

## イタリア通信 ~10月~

### 今年のイタリアワインは当たり年

イタリアは10月に入り日差しがだいぶ弱くなり、もう初冬の寒さとなりました。

世界一のワイン生産量を誇るイタリア。今年は4月に急に霜がおりぶどうの出来が心配されましたが、なんとか生産量が大きく落ち込むことなく収穫期を迎えました。

但しトスカーナ州では一番大きな被害が出ており、前年比25%レス。イタリア全体では昨年より9%少なくなるようですが、今年は雨が少なかったため当たり年とのこと。ということで、価格はアップするのではないかとされています。

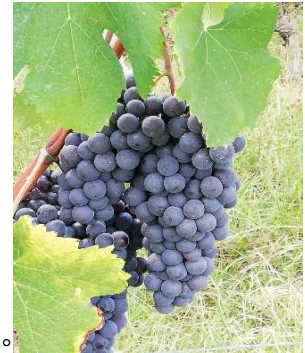
そんな中、イタリア各地でデモが頻発し、けが人や逮捕者が出ています。

というのはワクチン接種促進のため、10/15より全職場でワクチン接種証明またはPCR検査陰性証明のグリーンパスが義務付けられます。各企業は全社員のグリーンパスを確認し、グリーンパスがない場合解雇はできませんが、給与は支払われません。

ワクチン反対派の友人は、3日ごとにPCR検査を受ける選択をしました。

このような厳しい措置は世界初のようなのですが、デモの争点はワクチンは強制的でないにも拘わらず、全職場でのグリーンパス提示が義務付けられることによってワクチン接種が義務付けられる結果となり、法的にあまりにも横暴な措置であるから。

今後感染者が減少し、この法律が必要なくなる日がくることを願って...



### Tartufo (タルトウフォ)

イタリアはトリュフの季節になりました。毎年ピエモンテ州のアルバではトリュフ祭が行なわれます。世界三大珍味のひとつであるトリュフですが、イタリアではどのようにトリュフ狩りが行なわれるのかご存知ですか？

フランスでは現在でも豚がトリュフ狩りを行っているようですが、イタリアでは犬。というのはイタリアでは1985年に豚によるトリュフ狩りは禁止になっています。

そして、トリュフ犬を養成する学校があることを知り行ってきました。ピエモンテ州のロッディという小さな街です。すべての犬が優秀なトリュフ犬になるわけではないようですが、3週間のコースで終了。

本物のトリュフや、トリュフ入りのオイルを塗ったテニスボールで遊ばせ、取ってきたらご褒美のビスケットを与えてトリュフの匂いを教え込むことからスタートするとのこと。トリュフの匂いを覚えたら、今度は地面に埋め探してもらいます。犬と遊ぶ感覚で、とにかく根気が必要とのこと。

そして、この時期レストランに行くとトリュフパスタが楽しめます。

トリュフの塊を目の前で全部すりおろしてくれて、トリュフで覆われたパスタの出来上がり。

その場ですりおろすため、香りを存分に味わうことができます。この時期にしか食べられない逸品。

機会があればぜひお試しください！

