



# ピッツァ・ナポリターナが科学と出会うまで

—マエストロ・ピッツァイオーロ、エンツォ・コッチャ氏へのインタビュー—

すずき ようこ  
鈴木 庸子

●日伊語通訳・翻訳家

今年一月、「ピッツァ・ナポリターナの美味しさの科学」<sup>1</sup>という翻訳本が刊行された。原本はイタリア語で、ミシュランがこのピッツァのカテゴリーで初めて掲載した店のオーナー兼ピッツァイオーロ（ピッツァ職人）であるエンツォ・コッチャ氏が、由緒あるナポリ大学農学部を叩き、食品工学の先生二人と共に、ピッツァ・ナポリターナ（ナポリピッツァ）の主原材料および各加工過程を科学的に解明した専門書である。

イタリア国内で、あらゆるピッツァに関する著書がごまんと流通していることは、ご想像だけでしょう。しかし私が知る限り、TSG（EU伝統的特産品保証）という明確な規定を基に、この一品を圧倒的な科学に照らして昇華させた学術書は、他にない。

三人のナポリ人の手で、ナポリで誕生したこの書籍。昔からこのファストフードがありふれた存在であるこの街——立ち食い用マルゲリータなら1ユーロ、着席の場合も3.50ユーロから楽しめる——で、なぜこの身近すぎるメニューが、科学的な研究対象となったのだろうか？

英語版に続き、二つ目の翻訳となるこの日本語版とご縁をいただき、しっかり読み込む機会を得たが、読めば読むほど、「一体なぜこの本が生まれたのか」という疑問が膨らんだ。日本語版発売の記念に、創案者であるコッチャさんに、直接尋ねてみることにした。

——ピッツァ・ナポリターナに関する、これほど科学的な本を作ろうと思われたのは、なぜですか

ピッツァ・ナポリターナ職人の家の三代目とし

て、その経験と技を受け継ぎ、今日まで研鑽を重ねてきました。同時に、このピッツァが持つ長い歴史と伝統にひかれ、可能な限りの関連書籍にあたってもきました。こうしてハイレベルの経験値と情報量を蓄えたのですが、自分の中のピッツァ・ナポリターナを一枚の絵として見た時、一部が欠けていることに気付いたのです。それが、純粹に科学的な見地からの考察でした。この欠陥を埋めたいと思ったのが、この本のきっかけです。

本の構想の際念頭に置いたのは、「テクニックではなく科学で、優れたピッツァ・ナポリターナを作る道筋をつけること」でした。そのためのコンテンツとして、あらゆるエラーを、技術ではなく科学的に解説できたことは、この本最大のポイントだと思っています。

完成したての一冊を読んだ時には、ピッツァに関する自分の全ての経験と知識が、科学に翻訳されて姿を現したと感じました。

——職人さんは、自らが突き詰めた技を愛するがあまり、時にこれを他人に漏らしたがる、というイメージがあります

ピッツァ・ナポリターナ職人の技芸は、2017年にユネスコの無形文化遺産として登録されました。そんな時代に、この技を日々駆使して口に糊している我々は、いわばこの全人類の共通財産が抱く真の価値を世界に伝える、アンバサダー的な立場にあるのではないのでしょうか。意味のない伝承など一切の曇りを排除し、今や世界の宝であるこのアートを、科学が持つ純粹さを借りて正確にとらえ、できるだけ多くの人に正しく伝えること。そ

1. エンツォ・コッチャ、パオロ・マーシ、アンナリーサ・ロマーノ（共著）、丸善出版、2020



翻訳本を手にする  
ピッツァイオーロの  
エンツォ・コッチャ氏

れこそが、美味しい一枚を提供することと同様に、今日我々が果たすべき務めだと思えます。

—— 大学との共同研究は、いかがでしたか

相方が250本以上の論文を発表しているマーシ先生ということで、緊張しました。職人としての腕に自負はありますが、それを科学的に解釈しようなどとは思ったこともありませんでしたから、例えば馴染みの生地が「固体でも液体でもなく、粘弾性体である」ということから、もう初耳で。本当に、多くのことを学びました。

これだけ流動的な時代には、経済とは別の意味で、本当の価値というものの見極めが重要で、また求められていると感じています。一流の研究機関・研究者による考究の賜物であるこの本には、まさのその種の価値が宿っています。記念すべき第一冊目を、我が三人の子供と妻に捧げたのも、家族というものがこの本同様、本当に価値のある存在だからです。

—— 先行出版された伊語・英語版の反応は

米国のアマゾンで、英語版が965ドルで売りに出ている画面を、友人が送ってくれました。どういう成り行きでの値段設定なのか、またこの値段で売れたかどうかは知りませんが、これはピッツァ・ナポレターナが、世界的に求められる存在であることの証でしょう。

イタリア人読者からは、「科学的にはやり尽くしたから、次は三代目の一流職人ならではの、ピッツァイオーロとその技に関する本を」とのリクエストをもらいました。現在、ナポリのピッツァ

イオーロ文化史的なもの、地中海料理におけるこのピッツァ（まんが）の二冊を構想中です。

—— これからの職人のあり方とは

一昔前まで、我々を含むあらゆる職人は、地元だけを意識していれば済みました。しかし、グローバル化が前提となった現在、このカテゴリーも、世界を相手とする視野を持つことが必須となっています。

二十世紀イタリアを代表する哲学・歴史学者クローチェの言葉どおり、我々職人は「頭と心と手」です。そのいずれかが欠けたら職人でなくなってしまうことを、私は肝に銘じていますし、どんなにグローバル化が進んでも、これは変わらないと思います。

イタリア「食の年」であった2018年には、文化財・文化活動および観光省から、この美食の国の「食の大使」全十二名の一人に任命されるなど、飛びぬけた存在であるコッチャ氏<sup>2</sup>。この本は、ピッツァ・ナポレターナの現場は自らの腕と研究心で知り尽くしていた彼が、このピッツァの未知の側面に気付いた時、その理解を普遍的な科学に求める中で誕生した、彼自身の「座右の書」であった。

職人技の極みであるピッツァ・ナポレターナから、超一流の職人自らが「腕」という条件を一度外し、人類共通の科学的方法で、そのつくりを紐解いたこの一冊。「日本でこのピッツァを愛する、またはこれに近づこうとする方々の、あらゆる問題解決の指針、迷える時のバイブルとなって欲しい」という彼の言葉に、私も同感である。

2. [https://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/1519138727616\\_cartellastampa.pdf](https://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/1519138727616_cartellastampa.pdf)