

2004年(平成16年)10月1日発行 毎月1回1日発行 定価500円(税別) 郵政57年1月13日第三種郵便物認可

Hawaï

MAGAZINE FOR HIGH QUALITY LIFE

10
October
2004

実りの季節を迎えた豊饒の大地
美食を求めトスカナの田園を巡る

●読者プレゼントトスカナのワイン、他





上) 古井戸が中心にある村の広場。回廊のある建物はシエナ色（赤茶色）が印象的。下) スイートのリビング。ベッドルームが2階にあるメゾネットタイプ



シエナを中心とした辺りの田園地帯には、中世やルネッサンス時代の町が幾つも点在している。15世紀のころ、法王ピオ二世が自らの理想をもとに造り上げたピエンツァも、ルネッサンス様式の建築が立ち並び、小さくて美しい町だ。歴史的な価値もさることながら、ペコリーノチーザやチンタセネーゼ豚のプロシュートなど、シエナ産の食材やワインを扱うエノテカが軒を並べ、食いしん坊にとっても見逃せない町である。

ピエンツァのすぐ北にあるシナリंगाには、ピオ二世を排出したピッコロミニ家が所有していた、14世紀の小さな村がある。時計塔や礼拝堂、村人が暮らしていた住居など、鮮やかな茶褐色の建物が広場を取り囲む。「ロカンダ・デッラモローザ」は、1970年、廃墟となった村の一部を改装してレストランとしてオープン。10年後には住居跡を改装してゲストルームも造り、宿も営むようになった。中世の建築を生かしたトスカーナスタイルのスイートは、この地方独特の大きな暖炉や太い梁を渡した天井が印象的だ。かつて農

作業に使われた建物はオステリアとなり、地下には古いセラーがある。収められているのは、オリジナルワイン「ボルゴ・アモローザ」を始め、ブルネッロやキャンティ・クラシコなど、選りすぐりのトスカーナワイン。ペコリーノチーザやサラミをつまみながら、ワインを飲み比べるのも楽しい。評判の高いレストランで供されるのは、伝統料理に現代風のアレンジを加えた、リバイス・トスカン・キ

ュイジース。オイルをたっぷり使う伝統料理に比べ、軽めで素材を生かした味わいが特徴である。地元で一番の食材をシェフに尋ねてみると、迷うことなく返ってきた答えが、「タルトゥーフォ・ビアンコ（白トリュフ）。5kmほど先にあるサン・ジョヴァンニ・ダッソーは、アルバ産にも引けを取らない、希少な白トリュフの産地なのだ。香しき森の宝石とも出会える晩秋は、大地の恵みを堪能するには最高の季節といえるだろう。

進化した伝統料理と出会える 田園のホテルとして蘇った14世紀の村



右上) オリジナルワイン、ボルゴ・アモローザ。右下) パンツァネッラとチンタセネーゼ豚のプロシュート。パンツァネッラは、固くなったパンを水に戻し野菜と混ぜて食べるサラダ。トスカーナ伝統の料理だが、バジルソースを添えてモダンにアレンジ。チンタセネーゼとは、シエナ周辺だけで飼育される希少な豚。左上) 飯舎を改装したレストラン。左下) ローストラムと網焼き野菜。花ズッキーニのカプリノーチーズ詰め

ロカンダ・デッラモローザ Locanda dell'Amorosa
Località Amorosa 53048 Sinalunga Siena
Tel: 39 0577 677211 Fax: 39 0577 632001 <http://www.amorosa.it>
室料: ダブル€234、デラックス€325、スイート€365