

## イタリア通信 ~1月~

### Buon Anno! 明けましておめでとうございます。

今年は初日の出を見に行く計画を立てていましたが、残念ながらどんより曇り空。

その代わりと言っては語弊がありますが、8時からの初ミサに行ってきました。

元旦の早朝なので参列者はまばら。パンデミックの厳しい状況下ですが、この試練を乗り越えたあとに、より良い未来になるだろうとのお言葉でした。

イタリアではオミクロン感染者が急増し、1日の感染者が20万人突破。

昨年のようにロックダウンしない限りは収拾がつかないのではないかと思います。

交通機関や劇場など、FFP2マスクが義務化され私もFFP2マスクを着用するようになりましたが、現在薬局で品薄となっています。

そんな中、元旦恒例のベニスのフェニーチェ劇場のニューイヤーコンサートが行われました。イタリアで最も人気のあるニューイヤーコンサートで、第二部はソロ歌手との共演でオペラの曲が中心であるためより楽しめると思います。フェニーチェ劇場はイタリアの劇場の中でも感染対策が一番厳しいようで、今回合唱団も、皆黒いFFP2マスクを着用し歌っていました。

フェニーチェ劇場は1996年の放火による火災で、内部は全焼。その後2003年に工事が完了し再オープンしました。その翌年再建を記念して、ウィーンを参考にしたニューイヤーコンサートが行われ、その後毎年恒例になりテレビ放映されています。最後はいつも椿姫の乾杯の歌で締めくくられます。

日本ではウィーンのニューイヤーコンサートが放映されているようですが、ぜひこのベニスのコンサートも放映され、お楽しみ頂くチャンスが巡ってくれば良いですが。



### 素朴なおやつCastagnaccio (カスターニャッチョ)

日本ではまだまだあまり知られていないと思いますが、ちょっとおなかのすいた時に素朴な味わいのカスターニャッチョがお勧めです。Genovaではそういう時、フォカッチャが主流なのですが、ちょっと油っぽいので他に何かないかなと探していた時に出会いました。

中には松の実とレーズン、栗の粉で作られていてちょっともちもちした感じ。昔懐かしい素朴な味と、ほんのりした甘さが気に入っています。

発祥はトスカーナとのことで、小麦粉が割高だった中世に遡ります。

トスカーナには栗の木がたくさんあり、貧しい農民たちが小麦粉の代わりに栗の粉を使用してパンを作るようになったのが、カスターニャッチョの発祥と言われています。ちなみに栗はイタリア語でCastagna(カスターニャ)。

そしてなんと、先日栗の粉を使用したりんごのケーキに出会って感激！カスターニャッチョのもちもち感がそのままの、イタリアでは珍しく甘さ控えめな素朴な味でした。

カスターニャッチョはパン屋さんで購入できるので、機会があればぜひお試しください！

