

## イタリア通信 ~2月~



### Papa (ローマ教皇) の祈り

今年のイタリアのバレンタインデー、男性がオレンジの素敵な花束を持って闊歩するのを見かけました。イタリアでも年々バレンタイン商戦が活発になっているような感じで、お菓子屋さんだけでなく、なんと靴屋さんや下着屋さんもバレンタイン色でした。イタリアではその日はカップルで食事する習慣がありますが、友達のお寿司屋さんでは80組ものカップルの予約が入って、大変忙しい夜だったとのこと。そんな中、初めてPapaの祈りの講話を聴いてきました。

ローマ教皇はイタリア語で Papa。自分の父親は papa' とうしろにアクセントが付きますが、papaはアクセントがつきません。

日曜日の朝雲ひとつない空の下、たくさんの方がバチカンに向かって歩いていました。そして、正午ぴったりにPapaが執務室の窓から見えた時は、カトリック教徒でない私でも神聖な感動が押し寄せてきました。10分間の祈りの講話の後最後に、トルコとシリアの地震の犠牲者、そしてウクライナの人々への祈りを忘れないでください、

とのお言葉がありました。現Papaはアルゼンチン人で、歴代のPapaと違い、とてもユーモアのある方で、より親しみやすい印象があります。最後に「自分(papa)への祈りも忘れないでください、Buon appetito!(美味しく召し上がってください)」と締めくくられました。何かとても大きな恵みを頂いたような気持ちになりました。

もし日曜日にローマにいらっしゃる機会があれば、正午からの10分間、ぜひこの特別な体験を試してみてください。外国人が天皇陛下の一般参賀に参加した際は、きっと同じような感情になるのではないかな...と想ったりしていました。



### 冬のストリートフード

ヨーロッパの栗の生産ナンバーワンは、イタリアだというのをご存じですか？

日本の天津甘栗は剥くのが面倒くさいですね。でもイタリアの街角で見かける焼き栗は異なります。Genovaでは見かけたことはありませんが、ローマでは冬の風物詩、焼き栗が楽しめます。剥くのが大変ということで天津甘栗は敬遠していたのですが、イタリアではストリートフードとして食べやすく裂けめがつけてあり、穴の開いた大きなフライパンで一気に火を通し、ぱっくりと鮮やかな黄色い実が見えたら、隣に移動。そして冷めないようにコーン上に丸めた紙に入れて売られています。天津甘栗とは異なりイタリアの焼き栗は食べやすくてパクパクと食べることができ、アツアツをその場ですぐ堪能するのが嬉しいです。ローマではこの冬一番の冷え込みで朝は零下でしたが、アツアツを食べながら、5ユーロで幸せな気分を味わいました。ローマにいらしたら、この冬のストリートフード、是非試してみてください！

