

# 外国人向け料理専門学校

取材・文／金丸知弘

# ICIFとは？

(Italian Culinary Institute for Foreigners)



▲ コスティリオーレの町並み。奥に見える大きな建物がICIFのお城。

## ICIFとは？

ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) とはイタリア以外の国に、伝統的かつ正しいイタリア料理とイタリアの食文化を伝えるために、1991年に欧州連合(EU)、イタリア政府公的機関支援のもと、北イタリアトリノで発足された非営利団体のことである。

ICIFは、北イタリアのピエモンテ州アスティ県コスティリオーレ (Costigliole d'Asti Piemonte Italia) に位置する、人口6000人ほどの丘陵地帯の静かな村の中心にそびえ立つ、1000年前に建てられたお城のなかにある。

ICIFは大きく分けてマスターコースと短期コースの受講に分かれている。マスターコースは2ヵ月間学校で実技、講義、現地見学などの授業を受け、その後6〜8ヵ月ほどイタリア現地にてレストランやオステリア(地元に根ざした地産地消の飲食店)、トラットリア(日本で言う食堂)などで研修を受ける。

授業は伝統的なイタリア料理を中心に、最新のイタリア料理なども扱っており、カ



▼ イタリアの小麦粉やパンについての食文化とパンの作り方を習っている。



▲ 講義の授業風景。写真とは別に、1人1台のキッチンが割り当てられる実習室がある。

リキュラムは多岐にわたる。パン作り、デザート作り、パスタ作りなども行う。

短期コースは2週間で、長期のマスターコースを短く集約したコースである。2〜3年以上の現場経験者や調理師学校卒業者等の受講資格をともなったマスターコースとは違い、料理経験の少ない人やイタリア料理に興味がある人たちにに向けた気軽に受けられるコースである。また、相談次第で1日でも2日でも好きな日、期間に対して授業内容を組んでくれるそうだ。

### イタリア I C I F 設立のきっかけ

実は I C I F が生まれたのは日本の銀座。設立者はトリノ郊外にあるジェットホテルのシェフであり経営者であるブルーノ・リブラロン氏。

日本でイタリア料理など、イタリアがブームとなっていた1988年に、1カ月間にわたって日本に招待されたリブラロン氏。しかし、彼が東京で見たイタリア料理の現実は、望むハーブ1つすらも入手するのが困難という状況だった。

また、イタリアと比べると日本における

肉類、そしてそれらの流通システムというのはあまりにも品質や種類が違い過ぎた。燻製のかかったものという意味を持つパンチェッタという言葉は誰も知らなかった。

さらには、ワインやビネガー、バルサミコ酢などの知識も乏しく、例えるなら日本料理の基本である調味料の「さしすせそ」が抜けている状態でもあった。醤油や味噌、海苔も鰹節も昆布もなく、果たして納得のできる日本食が作れるだろうか。

リブラロン氏は基本的な食材やオリーブオイル、ハーブなどの使い方をどこかで教育する必要があると痛感した。銀座で見たイタリア料理の現状が彼を強く動かし、I C I F 設立のきっかけとなったのだ。

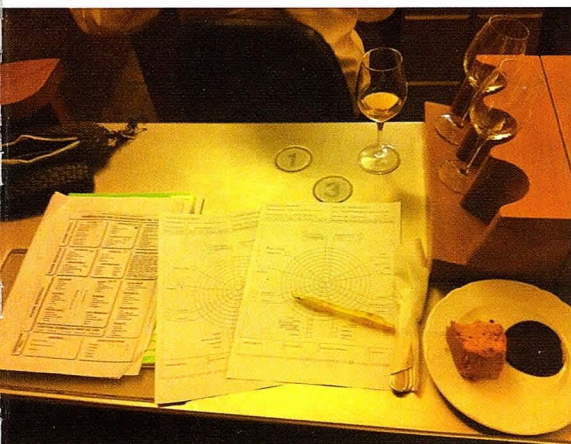
彼はまず、フードジャーナリスト、弁護士、税理士、公認会計士、アメリカやカナダ、イタリアのレストラン経営者達に声をかけ、協力を仰いだ。どういった学校にするか、どういった形でどこに資金的援助や物資の援助を得るかなど様々なことを話し合った。

そして1991年、中央政府やピエモンテ州に声をかけ、多くの資金的援助を受け I C I F が設立された。



ワイン貯蔵庫。▶

▼ ワインの点数付けテキストを使った授業風景。



## 先進的なICIFのワイン授業

ICIFに置かれており、授業でも使用されているワインはすべてカンティーナ（ワイナリー、ワイン貯蔵庫）からの無償提供である。なんとICIFにはイタリアの20州すべてのワインが揃っている。

なぜこれだけのワインが揃っているのか。それは担当のソムリエ教師ジャンニ・デルカーロ氏の努力の賜物である。

ジャンニ氏は1988年にイタリアソムリエ最優秀賞を受賞した人物。そんなジャンニ氏は毎年ベローナで行われる有名なワインの祭典「ヴィニタリーイタリア」に4日間出張し、すべてのブースを訪ね歩き、説得して回ったのだ。

ワインを提供してくれたカンティーナには、授業を受ける生徒からの感想と、その生徒が自国へ帰った時にワインを輸入してくれるという見返りがある。

ICIFのワイン授業のすごいところは多くのワインが揃っていることだけではない。ワイン授業はお城の地下にある穀物庫を改装した教室で行われており、ワイン貯

蔵庫は大きく4カ所に分かれている。

ここにはワインを試飲する用のライトが仕込まれた机が配置されている。棚にはワイングラスが2種類と、オリブオイル試飲用のグラスがあり、そして卓上にはライトと口をすすぐ用の小さな洗面台がある。

ワインがずらりと並ぶ教室内は、ワインにとって良い低温になっており、いささか冷え込むが、プロジェクトとカメラが装備されている。これらを用いて授業をしながらスカイプを繋ぎ、リアルタイムでワインを提供しているカンティーナの作り手と質疑応答しながら授業を進行することができる。

また、イタリアソムリエ協会が作成したワインの試飲用のテキストも実に面白い。白紙のグラフになっていて、そこに点数を書き込んでいく。1〜10点の点数で最高値と最低値の目安を決め、それを基準に点数をつける。色6、酸味7、渋み4……といった感じに点数をつけていき、グラフを作る。これで完成されたグラフを見れば一目でそのワインの個性がわかる。

ワインに点数をつけた次に料理を試食

し、ワインと同じように、塩味6、甘味2、苦味3……とグラフを作り、料理とワイン、2つのグラフを重ねる。

そうすることでワインにはどういった料理が合うのかを一目で判断できる。そのワインがおいしいかどうかといった味の評価をするのではなく、ワインや料理の個性を点数に変えてグラフにするのだ。

確かに、イタリアのリストラランテでは、ワイン、カンティーナにどれだけ味の良いワインが揃っているかというのは重要視されている。

しかし、それだけでは「あそのリストラランテは良いワインを置いてる」とはならない。料理に合うワインを出せるウェイターがいるかどうかが一番重要なのだ。

そのため、ICIFのワインの授業ではこの点数を的確につける訓練が2ヵ月間ひたすら行われ、ワインの味を的確に判断できる知識と舌が養われるのだ。

## イタリアの研修制度

イタリアの料理学校やウェイター学校では、必ず卒業前にリストラランテやオステ

リアに行つて研修を行うシステムがある。

生徒達は卒業前に研修先で研修を受けて、その後もう一度学校へ行き、試験を受けて卒業となる。各学校で差異はあるが大体どこもプロのリストラランテのシェフや学校の先生などが審査員となり、作った料理が試食され、それに点数がつき評価となる。

これらの生徒を受け入れるためにイタリアでは、どこのリストラランテでも形態は様々だが、研修生のための部屋と寝具やシャワールーム、洗濯機など日常に必要な物を用意して受け入れ態勢を整えている。これらの研修生を受け入れることがイタリアでは当然で、その受け入れに対してどこも準備ができています。

研修生は無償で働く代わりに技術と経験を教わる。わからないことやレシピなど事細かに教えてくれ、寝床と食事を提供してもらえるとというシステムだが、お店によっては給料をくれる場合や、研修生自身で交渉して給料を貰う場合もある。

ICIFはこの研修制度を利用して、プロの現場で働くシェフ達にボランティアで授業の講師に来てもらっている。無償で授業をしてもらう代わりにICIFから

リストラランテに研修生を送り、研修生は無償でそのリストラランテで働く。さらに、研修生は自由に好きなリストラランテを希望し選ぶことができ、希望したお店とICIFが交渉する。

また、ICIFへは、遠いところからでも、一線で活躍しているプロのシェフ達が講師に来てくれる。そのなかにはミシュランの星つきリストラランテも数多くある。彼らシェフは交通費も給料も一切貰わずに授業をしてくれる。なぜならば、研修生が来てくれることを特別大きな報酬と考えているわけではなく、それよりも根底に地元の料理を愛する心と地域の素材や料理を愛する心、そして自分たちの国の正しい食文化を海外に伝えることの使命感とそれらに対する強い誇りがあるからだ。

日本の調理師学校の生徒は現場経験を得られる機会や調理経験をほとんど得られないまま卒業していく。これに対し、イタリアの料理学校やウェイター学校から卒業する生徒たちは必ず多くの現場経験や調理経験を積んでいるのだ。これはお店側にも学ぶ側にもお互いにメリットのある合理的なシステムである。



## 各業者の協力援助

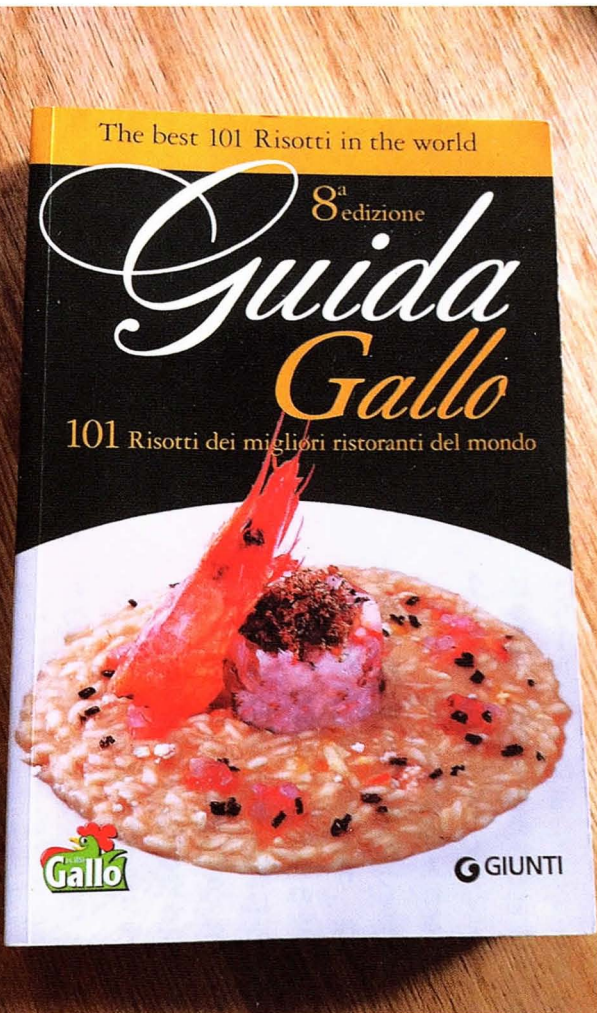
その他にも様々な形で協力してくれている業者が数多くある。

グラナパダーノチーズは、常に現物支給でチーズを無償で提供してくれている。また工場見学を受け入れ案内も無償で行っており、帰りにはお土産もくれる。

Lavazzaは、イタリアで最も大きいエスプレッソメーカー。工場見学を無償で受け入れていて、社員食堂でのランチやお土産を提供してくれる。

Galloは、イタリアで最も大きな米を扱う会社。イタリアで生産されるほとんどすべての米を精米加工している。ここでは見学者の無償の受け入れ案内や、現物支給、お土産、リゾットの料理本などが提供される。

このリゾットの料理本が非常にユニークで面白く、掲載されている101種のレシピがすべて違うリゾッランテのシェフのレシピで、料理の写真、シェフの写真、そしてレシピとリゾッランテへのアクセス、マップ、それぞれのリゾッランテの歴史ストーリーなどが詳しく解説されている。



▲ 全368ページで、イタリアを含め全14カ国のリゾッランテが掲載されている。

20年前、ICIFを設立した当初は、ミネラルウォーターやオリーブ、チーズ、パスタ、食品加工品類など、現在よりたくさん提供があった。

しかし、オリーブや野菜の酢漬けなどはイタリア以外の人たちの舌に合わず、あまり好まれないため、海外への輸出にあまり結びつかず、撤退してしまっただ。

現在、ICIFの事務所はオーストラリア、ブラジル、カナダ、中国、韓国、ドイツ、日本、アメリカ、台湾、ベネズエラなど29カ国に存在している。ICIFを経営していく上で一番難しいのは生徒を確保することだそう。何年も生徒を継続して取るのが非常に難しく、発足した当時から継続して学生が来ているのは日本だけである。

ICIFが見据える未来は、生徒達が母国に帰り、学んだ料理を作るためにイタリアの食材やワインや加工品を求めること。また、彼らの料理を食べた人たちがイタリアに観光に来ることである。国で、EUで、市で、村で、そして様々な企業や生産者によってICIFは支えられている。