



第1回

マリトッツォってなんだ??

~完全版~

Webは字数制限がないので、ゆっくりといきましょう。としょかんぽうで読んだ方もぜひまた最初から読んでみてください。なぜなら字数制限がないことをいいことに加筆修正したからです。

改めまして、こんにちは。TFUKōhōWG(東北福祉大図書館広報ワーキンググループ)です。

メンバーは以下の3人(仮名)。



子金治：幼少期、桂小金治に似ていた。髪が長い。



ゆにこ：家が遠い。手袋をなくしがち。



コイケ：いつもお腹と腰が痛い。寒がり。

では本題に入ります。

みなさん、マリトッツォが何かをご存じですか？

なんか丸いふわふわにクリームを挟んだお菓子？本当にそれがマリトッツォですか？それだったらシュークリームもマリトッツォということになりませんか？バターロールにクリームを挟んでもOK？丸くないといけないのですか？あとそのクリームって生クリームですか？“マリトッツォ”ってどういう意味？急に日本で流行ったのはどうして？

つい詰問してしまいました。すみません。今年、コンビニ各社でも発売され瞬く間に日本を席卷したスイーツ **マリトッツォ**。もちろん、あの“いらすとや”にもイラストがあります。

しかし我々TFUKōhōWGの3人は誰一人このスイーツを食べたことがなく、



流行って・・・た？・・・よね??



もちろん、見たことはある



マトリッツォだと思ってた



絵の出典:いらすとや

情報に敏感でなくてはいけない図書館員として危機感を感じた我々は、マリトッツォが何かを調べることにしたのです！！

とりあえず、そんな我々でもマリトッツォがイタリアのお菓子という知識だけがありましたので、まずはサクッと辞書事典で調べることに。

図書館契約データベースの Japan Knowledge Lib に“マリトッツォ”と入力すると・・・

0件。

大丈夫、想定内です。こんな時はいったん Wikipedia にいきマリトッツォのスペルを確認します。そして記載のあった“maritozzo”をもう一度 Japan Knowledge Lib で調べると・・・

1件！

小学館の伊和中辞典（第2版1999）がヒットしました。

（Wikipediaは信頼性の低いツールとされていますが、このように字を確認したり、概要を掴んだりするものとしてはものすごく便利なものなのです。Wikipediaで終わらず、そこから他の文献を調べたり、最後に書かれている参考文献を辿ったりするといいですよ。ということで参考文献として紹介されている『イタリア菓子図鑑』佐藤礼子著 誠文堂新光社 2020を仙台市図書館で11月より始まった“せんだい電子図書館”で予約しました。記事のめ切までに自分の番がきたらよいのですが・・・。）

さて、伊和中辞典には

マリトッツォ（干しブドウ入り菓子パン）

と・・・。むむ？それはただのレーズンパンでは？クリームは挟まないの？

データベースを開いたついでに新聞データベースも見てみましょう。図書館では朝日新聞（聞蔵Ⅱビジュアル）、毎日新聞（毎索）、読売新聞（ヨミダス歴史館）と宮城県の河北新報を契約しています。

さっそく検索してみましょう。

全国紙では朝日新聞4/12夕刊ではじめてマリトッツォが登場していました。毎日新聞でも4月に、読売新聞では5月にマリトッツォの記事が初出しています。新聞から得た情報をまとめると

- ◆イタリア、ローマの伝統スイーツ
- ◆丸い(円い)パンに生クリームをたっぷり挟んだもの
- ◆羊飼いの夫に妻が持たせたパン
- ◆イタリア語で夫を意味するマリートが由来といわれている
- ◆2020年4月に福岡のパン屋が発売→2020年夏からSNSで話題→2020年11月にカルディコーヒーファームで発売→2021年2月頃からグーグルでの検索回数が急増。

伊和中辞典の干しブドウとはなんだったのでしょうか。本場ではレーズンパンに生クリームを挟むのでしょうか？

Japan Knowledge Lib で見た小学館伊和中辞典は 1999 年刊行のものでした。近年のアレンジとして急に生クリームを詰めだしたのでしょうか？誰が？なんで？

まあ、なんにでも生クリームを乗せればおいしいですけどね。パンケーキ然り、シフォンケーキ然り、チーズ蒸しパン然り。特に近年は生クリーム盛り盛りが人気になる風潮を感じます。

が、なんだかピンときません。

デスクに座ってパソコンで調べることに限界を感じた我々は、実際に自分の目と舌でマリトッツォが何なのかを調べようと、コンビニでマリトッツォを買い試食会を行うことにしたのです！



はいはい、これは・・・



あーなるほど・・・



パンに生クリームを挟んだものですね。



うん



本当にそれだけのものだね。



ケーキというよりフルーツサンドの仲間でしょうか。



(胃に重くて) 1 個は食べきれないかも





なんかスカスカのパンだね。みっちりしていない。



これは専用のパン？



うーん・・・



これ、みんないつ食べるの？



おやつ？・・・って感じもあんまりしないですね。



Web の情報だとイタリアでは朝にカフェで食べるらしいです。



本当！？朝からこれイける??



まあ、私は無理ですけど。お腹痛くなりそう。



なんか想像通りだけど、想像と違うな

すみません、実際に食べてもよくわかりませんでした。

やはり信頼できるのは己よりも文献！！

ここからは Web 上の情報を手がかりに、書籍や雑誌等で信頼できる情報がないかを探ります。Web では以下のような情報が収集できました。

- ・ 男性が求婚の際に女性に贈る
- ・ パンの部分をマリトッツォと呼ぶ
- ・ カフェで朝に食べる
- ・ パンはブリオッシュ
- ・ 日本ではブリオッシュ生地が主だが、他のパンでもよい
- ・ キリスト教の四旬節の断食期間に食べる

※Web上の情報は玉石混淆（ギョクセキコンコウを Japan Knowledge Lib で調べてみよう）、誰（どこの会社）がなにを根拠に記したのかハッキリわからないものは信用してはいけません。先の Wikipedia の例のように、そこで終わらず調査を続けましょう。

さて、Webの情報から得たキーワード「イタリア お菓子 結婚 朝 カフェ キリスト教」をヒントにお菓子の本や語源辞典、旅行情報誌、イタリア在住の人のエッセイ本を調べました。しかし記述は見つからず。



なににも載ってないんですけど



やっぱりイタリアのごく一部でしか知られていないお菓子なんじゃないですかね



全然有名じゃないやつね



新聞記事ではローマの伝統菓子って書いていましたけど



ちなみに旅行情報誌のローマのページはジェラートばかりでした

.....



えー、キリスト教関係の本見ないとダメかなあ



えー、しんどっ！



イタリアのキリスト教の行事の本なんて図書館にあったかな・・・



復活祭のことは結構書いてあると思うけどね



四旬節・・・



今も四旬節で食べてるんですかね。生クリームって断食中に
食べてもいいんですか？そもそも生クリームっていつからあるんですか？



ええ？ そんなに昔からはないの・・・か？



生クリームの誕生と歴史・・・



ああ、でも昔はただのレーズンパンだった可能性があるのか



生クリーム挟んだの誰よ

次々と疑問が沸き上がり、調査が難航する中、

ついに見つけたのがこの本

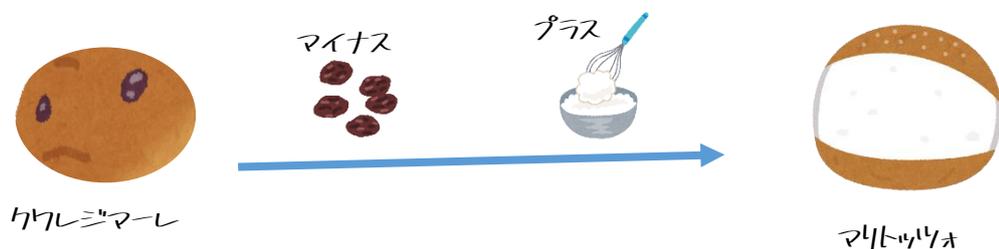
『イタリアの地方菓子とパン』（須山雄子 世界文化社 2017）

日本でマリトッツォが流行る前に出版された本です。この本の p 134-135 にマリトッツォが詳しく紹介されています。

この本では、マリトッツォの正式名称は「サント・マリトッツォ」または「マリトッツォ・クワレジマーレ」であり、四旬節(クワレジマ)の断食期間中に食べてもよいものであったとのこと。

また昔は3月の第一金曜日に男性が婚約者に贈る習慣があり、将来の夫(マリート)からのプレゼントということでマリトッツォと呼ばれるようになったという説も紹介しています。

さらに注目すべきは、ローマではレーズンや松の実の入ったパンをクワレジマーレと呼び、レーズン等の入らないプレーン生地を生クリームを挟んだものをマリトッツォと呼び分けているとのこと。



なるほど、もともとはドライフルーツやナッツを練り込んだ素朴なパンがマリトッツォだったようですね。いつからかそのパンからドライフルーツ類を抜き、生クリームを挟んだものが現在のマリトッツォとなったと・・・

それはいつ、誰が？

なんで生クリームを詰めたの？それが定番化したのはいつ？クワレジマーレはブリオッシュなの？あれ？ブリオッシュって何だ？ブリオッシュの定義は？四旬節のパンを婚約者に贈るの？婚約者に贈るパンを四旬節でも食べるの？断食期間中でもパンは食べていいの？

ますます混乱しております。文献調査とは底なし沼を下へ横へと突き進むようなもの。この本の巻末に掲載されている参考文献から調べを進めていけばいいのですが、全てイタリア語。ちょっと気軽に入手できるものではありませんでした。

しかし、この本のおかげでキリスト教にちなんだ伝統のあるパンであることがハッキリとしました。イタリアでは流行スイーツというより銘菓とか郷土菓子なのでしょう。なんとなく日本でいうかしわ餅みたいなものかなと思ったりもしました。

1冊見つければ、著者名やタイトル、記述をヒントに検索していきます。

他にマリトッツォについて記載のある本として以下の4冊がありました。

『完全版 イタリア料理手帖 知ればもっとおいしい！食通の常識』池田愛美著 世界文化社 2016

こちらの p104 ではマリトッツォについて、ホイップクリームを詰めた発酵菓子と紹介しており、

ローマの伝統菓子で、菓子店のほかバールでもよく見かける。ふんわりとしたやや甘いパンで、切り込みを入れてホイップクリームをたっぷり挟んで食べる。

と説明してありました。やや甘いパン・・・だったかな？早くも試食の記憶が朧気です。そして、“発酵菓子”ってなんだ？

『Hanako sweets ケーキ、焼菓子、おやつを買いに。』マガジンハウス 2021

このムック本の p 59 では

マリトッツォはもともとイタリア・ローマ発祥の郷土菓子で、現地ではカフェやバールで朝食として食べるのが一般的。文献を紐解けば、その起源は古代ローマ時代にまで遡る。

紐解いた文献がなんなのか非常に気になるのですが、タイトルが記されていませんでした。編集部にお問い合わせたら教えてくれるのでしょうか。ここでは、起源が古代ローマ帝国時代ということと朝食に食べると言及されています。

『café sweets vol.207』柴田書店 2021

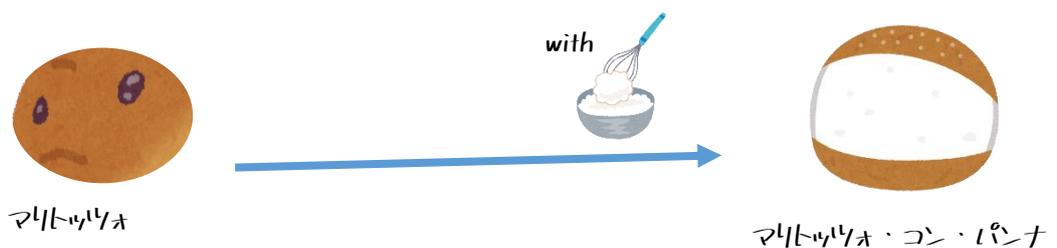
こちらでは p65-71 にわたり特集が組まれています。そこには、

マリトッツォは、ローマをはじめとするイタリア中部で見られるパンで、生クリームを挟んだものは、“マリトッツォ・コン・パンナ”と呼ばれて親しまれています。

えっ！？ “マリトッツォ・コン・パンナ??” 新しい言い方が出てきました。

パンナはイタリア語でクリームを指す panna でしょう。パンナコッタのパンナですね。コンはなんだろうと思って Japan Knowledge Lib で調べてみたら、英語でいう with でした。

つまり、マリトッツォ with 生クリーム。ではやはりパンの部分のみがマリトッツォということでしょうか。レーズンについては触れられていませんでした。



さらにこの雑誌には 2017 年からローマでマリトッツォ・デーというイベントが始まったとの記載がありました。

さらにこちらの本、

『イタリア菓子図鑑 お菓子の由来と作り方 伝統からモダンまで、知っておきたいイタリア郷土菓子 107 選』佐藤礼子著 誠文堂新光社 2020

こちらは前述した Wikipedia で参考文献として記載されていた資料です。電子図書館の予約が回ってこなかったのでも子体の方を借りてきました。

こちらの p136-137 で“生クリームたっぷりのローマの朝ごはん”として紹介されています。

始まりは古代ローマ帝国時代に遡るといいます。当時は、粉、卵、オリーブオイル、塩、そして干しブドウとハチミツで作られた大きなパンで、日々外で働く夫のための栄養のある食事として作られたものだった。

さらにこの本では、中世にはサイズが小さくなり、四旬節で食べるようになったということ、現代で男性が女性への婚約指輪を隠して渡したことからマリトッツォと呼ばれるようになったこと、ローマっ子の朝ごはんに欠かせない・・・とこれまで収集した情報を裏付ける記述が掲載されていました。やったね。



なるほど。この時系列がわからなかったの混乱していたのですね。

ですが、いつから生クリームを挟んだ形になったのかについては書かれていませんでした。

気になるのが、この本では男性が婚約者へ贈るパンになった時代を“現代”と記していましたが、先の『イタリアの地方菓子とパン』では“昔は”と記していました。何年頃の習慣なのか知りたいですね。



コイケ

これは完全に勘ですが、なんとなく生クリームを挟み始めたのもその頃な気がします。だって普通のレーズンパンに指輪がめり込んでいるより、生クリームの辺りに差し込んであった方がよくないですか？



~~価値観~~



子金治

根拠がない、やり直し



ゆにこ

指輪に生クリームの油分が付いてイヤ



子金治

というか、プロポーズでパンを送るって、もしかして「俺の味噌汁を毎日作ってくれ」みたいなこと？「俺のパンを毎日焼いてくれ」みたいな？もしそうだったら色々しんどいな・・・



コイケ

夫のために毎日パンを焼く・・・(無理)

ちなみに、この本でもマリトッツォは“発酵菓子”とカテゴライズされていました。

発酵菓子とは一体なんなのでしょう。Japan Knowledge Libでは見つかりませんでした。生地を発酵させて作るお菓子のことなのでしょう。製菓業界では一般的なカテゴリ名なのでしょう。

そして結局、パンはなんでもいいのか問題もまだ残っています。これまでの資料に載っていた写真を見ると、丸型の他にも楕円形が確認できました。また“ブリオッシュにクリームを挟んだ”と説明してある新聞記事や Web 記事もありました。

今度は各レシピ本から材料と配合を整理して、ブリオッシュ生地のレシピとも比較して・・・

・・・

図書館ではこのような文献を探す調査をレファレンスといって、どこの図書館でも相談にのってくれます。調べたいことがあれば、図書館のカウンターで

「○○について調べているのですが、それについて書かれた資料はありませんか」

とお願いすると、ざっと調べてタイトルや排架場所を教えてくれたり、所蔵がない場合は他の図書館から取り寄せるられるかなど教えてくれるはずです。

ただし、図書館側はあくまでも文献を示すだけです。それらを読み解き結論を出すのはアナタ自身ですのでお忘れなく。

また、基本的には身近な図書館へ相談するのがいいのですが、その図書館にない資料のことは図書館員も詳しくないので、その図書館がどういう資料を収集しているのかを考えて相談する図書館を変えた方がいい場合もあります。

例えば、秋田県のことを宮城県内の図書館に相談してもスムーズにはいきません。利用資格のない県外の図書館でもホームページなどを見て、「県外者の相談も可」とあれば問合せてみましょう。

ちなみに今回の参考文献はいずれも本学に所蔵はありません。仙台市図書館や個人所蔵の本です。

今回利用したリール、機南

- ・ データベース
 - 新聞記事（朝日、毎日、読売）
 - 事典辞書（Japan Knowledge Lib）
 - 雑誌記事索引
- ・ Web サイト
- ・ 仙台市図書館
- ・ 東北福祉大学図書館

検索こぼれ話



今回の記事の執筆で一番しんどかったのは、実は“マリトッツォ”の表記でした



?????



口頭でマリトッツォマリトッツォ言っているけど、いざ字にしてみると外国語はゆれが出やすいじゃないですか。実際、私ははじめ“マリトッツオ”だと思って検索して思うように検索結果が出ませんでした。



データベースは一字違うだけで検索に引っかからないことがありますからね



Web の検索に慣れちゃうと、そういうところ使いづらいついて思うよね



チーズはモッツアレラ？モッツァレラ？冥府の王はハデス？ハーデス？作曲家はベートーベン？ベートーヴェン？