「バルサミコ酢と太陽がいっぱい」

心に染みる甘美なメロディに彩られた映画「太陽がいっぱい」ニーノ・ロータのテーマ曲は50年経た今でも、目を瞑るだけでも美しい夏の地中海に誘います。
主人公達がナポリ港からタオルミーナ港（映画／グラン・ブルー 1988年製作のロケ地）に向う豪華ヨットでの昼食の食卓中心上に、バルサミコ酢とオリーブ油が入ったガラス瓶が置かれています。50年前、この映画で世界的スターとなったアランドロンの魅力にも注目しながら、鑑賞されてはいかがでしょうか。

「太陽がいっぱい」監督ルネ・クレマン1960年公開

23 生活 13版 2006年(平成18年)12月27日

生活
o-seikatsumen@asahi.com

バルサミコ酢 大阪で育て

「団塊」山口さん、イタリア産を熟成

大阪・心斎橋のビルの屋上で、イタリアの調味料バルサミコ酢がじわっと熟成中だ＝写真。ステーキハウス店主の山口富久子さんが、5階建ての自社ビルの屋上倉庫に、本場から輸入した、50リットル～10リットルまで大小六つの木製の樽を並べた。

山口さんは団塊の世代。同世代が還暦を迎えるにあたり、自分も新しいことに挑戦しようと考え、5月、イタリア・モデナ地方に渡って、醸造過程を見学した。年を経るごとに味わい深くなるバルサミコ酢の世界に魅せられ、6月に3年半ものの酢と樽を輸入して、大阪で寝かせ始めた。バルサミコ酢の熟成には、オーク、桜、栗、桑などの木の樽を順番に使う。水分は蒸発と樽材への吸収で、年約10%減る。その分を年に一度、春の満月の日に、一回り大きな樽から順につぎ足していく。8年物までは、ふたの代わりに、現地の河原の石を置く。石が酸で溶け、樽の中に落ちることで、味がふくよかになる。

酢が大阪の高温多湿の夏を乗り切れるかが心配だったが、イタリアでも夏は猛暑、冬は酷寒の屋根裏が適しているとされる。倉庫は七40度になることもあったが、熟成が進み過ぎることもなく、無事に初めての夏を乗り切った。

日本で市販されているのは、ほとんどが1年物で、サラサラで酸味がきつい。だが、25年ものともなると、とろりと煮詰まった感じで、濃厚な各種の木の香りと甘みが加わる。そのままとろ火で煮詰めるだけで、串カツやステーキ、アイスクリームなどのソースになるし、赤ワインを飲む前にそのまま一さじなめるだけで、ワインの味がふくらむ。

山口さんは「30年後に、食道楽の大阪の豊かさを表す調味料に育てたい」と期待する。

輸入物の熟成と並行して国産のバルサミコ酢づくりにも挑戦している。原料はブドウ果汁と酸度11%以上のワインビネガー。そのために酸化止めをしていない国産のワインビネガーを探している。「長生きして、熟成した国産バルサミコ酢を味わいたいものです」（阿久沢悦子）

朝日新聞

２０００年頃に当店を度々、訪れられていた製鉄業・伊トリノ在中のタドリニ氏から、お父様が趣味で造られている35年物のバルサミコ酢をおみやげに頂きました。
バルサミコ酢はイタリア・モデナ産が原産地と伺っていましたが、モデナから遠く離れたトリノでも熟成出来る事を知り、タドリニ氏のお父様のご好意でバルサミコ酢造りを始める事が出来ました。トリノを訪れた私に昼食時、バルサミコ酢やオリーブ油をパンにひたす食べ方を教えて下さいました。

魅惑の液
バルサミコ酢をひと振り！

オクソンのバルサミコ酢は新聞、テレビ等で、広く紹介されてきました。

- ○ 2006年6月朝日新聞・生活面に掲載。
- ○ 関西テレビ「トミーズのはらぺこ亭」2006年11月25日後 6・30放映
  スプーン1杯5250！100年物バルサミコ酢。最高級肉やジャガイモのグラタンにバルサミコ酢をつけ、興奮状態の青田典子、トミーズ健、なるみさん。
- ○ 2007年2月産經新聞・社会面に掲載。
- ○ 2007年2月20日毎日放送テレビ番組「ちちんぷいぷい」で放映。
  オクソンに落語家・タレントの月亭八光氏が取材、バルサミコ酢と鉄板焼ステーキをも紹介。
- ○ その他、サンケイスポーツ新聞や本等で掲載。