

イタリア通信 ~10月~

非常事態宣言、1月31日まで延長

皆様お元気でお過ごしですか？ イタリアはざくろの季節になりました。

最近イタリアではサラダにざくろを入れてみたり、ちょっと酸っぱいですが美容効果ということでざくろのジュースも出回っています。私が使用しているフェースクリームもざくろのエキス入り。美肌効果を信じて・・・

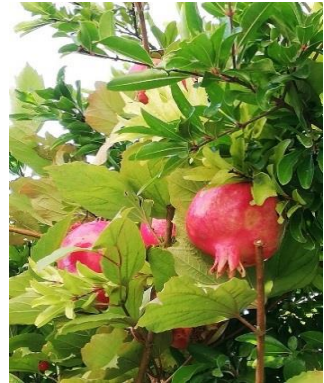
イタリアではロックダウン中の3月の感染者数に逆戻りしてしまい、残念ながら第二波到来です。ここでなんとか食い止めようと、10月7日に新たな首相令が発令され、屋外でのマスク着用が義務付けられました。違反すると400~1000ユーロの罰金です。フランスやスペインではマスク着用義務化に反対のデモが行われていましたが、イタリアでは今までも屋外でのマスク着用率は結構高かったと思います。きっと初期に大変な思いをしたからですね。

そして今問題になっているのは、サッカーリーグ戦です。

ジェノアチームからは17名の選手の感染が確認され、その後試合ができない状況です。その発覚前に試合をしたナポリチームからも少しずつ感染者が出始めました。

このまま各チームにどんどん広がってくると続行不可になってしまうと思います。

吉田選手の居るジェノバのもうひとつのチーム、サンプドリアからはまだ感染者が出ていないためこのまま無事続行できると良いですが・・・



Porcini (ポルチーニ)

きのこのポルチーニってご存知ですか？ 豚のようにまん丸な形をしているため、イタリア語のスラングPorco(ポルコ) = 豚が名前の由来だと言われています。

イタリアのレストランではこの時期限定で、ポルチーニのパスタやリゾットが食べられるので注文することが多いですが、私はより香りを味わうため乾燥ポルチーニで作ります。ぬるま湯につけて15分、その戻し汁を使ってちょっとお醤油を入れると美味しいリゾットができます。

イタリアのリゾットはお米を炒めるところから始めますが、私は炊いたお米からおじやを作る要領で作るリゾットの方が好きです。

乾燥ポルチーニは日本でも入手できるため、ぜひお試しください！



サービスのご案内

Genova - Tokyo Reefer混載サービス

ワイン/オリーブオイル/小麦粉/チョコレート等、少ロット貨物をReeferで！ 15℃ / 湿度管理可