

ミセス

July 2
昭和37年
2015年6月5日

インド洋の楽園、
セーシェル諸島へ

本で旅する世界の島

七色の魅力をたどる、シチリア

知花くららの
リゾートスタイル
プーケットにて

夢は大きく、
荷物はコンパクトに
島旅のワードローブ、
スーツケース

特集 | 夏、旅に出よう!

島の休日

〈ガイドブック〉

瀬戸内海の
島めぐり

しまなみ海道、尾道、鞆の浦、
小豆島、直島、豊島ほか

野菜が主役

今、人気のシェフに教わります

ファッション

夏のジュエリーは、
ボリュームが決め手

ビューティ

外出中もずっときれいでいたい人

正しいメガネは心地よい

SICILIA

七色の魅力をたどる シチリア

〈島の休日〉PART 2

地中海の真ん中に浮かぶシチリア。紀元前の昔から歴史の波に洗われてきたこの島の魅力は「多彩な顔」にある。空、海、山野、食、ワイン、人、伝説……。シチリアを彩る七つの色に込められたメッセージを読み取る旅へ出かけよう。

撮影・吉田タイスケ／取材、文・浮田泰幸／取材協力・Assovini Sicilia, Gheusis



Bianco

白。それは乾いた日ざしの色、砕けた波頭の色、
エトナ山の頂に積もった雪の色、
白ワインの香りの中に認められる可憐な花の色。

エトナ山麓で出会った白馬。



（シチリアを見ないでイタリアを見たとするは、イタリアをまったく見ていないのと同じこと。シチリアこそはすべてにつながる糸口なのだから）
 ゲーテは『イタリア紀行』の中でこのように書いている。イタリア半島をブーツにたとえると、そのつま先のすぐ先に浮かぶ、とんがり帽子のような形のシチリア島は、地中海で最大の島だ。周辺の島々を合わせてシチリア州を構成している。アフリカ大陸まで一四五キロ、イタリアの中では「南西の端っこ」だが、試しに、もっと広域の地図を広げてみると、シチリアが地中海世界のど真ん中であることがわかる。建築家レンツォ・ピアノは「コンピュータが生まれるはるか以前から、地中海

置ゆえに、シチリアは紀元前の昔から、ギリシア、カルタゴ、ローマをはじめ、アラブ人、ノルマン人、フランス王家、ハプスブルク家などに征服・統治され、それぞれのカルチャーやライフスタイルの影響を受けてきた。そうして、シチリアは、多彩な顔を身につけていく。

ローマ帝国の食物庫

俗に「シチリアは大きな島というよりは、小さな大陸である」といわれる。それは文明の交差点であり続けたこの島がいやおうなしに獲得した、多彩な顔がもたらした形容だろう。
 「多彩な顔」は、この島の気候や地形にも当てはまる。アフリカから吹

の両方の影響を受ける。四月にはビーチで肌をやく人がいる一方で、エトナ山（標高三、三三三メートル）の頂には雪が降る。そこはアフリカから北ヨーロッパまでのすべての気候が共存する島。レンジの広い気候と風土はさまざまな食物の栽培や家畜の飼育を可能にした。州都パレルモから内陸へ小一時間も車で走れば、ダイナミックな起伏と奥行きを持った胸のすくような景観に出会える。緑の濃淡を成すのは果樹園や麦畑、ぶどう畑、オリーブの林、そして牧草地だ。この光景を見れば、シチリアがローマ帝国の重要な食物庫だったという史実にも得心がいく。もしシチリアがなければヨーロッパの歴史は全く別物になっていただろう。

Blu

ブルー。それは海と空と遠くに見える山の色、透明になっていく心の色。アトリビュートとしてマリア様がまとうヴェールの色。

上 タオルミーナのビーチ。パラソルもデッキチェアも青で統一されているが海の青はどの青よりも青い。中右 プールサイドで出番を待つ白ワイン。中左 エトナ山のワイナリー、トルナトーレのナフル・ブーゼルハムさんはチュニジアの出身。下 ジャルディーニ・ナクソスの町とエトナ山。この町にあるタオルミーナ・ジャルディーニ・ナクソス駅は必見。



Bianco 右上 タオルミーナのホテル。右下 パローネ・ディ・ヴィラグランデの白ワインの香りがする。左 サヴォカ村のバーに飾られていた花。

地中海式ダイエットのお手本

シチリアを代表する家庭料理といえば、いわしをたたいてコロツケ状に揚げるアランチーノ、たこやムール貝とフィノッキオ（ういきょう）のサラダ、ケイパーと玉ねぎをアクセントに効かせたトマトとじゃがいものサラダ、くたくたになるまでいためたヴェルドウーラ（青菜、前日の残りのパスタを焼き固めて再生させるパスタ・アル・フォルノ、カポナータやペロナータ……。オリーブオイルやハーブをたっぷり使った野菜と魚介類の料理がもつばらで、チーズは前菜に欠かせないが、肉の塊に出会うことはめったにない。パ

ピスタチオがまぶされる。そんな食卓にワインを載せれば、抗酸化・抗炎症作用に優れた地中海式ダイエットのお手本がで上がる。他の地方のイタリア人に負けず劣らず、シチリア人もたくさん食べる。同じ調子で食べていると旅人の腹はばんばんに膨れるが、不思議なくらい食後すぐにこなれてくる。そんな食事が体に悪いはずがない。

映画の舞台を巡礼する

シチリアが舞台となった映画として思い出されるのは「ゴッドファーザー」と「گران・ブルー」だろうか。前者はシチリアをすっかり「マフィアの島」というイメージに染め

訪ねてみると、人口一万人強の町はのどかで、穏やかだ。公園のベンチに座り続けていた老人に話しかけると、「昔はこの町もいろいろあったが、今はごらんのとおり平和なものだよ」と言って笑った。老人の背後にバスが止まり、中国人観光客が降りてきた。

一方の「グラン・ブルー」は、一九八八年に公開されると、フランスや日本の若者たちから圧倒的な支持を得て、一つの社会現象にまでなった。ロケ地の一つタオルミーナには、三〇年近くたった今でも、映画のイメージを求めて「巡礼人」が訪れる。岩場に立って、心を見透かされるような海を見ていると、映画の主人公、ジャック・マイヨールのせりふを思

Arancione

オレンジ。それは甘くて酸っぱい果実の色、テラコッタの屋根や陶器の色、イオニア海を染める朝やけの色。

上 寒村のバールのちょっとしたコーナーにも、シチリアが経てきた歴史のよすがが。中右 トラパニ県のワイナリーのランチ風景。中左 ラッロ社のパッシート（遅摘みぶどう）のデザートワイン（右）と酒精強化ワイン、マルサラ（左）。下右 タオルミーナの朝やけ。いわし漁の小舟が出て行く。下左 特産のオレンジとネスボーラ（びわ）。



右上 シチリア産赤ワインの代表的な品種は、ネロ・ダヴォラ、フラッパート、ネレロ・マの三つ。右下 牛、豚、猪、3種の肉のスーゴ（ソース）で食べるマッケローニ。左 いわしのとドライトマト。

Rosso

赤。それは熟れたポモドーロの色、
ぶどうの果皮がワインに溶け出した色、島の人たちが
内面に秘めた情熱の色。

かつての栄光を 取り戻したワイン

この島におけるワイン造りの歴史は極めて古く、その発祥は神話に近い。ありとあらゆるぶどう品種がシチリアを通り、ここで試されてからヨーロッパ各地に拡散していったとさえいわれる。ところが、一時は、島の銘醸地のワインに色味やアルコールを補填するためのワインであったり、大量生産ワインの代表格であったりといった不名誉な地位に甘んじる。今世紀に入った頃から、意欲的な生産者が続々と現われ、国際的に評価の高いワインがたくさん生み出されるようになっていく。

甘口ワインで知られるマルサラを拠点とするドンナフガータ社は、そんなシチリア・ワインの変遷を乗り越えてきた名門。当主ジャコモ・ラー

ロの妻ガブリエラはシチリア貴族の出身だ。「ドンナフガータ」とは「逃げた女」。一九世紀初頭、マリア・カロリーナ王妃がナポレオン軍から逃れて、ナポリからシチリアにやって来た逸話がもとになっている。伝統の甘口ワインのほか、白のカタッラートやグリッロ、赤のネロ・ダヴオーラといった土地固有の品種で優れたワインを造る。

聖なる力を授けるもの

《英語は話せるけれど、知っているイタリア語といえば「ティ・アモ（愛している）」くらい。そんなスウェーデン人の女優がもし必要なら、私はすぐにでもシチリアに行く用意があります》

これはイングリッド・バーグマンがロベルト・ロッセリーニ監督に送



Giallo

黄色。それはレモンの色、
花ズッキーニやファルロやミモザの色、
島を覆い尽くし、大地を輝かせる春の色。

上 パリオと呼ばれるシチリア独特の中庭を持つ建物。中右 カルーズ・エ・ミニニのワイン。いずれもきれいな造りで味わいには日ざしと塩味が感じられる。中左 カルーズ・エ・ミニニの3代目ステファノさんと4代目ジョヴァンナさん。下右 トラパニ県アルカモの風景。下左 パンテッレリア島の道路脇を埋め尽くすように咲くマイヨの花。

った手紙の一文。後に映画「ストロンボリ／神の土地」が生まれ、二人は結ばれる。ストロンボリ島はシチリア州を構成するエオリア諸島の島の一つ。この島にある活火山は映画の中で、聖なる力を人に授けるものとして重要な役を演じている。シチリアの島々には火山島が多い。シチリア東部にあるエトナ山はヨーロッパ最大の活火山で、白い噴煙を上げる姿を毎日拝むことができる。タオルミーナの海沿いから海越しに眺めるエトナ山は、駿河湾越しに眺める富士山とよく似ているが、その山容はよりなだらかで女性的な印象。エトナ山腹の火山性土壌で栽培されるぶどうで造ったワインは、赤も白もその味わいに「火」を思わせるニュアンスがある。グラスに注いで飲んで体に取り込むことのできる、聖なる力」というわけだ。



Verde 上右 グラーチ社のラインナップ。いずれも火山性土壌の特徴がよく表われている。上左 グラーチのアルベルト・グラーチさん。理知的なアプローチで上質のワインを造る。下右 ヴェルドゥーラのいため物。下左 植物の緑と仲よく共存する建物が。



Verde

グリーン。それはヴェルドゥーラや
そら豆、ピスタチオの色、教会の
ビザンティンモザイクの色、心を潤す色。

Viola

紫。それはカルチョーフィの穂先の色、
暮れなずむ海と空と町の色、
夏を告げる花の色、高貴な人が装う色。

離島はもう一つの 楽しみ

シチリア南西の洋上に浮かぶパンテッレリア島は、人の手で長年にわたって積み上げられた火山岩の石垣が独特の景観を成す。ここは遅摘みのぶどうで造る甘口ワインとケイパーとオリーブの島。年中強風が吹くので、樹木は地をほうような姿をしている。ダムーズと呼ばれる石造りの住居がドーム型の屋根を持つているのは、生活用水を貴重な雨水から採取するための工夫だ。シチリア島とは全く別の魅力とカラーを持つこの島は、ユネスコの世界遺産に登録されることが確実。離島の多くはパレルモなどから日帰りできる。ぜひ島から島へのデイトリップを旅程に加えてほしい。

シチリアの人々は初対面の時には表情が硬く、機嫌が悪いのではないかと印象を与える人もいる。が、無表情の下に隠れているのは彼らのシャイな人柄であり純粋である。いったん打ち解けると、彼らほどハートが温かく、世話焼きな人々はいないことがわかる。七色の虹にたとえたくなるほど多彩な魅力を持つこの島で、人々の純朴が見せる色合いだけは暖色一色である。

右 パンテッレリア島特産のバスシート・ワインはこのぶどうで造る。中右 ドンナフガーテ経営一族のジョゼ・ラーロさんは歌手でもある。中左 ヴィットリア市内の邸宅(左のガエタナさんの家)。左 ヴァッレ・デラカーテの当主ガエタナ・ヤコーノさん。





お土産にエスプレッソを トルファツィオーネ・ イデアール

Torrefazione Ideal

パレルモ市内にある“理想”という名の自家焙煎コーヒー豆屋さん。地元の人たちでいつもにぎわう。10種類近くそろった豆は1キロ2,000円弱と求めやすい。

● 7時～19時。日曜休み。
Discesa dei Giudici, 42/44, 90133 Palermo
Tel.0916-172513 <http://www.idealcaffe.it>



1860年創業の老舗菓子店 アンティコ・カフェ・ スピナート

Antico Caffè Spinnato

パレルモっ子なら誰もが知っている店。焼き菓子の人気トップ3は、ピスタチオ、カタンジ(アーモンド)、ピノーリ(松の実)。

● 7時～25時。無休。
Via Principe di Belmonte, 107/115
90139 Palermo
Tel.091-7495104 <http://www.spinnato.it>



絶品のシチリアンペコリーノを フィリッポ

Filippo

パレルモ市内で35年続くサラミ&チーズ店。昼食時には自家製パニーノを求めるサラリーマンで混み合う。

● 8時半～14時、16時半～20時半。日曜休み。
Via Mariano Stabile, 210
90141 Palermo
Tel.091-331365



タオルミーナの絶景海浜ホ グランド・ホテル・ アトランティス・ベイ

Grand Hotel Atlantis Bay

五つ星。各室オーシャンビューでつぎ。朝やけの海にいわし漁の舟の眺めたい。室料370ユーロ。

● Via Nazionale, 161
98030 Taormina
Tel.0942-618011
<http://www.atlantisbay.it/en/>



奇をてらわないシチリアの味 ア・クッカーニャ 'A Cuccagna

「ゴッドファーザー PART III」の撮影スタッフに愛され、村上春樹の『遠い太鼓』にも登場する、パレルモ市内の伝統料理店。オーナーのカルメロ・サンマルコは郷土料理本の著者でもある。

● 12時～15時半、19時～24時。無休。
Via Principe di Granatelli, 21/A
90139 Palermo Tel.091-587267
<http://www.acuccagna.com>



エトナ山の中腹で眠る バローネ・ディ・ ヴィラグランデ

Barone di Villagrande

カンティーナ(ワイン醸造所)に併設されたB&B。4室。オーダーすればランチやディナーも楽しめる。ワインはもちろん自家製。室料140ユーロ。

● Via del Bosco, 25, 95010 Milo
Tel.095-7082175
<http://www.villagrande.it>

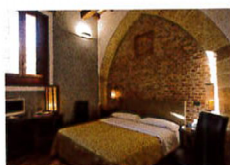


伝統建築の趣を残す宿 ホテル・カルミネ Hotel Carmine



マルサラ市内の歴史地区にある。貴族のヴィラを思わせる朝食会場だけでも体験する価値が充分にある。海辺までの散歩も楽しい。室料75ユーロ。

● Piazza Carmine 16, 91025 Marsala
Tel.0923-711907
<http://www.hotelcarmine.it>



シチリアで 食べる、泊まる、買



主なワイナリー

シチリアの多くのワイナリーは観光客の訪問・試飲を受け入れている。訪問の際はウェブサイトを通じて予約を。

バローネ・ディ・ヴィラグランデ Barone di Villagrande

エトナ山麓、標高700メートルの土地で18世紀からニコロジ家が経営。白、赤、ロゼ、いずれも評価の高いワインを造る。B&B(上で紹介)を併設。<http://www.villagrande.it>

カルーゾ・エ・ミニニ Caruso & Minini

マルサラ市内。ワイナリーでは珍しいISO認証を取得するなど、徹底した品質管理を行なう。品種の特性が出たワインはどれもレベルが高い。<http://www.carusoeminini.it>

トルナトーレ Tornatore

エトナ山の山腹で1865年から続くワイナリー。ボルドーの名門シャトーと同じ醸造タンクを導入するなど、品質向上にも余念がない。<http://www.tornatorewine.com/>

ドンナフガータ Donnafugata

約150年の歴史あるワイナリーを母体に1983年に新たに設立。マリア・カロリーナ王妃の逃避先となった宮殿がワイナリー敷地内にある。<http://www.donnafugata.it/>

ヴァッレ・デラカーテ Valle dell'Acate

シチリア南東部ラグーザ県。当主ゴヤコーノさんはシチリアを代表する造家。夫のフランチェスコさんは生産者の会長の会長。<http://www.valledellacate.it>

グラーチ Graci

エトナ山のワイナリーの中でも出色。人為を極力排した、自然でストナ造りでコントラード(区画)の個性とに表現。<http://www.graci.eu>

ドゥーカ・ディ・サラパルータ Duca di Salaparuta

1824年、パレルモ県カステルダッチ業。シチリア島内3か所に畑を持つ。シチリア全体を表現することを目指している。<http://www.duca.it>

ラッロ Rallo

マルサラとアルカモ(トラパニ県)の拠点に、シチリア西部の個性を表現して上質なワインを造る。<http://cantinerallo.it/>