



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、それぞれの国の人人が何を大切にしているのか
を知ること。

2016 21 1.1

メリークリスマス、そして新年おめでとう！

Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

あけましておめでとうございます。

2016年が始まりましたね。

年末に慌ただしく動いた反動か、この時期はのんびりお正月休みを過ごされる方も多いのでは。寝正月もまた幸せな物ですが、日本のお正月といえば、元旦におせち料理やお雑煮を食べ、初詣で一年の無事と平安を祈るのが恒例行事。参拝の帰り道では、先週までの浮かれたクリスマス気分とは似ても似つかない殊勝な気持ちで今年の目標を立ててみたりと、気持ちを新たにする上でも日本人にとって元日は一年で最も大切な祝日です。



12月に入るとローマの街も
イルミネーションで飾られます。



イタリアではクリスマスツリーよりもプレゼピオを食べるのが一般的。プレゼピオとは、キリスト生誕など聖書の場面を人形で再現したジオラマです。

一方イタリアはというと、宗教観の違いからか日本ほど正月を重要視しておらず、重点を置かれるのはクリスマスのほう。

そもそもクリスマスはキリスト誕生の祝日であり、カトリックの総本山を抱えるイタリアで一年で最も大切な祝日をクリスマスとすることに不思議はありません。12月に入ると町のあちこちにイルミネーションやバッポ・ナターレ(クリスマスのおじさん、の意味。サンタクロースのこと。)が飾られ、外を歩くだけで楽しい気分になります。しかしながら、イタリア旅行の日程にクリスマスを組み込むことはおすすめできません。クリスマス当日、本場ではさぞや盛大なイベントが行われるのだろう、そう思ってイタリアを訪れると、ひっそりと静まり返った街の様子に落胆することになるからです。



ワイン醸造家。
こんな可愛いプレゼントピオモ。



山羊チーズ作り。実際に様々な人形を見つけることができます。

クリスマスは家族と、お正月は恋人と

イタリアでのクリスマスの過ごし方、それは日本におけるお正月と同じようなもの。

つまり、家族と共に食事をしながらのんびり過ごす、それに尽きます。遠くに住んでいる家族もクリスマスには帰省するため、都会から田舎への帰省ラッシュが起きるのもこの時期です。スーパーや食料品店、レストランも24日の午後で閉まってしまい、そのまま25日、26日までお休みをとるお店も多いため、この期間夜になっても街をウロウロしているのはほとんどが観光客という状態に。

家族がすぐ会える場所にいないという人も、必ずどこか別の…恋人や友人の家族の集まりに招待され、結局は大勢で賑やかなクリスマスを過ごすことになります。

クリスマスをひとりで過ごすなんてとんでもない!という思いがイタリア人にはあるのですね。

初詣よろしく24日の夜から25日にかけては大聖堂で行われるミサに参加し、26日のサント・ステファノと呼ばれる祝日までの三連休中、家でマンマの手作り料理やパネットーネを囲んで一家団欒の時を過ごすのがイタリアのクリスマス。

27日からは年末休み…には入らず、また仕事に戻ります。(余談ですが、ゴミ収集車もクリスマス休暇をとっているため、27日の朝、掃除が再開されるまでクリスマス中のローマはゴミ箱かと思うくらい街中が汚い。)新年をむかえる前の大イベントといえば、12月31日の年明けカウントダウン。クリスマスと違って年越しは恋人や

友人と過ごすのが一般的で、夕方になるとあちこちから爆竹の音が鳴り始めます。日本なら除夜の鐘の音でしょと一年を締めくくるところですが、イタリアでは町中で爆竹、打ち上げ花火の大騒音。中には爆弾まがいの爆竹もあり、近くで爆音が上がると身の危険を感じるほどです。ちょっと信じられないような話ですが、一昔前までナポリでは一年の締めくくりにと、不要になった家具や電化製品を窓から投げ捨てる習慣があり、毎年窓から降ってくる家具や爆竹に当たって死ぬ人が出でていたそう。年を越すのも命がけです。念には念を入れて、現在でも私はカウントダウンと新年明けてすぐは外に出ないようにしています。

イタリアのおせち料理

イタリアで定番のお正月料理といえば、ザンポーネとレンズ豆。

ザンポーネは豚足に詰め物をしたサラミの一種で、豚の前足に豚肉の色々な部位の肉と脂を詰め、スパイス類やにんにく、塩などを加えて味付けをしています。

レンズ豆と一緒にトマトソースで煮込んで食べるが一般的ですが、ひづめが付いたまま見た目がそのまま豚の足なのと、かなり脂っぽいことで、日本人の友人にはあまり人気のない料理です。同じく正月料理の定番であるコテキーノというサラミならば腸詰めになっているので、ザンポーネとよく似た味わいながら、見た目には大きなソーセシのようまだ食べやすいという意見もあります。

お正月に関わらず、スーパーや食料品店にはレトルトパックにされたザンポーネやコテキーノが販売されていますので、機会があればイタリア旅行の際に試してみてはいかがでしょうか。レンズ豆はその形がコインに似ていることから金運を呼び込むと言われていますので、こちらもお忘れのないように！



ザンポーネ。一般家庭ではスーパーで購入することが多く、真空パックや調理済みのものが売られています。



脂が多くこってり。