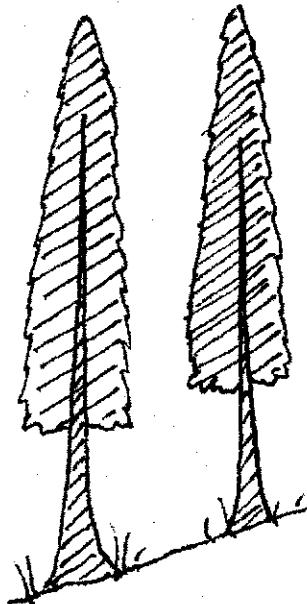


イタリアで 夢のトリュフ狩り！

千葉県立中央博物館
御巫由紀

【登場人物紹介】

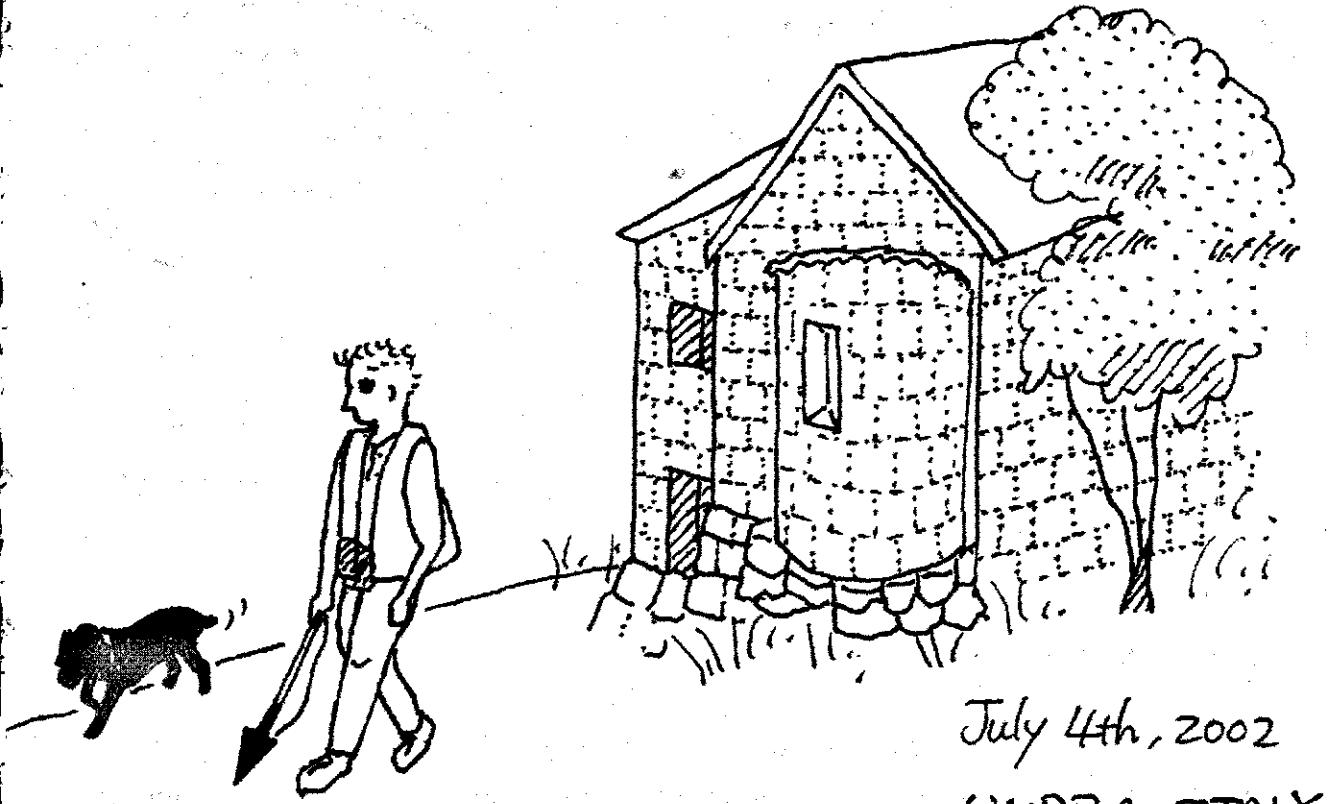
- ジャンーカルロ：トリュフ狩りのプロ
ライカ：優秀なトリュフ犬、臆病者だが繊細で愛らしい
アンドレ：ペルージャ県の丘の上にあるこの家の主人、
もと国連職員で林学家が専門
ヘルガ：その奥さんで、世界バラ会連合の前会長
ポピーとデイジー：この家の犬、彼らもトリュフを見つけることはできるが、
自分で食べてしまう
私：みかなぎゆき、去年、中国で知り合ったヘルガさんの家に
泊めてもらっている



2002年7月4日(木)夕方6時。家の前でポピーとデイジーの騒ぐ声がする。反対側のブドウ棚の下でアンドレと私と一緒にビールを飲んでいたヘルガさんが「来たみたいね」と言い、ソファから立ってようすを見に行った。ついていきたかったのだけれど、アンドレが悠然とビールを飲んでいるのでひとり残すのも悪いかな、などと思っていたうちにヘルガさんがポピーとデイジーを追い立てて戻ってきた。「この子たちが騒いで、トリュフ犬のライカが車から降りられないのよ！」トリュフ犬！もうがまんできず、私も見に行くことにした。玄関先には車が1台、プロレスラーみたいに太い腕のお兄さんが車の中をのぞきこんで、アンバランスに優しい声でライカ！と呼んでいる。お兄さんの名前はジャンーカルロ。昼間は地元の役所で働き、夕方からはいつもトリュフ狩りをしている。彼だけが知っている場所でトリュフを探して売ることが多いけれど、今日のように

誰かに頼まれるとその地所のトリュフをみつけてあげることもけっこうあるらしい。車の中を見ると、焦茶色のコッカスパニエル似でちょっと毛の短かい犬がシートの下にしがみつくように隠れている。ジャンーカルロがポケットからチーズを出して、なんとかそのライカを連れ出した。

さて、と。あいにくジャンーカルロは英語をぜんぜん話さないので、ヘルガさんがイタリア語で話すのをおとなしく聞きながら一緒に庭先のニワトリのケージへ。土はすっかり乾ききっていて、こんなところにトリュフが生えるの？という感じ。ライカはさっそく地面を嗅ぎまわり、その後ろから刃先の小さいスコップのようなものを持ってジャンーカルロが続く。くんくん、あれ？、ここかも！とライカがちょっと地面を掘る。と思うともう彼女の口に黒いかたまりが。大きいものだとピンポン玉くらい、たいていはそれよりちょっと小さくて、ほとんど土のかたまりにしか見えな



July 4th, 2002

UMBRIA, ITALY

い。でもライカはそれをみつけるとすごく自慢げにジャンカルロの前にお座りして「チーズくれるならこれあげてもいいよ！」という顔をする。ジャンカルロはポケットからチーズのかけらを出してライカのトリュフと物々交換。

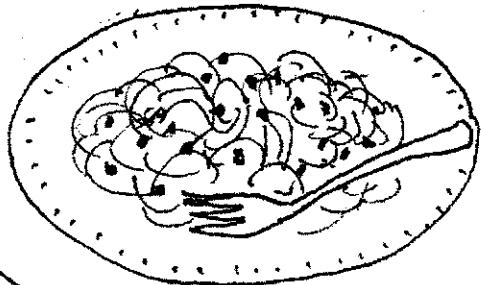
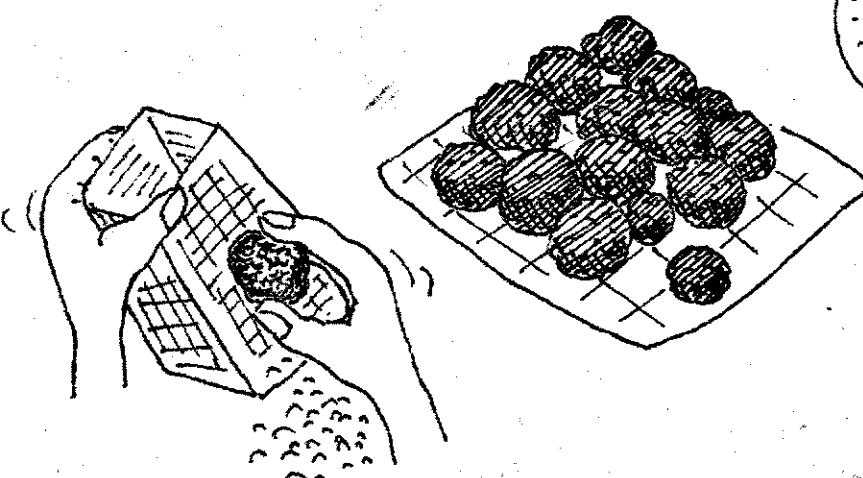
乾いた土のかたまりのように見えたけど、手に持てみると表面はイボイボで、何ともいえない強い香り。旨味成分が凝縮したような香り、とでもいえばいいのか。ヘルガさんが通訳してくれたところによれば、トリュフは成熟するとこの香りを出すようになるので、犬は成熟したトリュフだけをみつけることができる。人間が地面を掘って探すと、まだ未熟なトリュフまで一緒に掘ってしまうので、それを避けるためにも犬を探してもらったほうがいいのだそうだ。

ニワトリのケージのなかをくまなく探し、石の下までひっくり返して約20分。それじゃ場所かえようか、と、今度は庭のまわりの森の中

へ。ライカはヤブの中にもぐっていって、姿が見えなくなった！と思うとまたトリュフをくわえて帰ってくる。何度もそれをくり返してだんだんライカのやる気が失せてくると、ジャンカルロがちょっと地面をスコップで引っ掻いて「ここ見て！」とライカに言う。ライカも気がいいので、「それじゃもうひとがんばり」と、また働き出す。

そんな感じで約1時間。大小合わせて30個くらいのトリュフがとれた。机の上に広げると、その量と香りにうっとり。ジャンカルロも「今日はいっぱいとれてよかった」と満足そう。どのくらいの頻度でトリュフ狩りするの？と聞いたら、この家では6月から10月までの間、だいたい2週間おきにこのくらい採れるのだという。すごすぎる…。今の時期のものと秋のものは種類が違うと思う、とも言っていたが、言葉の通じない悲しさで、どう違うのかは聞けなかった。

イタリアで夢のトリュフ狩り！



July 4th, 2002
UMBRIA, ITALY

【トリュフ犬の訓練方法】

筋のいい犬を探して、子犬のうちにしつけをする。

ライカは優秀だけど、ライカの娘は訓練してもダメだったという。

- 1) 紙かなにかでトリュフのかけらを包んで小さなボールを作り、臭いを嗅がせてから草むらの中に投げ、犬に取ってこさせる。
- 2) チーズを見せ、トリュフ・ボールと交換する。
- 3) これを繰り返してちゃんとできるようになったら、あとは実地訓練あるのみ。

【トリュフ・パスタの作りかた】

下準備：小さなブラシを使って流水でトリュフを洗い、水を切る。

保存する分は、一晩乾かしてからガラス瓶に入れ密封して冷凍庫へ。

- 1) ガーリックをひとかけ、細く切る。
- 2) オリーブ油に1のガーリックと塩を入れ、弱火で暖める。
- 3) トリュフをチーズおろしで粉にする。
- 4) パルメザンチーズもチーズおろしで粉にする。
- 5) 2のオリーブ油に生クリームをほぼ同量入れ、3のトリュフと4のパルメザンチーズを加えて混ぜ、すぐに火から下ろす。
- 6) 塩をたっぷり入れたお湯でゆでておいた生パスタに、5をかけて混ぜてできあがり！

お皿を持ってテラスの席に座り、庭でちらちら明滅する螢の光を眺めながら「いただきます！」。きりっと冷やした白ワインにぴったりで、トリュフの香りはもちろんけど、甘味とコクがなんともいえません。「どう？」とヘルガさんに聞かれて私は、「ほんとのトリュフのおいしさが生まれて初めてわかったみたい！」