

「パスタソリーゾ」の クラウディアさん にお話を聞きました！

イタリア・フィレンツェ出身のクラウディアさん。
現在は、ご主人の陽平さんと3人のお子様との5人家族。
2015年から姫路市郊外の山田町で生パスタ工房と
農家イタリアンレストラン「パスタソリーゾ」を経営されています。

日本に来たきっかけは何ですか？

(ご主人の) 陽平さんとの出会いです。



クラウディアさんとご主人の陽平さん

陽平さんとはどのように出会ったのですか？

主人が、フィレンツェのジャパニーズフェスティバルに参加する私を手伝いに来たのが始まりでした。その時、彼は大学院生で、京都・フィレンツェ姉妹都市交流でイタリアに来ていたんです。初めて会ったときは何とも思わなかったのに、

その後帰国した主人が夢の中にまで出てきて、もう1回会いたいと思い、次の夏休みに京都に行ったことがきっかけで付き合うことになりました。でも、出会った当初は、まさか日本に行くことになるとは頭に1%もなかったです。

その頃から日本語を話されていたのですか？

母は日本人ですけど、私自身は主人に会うまでは全く話せませんでした。彼に出会ってから、もっと早く日本語を勉強しておけばよかったと思いました。初めて私が関西弁を話したときは、群馬県出身の母はショックだったようですけど(笑)

イタリアで結婚されたお二人ですが、陽平さんがご実家の農家を継ぐために日本へ引っ越されたとのこと。日本でイタリア料理店を始めたきっかけは？

小さいころから料理をするのが好きでした。私の父は料理に関して結構こだわり屋さんで、ミンチ肉は買わずに、自分で食べたい部位からミンチにするくらい。材料は一から作るのが普通で、そういうことを子供の時から見ていたので、日本では見つからない材料が多かった時も、一から美味しい材料をさが

して、組み合わせで…パスタ作りもそんな感覚で始めました。目をつぶって、「これが我が家の味だな」みたいになるまでレシピを探して、近くの農家仲間や主人に紹介してもらった採れたての材料を組み合わせる。オイルとかトマトソースは直接イタリアから輸入しています。家庭料理だけど、日本にいて、本場の味が食べられる。(お店に来る)みなさんが食べたなら、ちょっと旅行した気分になれる、みたいな、ね。



「パスタソリーゾ」では、なぜ乾麺ではなくて生パスタなのですか？

イタリアでは、おもてなしやごちそうしたい時、ちょっと美味しいもの食べたいっていう時には、生パスタを使います。日本に来てからも、生パスタをものすごく食べたくまりました。だけど日本にある生パスタは、モチモチしています。一方、イタリアの生パスタは、プチっとする食感があって、イタリア人はそれが好き。イタリアから輸入されているのもあるんですが、どこで買っても、レストランに行っても、本場の味と違うと感じたので、ちっちゃな機械で手造りパスタを始めました。そしたら、主人から「じゃあ、イタリア人が美味しいって言える生パスタを作ろう」と提案があってプロジェクトが始まったんです。



なるほど。「プロジェクト」ということですが、「パスタソリーゾ」の生パスタには米粉が入っていますね。その発想はどこから？

主人は米農家なので「自分が作ったお米をパスタに入れたい」って言ったんです。イタリアでは米粉パスタっていうと、ハイブリッドでなくて、米粉100%。でも、パスタじゃないみたいな感じで、私にはあまり美味しくないんです。なので、私やイタリアの父は「うーん、米かぁ」ってすごく悩みました。マイナスのイメージから入ったプロジェクトでした。でも、主人が作った日本の米は甘くて、イタリアの米と全然違っていたんです。分量を調整しながら米粉を入れると、すごく軽くなって、胃もたれしないし、甘い風味が後から来るので、美味しい。だから、マイナスから入ったのに、逆にプラスになったんです。ちなみに、パスタ工場の機械は、イタリアの両親が日本とのかけ橋になって、主人が使いたい米粉と小麦粉に合う一番いい機械を探してくれました。



こうやって生まれた「パスタソリーゾ」オリジナルの生パスタ。今回のレシピ紹介で提供して下さった「加古川生パスタ」という商品も作っていますが、このパスタができたきっかけは？

主人の農家仲間が、パスタ用のデュラム小麦「セトデュール」を作っていて、コラボレーションをしようとなったおかげで、「加古川生パスタ」ができました。デュラム小麦は日本の気候では育ちにくく、外国産が多いんですが、加古川生パスタは、小麦も卵も地元産です。

※ 「セトデュール」は、日本初のデュラム小麦の新品種。

「加古川生パスタ」は、加古川市八幡町を中心に生産されている「セトデュール」と、自家栽培の米粉をブレンドしたパスタです。

※ お店では、時期によってソリーゾオリジナル生パスタを「加古川生パスタ」に代えて提供していただけます。詳しくは、ぜひお店にお問合せを！



株式会社 八幡宮農

家庭で、イタリアの味に近づけるためのコツはありますか？

トマトソースでも、炒め方とか、小さなことでもイタリアとは違うことがあります。例えば、カルボナーラ。日本では普通、生クリームを使うんですが、イタリアでは使わない。チーズとバターと卵をスチームで溶かしてクリーム状にしてから、火をかけずにパスタと混ぜます。あとは、オリーブオイルがイタリアの味にはやっぱり大事です。普通のオリーブオイルだったら「油」って感じるんです。エキストラバージンオリーブオイルのほうが、「香り」を感じます。



パスタには様々な形のものがありますが、その使い分けは？

ソースによって使い分けます。例えば、ミートソース。ミートってみなさん噛むのが好きですよ。なので、よく噛めるパスタと組み合わせた方が美味しい。つるつるっと入ってしまうパスタは、ミートソースもつるつるっと一緒に入ってしまうので。太いマカロニみたいなパスタだったら、中が管なので、ソースも入るし、食べる時によく噛めます。他には、タリアテッレ（平べったいパスタ）とも絡めて食べられますね。パスタには、いろんな種類があって、パスタの種類をイタリア人に聞いたら全部言えないくらい多いです。日本の漢字と一緒に(笑)



今回、クッキング動画とレシピでご紹介していただいた冷製パスタ「パスタフレdda」。イタリアでのパスタフレddaの思い出を聞かせてください。



パスタフレddaはイタリアで夏によく食べる家庭料理です。私のおばあちゃんもよく作っていました。ピクニックや海に行く時に、サンドイッチとか果物と一緒にクーラーボックスで持っていきます。パスタフレddaの思い出は、バカンス、ホリデーって感じですね。ちっちゃい時からすごく好きな料理だったんです。これが、たぶん私が初めて作った料理だと思いますね。

ぜひ動画とレシピを見ながら、ご家庭でパスタフレddaに挑戦してみてください！

今後は、日本人が知らないパスタの味や食感をもっと広めたいと思っています。具入りパスタはシーズンごとに具材を変えられるので、これからも新しい味を作って、みなさんに珍しいパスタを紹介したいです！

