

C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese di Kyoto

留学体験記： アッシジ

* Amabile Italia *

佐藤 遊帆

私のもう一つの、少し離れた故郷。大好きなイタリア！私の心をいつも裸にしてしまう国。

今回のイタリアは、2年前シエナに留学した時以来で、転職のタイミングを活かしての、一カ月のプチ滞在でした。

まずは友人と一週間のバカンスを堪能した後、一人でアッシジの友人のアパートを借りて、学生生活。ドブプリとイタリアに浸かる生活が始まりました。

出国前、「なんでアッシジを選んだの？」と不思議そうに聞かれることがしばしば。そう思われる方も多いことでしょう。



【クラスメイト全員集合】

なぜ？ それはイタリア人の友人が、町を一望できる、夢のように可愛いアパートを持っていて、そこに泊まることができたからです。アッシジの町は心地良い程度に俗世間と離れており、時空を超え中世の町を歩いているような気分になれ

ます。路地から広がる景色にはいつも心踊らしてくれる感動が待っています。目に飛び込んでくる光景に心を奪われ、足を止めて佇んでいるうちに、あっという間に時間が過ぎていきます。

授業初日、朝食を摂った後、窓から雲に沈む町を眺めて学校へ出発。授業は一時間目が9時から10時45分まで。15分の休憩をはさんで二時間目が11時から13時までと、みっちり充実した内容でした。

初日には、やはりレベルチェックテストがありました。出題は、非常に幅広い文法事項と短文読解という内容でした。テスト終了後、先生と面談しながら、一緒に採点を行いました。それまでに学んでいた範囲に関しては、納得のいく結果でしたが、未学習の範囲はダメでした。そして、何よりも語彙力が低いことを今回も痛感しました。

クラスは中級。先生はとっても美人でしぐさの優雅なカルラ。今季は生徒数が少なく、日本人は学内全体で私だけで、クラスは5人でした。アットホームな空間だったものの、やはり初日は緊張感で一杯でしたが、カルラの優美なしぐさと口調に見とれてしまい、「流石イタリアだな！」と感心すると同時に、語学以外にも学べる事が増えた！と妙に満足しながら、興味津々に見入っていたものです。

小さいクラスの中でも、実力には明確な差がありました。が、先生をはじめ生徒全員が協力して学習できるようにするため、辞書は使用禁止！その代わりに、分かるまで説明してくれる、そんな流

れで、最初はちょっとプレッシャーを感じたのですが、質問するその過程ですでに学ぶことが多くあり、それが分かってからは、積極的に質問することが日に日に身についていきました。

また、実際に払うわけではありませんでしたが、授業中うっかり母国語を話してしまうと、カルラに1ユーロの罰金を払わなければならない、というルールがあり、「はい1ユーロ罰金ね！今日は全員にカフェ奢れるほど喋ったわ！」と和やかな会話が交わされるのです。

また、流石アツシジ！と思ったのは生徒の国籍と宗教です。アメリカ、フィリピン、ルーマニア、ロシアから来ているメンバーが、私以外は全員カトリック。しかも、その三分之一は修道士か修道女でした！教会が身近に感じられる、何か不思議な感覚を味わいました。

その中の一人、修道女のシェーラはフィリピン人。言葉は違うものの、同じアジア人なので互いに親しみが湧き、お互いの母国の相違についてよく話をしたものです。普段なら知ることもないシスターたちの私生活について詳しく聞くことも出来ました。

イメージとは異なり、シスター達もきっちり三食食べているとのこと。寝るとき以外は（お風呂上がりでも！）常にシスターの修道服を着用しなければならない決まりがあること。季節によって衣の色や素材が違うこと、などなど。聞けば聞くほど興味をそそる内容で、次から次へと矢継ぎ早に質問を繰り返す自分の様子が、何だかいかにもイタリア人的であったことを思い出すと、今でも思わず笑みがこぼれるのを禁じえません。このように、クラス内では不必要なプレッシャーもなく、クラスメイト同士が和やかにコミュニケーションをとれるよう、先生も一人一人の生徒に丁寧に目を向けてくれていました。

宿題に関しては、特に苦手分野をしっかり学ばせる、という考えだったのでしょう。全員が苦手分野である前置詞を毎日 REGALI と称して出され、頭を抱え一所懸命解いたページが、翌日真っ赤に染まることにはストレスと歯がゆさを感じました。でも、やればやるほど、読解や会話でも本当に大切であることを実感しましたし、諦めず学習を重ねて少し兆しが見えた日は「私、結構やるじゃん！」と本当にルンルン気分でした。その陰には、

友人（フランカ）の厳しいチェックもありましたから、彼女には今でも本当に感謝しています。



【木曜恒例の cena を イタリアの友人達と】

午後はフランカと共に、のんびりと過ごすことも多く、晴れた日は犬のランポと3人(?)で、野の花や乾燥フィノッキを摘みに行き羊の群れに出会ったり、薪が少なくなると田舎の山間に拾いに行ったり、毎週木曜日はフランカのレストランで多くの友人とおかずを持ち寄って夕食を摂ったりと、ゆったりした自然の中で、アツシジの人たちの生活にどっぷりと浸かる日々を過ごしました。

さて、薪を探していたある雨の日のこと、霧が深く、アツシジの隅々まで知り尽くしているフランカですら道を間違えて、細い私道に入りこんでしまいました。目の前に迫力のあるおじさんがのそのそと出て来た時、咄嗟に「あっ！怒られる！」と思ったのですが、実はその逆で、道を教えてくれた後、「山道の運転で疲れてるだろ？コーヒーでも飲んでいったら？」と温かく招待してくださいました。正直初めは、知らない人の家・・・大丈夫？と心配したのですが、中は温かく、生後2カ月の子犬もピョンピョン飛び回って歓迎してくれ、暖炉の前でゆっくりと寛ぐおばあさんを目にした時には、すっかり安心して、あらためて、それぞれと挨拶を交わしました。お二人は広い敷地で農業を営んでいらっしゃる老夫婦でした。初対面の私たちに対して、「寒いからリモンチェッロを飲みなさい」「これは、自家製のパンとサラミだよ。もっと食べなさい」と、本当に親切で、あまりにも居心地が良いので、ほろ酔いのせいもあって、少しのつもりがついつい3時間も長居してしまいました。後日、お礼と帰国の挨拶をしに伺った時も、おばあさんお手製のパンと自家製の豚の網焼きにサラミ

を即座に出して下さり、逆にまたごちそうになってしまいました。「次はいつ来るんだい？ 来年またおいで。待ってるよ」、と温かい言葉をかけてくれ、笑顔で車が見えなくなるまで見送ってくれたのでした。帰りの車内で「遊帆、こんなことはイタリアでもなかなか無いよ。本当に素敵な出会いだったじゃない？」とフランカに聞かれ、「本当に本当に幸せ！ 道を間違えてくれたフランカに心から感謝するわ！」と冗談をまじえて答えながら、あのお二人が長く元気でいらっしやることと、また再会出来ることを願う気持ちで一杯でした。この日のことを思い出すと、今でも心が温かくなります。またイタリアに宝物が増えました！

一人で時間を過ごすことも好きな私は、色々な場所に出かけました。アッジでは、特にサンダミアーノに続く道が大好きで、晴れた日は道に座り込んで空やスパーシオの山頂に残る雪を眺めました。そうして空を見上げるたびに、決して同じ空であった事は無く、毎日が心に残る光景でした。

「拡散して広がる光とうっすら霧がかかった中に浮き立つ街並みと緑。同じ晴天でも全く違う風景が心の中に広がる。ただオリーブ畑の中にある砂利道。そこに一人で座ってみた。時間に追われずじっくり見つめる。今日の光は今日しかない。明日の空が楽しみだ。春が近い。気がつけば残雪も薄くなり、光が春を知らせ始めている。こんなに幸せなことはない。また歩いてみよう。」

これは、私の日記からの一文ですが、今思うと写真より何より、心の記憶を鮮明に蘇らせるのが日記のような気がします。



【大好きなサンダミアーノへ続く道で】

学校終了後、帰国までの合間に、前回シエナに留学した際にお世話になったコッレ・ディ・ヴァル・

デルサのホームステイ先の老夫妻に会いに行き、一泊させてもらいました。久しぶりの懐かしい顔に新顔の4ヶ月の赤ちゃんも加わり、大賑わい！ お父さんになったマリオ（老夫妻の息子）から「遊帆、彼は初めて日本人を見たよ！ 素敵な事だね」と言ってもらい、何か日本とイタリアの懸け橋にされたような気分で嬉しくなりました。



【コッレのホストファミリーとの再会】

彼らが大好きなカレーをお土産に持参し、前回同様11人分作って、まるでタイムスリップしたかの様にならない楽しい時間を過ごしました。あの時の絆は国境を越え、今も途切れることなく、それどころか再会する度により深い繋がりとなっていくように思えました。

コッレを発つ日、「いつ来ても良いんだから、また早く帰ってきてね！」と言ってもらい、お互いに涙ぐみながら別れを惜しみました。お弁当に持たせてくれた、じっくり煮込んだチキンを沢山挟んだおばあちゃんお手製のパンニーノとオレンジを車内で食べながら「この場所は、私の第二の故郷。やっぱり私の大好きなイタリアの大切な祖父母だ」、と思いつつ、別れぎわに沢山の baci をもらった事を、車窓からの美しい風景を見ながら振り返っていました。

アッジに戻った翌日は、はや帰国前日。友人とお世話になった皆さんに手紙を書いていると、フランカの友人がミモザケーキとスプマンテを持って訪ねて来てくれ、皆で最後の晩餐を楽しんだ後、Buon Viaggio!と帰国の旅の安全を願ってくれました。

翌日早朝、バジリカに参拝に行き、少しの間ミサに参列した後、深い霧の中、一步一步に「ありがとう」と、思いを込めて足を踏みしめながら部屋

に戻り、駅まで下山しました。アッシジからフォーリーニョまで行き、そこでユーロスターに乗り換えてローマへというルートでした。

フォーリーニョでユーロスターを待っていると、アナウンスが入り、嫌な予感が見事的中。なんと、ユーロスターは80分遅れているということでした。最初は聞き間違いかと思いましたが、二回目のアナウンスで確認した時して、「最悪だ…」と思いつつ、近くにいたご婦人と思わず確かめ合いました。

私はもともと3時間半前に空港に到着するよう予定を組んでいたもので、まだ大丈夫、と思って、その段階では、携帯電話でこの事態を引切り無しに話すイタリア人達を観察して楽しむ余裕さえ残っていたのですが、でもそんな余裕は束の間。ホームに現れた紳士が「100分遅れになったよ」と、その言葉を耳にした瞬間、これはもっと遅れる！と確信し、流石に焦りました。そうこうしている内に、普通列車が定刻通りに入って来たので、ホーム全体に響き渡る大声で“Quale più presto?? Questo o Eurostar???”と思いつき叫んで尋ねました。

車掌さんは「こっちが早い！」一方、待っている他の乗客達は「ユーロスターだよ！そう言われた」と意見バラバラ。ここは私の勘を信じるしかないとばかりに、思い切って普通列車に飛び乗って、それが正解でした。運よく、向かいに座っていた男性が、とても感じが良い方で、絵画や建築の評論を仕事にされている方で、会話も弾み、教えてもらうことが沢山ありました。

また面白いことに、彼が幼いころイタリアではジャイアント馬場、アントニオ猪木、タイガーマスクや漫画のセイントセイヤが流行っていたようで、まさかイタリアまで来てこんな話題で盛り上がると思ひもありませんでした。そうこうして楽しい時間を過ごす中、ローマが近付くころには私の顔が暗くなっていたらしく、彼に笑いながら「帰りたくないんだろ？君はまた来なくちゃね！」と心を読まれてしまい、それにもまた嬉しさを感じました。駅

では「もう僕たちは友人だよ！」と baci を交わして別れ、私は急ぎ足で空港線まで移動。最終日、予定通りには行かなかったものの、イタリアならではのハプニングの洗礼も受け、そのおかげで得られた列車での素敵な出会いを心にしまい、機上の人となりました。

小さくなって行くローマの町に向かって、上空から“Ci vediamo e grazie!”と呟き、11時間のフライトで無事日本に戻ってきたのですが、帰国早々はイタリアが恋しく、戻りたくて仕方ありませんでした。大好きなイタリアにもっと近づけるよう、語学も仕事も頑張ろう！と強く心に誓いました。

言葉の通じない相手と心を通わせる事も素敵ですが、やはり片言でも一生懸命その国の言葉話すことで広がる友情の輪や、感性の広がりがあることを再確認しました。これからも、大好きなイタリアで、もっと《ナンチャッテ＝イタリア人》を楽しめるよう、勉強も頑張っていきたいと思います。

(当館語学受講生)

イタリア発月刊日本語新聞

COMEVA
Pubblicazione mensile distribuita in Italia e in Giappone

イタリア在住日本人と日本人観光客のための情報誌

編集・発行 NIPPON CLUB SNC
Via Torino, 95 - 00184 Roma, Italy
Tel. & Fax : (06) 4743. 212
E-mail : comeva@nipponclub.it
URL : www.nipponclub.it

お問い合わせ等は NIPPON CLUB SNC 宛てにお送り下さい。

『カルヴィーノとアーティチョーク』

第3回

堤 康德

2008年、ナポリの町が、数ヶ月にわたって放置されたゴミの山で埋めつくされたことは、私たちの記憶に新しい。ゴミ処分場建設をめぐる紛争に端を発するこの問題には、廃棄物の不法投棄にも手を染めるナポリの犯罪組織、カモツラが関与しているといわれる。しかし、ゴミが処分されずに市街に山積みになるという事態は、市の清掃員のストライキによって、ナポリ以外のイタリアの都市においても発生することがある。最近では2009年12月にパレルモで、古くは、1970年4月にローマで3日間にわたり、清掃員のストライキが行なわれたという(このストを撮影したパゾリーニの未公開フィルムがある)。

カルヴィーノの短篇集『サン・ジョヴァンニの道』には、1970年代半ばに書かれ、「公認のゴミ箱」(La poubelle agréée)と題された、まさにゴミをテーマとする短篇がある。「家事のなかで、私が多少なりともきちんと満足にこなせるのは、ゴミを外に出すことだけである」という一文で始まるこの作品からは、1967年からパリで暮らしていたカルヴィーノの日常の一端がうかがえる。と同時に、ゴミをめぐる哲学的な思案が随所にちりばめられており、ゴミを出すという行為は、死すべき存在である人間が自らの葬儀をわずかながらも先送りし、自分自身がゴミとならなかつたことを確認する作業だとも述べられている。また、清掃員のストによるゴミ問題については、イタリア社会の危機の象徴としてとらえられている(パリでも同様のストが起こることは認めつつも)。

パリのような大都市であれ、サン・レモのような地方都市であれ、人間の生活の営みがあるかぎり、ゴミは排出される。カルヴィーノは、少年期を過ごしたサン・レモの清掃員の思い出を「公認のゴミ箱」でこのように書いている。

記憶をさらにさかのぼれば、子供の頃のサン・レモが思い浮かぶ。清掃員が、ゴミ袋を肩にかつぎ、曲がりくねった坂道を徒歩で上り、屋敷まで来る。垂鉛の容器からゴミを回収するためだ。優雅な暮らしは、労働力の利用と安い給料によって永遠に保証されているようだった。

この文章からは、低賃金の労働を課せられた清掃員とは対照的に、裕福な生活を保証された者のうしろめたさも感じられる。だが、別の箇所では、父親の意思に反して、農地を手放し、他人の手に渡した息子の後悔の念もつづられている。しかし、彼が土地を手放したのは、「所有者・耕作者が畑にたえず足を運び、一徹な粘り強さを発揮して、新しい技術と栽培の実験を大胆に効率よく行わなければ、収穫物の多さと種類の豊富さは、土地から引き出すことはできない」(「公認のゴミ箱」)という自覚もあったからだろう。

農学者として、また、耕作者、猟師として自然と密接につながり、ロビンソン・クルーソーのように「自分自身の主人」(「公認のゴミ箱」)だった父にたいし、都会に住む作家の息子は、「壁と文字の書かれた紙の迷宮」(「サン・ジョヴァンニの道」)に閉じこめられている。確かに両者の生は、遠く隔たっていたかもしれない。しかし、時間の隔たりとともに、カルヴィーノの記憶のさまざまな断層にモザイクのピースのようにはめこまれた父の思い出の断片が、存在感、親近感を増しているようにも思われる。

歳月とともに深まる父への思いが、素直に伝わってくるカルヴィーノの手紙がある。1961年11月2日(「死者の日」の祭日にあたる)の日付の入った、アドリアーナ・モッティ宛のこの短い手紙は、父親を亡くした彼女に哀悼の意を表するために書かれている。この年、翻訳家、アドリアーナ・モッティ(2009年没)は、サリンジャーの『ライ麦畑でつかまえて』を『若いホールデン』(Il giovane Holden)の題名でエイナウディから翻訳・出版したばかりだった。文面からは、彼女の父親と相前後して、エイナウディの創設者であるジュリオの父ルイジ(経済学者、第2代イタリア共和国大統領)が死去したことがうかがえる(ジュリオ・エイナウディが出版社を創立したのは1933年。カルヴィーノは50

年代からエイナウディ社の編集に携わっていた。ルイジ・エイナウディは 1961 年 10 月 30 日に 87 歳で死去)。そのうえで、「私の父はちょうど 10 年前に亡くなりましたが、当時は事前に予期していたためか、その死にショックを受けなかったのです。ところが、時の経過とともに、父のいない寂しさがますます募るばかりです」とつぶられているのだ。

短篇「サン・ジヨヴァンニの道」は、この手紙から数ヵ月後に執筆されている。

再び、「公認のゴミ箱」に戻ろう。アーティチョークは、パリでもやはりカルヴィーノ家の食材となっていた。フランス人もそれを好んで食べるため、別にふしぎではないのだが。

「私たちの台所の排水溝に、〈プロイエール〉、すなわち、粉碎機が取りつけられ、食べ物の残り(ふしぎなことに、アーティチョークの葉だけは例外で、その繊維が機械の歯に付着して詰まらせてしまう)を大量に分解できるようになってから、有機ゴミが減ったために、私たちのゴミもまた変化した」

私はこの箇所を読んで、どうしても実物のアーティチョークの手触りを確かめたくなった。そこで早速、それを扱っているかどうか電話で確認したうえで、東京青山の〈紀ノ国屋インターナショナル〉に行ってみた。プラスチックトレイとビニールで包装されたアーティチョークは、1個 980 円と安くはなかったが、迷わず買い求めた。店内には、なんと、イタリア人のコンシェルジュがいた。ラヴェンナ出身のピエラさんという方で、日本在住は 10 数年におよび、日本語も堪能だった。私がアーティチョークとカルヴィーノの関係を調べていると言うと、彼女もカルヴィーノを愛読していると答えた。調理法を尋ねたところ、ひとしきりイタリア語で説明してから、日本語で書かれた簡単なレシピをもってきてくれた。

自宅に着くとまず、食べる前に、この貴重な野菜を写真に収めることにした。外見も触った感じも、固そうでも食べられそうにない。まるで、食べられることをかたくなに拒んでいるようにも見える。動物にたとえれば、殻に閉じこもって人を寄せつ

けないアルマジロかハリネズミのようだ。カルヴィーノ家の台所の粉碎機を詰まらせたのは、アーティチョークの一番外側の固い葉(食べずに捨てる人が多いのだろう)、あるいは葉の先端にあるトゲなのかもしれない。



【紀伊国屋のアーティチョーク】

もらったレシピのとおり調理してみた。まず、つぼみのように集まった葉(苞)の先端部分のトゲをハサミで切り落とし、切り口にレモン汁をつけてアク止めをする。それを丸ごと、レモンのスライスと塩を加えた熱湯で 30 分間たっぷり茹でる。その間に、オリーブ油、白ワインヴィネガー(balsamico bianco)、塩、胡椒、マスタードを混ぜてソースを作る。茹であがったアーティチョークの葉を一枚ずつはがし、花托(花床)とともに皿に盛る。あとはそれをソースに浸して食べればよい。外側の葉は固く肉厚なので、葉肉を歯でしごき出すようにして食べなくてはならないが、中心に向かうほど葉は柔らかくなり、全部丸ごと食べられる。ガクの付け根と花托はサトイモのようにホクホクした食感がある。連載第 1 回で私は、アーティチョークの味が好きになれないと書いた。しかし、久しぶりに食べてみて、驚くほどおいしかった。白ワインのつまみとしても最高だった。

アスパラガスもそうだが、イタリアの野菜は、レモンをかけると、なぜこうも味が引き立つのだろうか。

(慶應義塾大学非常勤講師)