



## VIAGGIO IN ITALY

### 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

2

2014.4.15

## Primavera ローマの春

イタリアにも日本と同じような周期で四季があり、春分の日を過ぎたころからは明るい時間が長くなり温かい春の風が吹き始めます。花開く春、公園に植えられた梅やアーモンドの木、ユダの木と呼ばれる西洋ハナズオウなどが濃いピンク色の花を咲かせているのを見ると誰かとお花見に行く約束をしたくなります。日本人はどこにいても春になると桜を恋しく思うのかもしれませんが。嬉しいことに、ここローマにも日本の桜が見られる場所がちゃんとあるのです。

それは中心から南に位置するE.U.R.地区、1942年のローマ万博に向けて1930年代からローマ近郊に建設が始められた新興地区。Esposizione Universale di Roma(ローマ万国博覧会)の敬称であるE.U.R.と名付けられています。結局この万博は第二次世界大戦のため開催されず、現在ではオフィス街、また住宅地として人気のある郊外のエリアです。湖のほとりにある公園には日本から寄贈された桜の木が植えられており、春に桜並木が広がる通りに付けられた名前は“Passeggiata del Giappone”「日本の散歩道」。現地在住の日本人のお花見会場としてはもちろん、イタリア人に向けた「着物や浴衣を着てお花見しましょう!」というイベントも開催されているようですが、あくまでもこの公園に限ったイベント。ピクニックと称して公園に出かける事はあっても、イタリアでお花見はさほど一般的な行事ではありません。

けれどもそんなお花見への恋しさを吹き飛ばしてくれるほど春先のイタリアは賑やか。

春の訪れを感じられるこの時期、イタリア人にとっては日本人が桜にかける思いと同じ、ともすればそれ以上の熱意をもって取り組むべき祭事があるのです。

## Pasqua

パスクア——この言葉を聞くだけで子供から大人までイタリア人の心は弾むのですが、日本ではあまり盛り上がることのない祝日ですね。英語でいうイースター、復活祭のことをイタリアではこう呼びます。

クリスマスやバレンタインデー、ハロウィンといった西洋文化に関する行事は積極的に取り入れている日本ですが、キリスト教にとって一年



ユダの木



標識には「日本の散歩道」



パスクア前のお菓子屋さんとはとても賑やか



## VIAGGIO IN ITALY

### 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

で最も大切な祝日のひとつとされる復活祭に関しては不思議と縁がない。何かと忙しい年度替りの時期に重なるためかもしれません。

パスクアの日は毎年決まっているわけではなく、月齢によって3月22日から4月25日の間に日付が変わる移動祝祭日。「春分の日後の最初の満月の次の日曜日」がその日にあたるため、日付が変わってもパスクアは必ず日曜日になります。

2014年のパスクアは4月20日。その一週間前の日曜日からは聖週間と呼ばれ、教会では各曜日に定められた儀式が行われています。前回は少し触れましたが、受難の日、つまりイエスが人々の罪を背負って磔刑に処せられたのが金曜日。埋葬され、土曜日に墓の中にいたイエスは、三日目の日曜日に死を克服し土の中から蘇ります。このイエスの復活日を記念するのが復活祭。イエスの受難、死、復活の物語を聖週間を通してたどっていき、その中でキリスト教徒は2000年以上前の出来事に触れているのです。

パスクアの前後は学校もお休みになるため、子供たちの休暇に合わせて数日間のパスクア休暇をとる大人も少なくなく、この時期のイタリアは夏のバカンス、クリスマスに次ぐ休暇シーズン。人々の話題はパスクアで持ち切り、街中のお店がパスクアを意識したディスプレイデザインになるため、自然とお祭り気分が盛り上がります。お祭りといえば食が切り離せないイタリア。それぞれの祝日ごとに定番の食べ物がいくつかありますが、復活祭の食卓で用意されるのは、子羊、ゆで卵、サラミ、春に旬を迎えるアスパラガスやアーティーチョークなど。中でもパスクアにおいて重要なシンボルとなるのは卵です。

新しい命を象徴する卵がキリストの復活を彷彿させるからという説が一般的ですが、カトリックでは復活祭の46日前から復活祭の前日までは伝統的に、肉類、卵、乳製品といった食事の節制が推奨されているため、その間食べられずにたまってしまった卵をまとめて消費してしまおうという実情もあるそう。

## パスクアのお菓子

パスクアの象徴として、殻を色づけして装飾を施すなど国によってさまざまな飾り付けがなされる卵ですが、イタリアで最も一般的なのは卵そのものではなく卵型のチョコレート。「Uova di Pasqua」(パスクアの卵)と呼ばれるそれは、クリスマスのサンタクロース、ハロウィンのかぼちゃと同じく、パスクアを連想させる重要なアイテム。復活祭の一ヶ月ほど前から街中のお菓子屋さん、食材店、スーパーに、きれいにラッピングされた大きな卵型チョコレートが所狭しと並ぶ様子はこの時期ならではの。うず高く盛り上げられた卵チョコの総量たるや、



どのスーパーでもパスクア用のお菓子コーナーは大きくとられています



サイズは大小ありますが、最も一般的なものはこのくらいの大きさ。卵を割ってみると...



可愛い外装からは想像もつかなかった衝撃の中身。小さいプロレスラー...





## VIAGGIO IN ITALY

### 大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

イタリア中の人間が一人あたり数個は食べないと売り切れないんじゃないかと思うほどの量。

中が空洞になっているチョコレートを割ると人形やアクセサリ、ミニカーといったおもちゃが出てくるので、子供たちはお菓子とおもちゃが一緒になったこのプレゼントを貰えるのをとても楽しみにしています。もちろん家族や友人からたくさんの卵チョコをもらう子供もいて、おもちゃをとられたあとのチョコの殻の消費に困ってしまうお母さんも多いとか。卵のほか、豊穡や多産のシンボルであるウサギや雌鶏の形をしたチョコレートも定番です。

スーパーでパスクアの卵が並ぶコーナーを通り抜けると次に目に入るのが、こちらもうず高く積み上げられたコロンバというお菓子の山。コロンバは酵母を使って醗酵させたふわふわとした甘いパン菓子で、卵のチョコレートと同じくパスクアには欠かせません。ずんぐりした十字架のようにも見えますが、その形は名前の通りコロンバ(鳩の意味)が飛んでいる姿をかたどっています。愛と平和の象徴である鳩もキリスト教にとっては重要なシンボル。材料は小麦粉、バター、卵、砂糖、オレンジピールで作られ、表面はアーモンドと粉砂糖で飾られています。やさしい甘さとオレンジピールの香り、表面の香ばしい食感が朝食にもピッタリで、パスクアの時期、イタリアの家庭では常に数個のコロンバがストックされているそうです。

コロンバのレシピを調べていると、その作り方はパネットーネ(クリスマスに食べるイタリアの伝統的な菓子パン)にそっくり。大きな違いはその形くらいのもので、それもそのはず、元々はパネットーネで有名だったある大手のお菓子会社がパスクア用のお菓子として売り出した商品がコロンバだそう。どうりでイタリア以外の国では見かけないはず。日本におけるバレンタインデーのチョコレートや節分の恵方巻きも同じようにして開発されたものですね。とはいえ現在コロンバが卵のチョコレートとともにイタリアの人々に受け入れられ、パスクアの定番菓子になっているのは事実。地方によって伝統的なパスクア料理は違ってくるものの、卵とコロンバは共通してイタリアのパスクアを象徴するものとなっています。

パスクアの翌日はパスクエッタ。やはり休日となるこの日、多くの人は家族や友人たちと連れ立って郊外へピクニックへ行き、自然の中で春の息吹を確かめます。クリスチャンでなくとも、復活祭は厳しい冬を乗り越えた生命が復活する春のお祝いとして捉えることができます。

今年もまた、新しい季節を迎えることができましたお祝いです。



甘ロウインとも合うコロンバは Asti spumante とセットで販売されることも



お菓子メーカーはもちろん、食材店やレストランもこぞって自家製コロンバを売り出します



こちらはローマの老舗食材店 Castroni のチョコレート入りコロンバ