

イタリア通信 ～12月～

アルゼンチンのイタリア人

日本から戻ったら街はクリスマス一色でした。でも、節電のせいか今年のGenovaのメインストリートはライトアップなしで淋しいです・・・そして今年も大掃除の季節となりました。新年を気持ちよく迎えるため週末は窓拭きをしましたが、イタリアでは年末の大掃除の習慣はありません。大掃除はいつやるのかと思いきや、春に行くことを初めて知りました。再生の春ということで、大掃除を行うとのことでした。

今年のワールドカップで優勝したアルゼンチン、移民国家で、人口の50%近くがイタリア出身であることはあまり知られていないと思います。メッシ選手も、ローマ法王もイタリア人移民の子孫です。でも現在アルゼンチンの消費者物価指数は前年比の90%以上に達し、明日の貨幣価値も変わってしまうのではないかという中、ワールドカップ優勝を果たしました。ワールドカップで優勝すると多大な経済効果が期待できるもの

ですが、この状況下、同様の効果もたらされることを祈るばかりです。そして、アルゼンチンで愛されているマテ茶をご存じですか？アルゼンチンでは日本同様お茶の文化があります。皆マイストローを持っていて、どこでもマテ茶を楽しんでいます。とても苦くて最初は敬遠してしまいましたが、肉消費量の多いアルゼンチン人が、葉緑素を多く含むマテ茶を野菜不足を補うため、ごくごく飲んでいるとのことでした。

イタリアでも購入できるため、健康に良いということで私もティーバックを常備しています。

最初はずいぶん苦いな・・・と思いましたが、だんだん病みつきになってきました。

皆さんも肉を食べた時は、アルゼンチン人のようにマテ茶を試してみたいはいかがでしょうか？



日本人シェフのお店発見！

Genovaに日本人シェフのお店があることを知り、行ってきました。

お店に入ると大阪弁が飛んできてびっくりしましたが、京都出身の方でお母様が大阪出身であるとのことでした。

前菜メニューにお好み焼きが並んでいたのが、えっと思いましたが、シェフのお祖母様がにお好み焼き屋さんを営んでいるとのことでした。ナント周りには大きな海老とか、海老は食べやすいように切り目が入っていて、日本人シェフの細かい心配りが感じられました。イタリアンレストランでお好み焼きが食べられるなんて、感動の味でした。そして、メインはリグーリア風スズキ。トマト、オリーブ、松の実を載せて蒸し煮した、あっさり味。ここに隠し味としてちょっとお醤油を垂らしたらもっと美味しくなるかもと思いながら・・・

日本人シェフを応援するという意味でも、また時々訪れたいと思います。

