

イタリア通信 ~11月~

イタリアで活躍する稲場選手

柿(イタリア語でもカキ)が美味しい季節になりました。

イタリアは10月末にサマータイムが終了し、仕事を終える時間はもう真っ暗。

サマータイム時は、外で夕方の時間帯を楽しんでいた人々の習慣が変わります。

そして、11月に入りまた感染者が増加しつつあります。

通常ルールに従わないのがイタリア人ですが、コロナ対策についてはなかなか優秀だと思います。イタリアでは欧州他国と異なり屋内では常にマスク着用義務があり、マスク着用はイタリアで習慣づいてきました。ということで欧州他国に比べ感染者の急増は防いでいるのではないかと思います。欧州でイタリアが一番厳しい規制のイニシャチブを取りましたが、他国が追随しつつある状況です。

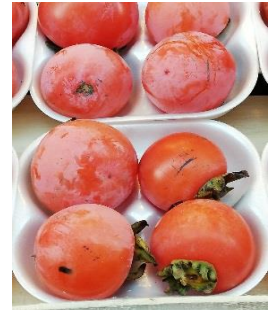
そんな中、初めて水球の試合を観に行く機会がありました。というのは現在トリエステのチームで活躍している稲場選手がジェノバのチームと対戦することを知り、日の丸を持参して急遽応援に行ってきました。

イタリアで水球は人気のあるスポーツで、今回初めての観戦でしたがルールもわかりやすく楽しめました。でも結構暴力的なスポーツであることも知り

ました。水中では大変な戦いが繰り広げられていて、選手の怪我也多いです。

試合は稲場選手が最後にPKを決め、1点差で勝利！

次回、稲場選手がまたGenovaでプレイする時はぜひ応援に行きたいと思います。



10番 稲場選手

Farinata (ファリナータ)

Genovaでフォカッチャと同様人気のあるファリナータ。

今回初めてファリナータのお店に行ってきました。

ローズマリーや季節によってはしらす載せ等もあるようですが、今回はシンプルなファリナータを頂きました。さっぱりした素朴な味が病みつきになりそう。

ファリナータのレシピは、ひよこ豆の粉、オリーブオイル、塩、そして水だけのシンプルなもの。13世紀、ジェノバの海洋国家時代、ピサに勝利し、ピサの捕虜を率いて帰途についた際雷雨に遭遇。その時の積荷だった、ひよこ豆の粉とオリーブオイルが海水と混ざり合い、翌日天気が回復し太陽の熱を浴び乾燥したものを、空腹の捕虜達が味見したところ、その美味しさを発見したというのが発祥だと言われています。

そんなシンプルレシピのファリナータに黒こしょうを挽いて頂くと、美味しさ倍増でした。

ファリナータはジェノバの移民が多い、ブエノスアイレスでも人気があるようです。

ちょっとしたおやつやおつまみに、機会があればぜひお試しください！

