

肌感 hadakan 2月15日（金）

ジェラートに魅せられて～美味しさの秘密は、楽しむことから～

[トップ](#) >> [創造人を肌で感じるツアー](#) ～肌感 hada kan～ >> [ジェラートに魅せられて～美味しさの秘密は、楽しむことから～](#)



ツアーレポート

2月15日（金）に催された茂木美佐さんのツアーの様子をご紹介します。

※画像はクリックすると拡大します

[茂木さんのプロフィールとツアー概要はこちら](#)

[茂木さんのお店で
ジェラート職人誕生物語を聞く](#)

今回の創造人は空堀商店街にほど近い谷町7丁目に工房とショップを構えるジェラート職人の茂木美佐（しげき・みさ）さん。ツアー一行は谷町六丁目駅に集合し、閉店直後のチルコドーロさんにまずお邪魔します。参加者の中には以前からチルコさんの大ファンという方もいて、「も～めちゃくちゃおいしいんです～！」との太鼓判情報に、集合場所から一行のテンションは上がり気味。はやる気持ちで谷町筋を南へ。

お店の前に到着すると、通りに面してガラス張りになった工房から、片づけ作業中の美佐さんが大きく手を振ってくださっています。美佐さんの弟でバリスタの美伸さんに「ボンジョルノ！」と招き入れられ店内へ。



集合場所での立ち話で早くも
高まる期待！



オレンジのファサードが目印



店内のメニュー表

さっそく美佐さんによるジェラート講座が始まりました。「ジェラートとはそもそもイタリアのアイスクリームのこと。よく<イタリアン・ジェラート>なんて言っているのを聞きますが、あれ、間違いです！」。ダメ出しで始まったマシンガントークは随所に笑いどころを織り込んだ巧みな語り口。すでに“話芸”の域に達しています。

イタリアには、コーンの上に花びら状にジェラートを盛る「花盛り」という盛りつけ方があり、それは適度にねっとり感のあるジェラートだからこそできる技であることなど、ジェラートにまつわるお話をひとしきり。

チルコドーロさんの店内には、アイスクリーム屋さんでよく見る大きなショーケースは見当たりません。「ジェラートは空気に触れると味が落ちてしまうため、すべて工房内のショーケースで管理しています。少しでもおいしい状態で食べてほしいので、店内でお出しするジェラートは注文ごとに工房内で盛りつけているんですよ」と美佐さん。軽やかなおしゃべりの奥に、とことんこだわる職人気質がちらり。



茂木美佐さん



店内にはイタリアの地図や写真がいっぱい

テンポのいい語りは、お菓子をめぐる美佐さんの原体験へと遡ります。おじいちゃんが菓子問屋を営んでいたこと。それを継いだお父さんが、手作りケーキのお店も始めたこと。1966年にお菓子屋の長女として生まれた美佐さんは、「毎日がケーキ食べ放題」という環境で育ち、いずれ自分もケーキ屋さんになるつもりで、小学生のときにお菓子作りを始めたこと。なんと中学3年生で、著名な菓子研究家が主催するヨーロッパお菓子巡りツアーにも参加したとか。ところが、なぜか美佐さんが作るお菓子は失敗作ばかり・・・。「根がおおざっぱな性格。緻密な計量が欠かせないお菓子作りには不向きかも」と気づきはじめて18歳のとき、本場のジェラートに出会います。イタリアのジェラート機メーカーが主催する研修旅行に同行し、2週間で40軒ものジェラートショップを食べ歩き。「それぞれの店に個性があって、どれ一つとして同じ味がない」ことに感動し、翌年にはパルマ地方のジェラテリアに1ヶ月間ホームステイして短期集中修業。帰国後、3ヶ月でジェラートショップをオープンしたのだそう。1985年7月。ほとんどの日本人がジェラートなるものを知らなかった頃。10代の美佐さんのまっすぐな情熱や行動力に圧倒されるジェラート職人誕生物語です。



今日のために用意してくださった白板を使って・・・

できたてジェラートを次々と試食！

お話が一段落したところで、試食用のジェラートが登場！「まずは基本中の基本を味わってみて」と配られたのはチルコドーロの定番「クリーミィクリーミィ」です。「ジェラートの基本はミルク味。イタリアではミルクの花を意味する<fiore di latte>。パニラアイスクリームと違ってミルクジェラートは卵もパニラビーンズも使いません」。そんな茂木さんの解説を聞きながら味わう「クリーミィクリーミィ」は、しっかりとミルクの味が濃厚なのにスッと口の中で溶けてあと口さっぱり。最後の一口まで食べ飽きないおいしさです。



「お待ちかねの試食タイムです」



これが基本の「クリーミィクリーミィ」



「おいし～い」

突如、イタリア語の基礎講座が始まります。イタリア語ではアルファベットの「J」は使わず、ジェラートも「GELATO」と表記するそう。「フォルティッシモ」やピアノピアノなど音楽用語にはイタリア語が多いんですよとか、イタリア語の「タント」と大阪弁の「たん」とは奇しくも同じ「いっぱい」を意味すること、ガンバ大阪の「ガンバ」はイタリア語で脚の意味であることなどなど、美佐さん流の楽しいイタリア語講座がしばし続きます。

カキ氷が『枕草子』の中に登場することやアレキサンダー大王が雪山から奴隷に氷を運ばせて氷菓を味わっていた話から、アイスクリームが世界に伝播していく歴史も超高速の駆け脚で辿り、「へ〜!」と唸るおもしろ話が満載です。



イタリア語基礎講座



厨房が見える店内の小窓。上はイタリアのジェラートフェスティバルの参加証



ジェラート作りの工程を説明する美佐さん

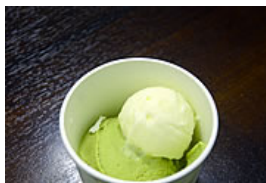


小窓越しに見学

その間も、試食は続きます。シチリア島のブロンテという町で栽培されているピスタチオのペーストを惜しみなく使った「シチリアのピスタチオ」を味わいながら、シチリア島のピスタチオ祭のお話。お米の粒々感を残した「銀シャリくん」や木いちごのシャーベットにビターチョコをミックスした「美女と野獣」を頂きながら、ネーミングの工夫についてのお話に。

次にふるまわれたのが「月の愛」を意味する「アモーレ・デッラ・ルーナ（Amore della luna）」。2種のチョコとココアパウダーをブレンドし、隠し味に酒粕を加えた大人の味わいのこのジェラートは、本場イタリアのコンテストで4位を獲得した「私にとって特別な一品。これを作っているときは神が降りてきた!」とか。

参加者のおひとりから「新しい商品の発想はどんなところから?」と聞かれ、「コンビニの商品はこまめにチェックしています。そこからインスピレーションを受けることも」と美佐さん。作り手ご本人から、さまざまなエピソードを伺いながらこんなにたくさんのジェラートを味わえるなんて、なんて贅沢なことでしょう。参加の皆さんからも感激の声が上がります。



「シチリアのピスタチオ」と「銀シャリくん」



「アモーレ・デッラ・ルーナ」



参加者からも質問が



2011年にはイタリアのジェラートコンテストで4位に

茂木家いきつけのトラットリアで
おいしい宴は続く

あっという間に1時間余りが過ぎ、次は美佐さんが仕事帰りに家族でもよく立ち寄るという京橋のイタリア料理店へ場所を移します。20年以上イタリアに通い詰め、イタリアを知り尽くしている美佐さんが最近いちばんお気に入りというお店は、「ピッツェリア・エ・トラットリア フォルティッシモ」さん。



「こっちで〜す」。曲がり角で誘導くださる美佐さん



どんなお店かな〜とワクワク



「フォルティッシモ」に到着。入口の大きな石窯が目を引きま



「サルーテ! (乾杯!)」

魚介をたっぷり使った前菜の盛り合せ、生ハムサラダに続いて運ばれてきた、見たこともないほど巨大なムール貝には一同騒然! 岡山の瀬戸内海産だそうで、すごい弾力です。待望のナポリピッツァは、まずは「シチリアーナ」。チーズを使わずアンチョビとニンニク、オリーブとケイパーをトッピングした美佐さんイチオシの1枚です。さらに「ホタルイカとドライトマト」「カプリチオーザ」となんと全部で3種もののピザが次から次へと運ばれてきます。ふっくらとした縁がなんとも言えないほどモチリした食感で、一同絶賛!



ボリュームたっぷりの前菜



生ハムサラダ



こんなに大きなムール貝！



お気に入りの「ピッツァ シチリアーナ」

おいしいお料理を食べながら、話は自然とイタリアの文化のお話に。南北に細長いイタリアは、100年前までそれぞれ独立した国だったこともあり、南と北は今でもなにかと対立しがちだそう。バスターフととも、忙しくて裕福な北イタリアでは「生パスタ」がはやり、庶民的でのんびりした南イタリアでは手ごるな保存食の「乾麺」が主流というように、食文化も南北で大きく異なるそうです。「イタリアではお店で食べるピザが1枚400-500円程度。テイクアウトならわずか1ユーロ」。「和のお鍋のみにパスタを入れてもおいしいよ」。「ドライトマトの活用法は日本の干ししいたけとほぼ一緒」などなど、目の前のお料理から広がるお話は、イタリア映画から実用情報まで尽きることなく。「イタリア人はシンプルで“個”を大切に。しっかり主張もするけれど、言うだけ言うてダメとわかればくしゃーないなあ」と受け入れる。そういうところは大阪人と少し似ているかな」。



「ジローラモのお兄さんって
タローラモっていうねんで
(←冗談です)」

「実は今日の日中、ABCラジオに電話で生出演していたんです」と美佐さん。当然、ジェラート職人として出演依頼を受けたのだらうと思いきや・・・、かねてから応募していた視聴者参加コーナーに当選し、中森明菜のモノマネで出演を果たしたのだそう。工作中、工房の隅で受話器に向かって小声で明菜ちゃんのモノマネをしながら上手にお店の宣伝もしてしまった様子をこまかく再現してくださる美佐さん。おもしろすぎます！

「前世はイタリア人」とご本人。この日はあいにくお留守でしたが、いつもお店にいらっしゃるお父さんは「私の3倍はよくしゃべる、自称・家族ん中で僕だけ先祖はイタリア人」だとか。少し遅れて合流した美伸さんとの夫婦漫才のようなかけあいやギャグの応酬からも、笑いのDNAを受け継いだ陽気なファミリーの結束がチルコドーロさんを支えていることが窺えました。



右はオーナーシェフの中川さん。美佐さんいわく「この人も前世はイタリア人」



トロ〜リ、濃厚。「菜の花と白子のパスタ」でもう満腹

めのデザートに運ばれてきたパンナコッタに思いがけず添えられていたのは、チルコドーロの春の限定ジェラート「あまおういちご」！ 美佐さんのはからいで、特別に持ち込みをしてくださったそう。旬のあまおういちごそのものを食べているような濃厚な甘みを噛みしめながら、口々に「おいしい〜」を連呼しつつ宴の終焉を名残り惜しむ一行。

たくさん食べて、たくさん笑い、最後の最後までおいしい至福のひとときをありがとうございました。ごちそうさまでした！



感激！デザートのパンナコッタとあまおういちごのジェラート

チルコドーロ ピッツェリア・エ・トラットリア フォルティッシモ

ツアー概要

このページの情報は、終了した事業に関するものです。

昔ながらの大阪らしさが残るまち～空堀～ジェラテリア「チルコドーロ」はそんな場所にある。
一度食べたら、やめられないジェラートといわれるほど、全国から注文が殺到している人気のお店。



今回の創造人は、28年ジェラート一筋に作り続けている女性ジェラート職人、茂木美佐さん。
ジェラートという日本人には未知の世界に飛び込んで28年。
大阪でジェラート？その疑問を解き明かしながら、イタリア、ジェラートに魅せられた茂木さんの人生を体感するツアー。職人としてのこだわりを、そしてこだわりジェラートの楽しみ方。最後は京橋に移動して、いきつけのイタリアンレストランでおいしいピッツアを…。

大阪でイタリアを感じながら、飲みながら語らいましょう。

内容	「チルコドーロ」訪問と京橋のイタリアンレストランでの語らい。
日時	2013年2月15日（金） 19:00集合（地下鉄谷町6丁目4番出口地上） 22:30頃解散（京橋駅周辺）
定員	5名（20歳以上の男女）
料金	3,000円＋飲食費実費（5,000円程度 ジェラート、食事、交通費）
注意事項	1. 飲酒をともなうツアーのため、お車でのお越しはお控えくださいませ。 2. 参加費は事前に銀行振込、飲食費は各店舗で実費精算となります。 3. 雨天決行 4. 申し込みは定員になり次第締切らせていただきます。 5. 内容は変更する場合がございます。 振込口座等の詳細は、お申し込みいただいた際にお知らせいたします。 その他、ご不明な点はセンターまでお問い合わせください。
申込方法	申込・問い合わせは当センターまで。 メール art@enokojima-art.jp 電話 06-6441-8050 ※いただいた個人情報はお申込以外の目的には使用しません。

▼ 茂木 美佐（しげき みさ/ジェラート職人）

1966年 大阪で菓子問屋・ケーキ店を営む家の長女として生まれる。
1984年 FMI（本社・大阪）主催「イタリア・ジェラート徹底研修ツアー」に参加。
2週間で約40軒のジェラテリアを文字通り食べまわる。
1985年 3月北イタリア・サルソマジョーレのジュリアーノ・クラーチ氏に師事。
1985年 7月大阪・南船場にジェラテリア・チルコドーロをオープン。
2005年 谷町7丁目に移転し、現在に至る。
2005年 日本ジェラート協会副会長就任。
2009年 南イタリア・シチリアのシェルベスフェスティバル（ジェラート祭）に日本人初参加（しかも単独参加）
2011年 北イタリアリミニでのジェラートコンテスト課題部門にて4位入賞。

[チルコドーロHP](#)

[過去の肌感についてはこちら](#)

