

popstyle ポップスタイル・クール

Cool

小説「キッチン」(吉本ばなな)が1991年にイタリアでベストセラーになった時、夏休みのビーチで大勢のイタリア人たちが「キッチン」を読みながら昼をべっていた、というのが語りです。この夏、大勢のイタリア人たちが、食卓でチーズをつまみ、日本酒のグラスを握りほら酔い気分……。となつてほしいものです。

日本文学 伊で翻訳版

1991年にイタリアで出版され、空前のベストセラーとなった小説「キッチン」(吉本ばなな)の翻訳を手がけた。

「出版社は特に宣伝したわけではないのに、口コミで自然に売れ始めた」という。その後、「イタリア人の日本観を変えた」といわれるほどの社会現象になったのが「吉本ばななブーム」。それにのって出版されてきた70冊以上の作品のほぼ半数の翻訳を担当している。

村上春樹、川端康成などの作品もイタリア語訳しているが、「文体が新鮮で、ストーリーは読者を惹きつける。そんな吉本ばななさんの作品は、特にイタリア人の感受性に合う」と印象を持つ。

イタリアでの高校生時代、映画館でみた黒沢明、溝口健二監督らの映画で「日本」に出会った。進学したナポリ東洋大学では、小説「山月記」(中島敦)を卒業のテーマに選び、日本でも資料集めを行った。

その後、母校で日本の言語、文化、文学の教授となり、学生たちに賞賛を贈ってきたのが宮崎駿監督のアニメ映画「千と千尋の神隠し」。「監督が自分自身の影をみている気になさざるべし作品」だからだ。

一方、「吉本ばななさんが、イタリアのホラ映画監督ダリオ・アルゼントの作品が好きだということに、日伊の文化が相互に与えてきた影響の深さを感じています」とも。

2013年に東京にあるイタリア文化会館の館長として赴任。それまでのイタリアへの日本文化紹介に加え、美術、映画から音楽、ダンスまで、幅広い「クール・イタリア」の日本への紹介にも取り組んでいる。

日本文学研究・翻訳者として
知られるイタリア文化会館館長

ジョルジョ・アミトラノ さん 57

Giorgio AMITRANO



東京都千代田区のイタリア文化会館の館長で、イタリア語の村上春樹の小説を手にするアミトラノ館長



SAKEにイタめし

日本酒をイタリアンのテーブルに――。「2015年ミラノ国際博覧会」が開催中のイタリア・ミラノで7月8日から14日まで、「ミラノ Sake Week」(Sake on The Table)が開催され、「日本酒スタイル」の準備員記者さんらが、14年間の国内での研究をもとに、チーズなどの食べ合わせ、ワザビを使ったSAKEカクテルなどを紹介する。



ミラノへ出張される、日本酒ベースのワザビのカクテル

最高の食べ合わせは?

手島さんが、日本酒とイタリア料理の食べ合わせの研究を思い立ったのは2001年、イタリア北部で行われたチーズフェスティバルに参加。イタリア人たちがチーズをおつまみに日本酒を大盛で飲む姿を見た時だ。10年には「日本酒と楽しむイタリアンの会」を設立し、年3、4回、イタリア料理店などで会員らと様々な日本酒とイタリア料理の食べ合わせを実験して体験してきた。

3月3日に東京・銀座のイタリア料理店「パバリリオ」で行われた設立5周年記念の例会で、食前酒として、おつまみとともに登場したのはワザビとピーチ果汁を使った、うっすら緑がかった乳白とピーチのカクテル。ベースは白葡萄酒(神戸市)が海外向けに生産している水色のボトルに入った特産純米の醸造だ。

食前酒の後は、海の幸で知られる宮城県産の雄元「佐瀬」の純米吟醸酒「清酒神」とイワシの刺身料理。この日は、「ミラノ Sake Week」に出展される11の銘柄が紹介され、約60人の参加者がそれぞれ、イタリアンの様々なメニューとの食べ合わせの良しあしを5点満点で採点。「清酒神」とイワシ料理など二つの組み合わせが最高点となった。

手島さんは、「日本では『イタめし』としてすっかり普及しているイタリア料理。国内でも本場イタリアでも、食卓で日本酒をもっと楽しんでもらうために、食べ合わせのデータを整理していきたい」と話す。



「パバリリオ」で様々なイタリア料理と日本酒の食べ合わせを研究する準備員記者さんら(写真左から手前が手島さん)

ワイングラスで変わる味

イタリア料理を含む欧米風の食文化の中で日本酒の需要を盛り起こすための「ワイングラスでおいしく日本酒アワード」が、2011年から行われている。今年の審査結果は3月に発表され、最高賞にはメイン部門11銘柄、スークリングSAKE部門6銘柄、大吟醸部門3銘柄が選ばれた。この中で、山口県岩国市の相酒造だけが、スークリングSAKE部門に「醸造会社三割九分スークリング」、大吟醸部門に「醸造会社二割三分」が入り、2部門での最高賞獲得という快挙を遂げた。

受賞銘柄はどう選ばれるのか。選定に関わっている民間調査機関、酒文化研究所社長の野村卓也さんは「ワイングラスの中に入った香りと、口にふくんだ時の味のバランスも大切な要素の一つ。舌が舌根からワイングラスになれば、口に入る角度が変化し、味の感じ方も変わる」と解説する。こうした新しい審査を経て、海外市場に進出しようとする日本酒銘柄が浮上りそうだと。



「パバリリオ」のテーブル上のワイングラスには日本酒が次々と注がれた



準備員記者さんら(写真左から手前が手島さん)



ミラノ万博でも

ミラノ市内の複合施設「クッカーニャ」内ではミラノ万博サテライトイベントとして今年から、幅広い観客が楽しめる「Peace Kitchen」が開催されている。「ミラノ Sake Week」はその中で、日本酒に焦点をあてた催しとして行う。「Peace Kitchen」での別のイベントでは、すでにアフリコットジャムやローズマリーを使った、日本酒ベースのイタリア風カクテルも提供されており、現地での日本酒への関心の高まりを感じさせる。

手島さんは、14年前から、「イタリア料理の食材のうち、特にチーズと日本酒が合うのでは」と考えている。この組み合わせに関し、独立行政法人酒類総合研究所は日本酒造組合中央会と共同で昨年、人間の舌と同様、味を感じる人工知能の検査センサーを使い、イタリア産白ワインとの比較実験を行っている。実験を担当している藤田

実はずはチーズに合うの?

2015年5月25日
読者新聞掲載