

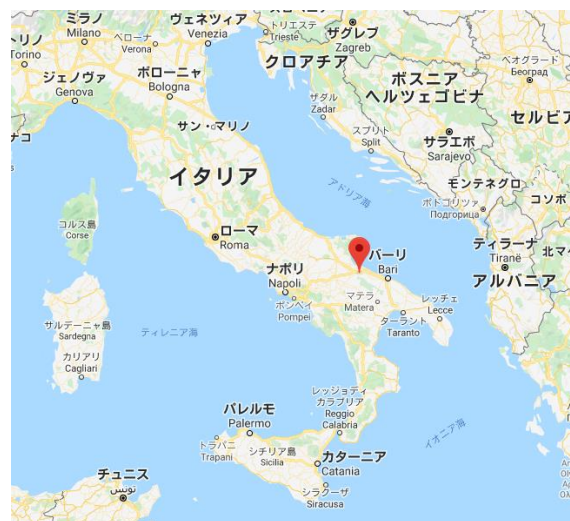
視察7 プーリア州 「Antichi Saporì」 (アンティキサポーリ)

1. 視察日程等

- 日 時 2019年10月17日 (木)
- 視察先 イタリア(南) プーリア州 モンテグロッソ
- 対応者 ピエトロ・ジート氏 (レストランオーナーシェフ)
アントニオ・ディヌンオ氏 (シェフ)
現地の参加者多数 (お客様: 50名程)

○アンティキ・サポーリについて

レストラン「アンティキ・サポーリ」は、プーリア州の州都バーリから車で1時間ほど離れたモンテグロッソという小さな村の中にある。レストランの周辺は、イメージとは違って、オリーブやブドウ畑に囲まれた少し懐かしい田舎街といった感じであった。しかし、当レストランはイタリア人が最も信頼する格付誌「ガンベロロッソ」で2000年から連続して最高評価を受けており、イタリアはもとより世界中からその味を求めて人が訪れるという予約困難な名店である。



オーナーシェフであるピエトロ・ジート氏は、地産地消と有機栽培に取り組まれており、プーリアの食材を一番美味しい状態でお客様に提供されているシェフである。

なお、2013年にピエトロ氏の下で修業された日本人が東京都南麻布広尾に「アンティキ・サポー

り」をオープンされていて、ワイン・食材・インテリアもプーリア産にこだわり、日本においてもプーリア料理が知られるようになってきている。

○プーリア料理について

前日にプーリア州及びバーリ市と研修・意見交換を行ったが、イタリアは日本とは違い、有機栽培に強いこだわりを持った農業者により品質のよい作物を作られていると感じた。その素材を大事にし、シェフやマンマがおもてなしの心（品数が多いとも）で作る郷土料理。

○今回の目的について

- ・イタリア現地の方々に佐賀の魅力を紹介し、コミュニケーションを図る。
- ・交流の中で佐賀の再発見を探る。
- ・県産品の簡易モニタリングを行いマーケティングの可能性を探る。
- ・日本文化の発信。

2. 研修内容

これまで研修に来られた先輩方のおもてなしが良く、現地の方々は当日をたいへん楽しみにしておられるとの事であり、佐賀県代表、日本代表として緊張して会場に入った。報告は以下のとおり。

○佐賀の魅力の紹介、交流について

まず、入店されたお客様一人ひとりにお茶（嬉野市）と羊羹（小城市）を振る舞い、入り口には佐賀県内のPRパンフレットと並べ佐賀県の紹介を行った。

お茶は日本から持参したお猪口で提供し、パンフレットのコーナーには扇子、テーブルには日本酒



の一升瓶や折り鶴などをディスプレイして日本らしさを表した。

食事が始まってからは、研修生各々が自分の町の写真やスマートフォンを使ってHP上の動画や伝統行事を見てもらい、通訳の横田さん、宮崎さん、砂子田さんを通じて、またはグーグル翻訳をフル活用しての片言のイタリア語、英語、時には身振り手振りで伝えた。現地の方々は、日本の風景やお祭りの写真などに興味を持たれていた。



○県産品のモニタリングについて

事前に食材を空輸し「アンティキ・サポーリ」で調理してもらい、当日お集まりになられたお客様に食して頂きました。

【今回のメニュー】



Antichi Sapori

QUINTA EDIZIONE CENA DI PRESENTAZIONE
PRODOTTI TIPICI GIAPPONESI (prefettura di Saga)
IN ABBINAMENTO ALLE NOSTRE RICETTE TRADIZIONALI

17 ottobre 2019
19.15:
Dimostrazione Kendo Ippai 剣道形 sequenze della tradizionale scherma giapponese
19.45:
Dimostrazione del modo di fasciarsi in vita IObi 帯 (cintura del Kimono 着物 costume tradizionale giapponese)
20.30: cena degustazione

PRESSO RISTORANTE ANTICHI SAPORI
PIAZZA SAN ISIDORO 10
MONTEGROSSO

Ecco i prodotti e le tradizioni presentati quest'anno:

しいたけ

SHITAKE

Fungo giapponese disidratato: Il fungo Shitake ha bisogno di essere messo a bagno nell'acqua per riprendere consistenza. E' tradizionalmente utilizzato come contorno insieme a verdure miste insieme e pollo (NIPIONO) o condito con salsa di soia e zucchero. Si usa anche con riso cotto al vapore in armonia con altre verdure (TANIKOMI-Gohan) tagliati molto sottili una volta ammorbidenti in acqua e cotti insieme alle altre verdure.

みそ

MISO

Condimento a base di soia fermentata ha un gusto deciso e saporto. Si usa per dare sapore alle tradizionali zuppe (semplicemente zuppa di Miso o Tonjiru-zuppa di Miso con verdure e pancetta), per il condimento del Ramen, come ancia per melanzane (NASU DENGARU), di verdure salate e condimento per verdure e crisocchi crudi (i.e. Cetrioli).

れんこん

RADICI DI LOTO - RENKON

Il Renkon è la radice del fiore di loto, pianta sacra per induismo e buddhismo perché rappresenta l'essenza della vita umana. Che renkon? È alta pur affondando le radici nel fango della realtà. Essendo il fiore di loto una pianta acquatica infatti, le sue radici crescono sott'acqua, nel fango. Questa radice di forma allungata, ha l'esterno di un tubero ma il suo interno presenta forti talli che al momento del taglio le fette assomigliano alle ruote di un carro.

いりこ

IRIKONBOSHI

è ottenuto tramite la bollitura delle scioglie giapponesi (tsukudashi itadaki) essiccate, piccole scagliette (anch'ella giapponesi) molto apprezzate in Giappone. Si usa per fare il Dashi, brodo di scioglie, come base di preparazione di Zuppa di miso, come contorno di verdure (Nimono), o come ancia.



ゆずこしょう

YUZUKOSHO

è una spezia giapponese da assaporare stasera. Essa ha origine da un frutto, simile al bergamotto, ma caratteristico del territorio giapponese chiamato YUZU. La YUZUKOSHO è composta da YUZU, SALE e PEPPERONCINO di SAGA, ed è un prodotto al 100% biologico. Sa il dale che il Pepperoncino provengono dal gusto GENAI nella provincia di SAGA.

La YUZUKOSHO può essere in versione Verde e versione Rossa.
VERDE con PEPPERONCINO VERDE, ROSSA con PEPPERONCINO ROSSO.

わさび

WASABI

Dal rizoma di Eutrema japonicum si ottiene una pasta di colore verde e dal sapore particolarmente piccante, usata nella cucina giapponese e concacata con lo stesso nome della pianta, wasabi. Il wasabi "originale" è un potente antinfiammatorio, antibatterico e in questo senso aiuta a contrastare l'invecchiamento precoce dei tessuti. Il merito è del mix di vitamine (C, A, B6), minerali (tra cui manganese, zinco, rame, fosforo, potassio, ferro, magnesio, sodio e calcio).

のり

NORI

Incasta del mare sulla gran parte della sua estensione, Soga è importante in tutto il territorio giapponese ed Asiatico per la coltivazione delle Alghe ad uso alimentare, famose con il nome di Nori. La coltivazione delle alghe e la loro essiccazione, ha radici profonde nella storia giapponese. I Nori erano un tempo offerti come tributo nel sistema di tassazione rigente nell'VIII sec.. Considerato un alimento ricco e salutare, Nori, infatti, è ricco di vitamine A, B1 e Iodio.

Sicuri di condividere in amicizia momenti di conoscenza ed esperienza della cultura altrà di due tradizioni contadine come quella pugliese di Antichi Sapori e quella della prefettura di Saga, la aspettiamo

"Antichi Sapori" Montegrosso
"Saga Municipal Development Corporation"

☆和風テイストでお洒落なメニュー表

- ・ 上段 2 枚は食材（佐賀県産）の説明
- ・ 下段がコースのメニュー



Antichi Sapori

QUINTA EDIZIONE CENA DI PRESENTAZIONE
PRODOTTI TIPICI GIAPPONESI (prefettura di Saga)
IN ABBINAMENTO ALLE NOSTRE RICETTE TRADIZIONALI

17 ottobre 2019
20.30: cena degustazione
RISTORANTE ANTICHI SAPORI
PIAZZA SAN ISIDORO 10
MONTEGROSSO

IL MENU

GLI ANTIPASTI

POLPETTINE DI IRIO CON SALSA DI MISO
CARPACCIO DI CAPOCOLLO DI MAIALE MARINATO CONDITO CON WASABI

I PRIMI

MINISTRA DI RISO DI SAGA CON ZUCCA, PATATE E COZZE IN POGGIA DI ALGA
CAVATELLI CON FUNGHI SHITAKE, SALSICCIA E CACIOCAVALLO

IL SECONDO

STUFATO DI MAIALE CON FUNGHI SHITAKE, RADICI DI LOTO E PATATE AD INSALATA CON SALSA WASABI

I DOLCI

SORBITTO DI MANDARINO DI SAGA CON LA SUA POLPA E LA SUA BUCCIA
CARTELLATA AL FIELE DI SAGA, YUZU KOSHO E RAPA ROSSA
CASSATA NON CASSATA DI ANTICHI SAPORI MONTEGROSSO

(当日はシェフがアレンジした特別メニューもあり。)



【イリコ入りミートボール、味噌ソース】
(佐賀産：イリコ、味噌)

- ・魚の乾物に馴染みがない。
- ・食感、のど通りも好評では無かった。
- ・今後の調理のアレンジに期待。
- ・味噌は意外に好まれている。

【カポッコロ (豚の首部分)のカルパッチョ、
わさびドレッシングマリネ】
(佐賀産：わさび)

- ・わさびの主張は薄いですが、口の中に風味は残る。
- ・イタリアの方にはこの位がよさそう。
- ・高評価



【かぼちゃ、ジャガイモ、ムール貝と佐賀産
日本米のミネストローネ】
(佐賀産：米、海苔)

- ・海苔が苦手なイタリア人が多いと聞いていたが、シェフが何度も海苔を使うようになり、地元の方にも好評。
- ・今後にも期待。

【椎茸、サルシッチャ、カチョカヴァッロ
チーズのカヴァテッリ (パスタ)】
(佐賀産：椎茸)

- ・きのこ類はイタリアでも定番であり、プーリア料理にも溶け込んでいた。
- ・高評価





【豚肉、椎茸、レンコン、ジャガイモの煮込み椎茸】

(佐賀産：椎茸、レンコン)

- ・レンコンは馴染みのない食材のようであったが、食感等でも好評。

【みかんのシャーベット】

(佐賀産：みかん)

- ・プーリアでもみかん（マンダリン）の栽培が行われており、イタリアらしいデザートとなっていた。
- ・高評価



●県産品モニタリングの感想について

- ・椎茸やみかん等はイタリアでも馴染みがあり、食べることにしても、調理することに関して違和感なく受け入れてもらえそう。
- ・米については、イタリアにも米がある。日本米と比べるとパラパラとしていられるらしい。日本米に合うレシピが定着しつつあるようで、今回も好評だった。
- ・海苔については、乾燥海苔がイタリアの方は苦手になっているらしく、しつとりスープ系と合わせると好まれるかもしれない。
- ・わさびについては、意外に受け入れられていた。ツーンとくるわさびは苦手なようだが、ほのかな風味は好まれているようだ。
- ・レンコンについては、今後に期待がもてる印象だった。特に食感がよかったようで、シェフのアレンジにも期待がかかる。
- ・食中に出した日本酒については、概ね好感を持たれていたが、今回のお客様の中では好き嫌いが分かれていたようだった。スパークリングの日本酒

も準備していたが、「食事にはワイン」といった雰囲気であった。しかしこれから切り込んでいく余地はあったと感じた。

○日本文化の発信について

地元の方が食事と共に楽しみされているとのことで、テーブルや佐賀県紹介コーナーには、扇子・折り紙・お猪口などディスプレイしてお迎えした。お猪口（嬉野茶）片手に折り紙を手にとってみられたり、折り方を聞かれたりと、食事が始まるまでも楽しんでもらえた。

今回は日本剣道型と着物の帯結びのパフォーマンスを行った。日本剣道型はレストラン内ではスペースが取れなかったのでお店の外で披露させてもらった。お客様に移動してもらうことになってしまったが、バーリ市の方が和太鼓を叩かれたりして、モンテグロッソの町の皆さんにも楽しんで頂けたのではないと思う。その後、店内に戻ってもらい、今度はうって変わり厳かな雰囲気着物の帯結びを披露した。女性のお客様にモデルになって頂き着物を着てもらった。着付けが終わられた後の拍手と写真撮影会をみるとお客様が楽しみにしておられたのが伝わり、喜んでいただけてこちらも楽しかった。



3. 所感

前日までに、プーリア州政府やバーリ市と意見交換を行ってきて、食材、農作物については佐賀と似ている物も多いなと感じていた。しかし大きな違いは「有機栽培」へのこだわり。こだわりと言うか、自信や誇りといったものを感じ

じた。

予約が取れない、イタリア最高評価のシェフのお店だと聞き、勝手に都会のど真ん中の高級レストランを想像していた。しかし到着したレストランはオリブ畑とブドウ畑に囲まれた小さな街の中にあり、風景も佐賀に似てるなと感じた。

現在、日本の農業は収穫量の安定、低価格、低コスト、輸送などが課題として挙げられている。今回研修で実際に触れたプーリアの農業や料理は一連する歴史が、自然な流れで一つのブランド作り上げ、それを世界が認めている。これは佐賀県内でも実践出来る可能性のある理想的成功事例ではないかと思えた。

佐賀の新鮮で安心な作物が食べたい人、佐賀の新鮮な食材を使いたいシェフ、佐賀でしか味わえない風景や時間、これらを一つの物語として創造できれば、佐賀のアンティキ・サポーリが実現できるのではないかと強く感じた。

先輩方がこれまで佐賀県産品のモニタリングを積み重ねてこられた結果からしても、佐賀県の作物が世界に通用することが見えてきている。今度は逆にその売り方をプーリア州から学ぶことができれば、農水産業者のモチベーションも上がるし、佐賀県の産業自体も盛り上がるのではないかと期待がもてた。

農業、畜産、漁業、観光、飲食などポイントポイントの課題検討ももちろん必要であるが、今回の経験を生かし、広い視野と考えを持ってストーリーのある仕事に繋がりたいと思える研修になった。



【アンティキ・サポーリのスタッフの皆さん】
〔ピエトロ・ジート氏（レストランオーナーシェフ）：右から2人目〕
〔アントニオ・ディヌンオ氏（シェフ）：一番右〕



【お客様皆さんと一堂に】