

## イタリア通信 ~7月~

### 東洋美術館、再オープン！

イタリアも暑いですが！ 特にローマやシチリア島では40℃越えで、最高記録を更新したとのことです。でもGenovaはまだ30℃前後で他の街と比較し、だいぶましな状況ではあります。この猛暑で天候が不安定になっており、ヴェネト州やロンバルディア州でひょうの被害が発生し、友人の車のフロントガラスもやられたとのことです。サルデーニャ島では、なんと暑さのため空港の滑走路のアスファルトが危険な状態で、空港が閉鎖されるという事態となりました。アフリカでアスファルトが溶けるというのは聞いたことがありますが、イタリアでは初めてなのではないでしょうか？ そして、休暇でローマを訪れていたドイツの保健相があまりの暑さにまいってしまい、健康のためドイツ人の夏の南欧でのバカンスを控えるよう検討した方が良いのではないかと提言がなされたとのことです。

そんな中嬉しいニュースとしては、2年半工事のためクローズしていたGenovaの東洋美術館がようやく再オープンし、浮世絵を観に行ってきました。この美術館は街を見渡せる高台の公園の中にあり、滝もある素敵な環境の中にあります。

明治時代、紙幣印刷の指導のために招かれた、エドアルド・キオツソーネが生涯収集した美術品がGenovaに寄贈され、展示されている美術館で、彼の遺言に反し三千点以上もの浮世絵が今まで地下に眠っていたのですが、ようやく日の目を見ることができ一般公開され、本当に良かったです！

私の好きな北斎作品も展示されていて、今まで見たことのない広重作品にも出会うことができ大満足でした。でも今回公開された作品はほんの一部なので、今後少しずつ一般公開されることを祈るばかりです。



### プリン (Creme Caramel)

イタリアのレストランで初めてプリンに出会いました！

私はあっさりしてちょっと苦めのプリンが好きですが、イタリアでは滅多にお目にかかれません。現在近くのスーパーで手に入るのは2種類のみで、ひとつはフランス製で、甘くてちょっと好みと異なるもっちりタイプ。

先日初めてレストランのデザートコーナーに日本のような素朴なプリンが並んでいるのが目に留まり、迷わず注文しました！

そうしたら見た目通り日本のプリン同様、トロツと柔らかく、カラメルソース

の程よい苦さで懐かしさに感動しました。ところでイタリアのプリンの歴史は古代ローマ時代に遡ります。

その当時カラメルソースは存在せず、胡椒をかけて食べていたとの記録が残っているようです。その後

イベリア半島に上陸したアラブ人がカラメルソースを加え、現在の原型になったと言われています。

イタリアではパンナコッタのような似たようなデザートがあるのに、何故プリンはすたれ気味なのでしょうか・・・

