

「北イタリアの都市トリノとチョコレート —— ジャンドゥイオットの誕生をめぐる」

発表の趣旨： 19世紀北イタリアの都市トリノにおいて開発された「ジャンドゥイオット」と呼ばれるチョコレートの誕生譚を追う。

研究の方法： 昨今トリノから盛んに発信されている、トリノのチョコレートに関する書籍やパンフレット、webサイト上の情報を用いる。

○「ジャンドゥーヤ」とは？ Gianduia or Gianduja

19世紀初頭に生まれた、ピエモンテ州仮面即興劇喜劇中の主人公酒と料理をこよなく愛する滑稽な人物

○「ジャンドゥイオット」とは？ Gianduia + otto (←「親愛なる」の意)

一口サイズのチョコレート

カカオ+ヘーゼルナッツ (20%~40%) +砂糖 (+ミルクパウダー)

逆さの船のような形をしており、金色の包装紙に包まれる。



○トリノの概要



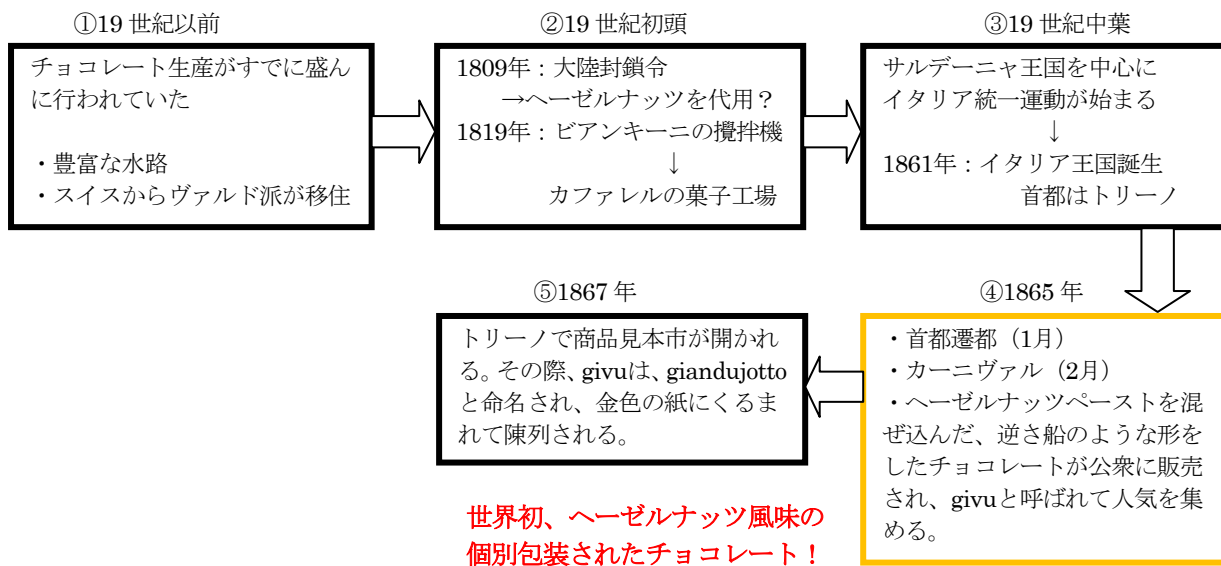
- ・ピエモンテ州の州都
(←赤色の部分がピエモンテ州)
- ・現在の人口約92万人
- ・大規模工業都市
(特に自動車・菓子産業が盛ん)

その誕生は古代ローマ時代に遡る。しかし、長く歴史の表舞台に立つことはなかった。ところが1563年、サヴォイア家のエマヌエーレ・フィリベルト公がサヴォイア公国の首都を現領シャンベリーからトリノに移して以来、サヴォイア家の繁栄とともにトリノも発展する。特に1720年にはトリノを首都におくサルデーニャ王国が樹立され、1800年代半ば以降はサルデーニャ王国を中心にしてリソルジメントと呼ばれる国家統一運動が巻き起こる。そして1861年、初代国王にサヴォイア家のヴィットーリオ・エマヌエーレ2世をおくイタリア王国(首都:トリノ)が誕生したのである。

1. 19世紀ヨーロッパにおけるチョコレートの技術開発革命 (液体 → 個体 / 飲み物 → 食べ物)

- ①1828年：オランダで、ヴァン・ホーテン親子がカカオの脱脂操作およびアルカリ化の技術を発見
- ②1849年：イギリスで、ジョセフ・フライが板チョコレートを開発
- ③1875年：スイスで、ダニエル・ペーターがミルクチョコレートを開発
- ④1879年：スイスで、ルドルフ・リンツが「コンチング法」を発明→滑らかな舌触りのチョコレートが実現

2. ジャンドゥイオットが生まれた背景



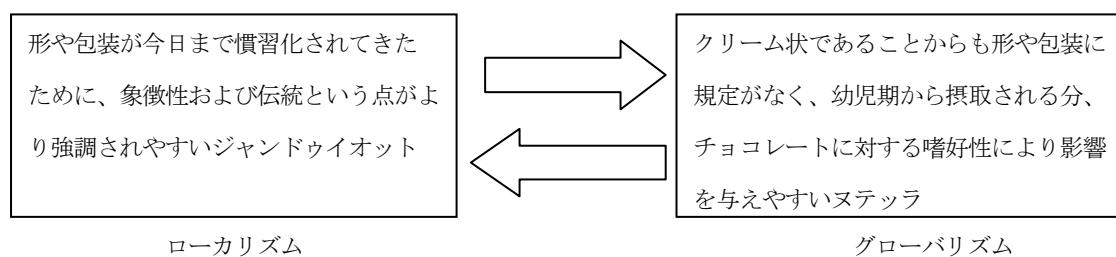
3. ジャンドゥイオットが担う象徴性

- ①ヘーゼルナッツ：ピエモンテ州ランゲ丘陵地帯の特産物（トンダ・ジェンティーレ種）
- ②ジャンドゥイオットという名前：ピエモンテ州の仮面即興劇の登場人物ジャンドゥーヤに由来
- ③特徴的な形：仮面即興喜劇の登場人物ジャンドゥーヤがかぶる帽子
- ④金色の包装紙：サヴォイア家の華々しい歴史をしのばせる色
- ⑤1865年に誕生：トリノの一大転換期（+スイスでミルクチョコレートが誕生するちょうど10年前）

⇒トリノという都市の歴史、文化、風土を象徴するチョコレート

4. ジャンドゥイオットが及ぼすイタリア人のチョコレート嗜好への影響力

- ・イタリアのチョコレートには、ヘーゼルナッツペースト入りのものが非常に多い。
- ・子供たちの朝食に欠かせないとされる、塗るジャンドゥイオット：ヌテッラ
1964年にフェレロ社から発売されて以来、爆発的な人気を誇る



【引用】

写真ジャンドゥイオット：<http://www.tra-noi.com>（2013/05/01閲覧）

写真ヌテッラ：<http://www.bonappetit.com>（2013/05/01閲覧）

地図ピエモンテ州：<http://italyinfo.zening.info/Piemonte>（2013/05/01閲覧）

地図イタリア：<http://www.japanitalytravel.com>（2013/05/10閲覧）