



VIAGGIO IN ITALY



大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

ソムリエ。ワインスクール講師。

世界15カ国以上を旅したのち、何だか面白そうなイタリアに移住。
現在、定職・定住地なし。強運のみを頼りに移動生活を続ける。
旅の最大の目的は、それぞれの国の人が何を大切にしているのか
を知ること。

2015 **19** 9.05

地中海で二番目に大きな島

地中海最大の島といえばシチリア島。青い海に輝く太陽、豊富な食材、映画「ゴッドファーザー」など、華やかなイメージのあるシチリア。

その影に隠れてか、日本ではそれほど注目されることはありませんが、もうひとつ地中海に浮かぶ島として忘れてはならないのが、シチリアの北に位置し、四国と同じくらいの面積を持つ、地中海では二番目に大きな島、サルデーニャ島。

自然に恵まれたサルデーニャ島にはたくさんのビーチがあり、ヨーロッパの人々にとっては憧れのリゾート地。イタリアで最も美しいと称される水晶のように澄んだ海を求めて、毎年夏になると世界中から多くの人々がバカンスに訪れます。



サルデーニャの海は
息を呑むほどの美しさ



楽園と呼ばれるリゾート地

島の内陸部に入ると、沿岸部とは打って変わって、牧羊が盛んな山岳地帯。沿岸部と内陸部では全く異なる独特の文化が根付いているところもサルデーニャの魅力のひとつ。

故ダイアナ妃もよく訪れ、亡くなる直前まで滞在したことで有名です。

今回は沿岸部、サルデーニャの南の玄関口である州都カリアリからお届けします。

金曜の朝はカリアリの市場へ

ローマからサルデーニャまでは飛行機で約1時間。アリタリア航空では多くの直行便が毎日運航しているため、ローマからのアクセスが便利です。

カリアリ空港に到着するやいなや、機内では嬉しそうに手をたたく人々。

イタリア人は着陸時に拍手をする人が多いのですが、皆で無事に到着できたという一体感を感じて、何だか和みます。

空港から中央駅までは電車で5分、バスで15分と近く、市内にはドウオーモや国立考古学博物館、上からの眺めが素晴らしいサン・パンクラーツィオの塔といった名所が建ち並びます。

ただ、海辺の町の真夏の日差しは殺人的。

カリアリ市内を海辺から中心地に向かって歩くと、ひたすら坂道を上ることになり、暑さも重なって急速に体力が奪われていきます。

手持ちのサングラスのみで直射日光を防げるはずもなく、休憩も兼ねて店先に傘を吊るしてあったお土産物屋さんを覗いてみました。

「Buon giorno! 傘をお探しですか？」

「えーっと、これは日傘にもなるのかなって。」

「日傘? いいえ、生憎ですがこのあたりで日傘を扱っている店は少ないと思いますよ。何しろ日傘なんて使う人、なかなかいないから…。」



イタリアでも最大規模の
サン・ベネデット市場



とれたての新鮮な魚介類

そう、イタリア人にとって夏の日差しは存分に浴びるべきもの。夏の黒い肌は最高にかっこいい。おしゃれ。なのです。まわりを見ると、地元の人々は真っ黒。生白いヨソ者とはすぐに区別がつかます。

そうは言っても無理は禁物。

街歩きは日が落ちてからにして、午前中にぜひ行っていただきたいのがカリアリの市場。冷房も効いています。イタリアではどの町にもある朝市ですが、カリアリのサン・ベネデット市場はイタリアでも最大規模。中央駅から2kmほど離れた場所にあるものの、駅前の広場から市場行きのバスが頻繁に出ているので便利です。

2階建ての建物内には、港町らしく豊富な魚介、この州の名産品であるカラスミ、肉、野菜や果物、チーズに郷土菓子まで、ありとあらゆる食材が所狭しと並んでいます。

おいしそうな食材を前に小腹が空いたら、その場で食べさせてくれる生牡蠣や生ムール貝、魚介のフリットなどをつまみましょう。

港町だからかお店には明るくて澁刺とした人が多く、活気のある市場です。

私たちが訪れたのは金曜日、ちょうど魚を仕入れる曜日だそうで、市場にはイキのいい魚がたくさん。まぐろやスズキ、伊勢海老、タコ、イカ、牡蠣にムール貝、その他にも、うなぎやあんこう、しらすやサワガニ、その他名前の分からない海の幸たち…。

地元の人に言わせると、金曜日は魚の日！

カリアリの魚介料理を扱うレストランが最も混雑するのが金曜日なので、お目当てのレストランへの予約はお早めに。



軽くつまもうと思って買ったフリット・ミストは
すごい量。1kgくらいはあるんじゃないか…



市場内には、カリアリでは初！の
お寿司屋さんもあります

いざ、レストラン！

カリアリの夜は遅い。

日中の刺すような日差しが和らぎ、日が沈む午後8時ごろ、やっとレストランが開店の札を出し、通りに張り出した客席が賑わうのは午後10時を過ぎたころ。

よく日に焼けた人々を横目に着席したら、まず頼むべきは前菜の盛り合わせ。(頼まなくても勝手に出てくるお店もあります。)

盛り合わせといっても一皿に色々なものが乗っている細々としたものではなく、一皿にどーんと一品ずつ乗せられた魚料理やおつまみのオリーブなどが5~6皿運ばれてきます。

これらの前菜を、パーネ・カラサウと呼ばれるバリバリの薄焼きパンとともにいただきながら、メインとなる一皿を検討しましょう。



夜のレストラン街はとても賑やか



前菜のお皿がどんどん並べられていきます

大抵は前菜の盛り合わせともう一皿くらいでお腹いっぱいになってしまいますので、カリアリでの食事は思ったよりずっと安くて、会計時に驚いた記憶があります。

メニューにはタコやカジキマグロ、いわしやスズキなど魚介を使った料理が豊富に揃っているため、日本人には嬉しい限り。

ローマで新鮮な魚を食べられるレストランを見つけることは至難の技ですが、この町では新鮮な魚介類が当たり前のものとして提供されます。

もちろん魚介類だけでなく、牛肉、豚肉、羊肉の他に馬肉もサルデーニャでは一般的な食材。

歴史の中でさまざまな民族に征服されてきた過去を持つこの島では、イタリア本土にはない独特な料理やパスタが数多く見られます。

前菜の後、多くの人が注文している定番の一皿といえば、カラスミやあさりを使ったパスタ、魚のグリルなど。

からすみか、あさり…。どちらのパスタを頼むか迷っていると、愛想のいい店員さんから、

「ボンゴレにしてあとでからすみの粉をかけちゃえば？からすみ粉の入った小皿をこっそりテーブルに置いてあげるよ！」

とすばらしい提案。大満足の一皿でした。



サルデーニャ独特のパーネ・カラサウ(右)。パリパリ軽い食感で食べだすと止まりません。



あさりのパスタとからすみ粉

食後にはサルデーニャ特産のリキュール、ミルトをいただきます。

その名の通り、ミルトというブルーベリーによく似た紫色の実から作られる甘いお酒。味は濃厚ですが凝縮されたベリーの甘酸っぱい風味が残っていて、後味はすっきりしています。

最後におすすめの宿泊施設を

眩しいほどの海や空の青さや魚介類の美味しさ、ピンクフラミンゴが見られる塩田など、カリアリにはたくさんの思い出がありますが、最も記憶に残っているのは、人の親切さ。

基本的にイタリアの人は好奇心を隠すことなく気になるものをじろじろと見るので、観光地から離れた場所にいると日本人は注目の的に。

そんな時は、何だよー見るなよー、と怖いオーラを出さずに、ちょっとお邪魔してまーす、と和やかな心持でっこりしていると(ヘラヘラしてはいけない)目が合った人は笑顔を返してくれ、困ってない?どこ行くの?と話しかけてくれます。

中には、ちょっといい?と私のカバンを指差し、何をされるのかと思いきや、入口のひもをぎゅーっと縛って固結びにし、

「あなたのひもの縛り方がゆるすぎるから気になってしょうがなかったのよー。もう大丈夫ね。」

と笑いながら去っていくシニョーラも…。

何より印象深かったのは、お世話になった宿泊施設のオーナー夫妻。

初日は深夜の到着にも関わらずご夫婦が笑顔で迎えてくれ、翌日からはお世話になりっぱなし。

今日は何をするのか毎朝一緒に計画を練ってくださり、必要があれば送り迎えまでしてくれるお父さん。お二人が話されるのはイタリア語ですが、私の拙いイタリア語でのおしゃべりにも朝から2時間(!)根気強く付き合ってくださいました。

朝ごはんはカフェラテとパンにお母さんの作ったいちじくジャム、果物。

隣では一才になるといふ真っ白い猫が時々いたずらをしに来て、その度お母さんに叱られています。

滞在中はまるで親戚の家に泊まっている気分。

中心部から少し離れているものの、空港からは車で10分、ここでの滞在は間違いなく素敵な思い出になると思います。

●B & B Ottagono

Via Ostro 13,09030 Elmas