

C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

＊ローマで双子育児⑪＊

浅田 朋子

双子もとうとう4歳になった。なんと月日の過ぎるのは早いことか。この前まで赤ちゃんで私がお尻をふいたりミルクを飲ませたりしていたのに、「あそこにママの携帯電話あったよ」と私が携帯を探していると教えてくれるようになった。双子の成長は著しいのに、自分の記憶力がかなり低下してきていることがとても恐ろしい。4歳児に携帯を見つけてもらってお礼をいう43歳…。

そんな私に比べ、ママ友のレーナちゃんはまだ30歳と若い。同じアパートに住み、イタリアに来た時期や結婚した年も一緒に、双子男児を私と一週違いで出産したという、何とも不思議な縁がある。そのわりには今まであまり交友がなかったのだが、最近よくお互いの家を行き来(といっても2階と4階なのだが…)するようになった。もともと人に会うためにでかけるのが億劫な私たちにとってはこれ以上ない近さで、さらに気軽に部屋着で訪ねたりできる。部屋の作りが全く一緒なので他人の家に来たという新鮮さには欠けるが、30秒で帰宅できる安心感が最高である。

レーナちゃんはロシア人で、旦那さんはイタリア人。ローマ料理レストランを旦那さんと彼の両親が経営している。料理や食材にはかなりこだわっていて、イタリアで有機栽培された質のよいものだけを厳選している。レストランで仕入れの時に自家用の食材も一緒に注文しているので彼らの家の食材もハイクオリティである。一部の食材

をローマにある「EATALY」(高級フードマーケット)で仕入れしていて、新入荷商品やワインなどの試食品をたくさんもらうのでレーナちゃんの台所はミニ EATALY みたいになっている。ちなみにレストランに地下ワイン貯蔵庫があるので家にもびっくりするような美味しいワインがある。なんともうらやましい環境であるが、レーナちゃんは「そんないいものでもないよ…」と後ろ向きである。



【イタリアの収穫祭 Bio sagra】

ある日レーナちゃんの家遊びにいくと、子供の夕食に Baccalà (塩タラ) のローマ風煮込みを作っていた。彼女は大体子供たちや自分用にはロシア料理を作る。「めずらしいね、ローマ料理なんて」「お義母さんからタラをもらったの…」姑からの無言の圧力である。

黙々と料理する彼女の横で一歳になった第三子のミニロシア戦士が遊んでいる。上の兄たちで

ある元弱小部隊とは比べものにならないくらいすでに屈強である。カゴをかぶって歩く姿はまさにロボット。青い目はまんまるで、ゴムのような白い肌やナイロンみみたいな金髪が人工感をさらに強めている。私の義父いわく「ロシアが開発した最新のスパイロボットではないか」とのこと。

さて、塩タラのローマ風煮込みはシンプルな料理だがレーナちゃんの手順はやたら多い。「お義母さんから教わったんだよね」「もちろん」「なんか作るに時間かかりそうなレシピやね」「・・・」

最後には横に添えるひよこ豆のペーストまで作っている。子供用なのにレストランで出す料理のように手が込んでいる。レストランは旦那さんのお義母さんがメインシェフで、料理に対するこだわりもなかなか凄いらしい。たまにお義母さんに料理を教えてもらいたいのだが、料理指導はある程度で留まっているらしい。こういうとき外国人妻は姑との料理攻防から早々と退散できるので楽である。

ある日レーナちゃんから「日曜日に Bio sagra (収穫祭)があるから一緒にいかない？」とお誘いをうけたので一緒に行くことにした。彼女たちのレストランもブースを出す。レストランには行ったことがないので彼らの料理を味見できるのも楽しみだった。

ローマ中心部から車で20分ほどのところにある広大な牧草地で、ローマの小児病院が毎年主催する子供向けのイベントである。収益は小児病院に研究資金として寄付される。

70人のシェフが参加して各レストランのブースでランチを提供する。入場料は10ユーロで15ポイントの引換券がついてくる。大体3ポイントで一皿の料理が食べられる。一皿の量は小皿くらいで大人には少ないが、みんな何皿も試食するのでちょうどいい。

11時につくと、すでにたくさんの家族でにぎわっていた。9月末なのに真夏のような暑さだ。

人形劇やワークショップ、バンドの演奏や遊具なども設置されており、子供は一日中楽しめる。牧草が生えた地面は柔らかく小さい子供も安心して走り回れるし、食べ物をこぼそうが屋外なので気にすることもない。

ロシア部隊はすでに走り回り泥まみれである。牧草ロールの後ろでかくれんぼする様子がまるで敵地に侵攻する部隊そのものだ。手を引っ張られ一緒に隠れているうちの双子は、さながら人質のよう。

私たちが子供と遊んでいる間、夫はブースを見回って下見していた。

各ブースの料理は子供イベントとは思えないくらいレベルが高く、盛りつけも凝っている。シェフたちもレストランをアピールするため、かなり手の込んだメニューを用意していた。大人はランチと一緒に有機栽培されたブドウからできたワインも味わうことができる。

夫は下見から戻ってくると「マルコのブースがあったよ！」と興奮気味。マルコとは、私たちの画廊の近くある高級レストランのシェフのことである。

このレストラン、三ツ星であるがお客の反応が真っ二つに分かれている。一度二人で行ってみようかと話していたのだが、この評価とあまりの値段の高さに夫は二の足を踏んでいた。気になっていた料理が偶然味見できるので「さーて、味はどうか～」とうれしそうである。料理は「Risotti al pomodoro e pecorino」。シンプルなトマトソースとお米の形をした小さなパスタにペコリーノチーズがかかっている。しかしパスタは「失敗した離乳食か？」というような味でおいしくなかった。なんというか「こんな子供向けのイベントで本気出さないから」みみたいな雰囲気はブースからも料理からも伝わってくる。双子にあげても少し味見して「いらぬ！」と拒否された。

12時になり、子供もお腹を空かせてきたのでレーナちゃんのブースに行くことにした。かなり大きなブースでアシスタントの人がたくさんいた。お義母さんは若手シェフに料理を教えてもいるのでその教え子たちようだった。お義母さんは展示食材の置き方や盛りつけなどアシスタントに細かく指示して、常に眉間にしわを寄せている。アシスタントの表情は固く緊張している。「あ～、なんか、一緒に働くとしんどそうな感じやなあ・・・」と夫に小声で言うと「僕は一緒に働くの無理」と言った。しょうもない冗談なんか一切受け付けられない感じである。しかし、私たちが近づき孫の顔を見たとき、鬼

の顔に笑みがこぼれた。やっぱり孫が一番なのである。「Amore!」と抱きしめたまではいいが「今日は暑いけど、それにしても薄着過ぎるんじゃない?もう10月よ」とすぐにしかめっ面にもどった。レーナちゃん、聞こえないふり。気まづくなった夫が「あの、ランチをいただきたいんですが…」という「ちゃんと双子の分はとってあるのよ」と、すぐに用意してくれた。数種類の豆のスープに羊のチーズがかかっている。何時間も煮込んでそうとう時間がかかっているらしい。「子供にはね、豆のスープがいちばんいいのよ。栄養価が高くて消化がいい」と太鼓判である。「この双子はね、この有機豆のスープで育ったのよ!」と自慢げに戦士たちの肩をたたいた。なるほどね。でもそのわりには最近まで筋力なかったですけど…。



【パスタとひよこ豆のスープ】

ちなみにロシア戦士、こんなにビオな食材やおいしい料理で育てられているというのに、着色料たっぷりのグミや飴が大好きである。なぜならレーナちゃんの実のお母さんがこっそりいつもあげているのである。現在このレーナちゃんのお母さんは退職し暇を持て余しているので娘のところに

長期で滞在中。三人の子育てを手伝ってくれているのだ。せっかくのビオな食生活もレーナちゃんのママのジャンクなお菓子で台無しである。ちなみに姑はそんなこと知るよしもない…。

豆のスープはデリケートな味でとても美味しかった。手が込んでいるのがわかる深い味で体に染みわたる。伝統的なレシピにシェフであるお義母さんが隠し味で入れた数種類のスパイスが効いていた。

「Pasta e ceci(パスタとひよこ豆のスープ)」や「Pasta e fagioli(パスタとインゲン豆等の豆のスープ)」は冬場によく食べられるイタリアの伝統的な料理である。この料理はまさに「母の味」であり、みなそれぞれ「自分のお母さんのスープが一番」と思っている。

私も義母に色々料理を教えてもらったが、この豆のスープだけはなかなか近い味にならない。義母に言う「私が作ってあげるから!」と冬になると瓶につめて持ってきてくれる。双子も大好きである。

私が体調を崩し2週間ほど家族で義父母宅に居候していた時、あっさりしたものが食べたいが自分で日本食を作る気力もなく、ましてイタリア料理はあまり食べたくないことがあった。そんな時、義母がひよこ豆のスープを作ってくれた。そのスープを食べた時、あまりに美味しく、そして私の体調を気遣ってくれる義母の心づかいを思うと涙がでた。

たかが料理、されど料理。国が違っても料理を通して通じ合えることがたくさんある。子や孫を思っで作られる母の料理はどんな高級レストランの料理より美味しい。そして調子が悪い時にこそ、より母の料理は美味しいと感じるものなのである。

たくさんの思いを受けとることができる料理とは、本当に奥が深い。たくさんのシェフのイタリア料理を子供と一緒に味わうことができるこのイベントは、食に対して考えさせられる良い機会であった。

(元当館語学受講生)

早過ぎる死を悼んで(1)

天野 恵

初めてイタリアへ行った時のことであるから1973年の夏だったと思う。ローマで参加していたイタリア語講座を抜け出してひとりでシチリア旅行に来ていた私に、カターニアの駅前できなり声を掛けてきた男がいた。英語だった。マルタの船員だというその男は、自分の乗り組んでいる船がもうじきカターニアを離れることになっており、その前に高級服地を一反売却して金に換えたいのだと言う。

学生の私が旅先でそんなものを欲しがらなくても、即座に自分には興味がないことを告げて追い払おうとしたのだが、男はしつこく私を引き止めて・・・、いやいや、あなたに売ろうとしているのではない。既に見手は見つけたのだが、相手は英語ができない。簡単なことなので通訳をしてくれないか・・・と、こんな話だった。

英語からイタリア語への通訳だって？ 当時イタリア会館の受講生だった私は、勉強を始めてから一年ほどにしかならず、当然イタリア語は片言しか話せない。一方の英語はといえば田舎の高校で受験英語をやっただけだったから、読む方はともかく会話はイタリア語以下という体たらくである。面倒だと思う以前に、困ったことになったというのが率直な気持ちだった。にべもなく断ってしまえばよいのだが、その時はなぜかそういう気分にもなれなかった。相手は決して強面ではなく、有無を言わせぬような空気をたたえていたわけでもない。言葉の通じない旅先で困っている真面目そうな青年と見えた。

平成生まれの若い方はご存知ないかもしれないが、戦後の日本でイタリアという国がまっとうに評価されるようになったのは、音楽や美術といった特定の分野を除くと、1990年代に入ってからで

ある。NHK がラジオのイタリア語講座を開始したのがこの年であった。それ以前は、いや、それ以後もかなり長い間、音楽や美術以外の分野で何かイタリアのことを学んでいると聞くと、尊敬してくれる人は日本にはまずいなかった。尊敬どころか、またなぜそんなくだらないことを？ と軽蔑を込めて尋ねられることさえ決して珍しくはなかった。



【カターニア中央駅】

出典：[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e6/](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e6/Stazione_di_Catania.JPG)

Stazione_di_Catania.JPG

当然、イタリア語を勉強している日本人などごくわずかであり、何かにつけて肩身の狭い思いをしていたせいもあったように思う。少しでもイタリア語ができることで誰かに有り難がられるというような経験は絶無だったし、そのような希望も抱いたことはなかったから、心のどこかでこの通訳依頼を嬉しく感じている自分がいたような気がする。

いずれにせよ、まずは話を聞こうと思った。すると、マルタの船員は近くに居た初老の紳士を引っぱってきて、これが買手だという。その男はローマからバカンスに来ている商人だと名乗り、こちらはイタリア語で話しながら、問題の服地は非常に良いもので、船員の要求は破格の安値だから是非購入したいと言って、ポケットからかなりの金額に相当する一万リラ札を無造作に掴み出して見せた。じゃあ、何の問題も無いではないか…。ところが、ここでマルタの船員は、このイタリア人の持っている札が本物かどうか外国人の自分には判別がつかない。あなたも同じ札を持っているなら、それと見比べたいので見せて欲しいと言いつ出したのである。

この段階で私の頭の中に赤い警告灯が点滅を始めた。これはどう考えても怪しい。外国の、しかも本来の滞在先だったローマから何百キロも離れたシチリアで、今ひとりきりである。私は不安になり、もう持ち金を使い果たしてこれからローマへ帰るところだから、こんな大きな札は持っていないと言って、自分の金は見せないことにした。ちなみに当時の一万リラというのは、これまた当時の日本円にして7, 8千円に相当したのではないかと思う。

ともあれ、別段エピソードとさえも言えぬ私のこの時の経験はこれで終わる。“マルタの船員”と“ローマの商人”氏は、あっさり私から離れて行った。

たったこれだけのことであるから、日本に帰ってから誰かにこのことを話す機会もないまま時は過ぎ、私自身もほとんど忘れ去っていた。ただ、時おり何かの拍子に思い出しては、あの時、彼らは一体何を企んでいたのだろうかと考えてみるものがあつた。あの二人が詐欺師であり、私から金を奪おうとしていたことは間違いなかったものの、では具体的にどのような方法でそれを遂行しようとしていたのか・・・、もし私が財布を取り出して自分の金を見せていたならば、あの後はどんな計画に沿ってその金をせしめようとしていたのか、それが謎として心に引掛かっていたのである。

二人がいきなり私の財布をひったくって逃げる、あるいは強盗に豹変して暴力で私から現金を奪い取る、等々といった単純な話でなかったことだけは確実だった。そんな粗暴な犯罪ではなく、もっと巧妙で込み入った計画を練っていたことは明らかだった。

やがて時は流れ、あのカタールニアでの思い出からいつしか13年が経過していた。あの頃、工学部の学生だった私はイタリア熱が高じてイタリア文学へと専攻を変え、かつて受講生であったイタリア会館でアルバイトをするようになり、さらには諸先生方に混じって会館の機関誌上に記事を書かせていただくようになっていた。記事を書けば、雑誌が刊行された時に何冊かがもらえるのは当然である。私も自分の記事の掲載された号

をもらって、まずは印刷された自分の文章に目を走らせた。それが済むと、誰もがするであろうように他の記事を読み始める。大先生の執筆なされた難しい論文は後回しにして、読みやすそうな軽い記事から・・・。

一番軽そうなのはPIAZZA COLONNAという無署名のコラムだったので、この頁を開いて読み始めた。すると、いくら読み進めぬうちに、私は思わずあっと驚きの声を上げることとなった。

以下にそのコラムの全文を一字一句引き写す次第であるが、紙面の都合もあり、とりあえずは『捨てる神・・・』と題された前半部分のみの引用にとどめさせていただき、後半の『・・・捨てる神』は次号に掲載することにしたい。

捨てる神・・・

シエナでの二カ月の語学研修が終わった時には、すでに私は疲れていた。だからもうひとつの目的であるマルタ訪問の後には、ほとんど限界状態にあつた。そこで、帰りはカタールニアまで船に乗り、そこから一気に夜行列車でローマまで行き、後は日本まで快適に飛行機で・・・と考えていた。カタールニアでは、朝一番の列車に乗るために一泊することにした。そしてホテルに荷物を置いて、駅に列車の時刻を確認しに行く途中で、私は何者かに呼び止められたのである。初老の男がイタリア語で、自分はローマで商売をしていてかなりの金持ちであるというようなことを馴々しく話してきたので、別に忙しくもなかった私は適当に相手をしてやった。間もなくそこへ別の男がやって来た。その男は、自分はマルタ人で、これからマルタ行きの船が出る前に、今持っている服地を売りさばきたい、と英語で言うのである。さっそくイタリア人とマルタ人は、それぞれに私に商談を通訳するように頼んできた。イタリア人は、マルタ人の持っている服地はロンドン製の高級品だからどうしても欲しいが、今持ち合わせがないから私に立て替えて欲しいというのである。マルタ人は、早くしないと船が出てしまう、どうしても金が必要だという。私はマルタ人には特別の感情を持っていた。なにしろ今しが

たマルタから戻って来たばかりである。もはや私の頭は平常ではなかった。持っていたマルタ・ポンドと日本円をマルタ人に渡して服地を二本受け取り、これをローマにあるイタリア人の家に持って行けば大金がもらえるという話に何の疑問も持たなかったのだから。

翌日ローマへ行って、教えられた住所が存在しないことが分かった時、すべてが理解できた。過ぎたことはもういと諦め、ローマをぶらぶら散歩して時間をつぶすことにした。

いよいよ空港でチェックインという時、私は毎日のように目にしていたバッグの中の大事なものがないことに気づき、目の前が暗くなった。パスポート、航空券、小切手、京都の市バスの回数券一枚、これが名も知らぬイタリア人へのプレゼントとなったのである。

(後半『…拾う神』へとつづく)



【故 山本啓二評議員】

(当館理事長)

～イタリアレストランご紹介～

ミールトウギャザー ルーフテラス

枚方 T-SITE の最上階にある本格イタリアンが楽しめるレストラン。枚方出身のシェフ中島が本場イタリアで学んだ料理の数々をご堪能下さい。

また、メニューにはイタリア料理だけではなく、バラエティ豊かなラインナップを揃えておりますので、様々なシーンでご利用ください。

・住所：大阪府枚方市岡東町 12-2
枚方 T-SITE 8 階

・HP サイト：<https://www.mealtogether.jp/>

・電話番号：072-841-7400

・特典：(対象期間 2018 年 11 月末まで)
ランチタイム限定 ランチセットドリンク無料
ディナータイム限定 ワインサービスもしくは
ソフトドリンクサービス
(いずれかお一人1杯)
※特典ご利用には当館会員証をご提示ください

※今回ご紹介したレストランは 11 月 10 日(土)のヴァイオリン工房見学ツアーのランチ会場です。



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/>