

Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第1回 ennaio 2016

Buon Anno!!

今年もタロスをよろしくお願いたします！ ところでタロスという店の名前の由来、みなさんご存知ですか？ じつはイタリアのサルデーニャ島の中で、むかし街があった遺跡の名前がタロスといます。かの地にあったであろう、港街のレストランを渋谷にも…、という想いを形にしたのが、このタロスというお店です。歴史的にさまざまな民族が交錯した街のように、この渋谷タロスもたくさんのお客様に訪れていただき、新たな出会いがうまれていけば嬉しいです。

さて、そんなサルデーニャ島のことをもっと知ってもらえれば、このタロスでの食事をもっともっと楽しんでもらえることでしょう。そこで今年は「サルデーニャ検定」を実施します！ 毎月サルデーニャにまつわる色々な問題を楽しんでみて下さい、それではさっそく始めましょう！！



～第1問～

タロスの入口にも掲げてある旗、サルデーニャの州旗。赤い十字に4人の顔がモチーフになっています。サルデーニャのシンボルとされている、この旗は、何と呼ばれているでしょうか。

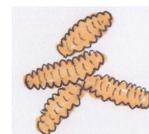
1.クワトロ・モーリ 2.マヨイノ・モーリ 3.クワトロ・トーリ



～第2問～

州都カリアリには、一般客も利用できるものとしてはイタリア最大規模の市場があります。下のフロアにはあたり一面魚がズラリ、上にはチーズや肉、野菜など…、一日では回りきれない、この市場の名前は何かというのでしょうか。

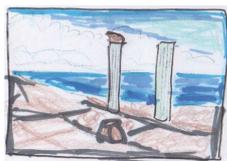
1. サン・ベネデット市場 2. サン・ピエトロ市場 3. サン・エフィジオ市場



～第3問～

サルデーニャの伝統的なデザートに、島名産のペコリーノチーズを使った揚げ菓子があります。ヨーロッパ最古ともいわれる、このデザートの名前は何かというのでしょうか。

1.ペコダス 2.セアダス 3.セレガス



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya

～解答～

～第1問～

正解:1.クワトロ・モーリ

1952年に正式に州旗となったこの旗。現在でもその由来は定かではありません。しかし中央にあるキリスト教の象徴の赤十字と、回りに4つイスラム教徒のムーア人の顔の組み合わせとなっていることから、中世の、イスラム勢力に対するキリスト教徒の戦いが、この旗がうまれた伏線となっているようです。

～第2問～

正解:1.サン・ベネデット市場

チーズは試食させてもらえたり、気さくな人が多いです。近くにキッチン付の宿を借りれば、観光で訪れてもココで食材を購入し、自分たちで調理することも可能！

～第3問～

正解:2.セアダス

もちろんタロスでもお楽しみいただけます！仕上げにハチミツをたっぷりかけて、召し上がれ！！

Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第2回 Febbraio 2016

1月からスタートしたサルデーニャ検定、みなさんチャレンジしてくれましたか？ 1月の問題用紙もご用意していますので、スタッフにお申し付け下さいね。

この渋谷のタロスには、「サルデーニャ島に行ってきたよ」という方がたくさんいらして下さいます。そして、その方々の多くが、繰り返し島を訪れています。それだけこの島が魅力的だということ。料理とワインを中心に、その魅力をみなさんに感じてもらえるよう、毎日元気に営業しています！！



～第1問～

歴史的にも、さまざまな民族の文化が交錯してきたサルデーニャ島。スペインのカタルーニャのことばを話す人たちがいて、スペイン料理として有名なパエリアなども食べられてきた都市は次のうちどれでしょうか。

1. ボーサ
2. サッサリ
3. アルゲーロ



～第2問～

ワインにとっても縁の深いものについての問題です。産出量はポルトガル、スペインが世界でダントツで、それに次ぐイタリアの中では、サルデーニャ島でほとんどが生産されているのは、次のうちどれでしょうか。

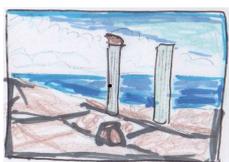
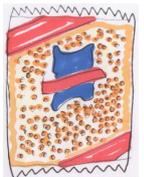
1. コルク栓
2. ガラス瓶
3. ラベル用紙



～第3問～

サルデーニャ島には、ヌラーゲと呼ばれる石で作られた古代の建造物が存在します。砦や宗教儀式の行われる場、領主の居住地など諸説ありますが、現在でもその使われ方は完全には解明されていません。現存するヌラーゲは、島におよそいくつあるでしょうか。

1. 700
2. 70,000
3. 7,000



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya

～解答～

～第1問～

正解:2. アルゲーロ

サルデーニャ島北西部にある、港街、アルゲーロ。古くは城塞都市として存在していました。地理的に距離の近いスペインの文化の影響を色濃く受けています。ちなみにアルゲーロ (Alghero) の名前は、海藻 (Alghe) に由来しています。

～第2問～

正解:1.コルク栓

サルデーニャ北東部オルビア・テンピオ県のコムーネ、カランジャヌスがコルク栓の山地として有名。このあたりは、いたるところにコルク櫛が生えています。

～第3問～

正解:3. 7,000

大小さまざまなヌラーゲが島には存在しています。バルーミニにあるス・ヌラージは世界遺産に登録されています。

Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第3回 Marzo 2016

3月27日(日)はキリスト教の復活祭、パスクアです。タロスでもこれにちなんで、羊肉を使ったメニューがオスズメに登場します。春らしくなってきたこの時期の料理を、ぜひ楽しんで下さい!

それから日本には、サルデーニャの人たちのグループ「日本サルデーニャ協会 (ISOLA)」があります。3月23日(水)に、彼らのイベントが開かれます。サルデーニャの人たちと交流することもできる機会です、みなさん是非参加してみてくださいね。



～第1問～

パスクアの食卓には、サルデーニャ島にとってもゆかりの深い羊肉を使った料理が並びます。それからこの時期には、「Coccoi de Pasca(コッコイ・デ・パスカ)」と呼ばれるパンを飾る習慣があるのですが、この飾りパンにはあるものを使います。それはなんですか?

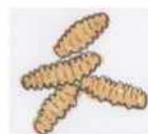
1. 卵
2. からすみ
3. マグロの心臓



～第2問～

さまざまな形の Pasta が存在するサルデーニャ島。詰め物をした Pasta、ラビオリの中でも、一風変わったものが、餃子のような形にきれいに編み込まれ、中にはジャガイモとミントなどの詰め物をしたこの Pasta。名前は何かをうでしょうか。

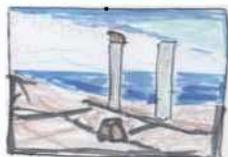
1. プリルジョーニ
2. クルルジョネス
3. タバルキーナ



～第3問～

見た目にも楽しい薄焼きパン、パーネ・カラザウ。サルデーニャ島の食卓にはいつも登場します。スープに浸したり、パテを付けて食べたり。このパンには「カルタ・ムジカ」という別称があります。その理由はなんですか?

1. 食べるときにパリパリ音がするから
2. 楽譜のような形をしているから
3. カードゲームができるから



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya

～解答～

～第1問～

正解:2. 卵

パスクア（イースター）といえば、卵。死と復活の象徴とされたり、キリストの復活の伝承に関わっていたりと、諸説あるようです。

～第2問～

正解:2. クルルジョネス

サルデーニャ島東部、オリアストラ県の伝統パスタです。お出しできる日もあるので、スタッフまでお訪ね下さい！

～第3問～

正解:1. 食べるときにパリパリ音がするから 2. 楽譜のような形をしているから

我々が把握するかぎり、これらふたつの説がありました。サルデーニャの食卓には、必ず並ぶ、食事パンなのです。

Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第4回 Aprile 2016

今回は地理の問題を4問。サルデーニャは、島のイメージが強いで、「魚介料理が中心なんだよね」と聞かれることがあります。しかしながら島の中央部は山がちで、わりと標高が高いところもあり、別名「羊飼いの島」といわれるほど羊の数が多く、肉料理も有名です。そうした魚介・肉料理に合わせるワインも、白・赤どちらも美味しいものがそろっています。

今月はサルデーニャを代表する造り手のひとつ、サンタディのワインをグラスでお楽しみいただけます！



～第1問～

この渋谷タロスは、サルデーニャ島にある、「Tharros (タロス) 遺跡」の名前をとって、店名が付けられています。その場所は何番でしょうか？



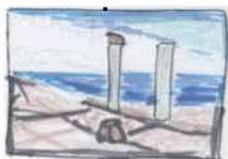
～第2問～

5月1～4日に開かれるエフィジオ祭。中世、ペストが終息したのを祝って開かれるようになったこの祭りには、サルデーニャの伝統衣装で着飾った人たちが、列に並びます。この祭りが開かれるカリアリの街は、何番でしょうか？



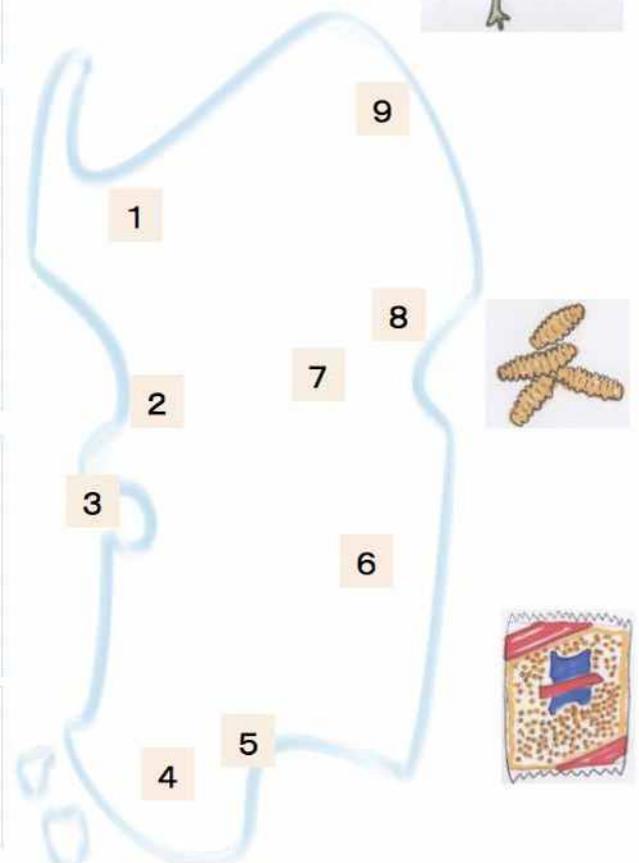
～第3問～

1960年代に開発され、現在は超高級リゾート地となっているコスタ・スメラルダ。ハリウッドスターも多く利用するこの海岸は、何番でしょうか？



～第4問～

今月のオススメワイン、「Santadi (サンタディ)」。ワイナリーはどこにあるでしょうか？



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya



Risposti

サルデーニャ検定 第4回 2016 Aprile

～解答～

～第1問～

正解:3 タロス遺跡は、西中部、シニス岬の先に位置します。

～第2問～

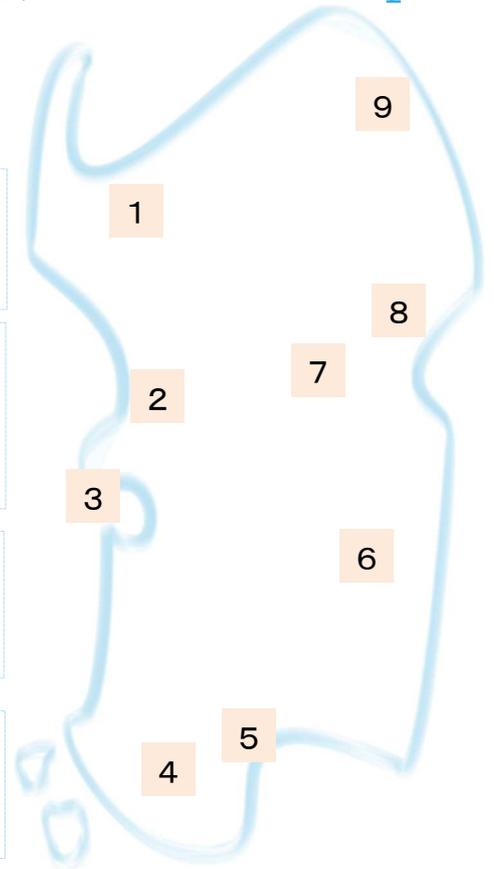
正解:5 サルデーニャ州の都、カリアリは島の南に。中心部は「街」という感じ。素朴なサルデーニャの感じとは、ちょっと違うかも。

～第3問～

正解:9 夏になると、船が何隻も岸に付けられ、毎晩パーティーが行われるとか。

～第4問～

正解:4 この地区のカリニャーノ種から造られる赤ワインは味わい深い逸品です。



Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第5回 Maggio 2016

日本とサルデーニャの共通点のひとつに、「マグロ料理」が挙げられます。サルデーニャのカルロフォルテという村では、毎年マグロのお祭り「Giro Tonno (ジーロ・トンノ)」が開かれます(今年は6月2~5日)。マグロ料理のコンペでは、昨年日本人チームが優勝しています。

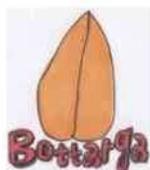
ジーロ・トンノに合わせ、タロスでもマグロづくしの前菜盛り合わせをお出しするなど、マグロ料理を楽しんでいただけます! 期間は5月30日(月)~6月6日(月)。お楽しみに!!



~第1問~

サルデーニャ島の南西部に、小さな島があります。マグロで有名な小島、初夏にはジーロ・トンノと呼ばれる、マグロのお祭りも開かれます。この島の名前はなんというのでしょうか。

1. サン・ピエトロ島
2. サン・タンティオコ島
3. パンテッレーリア島



~第2問~

ときには死者が出ることもあったという、伝統的な荒々しいマグロの追い込み漁。イタリアではカルロフォルテのあるこの島、それからシチリアでも行われてきました。さて、その名前は何というのでしょうか。

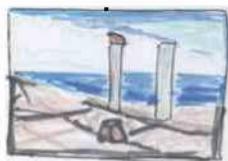
1. マグロホイホイ
2. マツタンツァ
3. マツサンカ



~第3問~

カルロフォルテの名前を冠した料理、タロスでは「まぐろのオツソプーコ カルロフォルテ風」をお出ししています。その特徴は、次のうちどれでしょうか。

1. 豪快にグリルして、レモンと塩であっさり味付けした料理
2. ピリ辛のトマトソースで煮込んだ料理
3. ワインビネガーを効かせて、甘酸っぱく煮込んだ料理



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya

サルデーニャ検定 第5回 2016 Maggio

～解答～

～第1問～

正解:1. サン・ピエトロ島

サン・タンティオコ島は、サン・ピエトロ島の近くにあるもうひとつの小島。パンテッレーリア島は、シチリアの一部、離れ小島です。

～第2問～

正解:2. マッタツァ

タロスにも、その様子を描いた絵が飾ってあるので、探してみてくださいね！

～第3問～

正解:3. ワインビネガーを効かせて、甘酸っぱく煮込んだ料理

この時期にちょうどいい料理かもしれません！ ぜひ食べてみてくださいね。



Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第6回 Giugno 2016

ジメジメするシーズンがやってきました。こんな時期にぴったりなのは、何ととってもスパークリングワイン！ 大人数で乾杯するもよし、ボトルで食事を通して楽しむもよし。

タロスでは毎日サルデーニャ産のスパークリングワインをグラスでお出ししていますので、1本は飲めないという方にも、サルデーニャならではの味わいを楽しんでいただけます！！

今月は、タロスのワイン担当大畑富美子から皆さんに、タロスのスパークリングワインにちなんだ問題をお出しします。正解者には、彼女からプレゼントがあるかも！？



～第1問～

サルデーニャ最大のワイナリー、セツラ&モスカ社。このワイナリーが手がける「トルバート・スプマンテ」は、果実味とミネラル感のバランスがとれた、辛口のスパークリングワイン。さて、用いられているブドウ「トルバート種」は、世界でこのセツラ&モスカ社だけが栽培している。○か×か？

1. ○ 2. ×



～第2問～

ミネラル感、レモンのような爽やかさなど、ガッルーラ地区の特徴をしっかりと感じられる、ピエロ・マンチーニ社の「ヴェルメンティーノ・ガッルーラ・スプマンテ・ブリュット」。このワイン、DOCG の等級で生産されていますが、サルデーニャ島には、「DOCG」は全部でいくつ存在しているでしょうか。

1. 4個 2. 1個 3. 12個



～第3問～

黒ブドウ品種のカンノナウを使用した、「マルツァーニ・スプマンテ・フルール」。メド・クラシコ(瓶内二次発酵を行い、長めの熟成期間を取る)方式で作られつつも、フレッシュでキレのある辛口に仕上げられています。「黒ブドウ」を用いて作られるこのスパークリングワイン、その色は何色でしょうか。

1. 赤色 2. 白色 3. ロゼ色



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya



Risposti

サルデーニャ検定 第6回 2016 Giugno

～解答～

～第1問～

正解:1. ○

トルバート種は世界中でこのサルデーニャ、セッラ&モスカ社だけが栽培するブドウ品種。スパークリングワインのほか、白ワインも造っており、もちろんタロスでも楽しんでいただけます！！

～第2問～

正解:2. 1個

イタリアワインでは最上位の格付け DOCG は、サルデーニャではひとつだけしかありません。もちろん美味しいワインはたくさん造られています！ あまり格付けなどをきにしない、サルデーニャの人たちの気質なのかもしれません？

～第3問～

正解:2. 白色

フランスのシャンパーニュで言うところの「ブラン・ド・ノワール」にあたります。ワインの色は黒ブドウの皮から付くので、色素が出ないように仕込めば、黒ブドウからも白ワインが造れるのです。タロスにある「ディニュ」という白ワインも、黒ブドウから造られています。



Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第7回 Luglio 2016

夏が近くに感じられるようになりましたね。暑い夏でもタロスに一筋の清涼感をもたらす存在が、いつもクールな阿久津さん。彼が一番近くで感じてきたのは、サルデーニャ！！

「タロスでも6月にマグロ料理を提供するなど、その雰囲気味わっていただいた Girotonno (ジーロ・トンノ) を見に、サルデーニャのサン・ピエトロ島に行ってきました。ひとつの小さな島の、マグロという特産物が注目を浴び、様々な国の人がここに集まってきているということが、とてもすごいと感じました。タロスのオーナーも昔参加した、マグロ料理のコンペティション、今年はペルーのチームが優勝しましたが、日本のチームも参加しており、盛り上がっていました」。

内に秘めたるサルデーニャへの熱い想い、阿久津さんに直接聞いてみて下さい！ さあ今月は、その手にあるサルデーニャのビール、イクヌーザにまつわる問題です。



～第1問～

阿久津さんが手にするイクヌーザ。正しく説明しているのは、次のうちどれでしょうか。

1. 創業以来、まったく変わらないラベルのデザインを守っている。
2. 1912年から作られている。
3. サルデーニャの海を眺めながら飲むと、一層美味しくなる。

～第2問～

夏にピッタリのイクヌーザ。その正しい味わい方を、次の中から選んで下さい。

1. まずは乾杯！用のドリンクとして！！
2. 魚介のフリットミストに合わせて…。
3. ワインを飲むのに疲れたとき、口直しの飲み物として。

Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya



Risposti

サルデーニャ検定 第7回 2016 Luglio

～解答～

～第1問～

イクヌーザを正しく説明しているのは、次のうちどれでしょうか。

- 正解: 2. 1912年から作られている。
3. サルデーニャの海を眺めながら飲むと、一層美味しくなる。

ボトルをよく見ると、「1912」の数字が入っています。サルデーニャの海でイクヌーザを飲む、きっと美味しいでしょうね（笑）

～第2問～

イクヌーザの正しい味わい方は??

正解: 全部

1. まずは乾杯！用のドリンクとして！！
2. 魚介のフリットミストに合わせて…。
3. ワインを飲むのに疲れたとき、口直しの飲み物として。

よく「マリアージュ（＝料理と飲み物の組み合わせ）」を口うるさく言う方もいますが、それは「“ベター”な提案」だったり、「個人の主観」が強く現れるものだったり。季節、気候、時間帯、その場にいる人、気分…、こちらを優先した方が、楽しめることが多いかもしれません。



Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第8回 Agosto 2016

ようやく梅雨も明け、暑さも本格的になってきました。タロスはお盆も休みなく、毎日元気に営業中です。

さあ今月の検定も、サルデーニャ帰りのスタッフからの問題です！ タロスに入って4年、サルデーニャの料理とワインのことを人一倍学んできました。そしてこの6月、念願のサルデーニャへ行ってきました。「タロスの海が一番感動的だった！」という感想は、やはりタロスの一員としての、店への愛が感じられますね！

そんな彼女は、現地で2軒、ワイナリーを見学してきました。1軒目は「コンティニ」、サルデーニャを代表する生産者です。

～第1問～

サルデーニャを代表するワインのひとつ、「ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ」。これと相性が良いとされる、サルデーニャの食材はなんですか？

1. ぼらのからすみ
2. 羊のチーズ
3. 馬肉

2軒目も名門「アルジオラス」、こちらには日本人の女性が嫁いでいて、日本語でのガイドもしてくれます！

～第2問～

アルジオラスが生産する、サルデーニャを代表する赤ワイン。その名前は何かというでしょうか。

1. コスタモリーノ
2. トゥーリガ
3. アンジャリス

どちらのワイナリーのワインも、タロスでお楽しみいただけます！！ 問題の答えと一緒にサルデーニャの旅の話を、ぜひ彼女に聞いてみて下さいね！



東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya

Risposti

サルデーニャ検定 第8回 2016 Agosto

～解答～

～第1問～

サルデーニャを代表するワインのひとつ、「ヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノ」。これと相性が良いとされる、サルデーニャの食材はなんですか？

正解:1. ぼらのからすみ

このワインとおなじく、オリストアーノが名産地のぼらのからすみ。この組み合わせが、絶妙なハーモニーを奏でてくれます。ぜひ一度試してみてください！！

～第2問～

アルジオラスが生産するサルデーニャを代表する赤ワイン。名前は何というでしょうか。

正解:2. トゥーリガ

サルデーニャの地ブドウ、カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァーレ種などをブレンド、樽で18～24カ月間熟成させて造られるワイン。サルデーニャのみならず、イタリアワイン好きの人が憧れるワインのひとつです。



Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第9回 Settembre 2016

9月になりましたが、まだまだ暑さは続きますね。疲れがたまるこれからの時期、夏バテには気を付けて下さい。栄養をしっかりとるためには、「酔っぱらい豚のスピーード」や「馬肉のタリアータ」などがオススメですよ。

さて今月はタロスのシェフ、長野さんがサルデーニャへ行ってきました。料理と同じくらい、お店にいらして下さる皆様との会話が大好きな長野さん。戻ってきたら、ぜひお土産話を聞いてみて下さいね！ そんな長野さんからは、サルデーニャのパスタに関する問題です。



～第1問～

タロス一番人気のパスタは、「貝類のフレーグラ」。この小さな粒状のパスタ、フレーグラの説明として、正しいものは次のうちどれでしょうか。

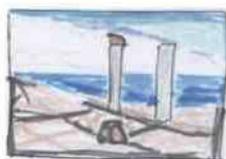
1. フレーグラは生地を細長い筒状に伸ばし、それを切って作られる。
2. ヌオーロ地方では、山賊除けのために、毎年2月にフレーグラを庭にまく風習がある。
3. フレーグラは、形が魚の卵(=Fregola)に似ていることから、その名前が付けられた。



～第2問～

見た目がそうめんのような細いパスタ、フィリンディウ(Filindeu)。サルデーニャの伝統的なパスタのひとつです。その意味は次のうちどれでしょうか。

1. 神の糸
2. 黄金の髪
3. 黄金の糸



～第3問～

ニョケッティ・サルディ(サルデーニャのニョッキ)とも呼ばれ、サルデーニャのみならずイタリア各地で食べられている、小さなニョッキ「マロレドゥス」。サルデーニャ語で、どういう意味を持っているでしょうか。

1. 小さな牛
2. 小さなネジ
3. 小さな虫



Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya