

ジヨルニ



イタリアの幸せな食卓

# giornni

ちょっと素敵な“ムダン”

おかげさまで2周年!

記念付録



1 リサ・ラーソンさん  
「ラベルシール」

2 トフルド・ジュイ博物館  
「複製ファブリックカード」

*Cooking* 洋風大豆料理  
高山なおみさん

*Travel* 湘南散歩  
鎌倉・葉山・茶々崎

*Fashion*  
春トップス・コーディネート

*Handmade*  
手編みシュラブローチ、  
フォトフレーム

## イタリア 幸せな食卓

オリーブオイルソムリエに 大坪千夏さん  
南イタリア料理 池田律子さん  
小さなホテル巡り  
アンティーク市で雑貨買い付け



vol.9 2011 Spring



巻頭

ロッタ・ヤンスドクターさん「テーブルづくり」  
陶芸家 リサ・ラーソンさん「春の日記」

大坪千夏さん「オリーブオイル」 トフルド・ジュイ博物館「複製ファブリック」

定価980円

税別



撮影・文ノ本洋子氏  
編集・松尾ノ一恵氏



壁を貫くように窓が並び、開放感とナチュラルな雰囲気が感じられます。



リビングは天窓からの採光が豊富。  
右上/洗面の右手側はコンパクトな洗面。  
右下/OHは収納が充実できるキッチン周辺。洗面は付いていない。

## “泊まる クラムメイトとの アパート暮らしも会宿気分”



クラムメイト

レジデンスは2人部屋ですが、  
居心地のよいダイニングキッチンがあるので、  
2人でも暮らしやすい環境です。

「トスカリーナでオリーブオイルソムリエの資格を取ってみたい?」「キッチンで通う料理の先生から魅力的な話が私にありました。場所はモンテイカナイーム・テルメ、自家製のヴェルデイアやブナーニも愛した場所といわれているイタリヤの自然の温泉保養地です。実は縁があった同業も訪れていたと聞いて、いつもはホテルでまったりと過ごす私ですが、今回は違います。」

いつもの旅ではわからない  
懐深いトスカリーナを  
見つけました

暮らすように  
旅する  
イタリア

# トスカリーナで田舎暮らし 「オリーブオイル ソムリエになる」

スイスに嫁いで3年半、ヨーロッパらしいものを何か身につけたいと奮然と思っていた大崎千夏さん。大好きなイタリアのトスカリーナに1週間暮らしながらオリーブオイルソムリエの資格に挑戦しました。食いしん坊の本職兼業主婦となるのでしようか?

## “暮らす 3つの村を行き来する 毎日は楽しさ倍増”

居住先はフィレンツェから列車で1時間圏内  
モンテイカナイーム・テルメ。イタリアの中でも  
高級温泉保養地。とくに数々の温泉として有名な場所です。  
レッスンは朝晩のゆるやかな気候に恵まれた  
ペーシャで行われます。



左:トスカリーナの街には沢山の温泉。  
右:エノカのほとりには木々がすっきり広葉して景観が美しいです。  
右:この村の定んとなつた温泉も見るべき温泉。





### 市場巡りは決して欠かせません

道の感覚を知るためにまず市場に足が向きます。毎朝正午には早々に起きて市場の朝に立ち寄るのが日課となりました。季節の野菜やフルーツが1円、2円、安いすぎず、美味しい。

## “歩く 目移りしながら街歩き”

レッスンの前後や休日は街を歩いて気分転換。気に入ったお店には毎日のように通い詰めました。「きめうと同じでいいの？」なんて聞かれるとすっかり得意気分です。



あまのり

市場巡りが始まるうちに起きて近所の「パールの」。「ポンジ・オルノー」今日も元気で、「パリス・タ」といざつづを交わして一日が始まります。講習会場である「ユーリヤ」のレストランまではバス通学。車窓からの景色は、「実り豊かな秋のイタリヤ」にいる「こと」を日々実感させてくれます。ゼミルの車窓に映る演説陣からの投票は久しぶりに「ひとこも感」したくない」という気持ちになりました。帰り道は「ラス・ナイ」と教習したりお茶したり……。「こんなお話があつたかな？」。想像された街並みの中に「さまざま」が見え、今まで気づかなかった風景が見えてきました。暮らしている人々の息遣いを感じる毎日。暮らしのように寝をする。次の行き先はどこにしましょうか。

### 使い方がいろいろ、イートイン

アウターでも数層もいたって着てアウターを着ても、また今日の一品をその場で食べても良い。勝手にいい食品。家の子にあっては、強めに食べさせてあげよう。

OLA DISPENSA COTTARELLI  
Via San Francesco 100 - 00187 Roma (RM)  
Tel: 06 4781 1111 - www.oladispenza.com





### パールは行きつけを 見つけて住民気分



朝食は本島に入りのパール COFFEEで、できたてのパニーニや甘いパンは種類が豊富で毎朝食べても飽きません。道中はいつもそばわいて注文するのにOKです。

☪ PARTICCERIA CIGARRINI  
CORNA BARTOLUCCI & BOUTICATORI TORRE



### 学生気分バスに乗って

コルツァのバスは毎朝6時半から夕方まで30分おきの運行で観光客の人たちがたくさん利用しています。車内は立つと揺れが激しいのですが、乗らないうちは座席もそんなに揺れません。



### スーパーマーケットの パトロールは やめられません

パニーニでもありますが、スーパーでも売っています。でもスーパーでも売っていません。スーパーではお肉やお魚が安く買えます。パニーニは100gの値段です。

☪ SUPERMERCATO  
VIA FERRAZZANO 44  
BOUTICATORI

## “料理する”

### 地ものの食材を味わう

「この食材はオリーブオイルに合うのかな?」ルームメイトとガールズトークしながら買い込んだものを調理するのも最高の時間です。



コルツァ



おいしく楽しい手料理。



お家で買ったパニーニがたっぷりのおかず。



4703 JAPAN イタリアアソシエーションの事務所  
<http://www.aitapan.com>

Accademia del Gusto のウェブサイト、関連情報を検索。  
<http://www.gusto.com>

## “学ぶ” オリーブオイルソムリエは「食文化の伝道師」

オリーブオイルと料理との食べ合わせはイタリアの食文化にとって欠かせないもの。“文化の伝道師”となるべく、レッスンが始まります。



こんなに  
 たくさんの味わいがあるなんて驚きです

グラスに入ったオイルを全て温め、舌を舐めた後オイルを口に含み、舌の感覚を鋭く上げるようにして口内をまわらせます。舌を舐めた後はアロマに気づかれます。

お口直しに使います

ディスプレイの前、次のオイルに移るときはりんごやヨーグルトで口の中をリセット。



香りや味覚のベースを何度も確かめて記憶することが大事

香りは品種や産地、熟度、収穫は10/15/20品種や収穫に大きく分かれています。熟度が収穫、アップなど収穫となる香りや味の記憶を輸入するためにこの作業も重要なレッスンです。



- ・1日目の
- ・2日目の
- ・3日目の
- ・4日目の
- ・5日目の
- ・6日目の
- ・7日目の
- ・8日目の
- ・9日目の
- ・10日目の
- ・11日目の
- ・12日目の
- ・13日目の
- ・14日目の
- ・15日目の
- ・16日目の
- ・17日目の
- ・18日目の
- ・19日目の
- ・20日目の

- ・1日目
- ・2日目
- ・3日目
- ・4日目
- ・5日目
- ・6日目
- ・7日目
- ・8日目
- ・9日目
- ・10日目
- ・11日目
- ・12日目
- ・13日目
- ・14日目
- ・15日目
- ・16日目
- ・17日目
- ・18日目
- ・19日目
- ・20日目

- ・1日目
- ・2日目
- ・3日目
- ・4日目
- ・5日目
- ・6日目
- ・7日目
- ・8日目
- ・9日目
- ・10日目
- ・11日目
- ・12日目
- ・13日目
- ・14日目
- ・15日目
- ・16日目
- ・17日目
- ・18日目
- ・19日目
- ・20日目

- ・1日目
- ・2日目
- ・3日目
- ・4日目
- ・5日目
- ・6日目
- ・7日目
- ・8日目
- ・9日目
- ・10日目
- ・11日目
- ・12日目
- ・13日目
- ・14日目
- ・15日目
- ・16日目
- ・17日目
- ・18日目
- ・19日目
- ・20日目







### アグリツーリズモで 新オリーブオイルを味わう

産に製されたアグリツーリズモで、伝統的なイタリア料理の地元のワインとともに2019年産オリーブオイルを味わいました。「オリーブ」と思うと真っ黒いものも想像がなかりません。



### ソムリエコース、無事終了しました

コースで味わったオイルは 75% 以上。このお席のスタッフから買まれるオリーブの油を賞味し生産者の真摯な姿勢に感動いたしました！満腹でした。参加者は楽しく熱心な方はぜひぜひ 10 人ずつで賞味体験です。これからもよろしく。

### お土産買いました！

トスカナでのお土産はいつも食べ飽きばかりになってしまいます。ついつい瓶ものを選びがちなのでトランクの重量にいつも悩んでいます。搾りたてのオイルはわが家でのパーティーでお土産買しました。



ついでに買った野菜の瓶詰。



モンテパルチーノ産物直売所さんへ！



2019年産イタリア産の「アグリ」オリーブオイル。

