

日本食糧新聞

The Japan Food Journal

「米」のイタリア（上）水田にも文化の違い

総合 連載 2019.07.22 11912号 04面



水が張られていない水田を覆う稲の苗



川は農業だけでなくパビアの都市文化も発展させた

日本人になじみのイタリア料理だが、パスタにせよピザにせよ、すでに豊富なバリエーションが知られているだけでなく、本場の魅力を持ち込む余地がまだ残されており、日本独自の発展を遂げる可能性も十分にある。底知れないパスタやピザの世界に比べ、リゾットはどうだろうか。料理としての知名度は十分ながら、日本での発展状況はパスタでいうナポリタンの段階にとどまっているかもしれない。リゾットについてはもう少し本場の理解が必要で、そこから世界が広がるのではないか。イタリア随一の米どころ、ロンバルディア州パビア県で考えた。（宮川耕平）

欧州で生産されるコメの5割はイタリア産だ。国土の北部を横断するポー川流域にコメの産地は集中しており、特にパビアでは県内を縦断するティチノ川と合流、豊富な水と広い平野が田園を生み出している。

パビアにおけるコメの作付面積は、イタリア全体の35%を占めるという。高速道路から眺める風景は、ところどころトウモロコシ畑が混じることを除けば、日本の米どころと変わらない。緯度は北海道に相当するが、稲作のスタート時期は5月というから、新潟辺りと大差ない。

ただ、水田の様子はちょっと違う。取材に訪れた6月上旬の稲の様子は田植えを終えてしばらくのように見えたが、田には水が引かれていない。乾いた地面に苗が立っている。そうかと思えば水田もある。稲作の方法が日本と異なるせいだ。

イタリアでは、苗を植えるのではなく、水を引いていない耕作地に種を直まきにする。発芽した苗で田が緑に覆われたくらいのタイミングで水を入れるという。水の出入をコントロールするために周囲をあぜで囲うところは共通だが、田んぼ1枚は日本よりもかなり大きい。水で満たされた田は、日本と同じように収穫前に再び水を落とす。各工程を通じて、日本の稲作よりも効率的な、印象としては大ざっぱともいえる方法が取られている。

コメ作りの違いは、稲作が発展してきた経緯や文化的な違いのほか、品種の違いにもよるのだろう。品種の違いは、求める料理に合わせて独自の進化を遂げた結果である。