

● アイスクリームプレス

ICE CREAM PRESS

6 平成29年
月号 6月20日発行
[毎月1回20日発行]

2016年アイスクリームブランド別トップ10

トップの「ヒッセルスーザーカップ」は250億円に到達！

日本アイスクリーム協会「第6回定時総会」開催

衛生・品質の向上重要課題とし、おいしさ・楽しさを広くPR

2016年家計調査

アイスクリームの支出金額は8908円で、競合品の中でも圧倒的な購買量

売上高2兆155億円で、增收増益・経常利益率1%を回復(日本アクセス)

5月の販売状況

ゴールデンウイークの好調さに支えられ伸び、4月～5月累計で30億円上乗せ

またまた快挙！「第6回ニバラータ祭り・グラニータコンテスト」で京都・嵐山の“新八茶屋”2位入賞



イタリア・シシリー島のアチアーレで、6月2日～4日に行われた「第6回ニバラータ祭り・グラニータコンテスト」で、京都・嵐山のジェラテリア“新八茶屋”的中川マリ子・昌平さんの作ったグラニータ「雪解け森のオレンジグラニータ」が、2017年グラニータ賞の2位を獲得した。

イタリアの中でも、特にシチリア東部では、結晶の細かいかき氷のようなグラニータの発祥の土地と言われ、グラニータの本場として毎年イタリア各地より強豪が集まる。このコンテストへの日本からの出場も入賞も初めてとなり、初出場での快挙となった。

中川マリ子・昌平さんが作った「雪解け森のオレンジグラニータ」は、シチリア産遅積みオレンジ、抹茶、ゆずに少しだけリモンチェッロを加えた、日本とイタリア・シシリーの代表的な食材を使った逸品で、審査員からも日伊の味の調和が素晴らしいと非常に高い評価が与えられた。また、お祭りに出店した14店舗のうち、一般消費者の人気投票では1位を獲得し、ダブルの喜びとなつたが、中川さんたちが道を歩くと、多くの人から「美味しいかった」と声をかけられることしばしばであった。

新八茶屋は過去にも、イタリア・リミニで行われる「国際ジェラートコンテスト」に2度の

入賞経験を持つなど、その腕は折り紙つき。中川マリ子さんはイタリアでも辣腕ジェラテリエとして有名な存在である。

尚、1位は、ジェノバの近くのキアヴァリとポルトフィーノに2店ある Gelateria Marconi の Fabio Marconi。3位は、地元シチリアのメッシーナにある Gelateria Export の Giuseppe Arena が受賞した。



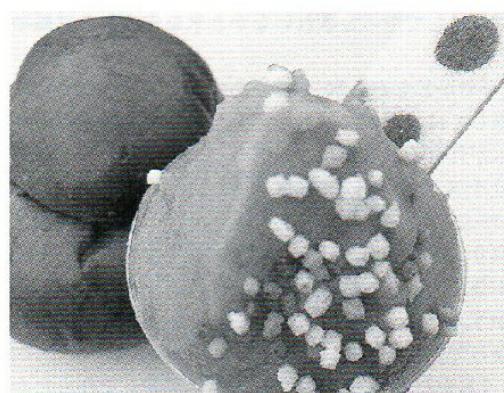
I ❤ イタリア、I ❤ ジェラート！ グラニータの新風はシチリアから京都へ向けてたなびく



地球の真ん中を味わった3日間。グラニータ祭り Nivarata Festival は、エトナ山の火口さながらの、熱い南の空気とアツイ人々との出会いとなった。そして、何よりも、今年初めて日本人としてニバラータへ出店した京都・嵐山の新八茶屋は、初体験にも関わらず、世界で2番目に美味しいグラニータ賞に輝いた。

まずは、グラニータとは。夏になるとジェラート店にじわじわと進出して来るもので、シャーベットに近いものだが、さらに爽やかな微妙な組成感の違いを感じる。アイスはもともと嗜好品だが、グラニータは朝食の一つでもある。毎日の生活に溶け込んで生活の一部となっている、地球上でも特異な地域がカターニャを中心とするシチリア東部である。よそ行きでない歴史に支えられてきたグラニータ文化を愛で、もっと多くの世界の人々にこのすばらしい食文化を広め、さらに美味しいグラニータを作り、グラニータと一緒に楽しもうというのがこのお祭りの趣旨。

一番の基本は、グラニータ＆ブリオッシュ。ブリオッシュはおへそのついたものでなければならない。この地方のお菓子屋さんやカフェでは、朝から晩までブリオッシュを焼き続けている店も多くあるそうだ。朝食にいただくのが正統派だが、夜にもいただくようで、そのブリオッシュがまた美味しい。グラニータとの相性が最高。冷たいブリオッシュを



まるでジャムのように塗っていただきても、すんなりまるでミルクにビスケットをつけた時のようにふわふわと口の中で溶け、油脂が口の中に残るいやな感じがまるでしない、まさにさっぱりブリオッシュなのである。定番の味は、コーヒーやシチリアの特産物を使ったグラニータの数々、アーモンド、ピスタチオ、レモン、オレンジなど。シチリアの暑さと

日本の暑さは異なるが、蒸し暑い日本の夏にはぴったりと思われる爽やかさが共通している。



今回日本から初出場、グラニータ部門で2位、一般消費者の人気投票でも2等賞を得たグラニータを作ったのは、京都嵐山の新八茶屋。グラニータ文化を勉強させてもらおうと奥ゆかしくやってきた、中川マリ子さんと昌平さん。シチリアの遅摘みのタロッコオレンジ、抹茶、ゆずというシチリアと京都の特産品を絶妙に組み合わせた「雪解け森のオレンジグラニータ」を作った。メルヘンな名前とそれにぴったりのプレゼントを用意し、2カ国の大成功。街を歩くと、50m毎に声をかけられる。「本当に美味しかったよ。」「遠い日本からきてくれてありがとう。」アチレアーレの人たちはなんて暖かい人たちなのだろう。熱いエールが送られる。オレンジやレモンの産地のため、柚子にも大きな興味が寄せられた。どうして手に入れられるか、イタリアでも栽培できるか、どうして種を入手できるか、接木は可能か…など。

原料はフレッシュなものを使うのがルールで、冷凍や半製品は使わないのが、元祖ニヴァラータ祭りのポリシー。参加者全員がそれぞれ3日間で200kg



近くのグラニータを作るが、その厨房はまるで戦場だ。前日からたくさんの桃をヴィンサントに漬け込んでいたIlaria Scarselliはこれまで多くのコンテストで入賞経験がある。一位を受賞したGelateria Marconiは、毎日にこやかにGinevra & Girlsが何十キロものネクタリンの処理をしていた。きっと彼らも100kg以上をつかったにちがいない。

Chiara Soffioliは、女性弁護士という変わり種。自分の甘い部分をジェラートにかけるということで、夏の間はジェラートとグラニータを作る。アーモンドとイチジクのジェラート、ありそうでなかつた組み合わせでチャレンジした。ここでも女性の力は大きい。新八チームは当初予定していた100kgのオレンジでは足りず、さらに50kgを買い足して作った。顔からオレンジ色の汗を滲ませて絞った…と書きたいところだが、力強い助っ人が！地元の料理学校の生徒さんたち Alessandro & Stefanoで、最初は恐る恐る絞っていたものが、要領を覚えると早いもので、2日間で150kgを絞り切ってくれたのは、大助かり。将来星付きシェフになる夢を持ち、たくさんのことを見たい彼ら。遠慮げにジェラートのレシピを教えて欲しいと頼む彼らの礼儀とアンビションに拍手を送りたい。





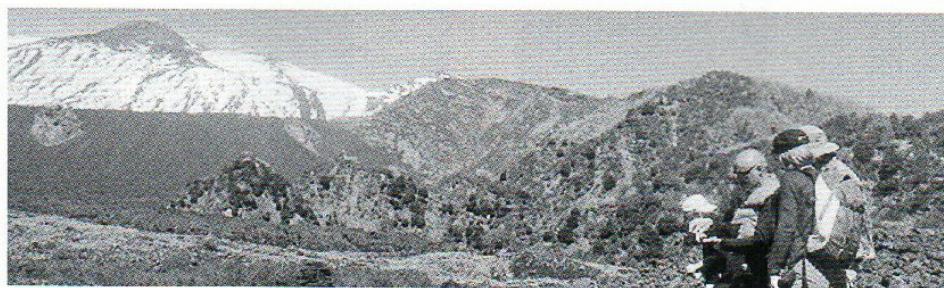
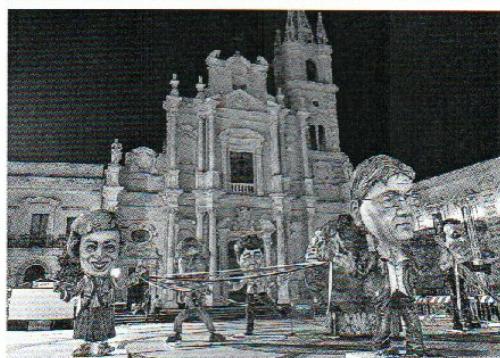
いよいよコンテストの発表だ。誰もが神妙な顔つきになる。一位には、昔グラニータ売りのシンボルだったハンチング帽が送られる。どんなに大きな優勝カップよりも価値がある。今年、世界1のグラニータ賞に輝いたのは、ジェノヴァから少し行ったところにあるイタリアの高級リゾートとして知られるキアヴァリとポルトフィーノに店を持つ Fabio Marconi の Gelateria Marconi。様々な大会の優勝者や入賞者の集まるレベルの高いニヴアラータでの優勝は、格別なものがある。

車で12時間かけてやってきた甲斐があったというもの。彼らの作った Fior di Maggio (5月の花) と名付けられたグラニータは、ガリアバラの花びらのシロップとネクタリンの爽やかな味。2位は前出の新八茶屋。3位は、地元シチリア、メッシーナの Bar Gelateria Export の Giuseppe Arena の作る Re Linfa di Limone (レモンの樹液) で、樺の一種の樹液を糖の一部として用い、地元のレモンとミントの葉を散らし夏にぴったりのグラニータで受賞した。また、チョコレートグラニータ、アーモンドのジェラート、自由テーマのジェラートのテーマでもコンテストが行われた。

その他、グラニータを食べて赤十字に寄付することができたり、各ジェラートの協会による新しい

ジェラートのフレーバーの紹介も楽しめた。子供のためのジェラートアトラクションはクロスワードパズル、例えば、「蜂の作る砂糖は？」などジェラートに関する質問が続く。ダンスやクラシックカーも登場、グラニータ歴史館も欠かせない。グラニータの歴史の著書のあるルイージ・ロマーノ氏の協力により、市長さん自らコック服を来て、搾りたてのレモンで、その昔作ったように氷と塩でグラニータを作り披露した。

G7 の開かれたタオルミーナは車で30分ほどの距離。町の中心の広場には、G7首脳の張り子が置かれ、これで2017年の春のイベントが終わり、バカンス受け入れモードに入るアチレアーレであった。



●アチレアーレの旅

あまり聞きなれないこの町のアチという名前は、ギリシア神話に出てくるパン神の息子で美しい羊飼いの青年アーキス（イタリア語でアーチ）の名前に由来する。海の妖精ガラテアと恋仲にあったが、美しい彼女に一つ目の巨人ポリュフェルモスが横恋慕をしてしまい、アーチを殺してしまうというもの。悲しい恋の果ての街も、カターニヤに次ぎ、2番目に大きく、「100の鐘楼」と今でも例えられるほど教会の多い街と成長した。100mも歩くと素晴らしいバロック様式の教会に当たるほど。絶壁の下が海で、小さな港や海に浮かぶ中世のお城もある。背中にはエトナ山が噴煙をあげ、ここを基地として美しい山と海やギリシア神話に浸るのも旅の一案かもしれない。ニヴァラータでもニヴァラータ・エクスペリエンスというこの時だけの特別ツアーも企画している。その昔、氷を作ることができなかつ頃は、エトナ山（3350m）の雪を冬のうちに氷室にストックしておき、夏はそれを切り出して、カターニヤやアチレアーレを中心に販売していたもので、山の中腹のところどころには今でも氷室跡が残る。それを見学するツアーなどもあり、自然と歴史を省みる面白いものだ。

街角の市場には、水揚げしたばかりのマグロが毎

日ゴロンと売られている。とても大きなマグロなのに、毎日新しいものが入っているということは相当なマグロの消費量である。パスタにメイン料理にシチリアではマグロは幅広く使われる。赤身もトロも均一料金で1kg 12ユーロ。破格の値段。100gのトロが150円の世界だ。地元の青年が取って来たばかりのウニは1個25円。目を疑いたくなる値段である。パスタにするといいのかしらと聞くと、半分に割ってパンですくって食べるのが一番だよ、と。シチリアの旅は包丁とお醤油とわさびを持ってキッチンつきのアパートで過ごすのが一番。屋台の野菜や果物も本島では見かけないものがたくさんある。いちじくほどの大きさの洋梨の美味しかったこと。一足先にスイカやメロンもたくさん出回っていて、エトナ山で取れたさくらんぼも今が旬。広間はパン屋さんだったところが夜には屋台に変身、涼しくなったところで、お肉のグリルを作つてパニーノを作ってくれる。たくさんの野菜もあり、脂肪の落ちた肉と素焼きの野菜、素材の味を楽しみ、体に優しいものがあるシチリア、奥はもっともっと深いはず。何度も来ても感動を残してくれる底力が頼もしい。火山の底のように尽きない魅力がまさにI♥シチリアだ。

