

海外
レポート

今でも地域色が強いイタリア 過ごしやすい地中海性気候

音楽ジャーナリスト

中 東生



クリスマスに欠かせないパネトーネ

アモーレ・マンジャーレ・カンターレ！（愛して・食べて・歌って！）順序は諸説あれ、イタリア人の国民性を表す有名な三つの動詞です。イタリアがほぼ現在の形に統一されたのは、約150年前。イタリアはローマ帝国が生まれた「地中海世界」の中心地域です。

地中海性気候のため、夏の日差しはジリジリ焼かれるほどで強烈です。でも、湿度が低いのでカラッとして、石造りの建物内に入るとひんやりしています。冬は濃い霧が発生します。

「すべての道はローマに通ず」のことは通り、北はドイツ、オーストリア、南はギリシャやイスラム文化の影響を受けながら、分裂状態が続いたため、今でも地域色が強く残っています。

鉄道とイタリア航空が都市間をつなぎ、大都市にある地下鉄や路面電車以外はバスに頼っているため、移動しにくいことも地域色が強い一因でしょう。

ひとくくりに「イタリア」と定

義することは難しいのですが、私の身の回りの様子をご紹介します。

家族が集まる重要な機会 各家庭のクリスマス料理

カトリックの総本山バチカン市国を国の中心に置いているイタリアでは、クリスマスにローマ法王の御声をテレビで聞くことが信者の大切な行事になっていますが、家族が集まる重要な機会でもあります。

クリスマスメニューは、各家庭に代々受け継がれています。お隣同士でも、両親の出身地によって、出されるものがさまざまなので、おもしろいです。

わが家はヴェネト州の家系ですが、「トルテッリーニインブロード」（イタリア風水ギョーザ）がメインです。煮込み用の牛肉の塊でとったスープにトルテッリーニを浮かべて食べた後は、同じスープでゆでておいたニンジン、ジャガイモ、ネギ、球状のセロリと一緒に、その塊肉をス

ライスして、塩、コショウ、マスタードなどを付けて食べます。スープの隠し味として入れた牛骨髄をとり出して、突いて食べるのが個人的には好みです。もちろん濃厚なイタリア産の赤ワインも忘れません。

クリスマス菓子 半円形のフルーツケーキ

イタリアのクリスマス菓子はパネトーネ（写真）といって、半円形のドライフルーツケーキです。フルーツが好みでない人には、パンドーロという星型のブレインケーキがおすすめです。イタリアのケーキやクロワッサンは、卵をたくさん使った濃厚なおいしさが際立ちます。

ミラノでは12月7日、ミラノの守護聖人の日にオペラの殿堂スカラ座で、シースンオープニング上演があります。ミラノの重要な行事の一つで、家族愛のアモーレ、お袋の味のマンジャーレ、オペラでカンターレの年末を迎えるのです。

中 東生(なかしのぶ): 東京芸大卒業後イタリア国立ミラノ・ヴェルディ音楽院に留学。著名な音楽家のインタビューをはじめ、音楽専門誌やコンサートプログラム、CDのブックレット執筆を主に欧州の音楽、文化、生活情報も発信。日欧文化交流企画も手掛けている。

Profile