



絵に描いたピッツァ

すずき ようこ
鈴木 庸子

●イタリア語通訳・翻訳家、在イタリア・ナポリ

空腹を一刻も我慢できない時。皆が満足するメニューのすり合わせが難しい時。台所に立つ気力・体力がない時。懐が寂しい時。そんなピンチに、その場に居合わせる全員を救ってくれる魔法の呪文がある。

「ピッツァ？」

絶望に飲み込まれる寸前だった我々の前に、この一言で確固たる希望が姿を現す。

ナポリ及びその周辺に住む我々にとって、「ピッツァ」とはいわゆる「ピッツァ・ナポレターナ（ナポリ風ピザ）」を意味する。それ以外のピッツァを探す方が難しい。

この呪文を唱えたら、あとはナポリ市内に1,400～1,500店舗存在するといわれる、ピッツァ・ナポレターナを提供するピッツェリアの一軒に、デリバリーを注文するもよし、テイクアウトに赴くもよし。または着席して、ピッツァイオーロ（ピッツァ職人）とフォルナイオ（ピッツァの焼成他窯の一切を担当する職人）の職人技を肴に、焼き立ての一枚を頬張るもよし。いずれにせよ、自らの町の名を冠しただけあって、ナポリで不味いそれに当たるのは至難の業だ。希望が幸せとなって味覚とお腹を満たすことは、ほぼ間違いない。

またこの一皿は、ストリートフードとしての出生——18世紀末のナポリ王国の下町の路地では、ピッツァ売りが庶民の空腹しのぎの一端を担っていた——を忘れることはなく、ベーシックなマルグリータなどは、例外はあるものの、着席して3.5ユーロからというありがたいプライスレンジがおおよそ遵守されている。この値段にして直径

32センチ前後というボリュームで、前菜もデザートもお腹に入る余地をまず残してくれないのも心憎い。店先のショーケースに焼き立てがどんどん投入される、四つに畳むことを前提とした立ち食い用は、なんと1ユーロから。マクドナルドがこの街で大きくなれない訳である。

老若男女の口にあい、家でも外でも気軽に食べられ、腹持ちがよく、これ一品で一食が完了。週に一、二回は、どこかで口にしている。ピッツァ専門店であるピッツェリアはレストランとは異なり、コンロがないところも多く、イタリアでは食後につきものエスプレッソコーヒーの準備もないため、レストランでは長尻のナポリ人も、ここでは熱々の一枚をお腹に収めたら席を立つ。日本人にとってのラーメンのような存在というのが、私の認識である。

地元では庶民の味としてこよなく愛されているこのピッツァ・ナポレターナが、2010年にEUより栄えある伝統的特産品保証（STG）認定を受けた。地中海料理、和食等がすでに登録済みのユネスコの無形文化遺産指定へも、現在出願中である。庶民的な生い立ちから二世紀、感慨深い大出世ではないか。

EUが太鼓判を押す前後から、ナポリではオーガニック小麦、トッピングのDOP指定食材（トマト缶、モッツアレッタ、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル、パルミジャーノ・レッジャーノ等）限定使用、地ビールやワインとのマッチング、

有名シェフ考案によるメニューなど、各ピッツェリアが様々なこだわりを相次いで打ち出し始めた。グルメガイドの権威ミシュランも、その2010年イタリア版にこの街のピッツェリアを一軒掲載。ピッツァ同様我々には実に身近な存在であるピッツァイオーロだが、一流シェフ同様、各国のマスコミやイベントに引っ張りだこのスターも誕生している。老舗ピッツェリアの国内・海外進出や、ピッツァ・ナポリターナを売りにしたチェーン店の瞬時の店舗展開、周辺商品（食材・機材等）の輸出やピッツェリア経営コンサルティング等、ナポリ圏外でのピッツァ・ナポリターナ関連ビジネスの活発な動きは、いまや業界関係者ならずとも耳にする経済ニュースの一つとなっている。平均的な消費者としては、この街でピッツァやピッツェリアの敷居が高くなったという感触はない。ただ、十数年前には見られなかった強力な上昇志向と、それに伴うレベルの底上げは明らかである。

有形無形の恩恵をナポリにもたらしたこのSTG認定だが、町中でこの表示を掲げた店にはほとんどお目にかからない。その理由をナポリのいわゆる名店ピッツェリアオーナーたちに聞いてみると、言い回しに差はあるものの、要は彼らのピッツァにはその規定を凌駕する食材が用いられ、生地の仕込みから焼成に至るまでの各調理工程段階にも、数値・言語化に限界がある職人技が散りばめられているため、STGの店と明言することは自らのレベルを不当に下げかねないという危惧／気概が、その主要要因という印象を受ける。

ヨーロッパのSTGのような、大きな組織による各種認定の主目的は、その対象の保護である。平たく言えば、国際的な人気アイテムにつきもの

のまがい物の取り締まりに他ならない¹。私に話を聞かせてくれた、ピッツァ・ナポリターナの権化たる店の看板を背負った彼らにとって、同規定の対象は「世界に浸透した我がピッツァのイメージを喚起すべく名前だけ拝借し、実際には適当なそれもどきを作っている、どこぞの輩の店」が想定されていよう。また、「ピッツァ・ナポリターナ文化圏外で、このピッツァにまじめに取り組もうとしている初々しい後輩たちが、先に挙げたピッツァイオーロの風上にも置けないような輩と一線を画すための、地元の先輩からの餞たる指針」としての役割も見込んだはずである。いずれにせよ、自分たちはチェックも保護も受けるいわれはない、というのが正直なところではないか。

EUによるSTG認定の立役者である、この街の二つのピッツァ・ナポリターナ関係協会（AVPNとAPN）が、認定自体については誇るべき勲章として大歓迎する一方、例えばレシピに関して前者が、改正は加えつつも二十年以上前の独自の規定をいまだにおおよそ踏襲してしている²ことも、この基本に照らせば何の矛盾もない。

新大陸発見の賜物の一つとしてトマトがヨーロッパに上陸してから、有毒植物という誤ったレッテルを返上し、ナポリ王国にて既に存在していたシンプルなピッツァ生地の上に乗せ、めでたくピッツァ・ナポリターナ誕生となるまでには、三世紀近い時間を要した。現在その生誕地ではあくまで机上の存在であるEU印の同ピッツァだが、今後の展開も見守る必要があるだろう。その間我々は、お上よりのありがたい印綬は持たずとも、立派に成長したこの逸品をしっかりと支えつつ、舌と胃にてたゆまず研鑽を積ませていただくこととする。

註

1. 真偽の程は定かではないが、その本物と偽物の境界線を引くにあたり、世界的なビジネスのプラットフォームとなったピッツァ・ナポリターナを利用しようとする大企業のロビイストが、裏で動いたという噂も流れている。因みに、もしもこの噂が本当だったとしても、ピッツァ・ナポリターナが政治的に利用されるのは、初めてではない。1861年のイタリア統一と同時にナポリ王国はその輝かしい歴史を閉じ、イタリア国王の統治下におさまったが、北イタリア出身の新国王は、南部での人気取りの一環として1889年、地元の庶民の味を王妃が自ら口にするというイベントを開いた。これが、当時既に存在していたトマト、モツァレッタ、バジルのピッツァをマルゲリータという名前で定着させるきっかけとなったという史実は、耳にされた方も多いのではないか。

参照：Antonio Mattozzi, Una storia napoletana Pizzeria e pizzaiuoli tra Sette e Ottocento, Slow Food Editore, 2009 pp.117-118

2. http://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare_AVPN.pdf