

オルチョ通信7月号2008年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

いつもオルチョサンニータをお引立ていただきまして本当にありがとうございます！
今月のオルチョ通信はイタリア特集第一弾をお届けします。6月の中旬より新しい生産者さん3件も含め15日間の旅の報告です。今回は塩漬ケッパーの生産者さん訪問を中心に旅の報告です。

優れた料理の脇役・塩漬ケッパーとは

英語で Caper ケッパーまたはケイパー イタリア語で Capperi カッペリといいます。フウチョウソウ科の半蔓性の低木で通常・花のつぼみを塩漬けにします。南イタリアでは欠かせない素材の一つ、野生のオレガノもトマト料理などには欠かせないのはだんだん料理講習などでわかっていただいていますケッパーも使い方がわかるとイタリア料理には欠かせないアイテムだというのがわかります。私は自分用にイタリアに行く度に購入し人に分けたりしていましたが要望が多いので輸入することに決めました。今回はシチリア島の2件の生産者を訪問もちろんピオモノです。生産者2件宅でいろいろなケッパー料理もご馳走になりました。詳しくはHPで報告します。



じゃがいもとケッパーのサラダ・パンテレリア風

材料 / じゃがいも 3個・トマト 1個 紫玉ねぎ 1/2 個 塩漬ケッパー 大さじ 1 ~ オルチョサンニータ 大さじ 2 ~ ミント・塩 各少々 つくり方 / じゃがいもは 1% の塩分濃度のお湯でゆがく (小さくても大きく茹でてよい) 玉ねぎはスライスして水にさらしておく 塩漬ケッパーは水に浸し時々水を替えながら 15-30 分浸し塩抜きする トマトはザク切り じゃがいもが茹で上がったら良く蒸気を抜き全ての材料をボールに入れオルチョを注ぎ全体をよくからめるミントをちぎって入れるのがパンテレリア流

かじきまぐろのリーパリ風

材料 / かじきまぐろ 2 切れ ミントマト 5 - 6 個 ケッパー塩漬け 大さじ 1 にんにく 1 片 オレガノ少々 オルチョサンニータ 大さじ 2 つくり方 / 塩漬ケッパーは塩を洗い流し 15 分ほど水を替えながら塩抜きしておく かじきまぐろは切り身で売ってるが厚めなので半分にスライスし薄く塩を両面にふって置く フライパンにオルチョを注ぎにんにくをつぶしたもの、ミントマトをつぶしたものとケッパーを入れて火をつける 7 - 8 分火を通しトマトの汁気がなくなる手前でOK. カジキとオレガノ少々加えてスプーンでトマトソースをかけながらカジキに火を通す

