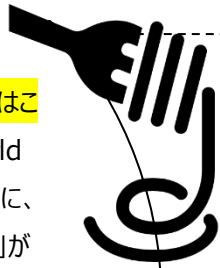


No.47 「実は○○だった！」パスタ愛がさらに深まる、豆知識&雑学

-1- 「世界パスタデー」とは？

10月25日は「世界パスタデー」です。実はこの記念日、世界共通。英語表記は「World Pasta Day」です。1995年10月25日に、イタリア・ローマで「第1回世界パスタ会議」が開催されたことが由来なのとか。日本人も大好きなパスタ。そんなパスタにまつわる、思い込みを払拭する、豆知識や雑学、日本独自の発展を遂げたパスタ&ソース事情を紹介します。



-2- 赤と白？

実は、「イタリアン＝トマト」ではなかった！？「イタリア料理に、トマトは欠かせないよね」と思っている人は多いはず。ところが、イタリアにトマトが持ち込まれたのは16世紀。しかも当初は「観賞用」だったとか。広く料理に使われるようになったのは18世紀なのだそう。意外に歴史が浅いことが分かります。パスタとトマトとの画期的な出会い、そして、パスタの押し出し機・乾燥機の発明が相まって、トマトソースで楽しむ現在のようなパスタ料理は広く普及しました。ところで、「ボンゴレ・ピアンコ」はメジャーなパスタメニューですが、実は「ボンゴレ・ロッソ」も存在します。「ボンゴレ」は「あさりなどの二枚貝」、「ピアンコ」は「白」、「ロッソ」は「赤」の意味。つまり、白ワインで二枚貝を蒸し上げ、その出汁で作るパスタが「白・ピアンコ」で、トマト・トマトソースを使ったパスタが「赤・ロッソ」という訳です。赤と白、トマトで料理の幅が広がり、楽しみ方も倍に！

-3- ミートソースは「うどんにかけても美味しゅうございます」！？

日本で初めてミートソースが提供されたのは明治期、新潟の「イタリア軒」と言われています。大正期には東京のレストランでも提供され、その後、広く食卓に普及するきっかけとなったのが、1959年にキューピーが日本で初めて手掛けた市販用のミートソース缶です。1955年には本格的なパスタ製造機が導入され、「パスタ元年」と呼ばれていますが、それでも当時は

まだ、「ミートソース＝ハイカラな料理」の時代。キューピーが発売した当時のミートソース缶(Photo⑥)には、「又うどんにかけて、温かい御飯にまぜても戴いても美味しゅうございます」との記載が。当時の時代背景が垣間見れます。日本人に一番人気のパスタ＝「ミートソース」*に歴史あり、ですね。

※インテージ SCI パスタソース味種別で首位 (2022.9-2023.8)



-4- 群馬のご当地パスタ「ベスビオ」って？

日本人は、各国の料理を日本流にアレンジするのが得意ですが、パスタも然り。群馬県民なら誰でも知っているご当地パスタと言えば、「ベスビオ」(Photo⑦)です。ベスビオ火山は、イタリア南部、ナポリ近くの有名な火山。唐辛子の利いた辛口の魚介系トマトソースの特徴から、この名前が付いたのだとか。発祥は、高崎市に本店を構える老舗イタリアン「シャング」。群馬県は全国でも有数の小麦の産地で、高崎市は「パスタの街」としても知られています。ほかにも、名古屋の「あんかけスパゲッティ」、静岡県富士市の「つけナポリタン」など、日本独自に発展したご当地パスタも、試してみたいパスタの一つです。

-5- 語源がユニーク！本場との違いも？

「アラビアータ」を直訳すると「怒りんぼ風」。理由は、ソースの辛さで怒ったときのように顔が赤くなるからなのとか。キューピーがこの秋、発売した「あえるパスタソース アラビアータ 完熟トマトの旨辛仕立て」は、程よくピリ辛で大人の味。そして諸説ある「カルボナーラ」の語源は、「炭焼き職人」が有力。仕事の合間に作ったパスタに炭の粉がかかり、それを黒くしように見立てて…という説です。面白いのが本場イタリアと日本のカルボナーラの違い。イタリアとは異なり、日本ではクリーミーなソースが好まれます。ローマ駐留米軍が、火入れが難しいカルボナーラを失敗しないように生クリームを入れて仕上げたものが、日本のルーツという説も。カルボナーラ部門で売上 No.1 を誇る、「あえるパスタソース カルボナーラ 濃厚チーズ仕立て」(Photo⑧)はメニュー例も、クリーミーなソースが人気です。形状や太さなど、パスタ自体の使い分けに長けたイタリアに対して、パスタソースの種類が豊富なのが日本。バラエティ豊かなパスタソースで、パスタの世界を楽しんでみては？

