten.co.jp/itamono](http://www.rakuten.co.jp/itamono) ほかで購入可能。