

## イタリア通信 ～4月～

### イタリア連続W杯出場逃す・・・

イタリアはサマータイムになり8時半過ぎでも明るくなったため、街は明るい夕方の時間帯を楽しむ人達で溢れています。イタリアは5月からマスク着用義務終了となる予定ですが、いまだにクラスターも続出しており大丈夫なのでしょうが・・・最近ドラギ首相が感染してしまったということもあり、政府が考えを変えてくれることを願うばかりです。

そして電力もガスも他国からの供給に頼っているイタリアでは、現在光熱費高騰が深刻な問題となっています。電気代はなんと昨年比の40%アップとなり、個人の生活以上に製造業の工場の負担が非常に大きくなっています。さらにウクライナ情勢が加わり、ガスの40%をロシアからの供給に頼っているイタリアは、現在他国からの代替案を調整中です。新たな供給元としてアンゴラやコンゴ、そしてアルジェリアからは供給量を増やしてもらえるよう交渉中とのことです。さらなる光熱費高騰で工場閉鎖を余儀なくされる工場が増えつつあるようです。そんな中イタリアでは衝撃的な出来事がありました。昨年欧州選手権で優勝したイタリアですが、連続W杯出場を逃すという最悪の事態となってしまいました。プレイオフ準決勝で北マケドニアにまさかの敗北。2006年にイタリアが優勝した際は、経済効果はGDP1ポイントアップしたとのことですが、まさかの敗退に皆の落ち込みようは「言葉もない」という感じで、経済効果も期待できず当地では盛り上がりのない寂しいW杯シーズンを迎えそうです・・・



遅咲きの桜

### ゴルゴンゾーラとほうれん草のリゾット

ミラノ近郊のゴルゴンゾーラの街で作られているチーズをご存知ですか？イタリアのブルーチーズですが、ナント世界で2番目に生産量の多いチーズだということは知られていないと思います。

10世紀頃、牛飼いが牛乳を1日放置して発酵してしまったのが、このチーズの起源と言われています。青かびのチーズは気持ち悪くて敬遠している方も多いと思いますが、ゴルゴンゾーラには甘口と辛口があり、お勧めは甘口。洋ナシや桃等甘いフルーツとクルミを添えて、ハチミツをたらして召し上がってみてください。どうしても苦手という方はリゾットやにニョッキ等に入れると原型を留めず、ちょっと濃厚な味を楽しんで頂けると思います。そして、ゴルゴンゾーラはチャーチルが愛したチーズでもありました。



第二次世界大戦中、ゴルゴンゾーラの製造がストップしてしまうのを恐れたチャーチル。ということで、「ゴルゴンゾーラの街に居れば英国より爆撃されることはない」と言われていたようです。チャーチルもお気に入りだったゴルゴンゾーラ、今まで敬遠されていた方もぜひ一度お試しください！