

食べる支援 ～イタリア料理がカンボジアと沖縄をつなぐ～



(右から)長谷川さんと湯本シェフ



前菜ではカンボジアと沖縄が共演



マンゴーソースを使ったデザート

「小さな親切」運動本部の特征
推進委員・長谷川清一さんは、
カンボジアで子どもたちの教育
支援活動を行っています。そこ
で出会ったのが、カンボジア産
の「生胡椒」。ふだん私たちが食
べている乾燥胡椒とは違い、生
胡椒は収穫してすぐの生の状
態、または塩漬けにして料理な
どに使います。カンボジアの気
候が胡椒栽培に適しており、そ
の鮮烈な味と香りは世界最高
級。内戦によって一時栽培が停
滞していたものの、近年再開
する農家が増えました。

増やすことで、子どもたちの就
学支援につなげたいと、イタ
リアーノレストラン「スクニツ
ツォ」の湯本篤志シェフにレシ
ピ開発などの協力を依頼。乾燥
胡椒にはないすばらしさを実感
した湯本シェフは様々な料理に
活用し、お店でも提供してい
るということでした。さっそく食事に伺
いました。

塩漬け生胡椒はそのまま食べ
てもおいしいのですが、食材に
合わせると辛みが和らぎ、旨味
を引き立ててくれます。ピリリ
とした生胡椒のアクセントは肉
や魚だけでなく、スイーツとの
相性も良いそうです。

かねてより生産者が一生懸命
育てた食材を無駄にしない
と、野菜の皮や切れ端まで使い
切るよう心掛けていた湯本シェ
フ。食品ロスの問題にも関心を
もち、沖縄在住の長谷川さんの
紹介で仕入れた、台風などの影
響で傷がついてしまい出荷でき
ないマンゴーを使った料理も出
してくださいました。さわやか
な甘みのマンゴーソースは、ス
イーツのほか、この日はカツオ
のカルパッチョのソースにも。

日本人には馴染みのない食材
や、訳あり食品もシェフの手に
かかれれば国籍を超えたおいしい
料理に。日々の食事を工夫して、
楽しみながらSDGsに貢献す
るヒントをいただきました。

番外編

おいしいジェノベーゼの秘訣

「スクニツツォ」の看板メニューは、
バジルのパスタ「ジェノベーゼ」。

発祥の地である北イタリア・リグー
リア州で修業した湯本シェフは、現地
の味に近づけようと、本場に近い柔ら
かなバジルを選び、伝統的なレシピを
大事にしています。

最大の味の決め手はその作り方。バ
ジルはミキサーにかけるのではなく、
「モルタイオ」という大理石のすり鉢で
摺り潰します。このすり鉢は使い込ん
だものの方が、おいしいバジルペー
ストができるのだとか。すり鉢に旨味が
吸着するのでしょうか、まるで日本の
「土鍋」のように、親近感がわきました。

ミキサーとは違い、摺ったバジルは
ふんわりした食感。さわやかな香りが
鼻に抜け、今まで味わったことのない
おいしさでした。



(左上)湯本シェフ愛用の「モルタイオ」

イタリアーノレストラン「スクニツツォ」
〒102-0071 東京都千代田区富士見2-3-1 信幸ビルB1
(飯田橋駅より徒歩3分)
TEL: 03-3263-7567 / FAX: 03-3263-7569