

食材の話題

## チーズとの組合せを味わう、南イタリア産限定品種のフルーツと野菜のジャム

ナポリの南に位置するペストウムは、紀元前450年に建設されたと推定される歴史ある街。しかし、ギリシャ式神殿などの古代遺跡だけが、ペストウムの魅力ではない。ペストウムは、モツアレツラ、オリーブ油、赤ワインのアリアニコなど、南イタリアの代表的な名産物を生み出した偉大な土地でもあるのだ。また、ナポリの「ドン・アルフォンソ」などの星付きレストランを顧客に持つ、高品質ジャムの生産者、マイダ農園もペストウムにある。

フルーツそのもののような味わい

マイダ農園のジャムは、この土地だけで収穫される、めずらしい限定



素材第一のジャムは、収穫後すぐに手作業で下準備が行われる。

品種のフルーツを原料として、添加物をいっさい加えずに作られる。果実味が濃厚で、砂糖よりもフルーツの割合が多いこのジャムは、まるでフルーツそのものを食べているようなおいしさだと定評がある。ただ、限定品種のフルーツを原料としているため、製品の新鮮さを保つため、年に一度の収穫期にしかジャムを生産しない。このため、他メーカー品に比べると高額だ。にもかかわらず、「顧客からの受注をまかなうのは至難の業」とオーナーのジョヴァンニさんが言うほどに、マイダ農園のジャムの人気は高い。

そうしたマイダ農園の14種類のフルーツジャムの中でもとくに人気が高いのが、2種類のリンゴのジャムだ。一つは、「アンヌルカ」という、果肉にスプマンテのような発泡性を感じるというめずらしい品種を使ったもの。収穫後、葉の上で数カ月間熟成させ、それからジャムにする。そしてもう一つの「リモンチェッロ」のリンゴジャムは、レモンの味がすることからこの名前がつけられたという、酸味のある品種のリンゴを原料に使用したもの。香り豊かなこのリンゴの特徴はジャムになっても感じられ、爽やかさが食欲を刺激する。ジャムとチーズの組合せを楽しむ

様に、チーズとの相性が楽しめる。繊細な甘みと香ばしさのある「洋ナシとクルミのジャム」は、クリーミーでほのかな塩気のある水牛のリコッタと。存在感のある「オレンジ、レモン、オニオン、ショウガのジャム」は、ハードタイプのペコリーノなどが好相性だ。また、合うのはチーズだけではない。たとえば「白イチジクのジャム」と、ごく薄切りにしたサンダニエーレの生ハムとの組合せは、至福を感じるほどの味わいだ。この他、ジャムとパッシートやヴァインサントなどのデザートワインとの相性も格別だ。

ジャムとチーズの組合せは、盛り付けるだけで味わい深い一品となる。そのため、アペリティブやランチの人気メニューの一つとなっている。(久谷満香/在ローマ)

MASSERIA MAIDA  
住所/VIA TEMPA DI LEFRE  
CAPACCIO  
URL/www.masseriamaida.it  
電話/828722975  
SAPORARTE  
住所/VIA NUOVA32/34  
CAMASTRA  
URL/www.saporarte.it  
電話/922951053