

僕は、ピザが大好きです。その中でも特にマルゲリータが大好きです。時々、夜ご飯にピザを食べに行きます。今夜はテイクアウトして食べました。しかし僕は、ピザの始まりやピザの歴史について全くわからないので、今回は、ピザについて調べました。

ピザは実は古代エジプトが発祥の食べ物です。僕は、イタリア発祥だと思っていました。小麦を挽いて粉にして、水で溶いたものを焼くという食文化は、メソポタミア文明発祥といわれていますが、それが古代エジプトに伝わり、小麦粉を水で溶いたものを発酵させて焼く、というパンに進化しました。イタリアで、現在のピザに近いものが作られたのは16世紀のこと。

小麦粉ベースの生地、にんにく、ラード、塩などを加えて焼いたものがピザのはじまりだといわれています。現在のフォカッチャに近いものです

その後、よりやわらかい生地、バジル、ラード、コショウをトッピングしたもの、小魚をトッピングしたものという2つのタイプが登場しました。これを「一番最初のピザ」とする説もあります。

イタリアで「PIZZA」と名前がついて広まったのは、さらにその後。トマトがトッピングに使われるようになってからのことでした。

その地はナポリ。

16世紀後半から17世紀にイタリアの南の方でトマトが栽培されるようになり、また続いて、水牛の乳を原料にしたモッツアレラチーズもナポリ近くで誕生しました。ピザのトッピングにトマトとモッツアレラチーズ、その美味しいメニューは、ナポリの町にまたたく間に広まったようです。

ナポリ初のピザ専門店、1830年開店の「ブランディ」といわれています。

調べてみて、僕はピザはイタリア発祥だと思っていたけれど、まさか古代エジプトが発祥の地とは、思いもよらずびっくりしました。そして古代エジプトの前に、メソポタミアが、エジプトがピザを作る元になるものを作っていたことを知って勉強になりました。古代メソポタミアは、ユダヤ人と大きく関係があるので、僕の先祖がピザと関係していると知り、驚きました。ユダヤ人はピタと言うパンを食べます。ピザと名前が似ています。古代メソポタミア文明は様々な分野で発明や、初めてのことをスタートして広め、今も受け継がれているものが多いので、本当にすごいなと改めて思いました。