

## イタリア通信 ~4月~

### アンティークマーケット

イタリアでは1日1日日が長くなっていくのが感じられ、夕方の時間帯を屋外で過ごす人が増えてきました。イタリアは以前から移民船の到着地となっており、人道的な理由により南の島の収容所での受け入れが行われていますが、その数が後を絶たないため大きな社会問題となっています。今年に入りさらに増加の一途をだっているため、4月に入り非常事態宣言が発令されました。この発令により国会の議決なしに決定を下すことが可能となるため、緊急の解決策を見出すための措置のようです。

そして、週末のウォーキングで新たな発見がありました！ いちじくの実がなり始めたのを見たのですが、花が咲く前に実？と思ったら、どうやら読んで字のごとく無花果のようです。不思議に思って調べてみたところ、花は実の中の、今まで種だと思っていた赤い部分のつぶつぶが、実は花であるとのことです・・・勉強になりました。

そんな中、キアーバリという街で月いちで行われているリグーリア州で一番大きなアンティークマーケットに行ってきました。なんとフランスやドイツからも売りに来ているとのこと。古いものや歴史的なものが好きなイタリア人、アンティークマーケットで掘り出し物探しをする人が多いです。

私自身も何を探すともなくぶらぶらして、お気に入りに出会えるとやったー！

という気持ちになります。今回はデザインが素敵で値段も手頃な誕生日のプレゼントをゲットすることができ、大満足でした。今までも陶器の置物やアンティークのブローチ等小さなお気に入りに出会うことができました。アンティークマーケットはどここの街でも月いち位で行われることが多いですが、イタリアにいらした際はぜひ一度訪れて、お気に入りのものを探してみたいはいかがでしょうか？



### Pesce San Pietro (サンピエトロの魚)

先日、友達と女子会ランチをしたのですが、レストランのメニューにバチカンのサンピエトロ寺院と同じ名前の魚があり注文してみました。

あっさりした白身のお魚で、淡白な味がとても美味しかったです。上に載った大きなナスのグリルも柔らかくて、ナスの自然な甘みを堪能できました。

実はこの魚、日本語ではマトウダイだということを初めて知りました。

そして何故サンピエトロというのだろうと調べたところ、面白い伝説があることを知りました。キリストの十二使徒の中で最も信頼されていた漁師のサンピエトロ(聖ペトロ)は、最初に釣れた魚から出てきた硬貨で税を納めるようキリストに言われ、その魚をつかんだ時の硬貨の指の跡が丸い黒い斑点になって残ったという伝説があるようです。

日本でも召し上がれるマトウダイ。とっても美味しかったのでぜひお試しください！

