

日本食糧新聞

The Japan Food Journal

「米」のイタリア（下）発展余地あるリゾット

農産加工 連載 2019.07.26 11914号 04面



アルデンテの食感を楽しむイタリアのリゾット

日本で食べているリゾットは、いわばイタリア風の雑炊かもしれない。しかしイタリアのリゾットは生米を煮る料理で、アルデンテというほかない歯応えがある。

芯が残るような煮方は、日本のコメ料理ではありえない。おこわのように、日本にも生米から蒸し上げる調理法はあるが、硬く炊くことを原義とする「御強（おこわ）」にしても、リゾットの食感とはまるで違う。

イタリアのリゾットは、元は麦類を粒状にして作っていたものがコメに置き換わって発展したものである。この起源が示すように、リゾットはコ

メ料理でありながら、ベースにはパスタ料理の嗜好（しこう）がある。だからアルデンテに仕上がる品種を良しとし、カルナローリ米など大粒で長い形状のコメが好まれるのだろう。もっとも、リゾットのすべてをアルデンテに仕上げるわけではない。メニューによっても地域によっても違いはある。

リゾットを雑炊にしてしまう日本の現状は、かつてパスタやピザが通ってきた道のように思う。昭和の時代、日本でパスタといえばスパゲティかマカロニであり、さらにスパゲティとはナポリタンのことだった。ピザはパンの一種か、米国経由の宅配ピザから始まった。

やがて本場に対する理解が深まり、パスタもピザもイタリア式のメニューが浸透するだけでなく、本格派を土台にした日本流の進化も続いている。一方で、面白いことにナポリタンやピザ的なパンも現存する。ナポリタンなどは、アルデンテであってはならない料理とされ、イタリア式パスタとは一線を画している。

だからナポリタンの段階にとどまっている日本のイタリア風雑炊が遅れている、というつもりはない。これは雑炊の洋風アレンジとして進化するかもしれない。それとは別に、リゾットには本場のスタイルを取り入れることで発展の余地があると指摘したい。

スーパーマーケットでは、イタリア料理は洋風メニュー提案の中核ジャンルとしてさまざまな取組みが行われている。メニュー提案の幅をさらに広げる潜在性が、リゾットにはある。（宮川耕平）

Copyright © 日本食糧新聞社