

トウモロコシ粉で作られる本格的なイタリアの家庭料理—

トスカーナ地方で出されるポレンタは北イタリアで修業する料理人の試金石！

イタリア料理と言えばピザやスパゲティが有名だが、実は北部トスカーナ地方やロンバルディ地方では、パンの代わりにポレンタ（Polenta）を食べることが多い。北イタリアでイタリア料理の修業をすると、基礎中の基礎としてその作り方をしっかり仕込まれるそう。

埼玉県戸田市郊外にあるイタリア料理店「ピッツェリア オオサキ」は、トスカーナ地方などでイタリア料理の修業を積んだ六本木雅晴氏をシェフとした本格的なピッツェリアである。40 席ほどある店内は吹き抜けが広々と感じさせる木造建築。前日に珍しく降った雪が屋根に残り、レストラン全景はアルプスのしやれた山小屋のようだ。さりげなく置かれたピアノや



農村風景の絵などを眺めていると、いつの間にか店内はほとんど満席に。地元でも人気のレストランなので、やはり夕食は予約を入れてから行った方がよい。

六本木シェフのお話しでは、北イタリアでのポレンタの作り方は、バイオーロと呼ばれる専用の鍋の中で湯を沸騰させ、塩とトウモロコシの粉をサラサラと注ぎ入れ、あとはひたすらかき混ぜながら 1 時間位煮込むのだそう。仕上げにバターやエキストラバージンオリーブオイルを入れ、好みにゴルゴンゾーラチーズを入れたりする。そのまま蕎麦がきのように食べても、またグリルしたり、油で炒めたり揚げたりしてもよい。モチのよう



な弾力とふんわりとした食感をもった上品な料理だ。

「ピッツェリア オオサキ」では肉料理や魚料理の付け合せとしてポレンタが出される。料理のソースを絡めながら食べると濃厚な肉汁ソースやバルサミコソースとの相性もピッタリ。

「ピッツェリア」というお店の名前通り、ピザも本格的石釜で焼かれ、その香ばしさが店内に広がっている。

地域密着型のカフェとして 6 年、イタリアレストランとして再スタートして 4 年、合わせて 10 年の経験を持ちながら、更に「世代を問わず誰でもくつろいで満足してもらえる店に！」とホールスタッフはサービスの研究、シェフは料理とメニューの研究に余念がない。

粉は米国産トウモロコシを日本の製粉メーカーが丁寧に 2 度挽きしたもの

Pizzeria Ohsaki

住所：埼玉県戸田市下戸田 2-24-23

電話：048-446-0300

営業時間：Lunch11-15 Cafe15-17 Dinner17-22

定休日：月曜、第 1, 3, 5 火曜

<http://www.pizzeria-ohsaki>