

C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

イタリア民話の世界③

民話を訪ねる旅 2

剣持 弘子

●再びモンターレへ

夏になったばかりのころ、私と友人はふたたびモンターレを訪れました。前回(2015年1月号 <http://italiakaikan.jp/culture/publish/img/Corrente290.pdf>)お話したように、モンターレがどんな村かろくに調べもせずに、『モンターレの60話』一冊だけを持って現場に乗り込んだのです。そして、その狙いはみごとに当たりました。いきなり、この本の著者ネルッチのファンであるヴィヴァレツリ氏に出会ったのですから。



【ネルッチ家の紋章】

●ゲラルド・ネルッチとゆかりの場所

さて、二度目にお目にかかったヴィヴァレツリ氏は、村の中のネルッチゆかりの場所をいくつか案内してくれました。

まずネルッチの旧居。すでに人手にわたっていましたが、ネルッチ家の立派な紋章は建物の大門の上の壁に残されていました。

さらにそこに至る小道はゲラルド・ネルッチ通りとなり、その道はゲラルド・ネルッチ橋に続いていました。細い小道と小さい橋でしたが、たしかに標識には銘が読み取れました。いまや、ネルッチはモンターレの唯一かもしれない有名人のようでした。

自書の解説によると、ゲラルド・ネルッチは弁護士で、しかも文学を愛好し、村じゅうの語り手を訪ね歩いて話を集め、『モンターレの60話』にまとめた、ということです。

●村の洗濯小屋

その日、ヴィヴァレツリ氏は、今は廃虚となった共同洗濯小屋を2ヶ所案内してくれました。ごく簡単な造りの小屋でした。モンターレに限らず、昔、村々では、女たちがいつしょに洗濯しながらお話も語り合ったということを聞いたことがありました。なんの変哲もない小屋ですが、そう思っていると、格別の感慨がありました。

そのあと、ヴィヴァレツリ氏は、村の古い教会に連れて行ってくれました。千年も前からあるというその教会の祭壇の、現在の木彫りのキリスト像は

ヴィヴァレツリ氏の作品だということでした。彼は村の彫刻師だったのです。



【村の洗濯小屋】

●三度目のモンターレ

2週間ほどして、私たちはまたモンターレを訪れました。渡すものがあるから取りに来るようと、ヴィヴァレツリ氏からの連絡があったのです。

今回は、バールの裏手にある自宅の応接間に招き入れてくれました。自宅は娘さんが開いている医院になっているようでした。

ヴィヴァレツリ氏は、その日は自分では語らず、一冊のコピー本を手渡してくれました。それは、『モンターレの60話』の著者ゲラルド・ネルッチの甥ロドルフォ・ネルッチによって集められ、発行された『ピストイアの民話集』でしたが、それをヴィヴァレツリ氏がみずからコピーして冊子にしてくれたものでした。

イタリアでも、日本のように、近年、研究者や語り手によって新しく昔話が掘り越されているようでしたが、それはまだまだ局地的で、国外どころか国内にもあまり知られていません。また、日本には昔話に関わる学会はいくつも存在していますが、イタリアには、そのような分野の論文を集めた出版物はあっても、学会というものはまだないようでした。これは、その後に出会った研究者に直接聞いたことでした。

●方言との苦闘

イタリア語の標準語は、19世紀にアレックスサンドロ・マンゾーニの『婚約者』によって一応完成されたといわれます。そして、そこにフィレンツェの言葉が使われていることから、フィレンツェやその周辺の言葉は外国人にも聞き取りやすいと思ってい

ましたが、慣れるまではそう簡単にはいきませんでした。イタリアではHは発音されません。おかげで私のヒロコはイロコになり、口にアクセントがついてイロコ、イロコとよばれ、なんと落ち着きの悪い思いをしなければなりません。

さらに、フィレンツェに近いとはいえ、ちよつとはずれると、聞き取りはますます難しくなります。それでもヴィヴァレツリ氏はいくらか気を使ってくれたようでした。ところが、いただいた『ピストイアの民話集』はみごとに方言のままでした。辞書にもない単語を前後の文脈から類推し、頻繁に省略された個所を、何度も発音してみて、パズルのように埋めていかなければならないのです。

折角のこの宝の山をどう崩すか、例の友人にも、フィレンツェの語学学校の個人レッスンの先生にも力を借り、その上、私の民話の知識を総動員して、悪戦苦闘の末、全体像はなんとか把握できたものの、訳を完成できたのは全70話のうちたったの2話。とにかくくたびれました。とりあえず今回はその2話のうち、完璧に理解できたと思える1話をご披露します。



【ヴィヴァレツリ氏とキリスト像】

【今月のお話コーナー：笑い話】

『うしろ向きのマリアさま』

ある田舎の教会の司祭が、マリアさまの絵を新しく描き直してもらおうと思いついた。ずいぶん昔からある絵だったから、あちこち破れたり、絵の具が薄れたりしていたのだ。

呼ばれた絵描きは仕事をはじめたが、けちな司祭は、昼になると、パンとタマネギしか出さなかった。

今日もパンとタマネギ、つぎの日もパンとタマネギ、毎日毎日、昼食はパンとタマネギばかり。

やっと描きあがった絵を見にやってきた司祭が驚いてさげんだ。

「なんだ、この絵は？！ どうしてマリアさまは後ろ向いているんだ？」

すると、絵描きはいった。

「ああ、マリアさまは、私の息がタマネギ臭いって、そっぽ向かれたのですよ」

●モンターレ後日談

次の年の春に帰国して、だいぶ経ってからのことですが、思いがけなく、ヴィヴァレッリ氏から航空便が届きました。なにごとだろうと封を切ってみると、

「今度、モンターレではネルッチの没後100年を記念して、世界各国で翻訳出版されたネルッチの本を展示したい。ついては日本でも出版されたものがあれば寄贈されたい」という内容でした。

残念ながら、当時、そして今もそれに応えることはできません。日本では、そのころ、昔話集をまとめるごと翻訳出版する活動は弱くなっていました。一時期盛んな時期にはイタリア民話の専門家がいなかったこともあり、民話集出版の機運に乗り遅れたともいえます。

でも、今回のことから、ネルッチが相変わらずモンターレの誇りであることがうかがえます。じつは、このネルッチの『モンターレの60話』の半分ほどは、後に紹介することになるイタロ・カルヴィーノ編の『イタリア民話集』の中に入っています。カルヴィーノがネルッチの仕事を評価したからですが、残念ながら彼流に手を入れた個所があります。それに、このうち日本に紹介されているのは数話にすぎません。将来、丸ごと紹介する機会が

あればいいなと思っていますが、若い人に期待すること大です。

長いあいだ伝えられてきた昔話の価値はそんなに簡単に消えるものではありません。日本でも、今後再評価されることを期待しています。

次回は 民話を訪ねる旅3 です。

(イタリア民話研究家)

<写真展のご紹介>

フォスコ・マライーニ写真展
「海女の島」

今年50周年を迎える京都市とフィレンツェ市の姉妹都市提携を記念して開催が実現した写真展です。

フォスコ・マライーニ(1912-2004)は、人類学者、東洋学者、登山家、写真家として活躍したフィレンツェ生まれのイタリア人。1939年に初来日し、北海道大学でアイヌ研究に努め、1942年からは京都大学の教壇にも立ちました。

「海女の島」は、彼が1954年に能登半島の北方に位置する舳倉島と御厨島で手作りの水中カメラによって撮影された貴重な写真の数々。ぜひ足を運んでご鑑賞ください。

・会期： 4月17日～5月10日

・会場： パスザバトン京都祇園店
京都市東山区末吉町77-6

・入場料：500円

詳細は本展覧会HPでご確認下さい。

<http://www.kyotographie.jp/portfolio/fosco-maraini>

現代イタリア事情 -Italia oggi- 第 18 回

美食の国のイタリア人は大食いか？

～イタリア人の食生活と健康意識～

立元 義弘

初めてのイタリア旅行から帰ってきた多くの人が行って来てよかったと答える理由は、その素晴らしい歴史や文化遺産、風光明媚な自然や景観だけではなくありません。それと一緒に一様に賞賛されるのはイタリア料理のおいしさです。スパゲッティは、ラーメン・カレーライスに次ぐ外国生まれの国民食と言っても過言ではないほどですし、既に日本には2万軒を超えるイタリアンレストランが存在し、街を歩けばそここに緑・白・赤のイタリア国旗が目飛び込んできます。おりしも今月からは食をテーマにしたミラノ万博が開幕していますが、今回は、こうした世界有数の食文化を育んできたイタリア人の食生活と健康意識についての話をしましょう。



【イタリア料理と言えば・・・スパゲッティ！】

今や日本人にとってイタリア料理は、日本料理を「和食」というように、イタリアンも「伊食」と呼んでもよいほどに馴染みの深いものになっていますが、これは単に麺類好きの日本人とスパゲッティという短絡的なつながりだけではなく、食材の質や鮮度を大事に地元で採れる海の幸・山の幸などをふんだんに使うという点で和食に相通じると

ころもあるからでしょう。その土地、土地の特産品を使った多種多様な料理が存在しますし、パスタひとつとっても400種を超えるバラエティがあると言われています。こうしたイタリアの食文化はイタリア人の食に対するあくなき執着があってこそ生まれたものであり、やはり本場のイタリア料理は訪れる日本人の舌をうならせるだけの違いがあるようです。

1. **食前酒** スプマンテ、カンパリー、チナール 等
2. **前菜** 生ハム、サラミ、野菜、魚介類、等
3. **第一皿** 主にパスタ、または、リゾット
※パスタの種類は約400種類
4. **第二皿** 肉料理か魚料理。時にはその両方。
※両方の場合は間にシャーベット等で口直し
5. **付合せ** 温野菜かサラダ
6. **デザート** ケーキ類、ジェラート、フルーツ、チーズ等
7. **コーヒー** エスプレッソコーヒー
※カプチーノは食後には飲まない
8. **食後酒** グラッパ、リモンチェッロ、アマーロ等
※スピンジカッフェ(コーヒープッシャー)と呼ばれることも

【イタリア料理のフルコース構成】

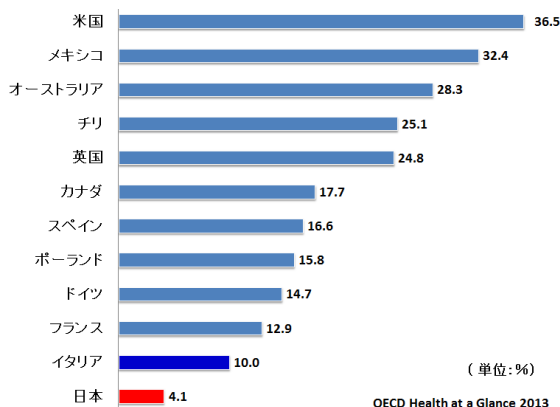
前回の寄稿で、経済危機の影響からレストランでフルコースを食べないイタリア人が増えているというようなことを書きましたが、前菜に始まりパスタや米料理のプリーモピアット、肉か魚料理(あるいはその両方)のセコンドピアットにサラダや温野菜の付け合せと続き、これだけは別腹のデザート、そして締めくくりはエスプレッソコーヒーに食後酒といったイタリア料理のフルコースは確かにかなりのボリュームです。私もイタリア勤務時代にはお客さん回りでよくあちこちに出張に出かけたものですが、行く先々で「よく来た、よく来た、まあ、この辺のうまいもんでも食って行け」、という感じのもてなしを受けることも多く、昼に食べたものがまだ消化しないうちに夜はまた次のお客さんと夕食ということになって、これも役得とその土地、土地のおいしい料理に舌鼓というわけですが、地方回りでこれが二日、三日と続くと、いくら「うまいもん」でも「今夜はお茶漬けでさらさらっと軽くすませたいっ。」と胃袋が悲鳴を上げたものです。美食家のイタリア人にしたって生身の人間ですか

ら同じでしょう、如何に世界無形文化遺産に登録された地中海健康ダイエット食とはいえ毎度の食事がフルコースでは胃がもたないのではと心配になってきますが、実際の日常のイタリア人の食生活は、マンジャーレ、カンターレ、アモーレ(食べて、歌って、恋をして)の定着したイメージとは裏腹に予想外につまみいものです。

昼食後のお昼寝、シエスタの習慣はもはや過去のものとはいえ、今も南部の田舎の方では、昼食が三度の食事のメインで家族と共に自宅で摂るという家庭もまだまだあるようですが、日本ほどではないにせよ職住接近とはなかなか行かない大都市のサラリーマンなどは、朝は職場近くのバールで立飲みのカッパッチーノとイタリア版クロワッサンのブリオシュだけで簡単にすませ、ランチは社員食堂(メンサ)がなければ、またまた近所のバールかセルフサービスでサンドイッチか切り売りピザ。あるいは事務所で持参のヨーグルトとリンゴやバナナの果物、またはサラダだけですませる人もたくさんいます。(タッパーや紙袋に入れて自宅から持参の“お弁当”をミラノ方言ではスキシェッタ(schiscetta)と呼びますが、健康と節約のダブル効果を狙ってこうした昼食をとるオフィスワーカーが増えてきていて最近では“bento”という日本語も広まってきているそうです。)そして、夕食も毎日、毎日、パスタと肉や魚料理というわけではなく、日によってはサラミとチーズにサラダだけといった手のかからない軽い献立ですませることもあります。かえて日本人の方が一日三度の食事内容が充実しているのではと思えるくらいで、日本のホテルでの朝食に好奇心から和食を選んだイタリア人は、ごはん、味噌汁、海苔に卵焼き、焼き魚、納豆、豆腐、漬物といったリッチなメニューに目を丸くし、日本人の朝からの健啖ぶりに驚きます。

確かにさすがイタリアだけあってパスタの一人あたりの年間消費量は26kgと世界一です。これは日本人の16倍の消費量にあたり、こう聞くといやいややっぱりイタリア人はそのイメージ通りの大食い人種だと思ってしまうかもしれませんが、この26kgを一日あたりに換算すると僅か70gです。標準的なパスタの一人前の量は100g~120g程度ですから毎日、毎食パスタを食べている

わけではない勘定になります。そして、日本人一人当たりのお米の消費量である一日約1合、年間60kgと比べるとはるかに少ない量です。昔と比べれば日本人のお米の消費量も随分と減って来っていますが、イタリア人のパスタの消費量も減少傾向にあり、炭水化物の摂取を嫌う若者の間にパスタ離れの現象がみられたり、水着姿になることが多くなるバカンスシーズン前にはダイエット効果を狙ってパスタの消費量が落ち込んだりします。



【各国の肥満者の割合】

こうした食生活のおかげかどうかはわかりませんが、イタリア人にはハゲは多くてもデブは少ないと言えます。ヒトの肥満度を表すボディマス指数(BMI、体重(kg)を身長(m)の2乗で割って得られる数値)が30を超える肥満者の割合は10%と、日本の4.1%には遠く及ばないものの、メキシコ(32.4%)や米国(36.5%)などと比べると、世界的に見ても非常に優秀なレベルです。常に“見てくれ”に最大の注意を払い、周囲に自分のbella figura(美しい容姿、関西弁風に言うところ“ええかっこ”)を見せたいイタリア人の面目躍如たる点です。

また、イタリア人の健康に対する意識は概して高く、健康オタクと言っても良いレベルの人々も結構います。既に国民の10人にひとりがベジタリアンで更に増加中と言われており、卵・牛乳などの動物由来の食品も一切食べないベガノーと呼ばれるさらに筋金入りの菜食主義者も増えてきています。85%のイタリア人が一日に一度は野菜か果物を食べ、そのほとんどの人が2~4人前を食べているといえます。つまり、毎食野菜や果物を

欠かさないとことです。また、イタリアのミネラルウォーターの消費は欧州一で、二人にひとりが一日に摂取する理想的な量とされる1.5リットルの水を摂っているという統計もあります。



【生ハムやサラミの盛り合わせ】

イタリア人は大食いかというテーマについての私なりの見方は以上ですが、食について語る時に欠かすことができないものは「酒」です。イタリア料理もワイン抜きで語ることはできませんし、ワインの他にもさまざまな食前酒や食後酒があって、酒は和食と同様「伊食」文化の重要な部分を担っていますが、屋間からワインは飲むわ、カフェにはグラッパを入れて飲むわというイタリア人の姿をみて、イタリア人は大酒呑みというイメージを持っている日本人も多いようです。本当にそうなのでしょうか。

私たち日本人は、「酒の肴」という言葉があるように、酒をおいしく、(たくさん)呑むための料理という感覚も持ち合わせていますが、多くのイタリア人にとっての酒は、料理をおいしく食べるための味わいを添えるものであり、料理に合わせてワインを選ぶことがあってもワインに合わせて料理を選ぶことはありません。ですから、彼らが食事と共に楽しむ酒の量も、とても節度のあるもの

です。

人前で寝ること、人前で靴を脱ぐこと、人前で酔っぱらうこと。これはイタリア人が人前でを行うには大きな抵抗を感じるとされている三大行為ですが、考えてみるとこれらいずれの行為に対しても日本人にとってはさほど抵抗感はありません。電車の車中では多くの人が居眠り(でなければスマホ)をしていますし、新幹線のグリーン車の座席に据え付けられた足置きは裏返せば靴を脱いだ足を置けるように布地の柔らかいものになっています。そして、人前で酔っぱらうことに対しても、呂律も怪しい大声で周囲のヒンシュクを買っている居酒屋のサラリーマン氏も時々いるにせよ比較的寛容です。

しかし、イタリア人にとって人前で酔っぱらうということは恥ずかしい行為で、酩酊状態で路上を千鳥足で歩いているのは、浮浪者か麻薬中毒患者くらいです。(アングロサクソンやゲルマン文化の影響を受けてビンジドリングと呼ばれる、食事以外時での大量飲酒が若者を中心に流行し、新しい社会問題になりつつあることも事実ですが。)

ですから、イタリア旅行に行った際にはおいしい食事とワインを存分に楽しむのも結構ですが、飲む量にも気を付けないといけません。周りからどう見られるかという問題以前に、身の危険にもなりかねませんから！！

(大阪大学講師、元パナソニックイタリア社長)

… 会館 だ よ り …

カンツォーネ講習会

ニューシネマパラダイスや花咲く丘に涙してなど、さまざまなイタリアの歌を取り上げます。

日時： 6/12 (金) 14:00～16:00
6/19 (金) 14:00～16:00

会場：日本イタリア会館 本校
参加費：

2 回分一括 個人維持会員 4,000 円
受講生・一般 5,000 円
1 回分 個人維持会員 2,500 円
受講生・一般 3,000 円

講師：山本 隆子(ソプラノ歌手)

編集・発行 / (公財) 日本イタリア会館
〒606-8302 京都市左京区吉田牛の宮町 4
TEL: (075) 761-4356/FAX: (075) 761-4357
E-mail: centro@italiakaikan.jp
URL: <http://italiakaikan.jp/>