和食・麺処 サガミ
サガミ SAGAMI
みんなで来てね！
Milano Centrale 店
☎ 02-2416-9051
Bologna 店
(MANYI-SAGAMI店)
☎ 051-506-5619
絶賛営業中！
Modena 店
☎ 059-397-0854
Parma 店
☎ 0521-390313
Siena 店 (NEW)
☎ 0577-553753
www.sagami.it

お気軽なランチにお仕事の接待にお仕事帰りにちょっと一杯！ご利用下さい。
SHIRO
POPOROYA
Via Eustachi, 20 Milano
02 83972091
定休日:日曜日、火曜ランチ
M Piazza Lima
Via Eustachi
Via Malocchi
Viale Abruzzi
Piazza VIII Nov. 1917
SHIRO
POPOROYA

CIAO! JOURNAL
隔月刊日本語新聞
2021年9-10月号
No. 33
隔月刊日本語新聞 - PUBBLICAZIONE PERIODICA GRATUITA distribuita in Italia
ANNO 5 - NUMERO 5 - SETTEMBRE/OTTOBRE 2021 | Edito da: Gelernalfa Editore S.a.s.
Testata giornalistica iscritta al Tribunale di Milano n° 53 del 23/01/2017

ご当地物語
Tipicità locali

Curiosare il Giappone
Articoli in italiano da pag. 6

わくわくするイタリア新聞

CIAO! JOURNAL
http://www.ciaojournal.com/
ciao@ciaojournal.com
Ciao Journal イタリア新聞
ciao_journal
CiaoJournal
Ciao Journal

Ciao! Journal 広告掲載料金
Tariffe per pubblicità

広告一回掲載料金
Tariffe Pubblicità per una singola uscita modulo（mm59×59）
€140＋IVA（mm59×59）
€60＋IVA（mm59×26.5）

1ページ Prima pagina
タイトル上 sopra la testata €380＋IVA

2,3,16 ページ Pagina 2,3,16 €200＋IVA

上記の料金に広告原稿作成代は含みません。
I prezzi non contengono il costo per l'elaborazione degli impianti.

チャオジャーナル無料配布先募集
●一回の送料はミラノ・ローマ市内8ユーロ、イタリアの他地域15ユーロ
●ご希望部数100部までクーリエサービスにて送付
●本誌p.2の無料配布先、弊紙HPの配布先マップに御社名記載

詳細のお問い合わせ
Per maggiori informazioni scrivere a ciao@ciaojournal.com

CIAO! Journal 無料配布先（一部）
Dove trovare CIAO! Journal

Milano Consolato Generale del Giappone a Milano, JETRO, 日本人学校, Brera歯科, Sagami, Poporoya, Shiro, Ristorante Osaka, G81 Bento & mood, Yazawa, Gastronomia Yamamoto, Tenoha, Tenoha Ramen, Tanabata, Alimentari Gaghe, Tozai, Hair Salon Otto, Hazama, Endo Tomoyoshi, Studio Ypslion, Università degli Studi di Milano (Facoltà di Mediazione Linguistica), Park Hyatt, Mandarin Oriental Hotel, Info Point Milano, Atelier Tokuda

Roma Ambasciata del Giappone, Istituto Giapponese di Cultura, 日本人学校, Ristorante Sushisen, Zensushi

Torino Ristorante Japs, Takoyaki Minamoto

Bologna Ristorante Manyi-Sagami

Como Miciscirube

Modena Sagami

Parma Sagami

Siena Sagami

Lucca Bobble Bobble

Palermo Ho Bento

Tokyo Istituto Italiano di Cultura Tokyo, サルトリア・イプシロン

Kobe 神戸日伊協会

政界アラカルト

ふたつの「自由」に揺れるイタリア
グリーンパス導入

イタリアでは先月8月からグリーンパス制度が導入された。これを持っている人は屋内店舗やジム、博物館、スタジアムなどに「自由に」出入りできる。9月からは大学や交通機関においてもパスの提示が義務になり、今後このパスを携帯する必要性が高まりそうだ。

しかし、グリーンパスを「予防接種を強制する手段」と見なして反対する人も少なからずいる。果たしてそれは、我々の「自由を守る」ための手段なのか。それとも「自由を奪う」ものなのか。

グリーンパス提示の義務化

イタリア閣僚評議会は「7月23日付暫定措置令第105号」を以て、「8月6日からグリーンパスの提示を義務付ける」と決定した。対象となるのは、屋内でサービスを提供するレストラン・バール・劇場・観戦施設・映画館・博物館・見本市会場・プール・Spa・ジム・ゲームセンターなど。8月の時点でこれが免除されているのは、上記の施設でも屋外サービスの場合と、市内公共交通機関・ショッピングセンター・薬局、そして職場となっている。ただし屋外であってもスタジアム・コンサート会場・遊園地ではパスの提示が求められる上に、人数制限とマスク着用義務がある。ちなみに「社員食堂」は、労働組合とのすったもんだの末、レストラン同様にグリーンパス必須となった。

グリーンパス提示義務の対象は12歳以上で、携帯せずに入場しているのが見つかると400～1000ユーロの罰金が課される。また、これを受け入れた店舗側は最大10日間の営業停止処分を受ける。

更に9月1日からは大学での対面授業や、長距離電車・船舶・飛行機に乗る際にも適用される。学校教職員もパス無しでは現場で仕事をすることができない。パスが無いことによる欠勤は無断欠勤とみなされ、5日目から雇用関係は停止、無給になるという。

グリーンパスとは

グリーンパスは「4月22日付コロナ対策令」によって、その導入が決定された。コロナ予防接種を完了した者に、完了日から15日後に交付される証明書である。また、コロナにかかった人が過去6ヵ月以内の検査で陰性であった場合、完治したとして同証明書が交付される（検査日の日付で）。予防接種を受けていない人については、陰性と出た検査から48時間のみ有効の証明書だ。グリーンパスの有効期間をまとめると、「予防接種：270日」「コロナ完治：180日」「検査で陰性：48時間」となっている。

我々は今後、2020年に経験した全国的あるいは部分的ロックダウンを回避し、経済活動に打撃を与えることなく感染拡大を抑え、できる限りコロナ以前の生活

GAGHE
korean & japanese food shop
가게
korean & japanese food shop
Via Piacenza, 24 - 20135 Milano
Tel 02 84076284
M3 Porta Romana
COUPON 10% SCONTO CON "CIAO JOURNAL"

を取り戻す必要がある。Istituto Superiore di Sanità（高等保健研究所）のデータによると、ワクチン接種者がコロナに感染した場合、その生存率は接種2回完了者で97.16%、接種1回終了者で84%ということだ。そして接種していない人の致死率は接種者の30倍とのことである。現時点では「予防接種が唯一有効な予防手段」と実証されていることから、「自分と周囲の人の健康を守る目的」でグリーンパス制度が導入されたのである。

「選択の自由を守れ！」

今、施設や店舗に入場する市民1人1人についてグリーンパスの有無が確認されることになった。且つ、それが本人のものかを確認するために警官などが抜き打ちで身分証提示を求める。結果、行きたい所に「自由」に行くには各所で「関所」を通らなければならない。

©Foto di Alessandro Di Marco/Ansa（24 luglio 2021）

パス提示義務が法制化された翌々日の7月25日、全国各地で何千もの人々が集結して反対デモが行われた。ローマ3000人、ミラノとトリノ5000人、その他ボローニャ、ジェノヴァ、クレモナ、メッシーナ、レッチェなど。ミラノとトリノではドラギ首相をヒトラーになぞらえた風刺画や、「未接種者=ユダヤ人」と書かれたプラカードが掲げられ、接種を強要するドラギ内閣がナチスドイツに喩えられた。この集会は「自由のための世界規模ラリー」と称する主催者がSNSを通じて招集したもので、フランスやオーストラリアなど世界各地で同時に行われた。参加者は「グリーンパス義務化は経済発展に歯止めをかける」「倒産が数多く出る」とし、「人々よ、グリーンパスを受け取るな！自分の自由を守れ！」と連呼した。

これに対して、上院のリーチャ・ロンズッリ副委員長（Forza Italia）は「イタリアの13万のコロナ死者の方々はこの人たちにとって何だったのか」。ボッチャ下院議員（PD）は「コロナで亡くなった人や集中治療室患者、今なお患者のために奔走している医師や看護士に対する敬意を欠く」と批判。ディ・マイヨ外相は、「予防接種は、市民の命を守り、医療及び経済の危機から脱出する唯一の手段。自由とは"生命を守ること"に等しく、そのためにはイタリア国民が皆、一刻も早くワクチンを接種する必要がある。接種を拒否する一部の人の代償を国民全体で支払うのは理不尽だ」と、ジッフォーニ国際映画祭の場で述べた（ジッフォーニ国際映画祭=有名な子供向け映画祭。カンパニア州の小さな町ジッフォーニで1971年から開催されている）。

その後も、ミラノでは1万人が不法デモを行った。マルケ州のペーザロでは、予防接種を推進する市長の自宅前にグリーンパス反対派が集結し、抗議デモを行った。グリーンパス実施以前にも、4月のブレシャを皮切りにパドヴァ、マントヴァ、トリノ、インペリア（リグーリア州）では接種会場が反対派の標的にな

（p.4につづく）

foto Erika Onishi

目次 Indice

p.2 ふたつの「自由」に揺れるイタリア - グリーンパス導入
p.4 かけあしイタリアのニュース
p.6 なごやめし
p.6 La cucina Nagoya Meshi
p.8 たこ焼き
p.8 Takoyaki
p.10 ピエモンテ牛肉
p.10 ツイートしチャオ！
p.10 Le pillole dei lettori
p.13 「ご当地」って何？
p.13 Che cos'è il gotōchi
p.15 Ciao!Journal in piazza - 掲示板／annunci
p.16 調味料の話：味噌
p.16 Condimenti della cucina giapponese: il miso

Ciao! Journal Pubblicazione Periodica

Registrazione
Tribunale di Milano n°53 del 23/01/2017
Direttore Editoriale Junko Kataoka
Direttore Responsabile Eugenio Bersani
Editing e pubblicità Geienneffe Editore S.a.s.
C.F. e Partita IVA: 09698530962
C.C.I.A.A. di Milano REA n°: MI-2108642
Mail: ciao@ciaojournal.com
Web: www.ciaojournal.com
Redazione: Junko Kataoka, Natsu Funabashi, Isato Prugger
Progetto grafico: Gabriel Suzuki Studio
Revisione in italiano: Fulvio Cattaneo

Hanno collaborato a questo numero:
Rika Kawamura, Erika Onishi, Makoto Isaji, Koji Shirai, Guido Garnero, Masae Takanashi, Camilla Troisi, Kyoko Higuma, Leonardo Benassi, Natsumi Kan, Masao Yamanashi, Silvia Rollet

Foto in copertina: KARIN

Tipografia: Gruppo Stampa GB s.r.l.
Viale Spagna, 154 - 20093 Cologno Monzese
Finito di stampare nel mese di settembre 2021

Riproduzione riservata ©Geienneffe Editore S.a.s.

かけあし イタリアのニュース

2021年6月

●18日、EU圏内を自由に行き来できる「グリーンパス」を伊政府が承認。「予防接種完了者」「コロナ完治から6ヵ月以上経た者」「PCR検査陰性者」に交付される。●21日、感染者数881人、死者17人で今年の最低値。●22日、同性カップルやトランスへの差別行為を制裁措置の対象とする「ZAN法案」に対し、バチカンがイタリアとの二国間協定（1929年ムッソリーニとバチカンの間で締結された協定を起源とする）に違反するとして抗議。●23日、イタリア向けリカバリーファンド融資をEUが承認。フィレンツェで「NoVax」の両親を持つ子供2人が予防接種を求めて弁護士に依頼。●24日、「ZAN法案」の件でドラギ首相がバチカンに「イタリアは世俗国家であり宗教的干渉不可」。●25日、EUが加盟国ハンガリーに、同性カップルを差別する法律の廃止を求める。●26日、デルタ変異種の脅威がイタリアでも濃厚になり、感染者全体の16.8%。UEFA EURO 2020で対オーストリア戦に2-1で勝利したイタリアが準々決勝に。●28日、スペインのマヨルカ島に集結してメガパーティーに参加した若者3000人がコロナ隔離処分。一年前に深刻なコロナ禍に見舞われたローディ近郊でもマスク無しの若者1000人が集結してパーティー。

7月

●1日、カセルタの刑務所で服役者への暴力が常習化していた事実発覚、関係者52名送検。昨年7月麻薬密売を官舎全体で行い逮捕されていたピアチェンツァのカラビニエーリ5名全員に有罪判決、モンテッラ主犯に懲役12年。●3日、ロンバルディア州で8ヵ月ぶりに死者ゼロ。●4日、貧困者救済用資金をロンドンにおける投資に使用した疑惑で、バチカン市国裁判所の世俗判事の前にベッチュ枢機卿が出頭することに。枢機卿が世俗判事に裁かれるのは史上初めて。●5日、フランチェスコ教皇がローマのジェメッリ病院で結腸の手術。●6日、テレビ界の大御所ラッファエッラ・カッラ氏死亡。●7日、UEFA準決勝でイタリアがスペインにPK5-3で勝って決勝進出。コロナ入院患者は減少傾向にあるが、昨日の感染者数が一昨日の約2倍で907人。●8日、デルタ変異種の拡散に伴い感染者数が再び1000人を超す。外国人観光客が1年ぶりにシチリア来訪。●10日、マッテオ・ベレッティーニ選手がウィンブルドン決勝進出。●11日、ロンドンで、UEFA決勝の英国VSイタリアとウィンブルドン決勝が同時開催。マッタレッラ大統領が応援に駆けつける。スペインとポルトガルでデルタ株感染拡大。●12日、UEFA決勝でPKまで粘ったイタリアが、6万人の応援団をしたがえた英国を下して53年ぶりに優勝。大都市の広場にマスク無しのファンが数千人レベルで集合。●14日、UEFAの影響で感染者数1500人台に急増。●16日、ドイツ西部で豪雨。町が丸ごと流され死者100人以上、行方不明1300人。●20日、米国の宇宙開発ベンチャー「ブルーオリジン」が初の有人宇宙商業飛行を実施。アマゾン創始者ベゾス氏他3名を乗せ、10分間大気圏と宇宙の境界を往復。●22日、9月からの対面授業開始を前に、ワクチン未接種の教員問題が浮上。1日の感染者が2カ月ぶりに4000人を超える。パヴィア県ヴォゲーラ市内のバールで、元警察官の市役所役員が移民の男をピストルで射殺。ナポリで環境問題を討議する先進20カ国会議開催。●23日、カプリ島で市バスが崖下に

政界アラカルト

（p.3からつづく）

り、スプレーによる落書き、ワクチン用冷蔵庫の破壊などの被害を受けている。

なお、レーガのサルヴィーニ党首とイタリア兄弟のメローニ党首が最後までワクチンに抵抗していたが、7月23日と26日にそれぞれ接種をお受けになった旨、報道された。

接種キャンペーンは至れり尽くせり

昨年12月27日に、医療関係者と老人ホーム入居者、一般の80歳以上を皮切りに開始された予防接種は、その後も高齢者や教職員などを優先する形で、段階的に対象年齢を下げながら実施されてきた。現時点のワクチンキャンペーン対象者は12〜18歳で、接種する人にはアイスクリーム券（ピエモンテ州）やセリエAサッカー試合観戦券（ラツィオ州）をプレゼントしたりしているらしい。また、これまで接種に行けなかった人向けにワクチン巡回バスを設けたり（ミラノ）、バカンス先で接種できるように海水浴場に会場を設けたり、予約なしでいきなり出向いても受け付けるなど、各地域とも接種促進に工夫を凝らしている（8月23日付コリエーレ紙によると、イタリア人の13%はまだ予約さえしていないという。また、今感染する人の殆どはNoVaxとも報告されている）。

グリーンパスの影響

さて、グリーンパスの話に戻ろう。こうして導入されたグリーンパス制度だが、巷（ちまた）では実際にどのようなことが起こっているか。

レストランやピッツェリア、バールの経営者達は、「（パスを必要としない）屋外のテーブルをリクエストする人ばかりになった」と口を揃えて言う。また、「パス確認係を別途雇用しなければならないので、今のところ外のテーブルだけ使っている」「この規制によって売上が30%減った」など困惑する声が聞かれる。遊園地も売上は以前の通常時の50%減で、「パス導入に反対ではないが、これでは政府の補助金に頼るしかない」と関係者は語る。そして、週末になるとワクチン未接種者が48時間有効のパスを求めて家族全員で薬局に殺到したり、パス保持者が半強制的にレストランの屋内に座らされたり（外のテーブルにパスを持たない人を入れるため）、といった現象が散見される。

一方、ISTATによるとイタリアのGDPは、ロックダウンで9%の歴史的落ち込みを記録した昨年に比べ、2021年度は上半期だけで既に2.7%の伸びを見せている。本年度は最終的にドイツを上回る前年度比4.9%増の見通しだという。主にサービス業と製造業において伸びが顕著

転落して運転手死亡、乗客23名負傷。8月6日からレストランやジムに入るためにワクチン証明書（グリーンパス）を必要とする暫定措置令が昨日可決された結果、各地で予防接種の予約が殺到。●24日、工業連盟会長が職場におけるグリーンパス導入を要請。全国各地で「NoVax」がグリーンパス義務化反対デモ。ミラノドゥオモ広場にはマスク無し8000人が集結。●25日、コリエーレ紙の報告で、今年1～6月に行方不明になった未成年者336人で増加傾向に。ジョットのフレスコ画のあるスクロヴェーニ礼拝堂（パドヴァ）と18世紀のモンテカティーニ温泉施設（トスカーナ州）がユネスコ遺産に認定。●27日、コリエーレ紙の報告で、コロナによる死者の99%がワクチン未接種。北伊でひょうを伴う大雨、コモ湖畔で大規模な土砂崩れ。サルデニア中部で大規模な山火事。●29日、コモ湖畔の土砂崩れで住人のジョージ・クルーニーも応援に駆けつける。●30日、下院で討議中のグリーンパス義務化にイタリア兄弟党議員が反対表明。ペーザロでは住民が市長の自宅前で予防接種反対デモ。●31日、コリエーレ紙「現在の感染者の95%はデルタ変異種、平均年齢27歳」。

8月

●2日、東京オリンピックで男子100m走のジェイコブスと男子走り高跳びのタンベリがほぼ同時刻に金。マッタレッラ大統領最後の6カ月（semestre bianco）開始。この期間の大統領は議会を解散できない。コリエーレ紙「ワクチン反対派の"タイプ"は、イタリア北東部に住む35～49歳の低所得者層でレーガやイタリア兄弟など右寄り」。●5日、若者で賑わうスペインのイビサ島が、「多人数が集まるパーティーの開催を事前に警察に密告するスパイ」の導入を検討。●6日、本日からレストラン、バールの店内飲食、屋内ジムやプール、ホテル、博物館などでグリーンパス提示義務。オートバイレーサーのヴァレンティーノ・ロッシ引退表明。コンテ前首相、五つ星運動党党首に選出。シチリアとカラブリアで山火事頻発。●8日、コリエーレ紙「過去4カ月間にハッカーの脅迫を受けて支払われた額は170万ユーロ、ランサムウェアの本年度被害186件」。●11日、東京オリンピックでイタリア史上メダル獲得数最多（40個）を受けて、IUS SOLI（イタリアで外国人の両親から生まれた子供への国籍付与）問題が再浮上。現状では、伊国籍が無いためイタリアチームに参加できない優秀な選手が多くいる。コリエーレ紙「最低生活保障費（reddito di cittadinanza）が実際に生活困窮者に行きわたっている割合は57%」。●12日、伊各地でグリーンパス実施状況点検開始。イベントスタッフ組合がパスのチェックを拒否。ドイツのワクチン接種会場で、NoVaxの看護婦が8600人に生理食塩水を注射。NYマラソン参加を目指していたルガノ（スイス）市長が訓練中に心臓まひで死亡。シチリアのフロリディア（シラクサ）で48.8度を記録。●14日、1994年に非営利団体「Emergency」を設立し、世界中で戦禍の負傷者を救助し続けた外科医ジーノ・ストラーダ氏死去（73歳）。EU補助金リカバリーファンド第一回目249億ユーロがイタリアに。

Natsumi Kan

で、「ワクチンのお陰で経済活動が再開した結果にほかならない」と大手経済紙は分析している。

コロナ禍は我々の期待に反して1年で収束しなかった。それどころか新たな猛威の様相を見せている。その結果、グリーンパスが導入されるに至ったのである。それを自由への道と捉えるか、自由剥奪と考えるか…。いまイタリアは二つの「自由」に揺れている。

百日咳やポリオ、麻疹などの新生児用ワクチン、そしてインフルエンザのそれのように、私たちがコロナの予防接種を「ただの予防接種」と見なしたときに、前と同じ、普通で自由な日が戻ってくるのかもしれない。

Masao Yamanashi

イタリアに少しでも興味をお持ちの方は、お気軽にご入会ください
神戸日伊協会
ASSOCIAZIONE ITALO-GIAPPONESE DI KOBE
日伊両国間の、民間レベルでの相互理解、友好親善を深め、あわせて会員間の親睦をはかります。
■神戸日伊協会・年会費
個人会員お一人　5,000円
＊ペア会員　8,000円
法人会員一口　30,000円<いずれも税込み>
＊ペア会員＝ご夫婦、親子など、会報等の送付先、その他連絡先が同一の方
〒651-0096　神戸市中央区雲井通7−1−1　「ミント神戸」17階
神戸新聞文化センター（KCC内）
神戸日伊協会
TEL. 078 (265) 1100　FAX. 078 (265) 1105

なごやめし

唐突ですが、「愛知県」とか「名古屋」とか聞きますと何を思い浮かべますでしょうか？「えーっと、名古屋城」。はい、それから…？

残念なことに過去の調査において、日本の大都市圏の中では一番「魅力がない」「行きたくない」なんて言われてしまったこともある「愛知県」及び「名古屋」なんです。ですが今回は、こんな風にちょっと存在感が薄い同地方の食文化を紹介させていただきたいと思います。我が故郷の汚名挽回、面目躍如を大いに期待しつつ…。

愛知県及び名古屋近郊発祥の料理を総じて、我々地元の人間は「なごやめし」と呼びます。現在この「なごやめし」に認定されている料理は約20種類。味噌煮込みうどん、味噌おでん、どて煮、きしめん、味噌カツ、手羽先、天むすなど、比較的お見知りおきいただいているものから、守口漬けという漬物や、小倉トーストなんていう喫茶店の軽食まで入っています。しかし、そのどれをとっても見た目の色彩はひいき目にも鮮やかとは言えず、よってインスタ映えもせず…（ああ、ここでくじけてはいけません）。

とはいえ、人も料理も最後は見た目より中身。一度食べれば病みつきになる料理ばかりなんです！

はい、確かに「なごやめし」の見た目はちょっと地味です。でもそこには、「八丁味噌という色の濃い味噌を使った料理が多いから」という理由もあるのでございます。愛知県岡崎市で生まれた「八丁味噌」は、数ある日本の味噌の中でも著名なものの一つです。

江戸幕府を開いた徳川家康生誕の地と言われる岡崎城。そこから西へ八町（はっちょう=約800m）離れた場所にある集落が、かつて八丁村と呼ばれていました。そこで豆味噌づくりをしていた二つの味噌蔵元の製品を「八丁味噌」と呼ぶようになったとのことです（現在も、この二社以外の製品を八丁味噌と呼ぶことはできません）。八丁味噌は他の味噌に比して長期間かけて醸造するところがポイントで、そのぶん色は濃くなりますが、独特のうまみが出るのであります。人生経験を重ねた中年の渋みに近いものがあります。

皆さん、三河国（みかわのくに）岡崎の徳川家康にしても、その隣の尾張国（おわりのくに）の豊臣秀吉にしても、長生きだと思いませんか？おそらく長期熟成の八丁味噌の効能があったことと想像します。やはり尾張の織田信長も、明智光秀による謀反が無ければ長生きしたに違いありません。

明治時代初期までの日本の地理的区分。赤い部分が三河、そのすぐ左が尾張。両国が統合して現在の愛知県に。歴史の名残で愛知県民は今なお、尾張出身か三河出身かにこだわるそうだ。／Mappa geografica del Giappone, in vigore fino all'inizio dell'epoca Meiji. La parte in rosso è Mikawanokuni, mentre a sinistra è indicata Owarinokuni. La prefettura di Aichi nasce dall'unione di queste due antiche province. Si dice che ancora oggi tra i residenti di Aichi ci sia una certa rivalità tra chi è originario della zona di Mikawa e chi di Owari.©Lincun／Creative Commons

愛知県を含む東海地方には「モーニングサービス」の習慣がありますが、これも食文化と言えますでしょうか。サラリーマンなども出社する前のひととき、新聞片手にコーヒーを飲みながら小倉トーストとゆで卵のセットを喫茶店で楽しむんです。朝、ドリンクを注文するだけで、無料でそういったものが出てくる店も多いです。モーニングバイキングなんかもあります。私がイタリアに来た当初、イタリアの皆様が朝のBARでカプチーノとブリオッシュ（ローマ以南ではコルネット）を食べながら会話を楽しんでいる光景を見た時には、懐かしく嬉しく思ったものであります。

ところで、皆さんは名古屋とトリノが姉妹都市であることをご存じでしょうか。両市は2005年に姉妹都市提携を結びました。昨年行われるはずだった15周年記念のイベントが、どうやら今年の年末に1年越しで行われるようです。その際に「なごやめし」普及活動がトリノで行われることになっています。

現状では、国外で日本食といえばまだまだ寿司とラーメンがメインですが、日本の食文化の中にもイタリア同様にユニークな家庭料理が様々にあるということを、イタリアの皆さんに徐々に知っていって頂ければと思います（もちろん、我が「なごやめし」だけではありませんよ）。

八丁味噌煮込みうどん（岡崎市のうどん屋にて）／Tagliatelle di udon stufate con miso Hatcho (presso un ristorante di udon a Okazaki)
© Evelyn-rose/Creative Commons

味噌カツ定食/Miso katsu teishoku
© 円周率３パーセント/Creative Commons

手羽先の唐揚げ（名古屋市の世界の山ちゃんにて）／Alette di pollo fritte (presso il ristorante "Sekai no Yamachan" a Nagoya) /© kawanet/Creative Commons

天むす（一宮市の文化楼にて）/Tenmusu (presso il ristorante "Bunkaro" di Ichinomiya)
© m-louis from Ichinomiya, Aichi/Creative Commons

Gotōchi: un racconto

La cucina Nagoya Meshi

Sono ben pochi i posti che potrebbero venire in mente pensando alla prefettura di Aichi o alla città di Nagoya… forse alcuni conoscono solo il castello di Nagoya.

Nagoya, il capoluogo della prefettura di Aichi, è una delle più grandi metropoli giapponesi, ma ahimè, dalle statistiche risulta essere quella meno popolare, ritenuta turisticamente poco affascinante e non interessante.

Avrete ben capito come la mia patria sia poco presa in considerazione, ma ora, con questo articolo vorrei restituirle l'onore dovuto, svelando il suo lato culinario.

I piatti di Aichi, ovvero originari di Nagoya e dintorni, sono chiamati dagli abitanti "Nagoya Meshi". Attualmente le pietanze che ne fanno parte sono all'incirca 20, e il menù comprende una vasta tipologia di piatti: da quelli molto conosciuti come i *miso*, *nikomi udon, miso oden, dote-ni, kishi-men, miso katsu, tebasaki, ten-musu*, agli *tsukemono* (sottaceti) come il *moriguchi-zuke*, arrivando addirittura fino a un toast tipico che viene servito a colazione presso le caffetterie, l'*ogura* toast. Purtroppo anche in questo ambito, i piatti sono ben lungi dall'essere definiti belli a causa di una colorazione spenta, per cui decisamente difficili da "instagrammare"… Ma non pensate che voglia arrendermi! Quel che conta è il contenuto! Non è così? Quindi ora vi dico che il Nagoya Meshi è talmente buono che una volta che lo assaggiate non potrete farne più a meno.

Il motivo per cui il Nagoya Meshi ha un aspetto modesto è che molti piatti contengono il Hatcho Miso, ingrediente che attribuisce una colorazione scura alla pietanza. Questo condimento, che è nato a Okazaki nella prefettura di Aichi, è uno dei più conosciuti tra le variegate tipologie di *miso* in Giappone.

Hatcho era il nome con cui veniva indicato un certo villaggio a 800 m (cioè secondo l'unità dell'epoca, *hatcho*) a est dal castello di Okazaki, dove nacque Tokugawa Ieyasu, il fondatore dell'Edo Bakufu. Nel villaggio si trovavano due produttori di *miso* di soia, i cui prodotti furono presto battezzati Hatcho Miso (ancora oggi possono essere chiamati Hatcho Miso esclusivamente i *miso* di queste due antiche case di produzione). La particolarità di questo *miso* sta innanzitutto nella fase di preparazione che richiede un maggior periodo di fermentazione rispetto agli altri tipi; ciò rende il fermentato molto scuro ma sicuramente più gustoso.

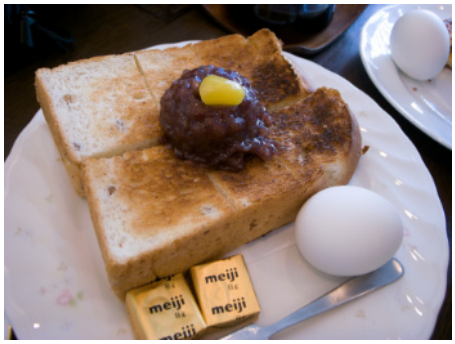
Sia Tokugawa Ieyasu, originario del Mikawanokuni (provincia dell'antico Giappone), che Toyotomi Hideyoshi di Owarinokuni, nella provincia accanto, hanno avuto una vita lunga. La mia convinzione è che tale longevità sia dovuta proprio al loro consumo di Hatcho Miso, e se dunque Oda Nobunaga, nato anche lui a Owarinokuni, non fosse stato tradito da Akechi Mitsuhide che lo portò a morire, avrebbe avuto a sua volta una vita lunga.

Nelle città di Aichi, dalla parte della regione di Tōkai, c'è l'usanza di fare la colazione fuori usufruendo del morning service che ormai fa parte della tradizione locale: prima di andare a lavoro, i salary man si fermano in caffetteria per sorseggiare il caffè accompagnato dall'*ogura* toast e da un uovo sodo, leggendosi il giornale. In molti locali il caffè mattutino viene servito con uno spuntino gratuito, e ci sono anche delle caffetterie con un morning buffet. Personalmente, appena arrivato in Italia, quando ho visto gli italiani fare colazione al bar con il cappuccino e la brioche chiacchierando tra di loro mi sono sentito a casa.

Sapete che Nagoya e Torino sono gemellate? Il loro gemellaggio è stato approvato nel 2005 e lo scorso anno si sarebbe festeggiato il 15° anniversario. Gli eventi, posticipati (causa Covid) alla fine di quest'anno, includono attività volte a promuovere il Nagoya Meshi.

Oggi i piatti giapponesi più conosciuti sono il sushi e ramen, ma il mio obbiettivo è di far sapere che ne esistono tanti altri particolari (ovviamente non solo il Nagoya Meshi), come la cucina casalinga italiana.

Makoto Isaji
(Traduzione in italiano: Natsu Funabashi)



名古屋式のモーニングセットにつく小倉トースト/
Ogura toast in un set colazione in stile Nagoya
© akira yamada/Creative Commons

情報提供：サガミ・ミラノ

店長からの一言：シャイで地味な「なごやめし」も、イタリアで見るとなんだか華やかに見えたりします（笑）。何年か後には、「国外で知られる日本食」のラインアップに「なごやめし」の何かが名を連ねていることを期待！とにもかくにも、イタリアにおいて「なごやめし」に陽の当たる日が来ることを信じている私であります。ちなみにカレーうどん、台湾ラーメン、エビフライなども「なごやめし」なんですよ！

Fonte: Sagami Milano Centrale

Commento del direttore di Sagami Italia: il Nagoya Meshi, che sembra così moderato e modesto, in realtà visto sotto una luce italiana sembra molto appariscente! Hahah

Spero che tra qualche anno venga annoverato tra i cibi giapponesi famosi nel mondo anche qualche piatto del Nagoya Meshi! Sono convinto che arriverà il giorno in cui il Nagoya Meshi sarà conosciuto in tutta Italia!

SAGAMI ITALIA
Milano: Piazza Duca d'Aosta, 10
Modena: Viale Carlo Sigonio, 46
Bologna: Via Alessandoro Tiarini, 35
Parma: Largo Silvana Mangano 49/A
Siena: Piazzale Carlo Rosselli, 25
www.sagami.it

ご当地物語

たこ焼き

大阪は「食い倒れの街」と言われます。それはなぜでしょう。

大阪湾は「魚庭」（魚が遊ぶ庭=なにわ）と呼ばれてきたほど、魚介類が豊富にあがります。近郊では様々な種類の野菜が作られてきました。このように大阪は海の幸にも山の幸にも恵まれているうえに、なにしろ商人の町ですから「天下の台所」と謳われるほどに全国の食材が集まってきます。上質な酒どころも周辺に数多くあるため、その酒に見合った料理が工夫される。あるいは商人が商談に料理屋を使うことで料理人は腕を磨く。更に、最高級の包丁が堺の町から調達できました。

大阪にはこのような食の環境があります。そして大阪人にも、食にお金をかけて楽しむ食道楽の気風があることから、「食い倒れの街」と呼ばれるようになったのです。

ところで、大阪の食を語るに外せないものといえば、実は小麦粉もその一つなんです。なんといっても「大阪は粉もん」（粉物）という認識がありますよね。今回は、お好み焼きとともに大阪の粉もんの代表である「たこ焼き」のお話です。「大阪では一家に一台たこ焼き器がある」と言われるほど、ポピュラーな食べ物です。ではこの「たこ焼き」、一体どのようにして生まれたのでしょうか。

たこ焼きの前身となった食べ物が二つあります。「明石焼き」と「ラヂオ焼き」です。明石焼きは兵庫県明石市発祥の食べ物で、卵を多く使った生地にタコを入れて丸く焼いたものです。ですがたこ焼きと違って非常に柔らかいことと、だし汁にひたして食べることが、特徴です。

一方のラヂオ焼きは、明治維新後の明治時代に流行した食べ物です。小麦粉を溶いた生地にコンニャクを入れて丸く焼いたもので、その頃の贅沢の象徴だったラジオみたいにハイカラということで、「ラヂオ焼き」と呼ばれたのだそうです。

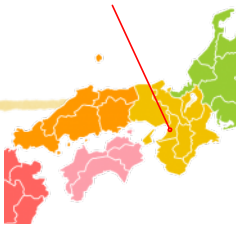
さて、大阪市西成区に今も続く老舗「会津屋」の初代・遠藤留吉氏が、ラヂオ焼きに牛スジ肉を入れたものを発明しました。1933年のことです。そしてその2年後の1935年、明石焼きとラヂオ焼きが出会うことになります。遠藤氏が明石焼きのタコをヒントに、ラヂオ焼きの中にタコを入れてみたのです。これが「たこ焼き」の誕生です。

小麦粉・卵・特製だし汁（遠藤氏は故郷会津の伝統の味付けのものを使ったと言います）で作った生地に、カットしたタコを入れて、丸くふっくらと焼きます。「外はカリッ、中はトロッ」としていて、口に入れた時のプリップリのタコの歯応えが美味しいと、またたく間に人気を博し、たこ焼きは大阪の食文化を代表する食べ物となりました。そして後に、日本オリジナルのソースをトッピングして食べるようになりました。

たこ焼きの生い立ち、おわかりいただけたでしょうか？ 最後に読者の皆さんに質問です。皆さんはたこ焼き派ですか？それともお好み焼き派ですか？

Gotōchi: un racconto

Takoyaki



Osaka è conosciuta come la “città del *kuidaore*” (approssimativamente “mangiare fino allo sfinimento, n.d.t.). Sapete perché?

Innanzitutto Osaka è una città ricca sia di frutti di mare che di prodotti della terra. La baia di Osaka, chiamata anche Naniwa 魚庭 (termine costituito dai kanji di “pesce” e “giardino” e che significa “giardino dove giocano i pesci”) è popolata da molte specie marine. In periferia invece vengono coltivati vari tipi di ortaggi.

All'epoca, quando Osaka era conosciuta come città dei commercianti, qui arrivavano merci da tutto il Giappone: nessun'altra città vantava una tale varietà di alimenti; ecco perchè era soprannominata anche “*tenka no daidokoro* (cucina senza eguali)”. Inoltre, sempre nelle sue vicinanze, si trovavano numerosi produttori di sakè di ottima qualità: le ricette delle pietanze venivano quindi perfezionate in base al sakè da accompagnare. I ristoranti erano molto frequentati dai commercianti, utilizzati come luogo d’incontro per parlare di affari, e gli chef erano spinti a migliorare sempre di più la qualità dei loro piatti. Non mancavano nemmeno gli utensili da cucina, dal momento che nella città di Sakai, nella prefettura di Osaka, erano prodotti i migliori coltelli.

L’appellativo di “città del *kuidaore*” è stato

情報提供&写真：たこ焼き源

店長からの一言：2019年、トリノにて「たこ焼き源」を開業しました。「本場大阪の味」にこだわって機材などは全て大阪から運びこみ、「おもてなし」の気持ちを忘れずに仕入れから仕込み、調理まで手間と愛情を惜しみなく注いでいます。

タコは、高タンパク・高タウリン・低カロリーの優れた健康食品で、小さなお子様からご年配の方まで、どなたにも安心してお召し上がり頂ける食材です。日本国民に長く愛されてきたストリートフードであり、大阪を代表する「たこ焼き」を、イタリアにて是非ご賞味ください。

Fonte & Foto: Takoyaki Minamoto

Commento del direttore di Takoyaki Minamoto: nel 2019 ho inaugurato un ristorante di Takoyaki a Torino, Takoyaki Minamoto. Abbiamo portato la macchina da Takoyaki dal Giappone per trasmettere il vero sapore di Osaka. Dedichiamo la massima cura e amore a ogni dettaglio, a partire dalla preparazione degli ingredienti fino alla cottura, sperando così di poter servire i nostri clienti secondo la tradizione giapponese dell’*omotenashi* (ospitalità).

Il polipo è un ingrediente che consiglio a ogni fascia di età: è ricco di proteine e di taurina e contiene poche calorie. Spero che lo street food amato ormai da tanti anni dal popolo giapponese, pasto simbolo di Osaka, sia di gradimento anche in Italia!

attribuito per queste ragioni, ma anche per la passione e la predisposizione degli abitanti di Osaka a spendere per il cibo.

Un elemento fondamentale nella tradizione culinaria di Osaka è la farina. Molte ricette di Osaka hanno alla base la farina, e quindi la città viene spesso associata ai "piatti in polvere", i *konamon* (cose in polvere). Il takoyaki, insieme all'okonomiyaki è il piatto più conosciuto tra i cosiddetti *konamon*. La popolarità del takoyaki è tale che si dice che "tutte le famiglie a Osaka possiedono almeno una piastra per takoyaki".

Vediamo ora come è nato il takoyaki.

Due piatti sono all'origine del takoyaki: l'akashiyaki e il rajioyaki. Il primo è nato ad Akashi nella prefettura di Hyogo; lo si prepara partendo da un impasto di uova a cui viene aggiunto il polpo, infine si cuoce l'impasto creando delle sfere. A differenza del takoyaki è più morbido e si gusta immergendolo in un brodo.

Il rajioyaki invece è un piatto diffuso nel periodo Meiji dopo la rivoluzione Meiji; l'impasto è fatto di farina e *konnyaku* e viene cotto anch'esso creando delle sfere. Il nome deriva dal termine "radio" ed è stato chiamato così perché era un piatto moderno e innovativo come la radio, simbolo del lusso dell'epoca.

Nel 1933 Endo Tomekichi, il proprietario di un antico ristorante "Aizuya" a Nishinari, nella prefettura di Osaka, rinnova il rajioyaki aggiungendo dei tendini di manzo all'impasto. Nel 1935 assistiamo invece alla fusione dell'akashiyaki e il rajioyaki: Endo prende spunto dall'akashiayaki e aggiunge il polpo al rajioyaki. Ecco come è nato il takoyaki. L'impasto era costituito da farina, uova e un brodo originale (creato utilizzando le spezie di Aizu, la sua patria) con pezzettini di polpo. Una volta cotto, si ottenevano palline dalla consistenza croccante all'esterno, cremosa all'interno, che ben si abbina alla consistenza del polipo. La nuova creazione è diventata popolare, tale da diventare il piatto simbolo di Osaka. Successivamente venne aggiunta una salsa giapponese come topping. Questa è la storia del takoyaki.

Ora, prima di salutarvi, vorrei farvi una domanda. Preferite il takoyaki o l'okonomiyaki?

Koji Shirai
Foto Takoyaki Minamoto
(Traduzione in italiano: Natsu Funabashi)

TAKOYAKI MINAMOTO
Via Giambattista Bogino, 17/D Torino
☎ 011-1901-6748
www.takoyakiminamototorino.it

ピエモンテ牛肉

ピエモンテ牛肉を守るために、ピエモンテ州にはいくつかの組合や団体があります。その中のひとつである「ピエモンテ牛保護組合」（Consorzio di Tutela della Razza Piemontese）では、1988年にピエモンテ牛肉ブランド「Coalvi」を設立し、その流通経路や販売量をコントロールして「ピエモンテ牛肉」を名乗る偽装販売を防いでいます。

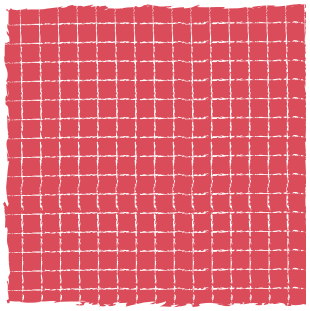
ピエモンテ牛肉の品質を保証するものの一つである「Certificata Coalvi」のロゴ ©Coalvi

白い体毛で覆われたピエモンテ牛ですが、肉は赤身が多いことで知られます。トリノ大学の研究によると、「牛肉は一般に調理の際に脂身が溶けて柔らかくなり、それが肉の味わいとなることから、“より脂肪分の多い肉はより柔らかい”という定説がある。しかしピエモンテ牛肉は脂肪分がごくわずかであるにもかかわらず、肉質がとても柔らかい。それは肉の繊維が非常にきめ細いからである」とのことです（出典Coalvi『Oro Rosso』）。

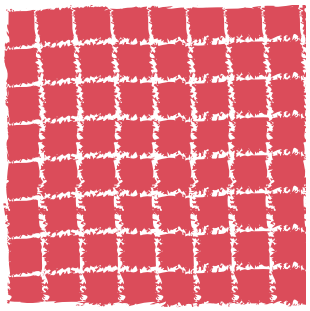
赤身肉の多いピエモンテ牛肉（ピエモンテ牛肉直売店「Agrimacelleria Cascina Anziano」にて）。

ピエモンテの牛肉料理

ではここで、ピエモンテを代表する牛肉料理をいくつかご紹介しましょう。その肉質の柔らかさを最も感じられるのは、やはり生肉「Carne Cruda」でしょう。いわゆるカルパッチョですが、南ピエモンテでは「アルベーゼ」と呼ばれます。エクストラバージンのオリーブ油に塩とレモンでいただきます。お好みでパルミジャーノやニンニクのスライスなどのトッピングも。



肉の繊維の比較図。上がピエモンテ牛の肉の場合©Coalvi



また、 前菜料理としてCarne Crudaと人気を二分するのは、ご存知「Vitello tonnato」（子牛のツナソース）。表面を火であぶってスライスした子牛の尻肉に、ツナをマヨネーズなどと和えて作ったソースをたっぷりと載せて、いただきます。

冬場のおススメは、塩と香草を加えて各部位をじっくりと茹で上げた肉の盛り合わせ「Bollito misto」。さらには、内臓やタン（舌）、テール（尾）、コラーゲンたっぷりの頭部などを加えた豪勢な「Gran Bollito Misto」も多彩なソースと共に食され、ピエモンテ各地でレシピが受け継がれています。寒い冬、Barberaなどの地ワインと共に味わってみてください。心も体も、芯から温まりますよ。

ピエモンテ牛の乳製品

前号でお話しした通り、今ではイタリアで最も多く飼育されている肉牛として知られるピエモンテ牛ですが、元々はチーズ生産のための乳牛として飼育されていました（「Ciao32号」をご参照くださいね）。

南ピエモンテの田舎に暮らす私は、村の朝市にやって来るチーズ屋さんの自家製チーズやヨーグルトが大好きで、それが高じて彼らの農場を訪ねてみることにしました。C.Bianca農場では、ピエモンテ牛と羊を飼育していま

ツイートしチャオ！

ミラノの工事現場にそびえるタワークレーンのオレンジと白のシマシマを見ていたら、東京タワーと同じ配色だって気がついた。そこで日本のシンボルタワーについてWikiってみたら、「1958年完成、高さ333メートル、正式名を日本電波塔という」んだって。まあそれはいいとして、東京タワーに使われているオレンジ色って「インターナショナルオレンジ」と呼ばれる色らしい。航空機の安全に影響を及ぼす可能性がある場合に塗色される世界共通の色なんだとか。高さ60メートル以上の煙突や鉄塔などは、インターナショナルオレンジと白のツートンカラーにするんだって。

Le pillole dei lettori

Guardando le strisce arancioni e bianche della gru che sovrasta il cantiere di Milano, ho notato che lo schema di colori è lo stesso della Tokyo Tower. Cercando di capirne il motivo, sono approdata su Wikipedia, dove ho scoperto che quest'ultima è stata completata nel 1958, per un'altezza totale di 333 metri, con il nome ufficiale di “Japan Radio Tower”. L’arancione utilizzato per la Tokyo Tower si chiama “arancione internazionale” e si dice infatti, sia il colore universale utilizzato nel caso in cui edifici simili possano interferire con la sicurezza degli aerei. Per questo, i camini e le torri con

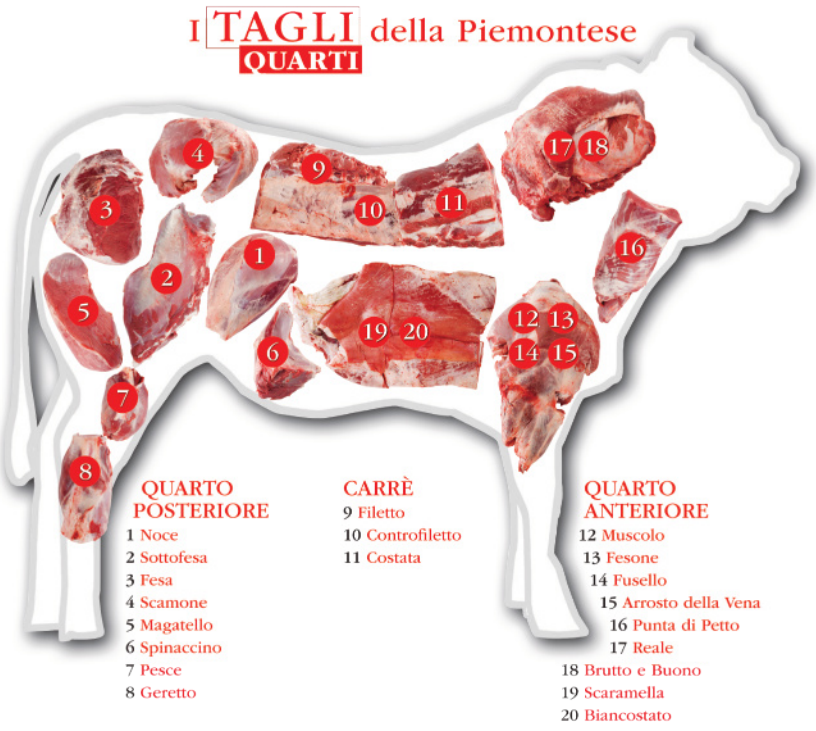
ピエモンテ州

す。今や肉用種として飼育されるピエモンテ牛ですから、その産乳量は少なく、現在ではピエモンテ牛飼育農家全体の約5%でしか生産されていない貴重な乳製品なんですよ！

C.Bianca農場でチーズ作りを見学させていただきました。牛・山羊・羊の乳からそれぞれに作ったいわゆる純正チーズと、三種ミックスの混成のものとがあります。そしてそれぞれに、フレッシュタイプと熟成タイプがあります。同農場ではピエモンテ牛乳製品を直売しており（購入の場合は要予約。販売数に限りがあります）、直営レストランでも賞味できます。宿泊・乗馬体験施設もあります。↗

左はCarne cruda all'Albese。詰め物入りパプリカの前菜と共に。右は生肉を包丁で細かく刻んだバージョン。季節のトリュフを添えて。

ピエモンテ牛の各部位を中心に、カッポーネ（去勢鶏）、コテキーノ（豚肉と皮脂で作ったソーセージ）、茹で野菜を加えた豪勢なグラン・ボッリート・ミスト。©Franco Bello



イタリア料理はどれもが「ある地方の郷土料理」と言っても過言ではないでしょう。つまりイタリア料理は各地の郷土料理の集大成なのです。肉のカットの仕方や部位の名称なども、地方ごとに異なります。今ここでご紹介する図はピエモンテ牛肉の部位ですが、同州内でもまた、地域によって解釈が異なるそうです。©Coalvi

un'altezza superiore a 60 metri, vengono dipinti con colori come l'arancione “internazionale” e il bianco.

Junko (Milano)
(foto della Tokyo Tower：Naoko Honda da Tokyo
traduzione：Leonardo Benassi)

イタリアにお住まいの皆さん、日本にお住まいの皆さん。日常生活でふと気がついたこと、面白い話、腹が立った話などを気軽にお寄せください。写真大歓迎！
ciao@ciaojournal.com「ツイートしチャオ」迄

Vivete in Italia o in Giappone? Non esitate a contattarci per raccontare gli imprevisti della vostra vostra vita quotidiana, gli aneddoti interessanti o quelli che vi hanno fatto arrabbiare. Le foto sono benvenute! Scrivete a ciao@ciaojournal.com per la rubrica "Le pillole dei lettori".

C.Bianca農場にてチーズ作りを見学。

※ピエモンテ牛博物館「Casa di razza piemontese」（要予約）
Strada Trinità,31/L Carrù (Cuneo)
www.casadellapiemontese.it/
※Agrimacelleria Cascina Anziano
Viale Bianco Corrado,22/24 Costigliole d'Asti (Asti)
www.facebook.com/agrimacelleriacascinaanzianoo
※Azienda Agricola C.Bianca
Frazione Quartino,17 Loazzolo (Asti)
www.cbianca.it/
※Agriturismo San Desiderio
Regione San Desiderio,40 Monastero Bormida (Asti)
www.san-desiderio.it/

一戸建てのキッチン付き宿泊施設とレストラン。 ©Agriturismo San Desiderio

アグリマチェッレリアの観光農場

前回、アグリマチェッレリアとは何かというお話をしました。農場で動物を飼育する以外に、飼料作物栽培から肉の販売までをも手掛ける農場のことで、Agricoltura（農業）とMacelleria（肉屋）を掛け合わせてアグリマチェッレリアというのです。

今回ご紹介する「Agriturismo San Desiderio」は、アグリマチェッレリアの観光農場です。広大な敷地内には食肉生産施設や、サラミなどを作る食肉加工施設があり、ピエモンテ牛肉の直売店では近郊の農場やワイナリーから届けられるチーズや新鮮な野菜、そしてワインなども取り扱っています。

この農場にはレストランとキッチン付き宿泊施設があり（いずれも要予約）、のんびりと過ごせるアグリツーリズモです。動物の排泄物を利用してバイオマス発電も行っているそうです。

ご当地名物、ピエモンテ牛。本場ならではの体験を楽しみに、是非とも足を延ばしてくださいね！

Masae Takanashi
(資料提供：COALVI)

ご当地物語

「ご当地」って何？

日伊を地理的に比較してみると

イタリアの国土の面積は30万2068㎢、2020年11月現在の人口は約6024万5000人（いずれもISTAT=イタリア統計局による）、人口密度は199.44人/㎢です。

一方の日本の面積は37万7976㎢でイタリアの1.25倍。2020年10月現在の人口は約1億2622万7000人でイタリアの2倍。そして人口密度は333.96人/㎢でイタリアの1.67倍。

ですがイタリアは国土の40%、日本はなんと約75%までが山地で、両国とも山がちな地形です。とはいえ、日本の方が圧倒的に平地面積の割合が少ない。そこで、単純に「山地以外を居住可能地域」と考えてその面積を算出してみると、日本の居住面積は約9万4500㎢、イタリアは約18万1250㎢で、イタリアが大逆転して日本の2倍にもなります。そして居住可能地域の人口密度は日本1335.7人/㎢、イタリア332.4人/㎢。なんと日本人は各自、イタリア人の四分の一のスペースで暮らしているというわけです。

日伊の地方行政区画を見てみると

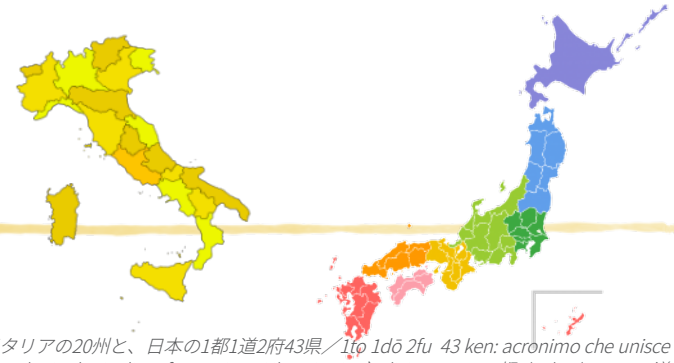
イタリアでは州（Regione）が第一級行政区画で、20州あります。県（Provincia）が第二級行政区画で107県。最小単位の基礎自治体はコムーネ（comune）と呼ばれ、その数は全国で8093にも上ります。

一方、領土がすべて島で構成されている日本は日本列島と呼ばれ、6852もの島から出来ています。国土交通省は、「北海道」「本州」「四国」「九州」「沖縄本島」の五島を除く全ての島を「離島」と位置づけしており、うち有人離島が417、無人離島が6430です（これを書いている2021年8月16日、海底火山噴火によって新しい島ができました。無人離島が一つ増えそうです！）。

日本の地方行政区画を見てみると、まずは都道府県が上級行政区画で、1都1道2府43県、合計47に分かれています。そして基礎行政区画が市町村で、全国に合計1718あります。内訳は792市、743町、183村です。

近年、日本で言う「ご当地」って？

「当地」とは「この土地、この地方」という意味であり、これに接頭辞「ご」をつけた「ご当地」という言葉は、その地域や地方に敬意を表した表現です。しかし近年は、敬意を表すというより、「その地域独特の」というニュアンスを持たせて頻繁に使わ



イタリアの20州と、日本の1都1道2府43県／1To 1dō 2fu 43 ken: acronimo che unisce tutte le tipologie di Prefetture in cui il territorio è diviso. 1 To – 都 (Tōkyo), 1 Dō – 道 (hokkaidō), 2 fu – 府 (Kyōto e Ōsaka) e 43 ken – 県

Gotōchi: un racconto

Che cos'è il *gotōchi*

Un paragone geografico tra Italia e Giappone

Il territorio italiano si estende per 302.068 ㎢ e conta una popolazione di circa 60.245.000 abitanti (fonti ISTAT – novembre 2020), con una densità demografica di 199,44 abitanti per ㎢. Per quanto riguarda, invece, il Giappone, la sua superficie si estende per 377.976 ㎢, 1,25 volte in più rispetto a quella italiana. A ottobre 2020, la popolazione giapponese contava circa 126.227.000 abitanti, praticamente il doppio rispetto a quella italiana, mentre a livello di densità demografica raggiungeva quota 333,96 abitanti per ㎢, 1,67 volte in più.

Tuttavia, entrambi i Paesi sono costituiti da un'ampia percentuale di territorio montuoso: quello italiano lo è per il 40%, mentre quello giapponese per il 75%. Le aree pianeggianti che il Giappone ha quindi a disposizione sono ben poche: se infatti escludessimo le zone montuose dalle superfici considerate abitabili e provassimo a calcolare lo spazio rimanente, otterremmo un'area di circa 94.500 ㎢, a differenza dell'Italia che avrebbe a disposizione ben 181.250 ㎢, ovvero praticamente il doppio. Bisogna poi aggiungere che i territori abitabili in Giappone hanno una densità demografica di 1335,7 abitanti per ㎢, a differenza dell'Italia e della sua media di 332,4. Possiamo quindi dire che i giapponesi vivano in uno spazio che è di un quarto più piccolo rispetto all'Italia.

Suddivisioni amministrative in Giappone e in Italia

In Italia, una prima spartizione a livello amministrativo è quella in "regioni", il cui totale ammonta a 20. Segue una seconda suddivisione in 107 "province" e, infine, una terza in "comuni": questi ultimi sono considerati i più piccoli enti locali territoriali autonomi e in tutto il territorio italiano ce ne sono 8093.

Il Giappone, invece, ha un territorio interamente costituito da isole, per la precisione 6852. Il Ministero del Territorio, delle Infrastrutture, del Trasporto e del Turismo ha localizzato tutte le isole che costellano il Giappone e, eccezion fatta per le cinque isole maggiori di Hokkaidō, Honshū, Kyūshū, Shikoku e Okinawa, le ha denominate "*ritō*", ovvero "isole periferiche": solo 417 sono abitate, mentre le restanti 6430 risultano deserte (pare che, però, sia da poco nata una nuova isola per via di alcune eruzioni di vulcani sottomarini. Quindi, a differenza della cifra sopraindicata che fa riferimento al 16 agosto 2021, ovvero quando ancora non c'era, sembra che il numero di isole disabitate sia salito di uno!)

A livello amministrativo, abbiamo invece una prima divisione territoriale in 47 "prefetture": una è da considerarsi la metropoli di Tōkyō, un'altra l'isola di Hokkaidō, poi abbiamo le due prefetture urbane di Ōsaka e Kyōto e infine le restanti 43 (in giapponese, le 47 suddivisioni di livello prefettizio vengono rappresentate tramite l'unione dei kanji a esse relativi: *Todōfuken* 都道府県, n.d.t.). Una successiva suddivisione è quella dello *Shichōson* 市町村, che corrisponde ai distretti amministrativi principali: 792 città (市), 743 paesi (町) e 183 villaggi (村), per un totale di 1718.

れています。そしてその場合、他の語と組み合わせて「ご当地ソング」「ご当地グルメ」「ご当地限定」などという風に使われるのです。その土地の名前が織り込まれた歌謡曲などがヒットすれば、その曲はその土地の「ご当地ソング」として愛されることになり、「ご当地グルメ」はその土地の名物の食べ物のことであり、「ご当地限定」はその土地でしか買えない品物のことを言います。例えば、ご当地限定品としてお土産物屋で必ず目にする「ご当地キティ」は、もはや47都道府県それぞれの県に存在しています。

東京限定」と「奈良限定」のキティちゃん／Hello Kitty nelle edizioni limitate di Tōkyō e Nara ©Sanrio,Co.,Ltd

日本式町興し

その地域の活性化を目指すキャラクターを「ご当地キャラ」と言いますが、日本ではなぜか、こういったものは「ゆるきゃら」でなくてはならないようです。

人々に癒しを与える「ゆる〜い」（「ゆったりした」「のんびりした」の意）マスコットキャラクターが、今や日本全国津々浦々、各市各町に存在しています。各市役所のHPにおいても、町興しのために彼らが活躍している様子が伺えます。2020年「ご当地キャラ」コンテストでは、岩手県陸前高田市の「たかたのゆめちゃん」がグランプリに輝きました。続いて2位は大阪府泉佐野市の「ゆるナキン」、3位は埼玉県鶴ヶ島市の「つるゴン」。ご参考までに。

最後に、「ご当地〇〇」の変わり種を一つ紹介しましょう。その地域の特徴を表した絵柄の「ご当地マンホール」が、その町の道に埋め込まれているのです。そして、マンホールの写真を撮って歩くマンホール愛好者のことを「マンホーラー」、それがギャルの場合は「マンホール女子」もしくは「蓋女」（ふたじょ）と呼ぶんだそうですよ。

©ゆるキャラグランプリ実行委員会／Yuru-Kyara Grand Prix Executive Committee (https://www.yurugp.jp/jp/)

Perché di recente in Giappone si parla di Gotōchi?

Il termine *tōchi* 当地, che significa letteralmente “qui, questo luogo”, viene accompagnato dal prefisso onorifico “*go*” come forma di rispetto nei confronti del luogo a cui ci si sta facendo riferimento. Tuttavia, negli ultimi anni, più che per una questione di rispetto, il termine viene utilizzato per dare un tocco di tipicità al luogo di cui si sta parlando. Così, *gotōchi* ha iniziato a essere usato anche assieme ad altre parole, come per esempio *gotōchi song*, *gotōchi* gourmet e *gotōchi gentei*.

Se una canzone che parla di uno specifico luogo ha successo, a quel punto questa inizia a essere chiamata *gotōchi song*, finendo così per diventare una sua sorta di rappresentazione. *Gotōchi* gourmet invece sta a indicare le specialità culinarie tipiche di un posto e, infine, sempre di tipico si parla quando si sentono nominare i *gotōchi gentei*, ovvero quei prodotti, per l’appunto tipici, che vengono venduti solo in una determinata località. Per farvi un esempio, una cosa che non può assolutamente mancare nei negozi di souvenir è il *gotōchi* kitty, ovvero quella serie di gadget in edizione limitata di Hello Kitty ormai presente in tutte e 47 le prefetture, ognuna dei quali è tipica del luogo in cui si trova.

Il progetto di rivitalizzazione delle città giapponesi

Questi personaggi, che puntano a portare una ventata di vitalità e freschezza un po’ in tutto il Giappone, sono chiamati *gotōchi kyara* e pare che siano da considerarsi dei veri e propri *yuru kyara*.

Queste dolci mascottine, che con la loro morbidezza trasmettono sempre un gran senso di pace (la parola, infatti, deriva proprio da termini come “rilassante” e “piacevole”), al giorno d’oggi sono presenti in tutte le città del Paese. Nelle homepage degli uffici comunali è possibile persino conoscere l’andamento del loro contributo alla rivitalizzazione cittadina. Nel 2020 si è tenuto il Gotōchi Kyara Contest, dove si è guadagnata un meritatissimo primo posto Takata no Yume chan della città di Rikuzentakata (prefettura di Iwate). L’argento, invece, è stato vinto da Yurunakin della città di Izumisano (prefettura di Ōsaka), mentre il bronzo da Tsurugon della città di Tsurugashima (prefettura di Saitama).

紅葉と滝で有名な大阪府箕面市のマンホール／il famoso tombino della città di Minō (prefettura di Ōsaka) e il suo design: una cascata circondata da foglie autunnali

Infine, a conclusione di questo articolo, volevamo presentarvi qualcosa di ancora più particolare: ogni città ha un proprio *gotōchi* manhole, ovvero un tombino dal design unico e rappresentativo, che è possibile trovare in giro per le strade. La cosa ha avuto talmente tanto successo da accumulare moltissimi fan, chiamati *manhōrā* (manholler)マンホーラー, che vanno in giro per le città alla ricerca di questi tombini, macchina fotografica sempre a portata di mano. Nel caso in cui questi fan siano delle *gyaru* (ragazze), si parla invece di *manhōru joshi* マンホール女子, oppure di *futajo* 蓋女 (donna coperchio).

Junko Kataoka
(traduzione in italiano: Camilla Troisi)

裁判所宣誓翻訳サービス（伊英・伊日）承ります。イタリアの高校から外国の大学へ進学する際にイタリア語の卒業証書や成績表等の宣誓翻訳証明書が必要になります。お問い合わせは日本語かイタリア語で副島まで。
masatake.soejima@outlook.com
☎340-0931539 www.studiolinguisticosoe.it

韓国・日本食品店Gaghe では、**10%割引クーポン**をご用意しています。p.2の広告をご覧ください。
Potete trovare il **buono sconto 10%** di GAGHE, il negozio di alimentari coreani e giapponesi, a pagina 2.

ミラノ補習授業校では児童生徒、および教員登録をしていただける方を随時募集しております。詳しい内容についてはミラノ補習授業校ホームページをご参照ください。
http://www.kitaitalia-nihonjinkai.it/hoshuko/
お問合わせは以下ミラノ補習授業校事務局迄。
連絡先：milanohoshuko10@gmai.com

家具つきのシングルルーム(専用バスルームとテラス付き)をお貸しします。共有スペースはリビングダイニングとキッチンです。家賃は月680ユーロ(+諸費用、光熱費)。地下鉄ランブラーテ駅から徒歩3分。エレベータなしの4階。詳細は以下までお問い合わせください。
i.g.prugger@gmail.com

ISTITUTO italiano DI CULTURA TOKYO

TOZAI GIAPPONE A 360 GRADI
A MILANO E ONLINE IN ITALIA
2021
>> SI RIPARTE! <<
Iscriviti subito ai nostri corsi di cucina, lingua e manga.
SPAZI PER ATTIVITA'
scegli tra una bellissima cucina e quattro aule per le tue attività.
+39 375 619 1324
TOZAI.it Via Pacini 93, Milano (M2 Lambrate FS)

1977年創業ミラノポポロ屋では、支店「レストランシロー」で日本大好きイタリア人に母国をアピールしてくれる**ホールスタッフ大募集**！経験者・未経験者やる気のある方大歓迎。まずは履歴書を送って下さい。
info@poporoyasrl.it

全国**すし**商生活衛生同業組合連合会加盟店

ミラノの**ブレラ歯科**はコロナウィルス簡易検査キット常備の指定医院です。感染予防策を徹底していますので安心してご来院下さい。Ciao!誌持参の方は初回診察無料。日本語専用電話（340-2497054）でご予約を。詳細はp.2の広告にて。

計算力、集中力、やりぬく力がつくと近年再注目されている**そろばんの生徒募集**（ミラノ）。初心者から珠算検定受験まで指導致します。貸そろばん有り。中村
misacian@yahoo.co.jp

ミラノ在住の皆様。症状に合った**専門歯科医**をご紹介/サポート、医療、他諸手続き通訳やお手伝い致します。お気軽にお問い合わせ下さい。鈴木幸子　sachikos0206@gmail.com

下宿人募集 Via Luigi Ornato,111（ミラノのニグアルダ地区、Parco Nordの側）地下鉄3号Maciachiniからトラム4番で12分、停留所Cascina Californiaの真ん前。
☎ 3202647651 岡林まで

こちらは、読者の皆さんの告知コーナーです。コンサートや展覧会の情報など、どしどしお送りください。営利目的（人材募集も含む）の告知に関しては有料です。
ciao@ciaojournal.com迄お問合わせ下さい。

Questo spazio è dedicato agli annunci dei lettori. Mandateci informazioni di mostre, concerti ecc.
Gli annunci a scopo commerciale (incluse offerte di lavoro) sono a pagamento. Per info scrivete a ciao@ciaojournal.com.

１単位は全角20字×4行。英数の半角は2文字で1字です。/ Uno casella: 40battute per 4 righe

<<La Ciotolina>>の手作りお惣菜は如何？居酒屋風おつまみからご家族のお夕食の一品、それにお弁当まで。まずはお問い合わせ下さい。
Cucina Giapponese Casalinga
-chef a domicilio -corsi di cucina -asporto
facebook.com/laciotola.donburi/
laciotolamilano@gmail.com

Istituto Giapponese di Cultura in Roma
●国際交流基金本部巡回展「妖怪大行進：日本の異形のものたち」7/9～10/22。入場無料、予約不要。本展紹介ビデオ(伊字幕付)を当館Youtubeで公開中。Mostra all'Istituto LA PARATA DEGLI YŌKAI_creature soprannaturali dal Giappone.9lug-22ott. Accesso libero, eventi/visite guidate in aggiornamento su HP/SNS, espansione youtube (sott.ITA). *www.youtube.com/c/IstitutoGiapponesediCulturainRoma*

CIAO! Journal年間定期購読／ CIAO! Journal Abbonamento annuale

●印刷版…21ユーロ（イタリアのご住所への発送のみ）を下記口座にお振り込みいただいた後、「お振り込みデータ」と、Ciao!Journalをご送付する「ご氏名」「ご住所」をciao@ciaojournal.comまでお送り下さい。詳細はお問い合わせ下さい。
Geienneffe Editore S.a.s.
IBAN: IT13M0623001602000057063791

※PayPalでお支払いの方はHP（www.ciaojournal.com→「定期購読」）をご覧ください。

●Abbonamento annuale CIAO! Journal in versione cartacea…21 euro（l'abbonamento è rivolto esclusivamente ai residenti in Italia)
Dopo aver fatto il bonifico, invia la ricevuta del pagamento all'indirizzo ciao@ciaojournal.com con il nome e l'indirizzo su cui desideri ricevere Ciao!Journal.
- Fai il bonifico al seguente IBAN:
Geienneffe Editore S.a.s.
IBAN: IT13M0623001602000057063791

●WEB版…無料。ご希望の方はお名前とメールアドレスをお書きのうえ、ciao@ciaojournal.comまでお申し込みください。また、お友達にご自由に転送なさってください。
●Versione Web di CIAO! Journal…GRATIS. Se desideri ricevere la versione Web della rivista, scrivi all'indirizzo ciao@ciaojournal.com indicando: nome, cognome e l'indirizzo mail su cui vuoi ricevere la rivista. Ciao! Journal può essere condiviso liberamente con tutti!

ザ・和食

調味料の話⑨　味噌その2

味噌には大きく分けて「米味噌」「麦味噌」「豆味噌」と、これらを混合した「調合味噌」の4種類あり、現在国内で生産されている8割が、大豆に米麹（＝コウジ菌を米に付着させて繁殖させたもの）を加えて作った米味噌です。同じように麦味噌は大豆に麦麹を加えて作りますが、豆味噌は豆麹を使いますので原料が全て大豆になります。

戦国時代の武将たちは、味噌を干したり焼いたりして戦場に携帯していたそうです。伊達政宗は米麹による仙台味噌を、武田信玄は米麹の信州味噌を、秀吉と家康は豆味噌というように、武将たちが味噌づくりを積極的にすすめ、それが現在も地方料理の中に残っているのです。

そして上記の米、麦、豆、調合の各種に辛口と甘口があります。辛さ加減は食塩の量によりますが、もう一つの決め手は「麹歩合」です。大豆に対する麹の割合のことで、麹歩合が高いほうが甘口になります。

また、大豆を煮るか蒸すか、どんな麹を使ったか、麹が多いか少ないか、発酵の途中でかき回すかどうか、熟成にどれぐらい時間をかけるかなど、諸条件によって出来上がる味噌の色が違ってきます。関東地方では赤味噌、関西地方では白味噌、中部地方では赤黒い色の豆味噌、九州地方では淡色系の麦味噌といった風に、それぞれの郷土料理にあった味噌が好まれます。例えば名古屋味噌の中でも有名な八丁味噌は発酵期間が1〜3年と長いのでコクがあり、煮込み料理に使われます。

和食の料理人は食材や料理によって味噌を様々に使い分けています。イタリア料理のオリーブ油のような感じですね。

Condimenti della cucina giapponese 9
Il miso, seconda parte

Esistono diverse tipologie di *miso*: quello di riso (*kome miso*), quello d'orzo (*mugi miso*), quello solo di soia (*mame miso*) e quello "misto", una miscela dei primi tre. Attualmente l'80% del *miso* prodotto in Giappone è il *kome miso*, ottenuto aggiungendo il *kōji* di riso (ovvero un fungo filamentoso che si forma sul riso cotto, riproducendosi e fermentando il cereale, n.d.t.) ai fagioli di soia. Allo stesso modo il *mugi miso* (*miso* di orzo) si ottiene aggiungendo il *kōji* d'orzo alla soia, mentre il *mame miso* (*miso* di soia) viene prodotto tramite il *kōji* di soia, quindi ha come ingrediente solo la soia.

Si dice che i signori feudali (*daimyō*) del periodo Sengoku avessero l'abitudine di cuocere ed essiccare il *miso* e di portarlo con sé in battaglia. Molti sono i *daimyō* che promossero la preparazione del *miso*: in particolare, Date Masamune incoraggiò la preparazione del Sendai miso preparato con il *kōji* di riso, Takeda Shingen quella del Shinshū *miso* prodotto sempre con il *kōji* di riso, e infine Hideyoshi e Ieyasu quella del *miso* di soia. La preparazione di questi *miso* rimane tuttora nelle cucine regionali del Giappone.

Per ogni tipologia di *miso* esistono varietà dolci e salate. Il livello di sapidità dipende non solo dalla quantità utilizzata di sale, ma anche dalla percentuale di *kōji* rispetto alla quantità dei fagioli di soia, e più elevata è la dose di *kōji*, più il *miso* diventa dolce.

Inoltre, il colore del *miso* a procedimento completo cambia a seconda del tipo di preparazione: dipende dalla cottura della soia (se viene cotta al vapore o viene bollita), dalla varietà e la quantità di *kōji*, dalla miscelazione (se il preparato viene mescolato durante la fermentazione o meno), e infine dal periodo di tempo impiegato per fare maturare il composto. Ogni cucina regionale preferisce una varietà di *miso* diversa: nel Kantō viene utilizzato l'*aka miso* (*miso* rosso), nel Kansai il *shiro miso* (*miso* bianco), nel Chūbu il *mame miso* (a base di soia) dal colore rosso tendente al nero, e infine nel Kyūshū il *mugi miso* (a base di cereali) dal colore chiaro. In particolare ricordiamo il Hatchō *miso*, famoso tra le varietà di Nagoya e utilizzato per i piatti in umido: questo *miso* viene fermentato per lunghi periodi, da 1 a 3 anni, ed è per questo possibile apprezzarne il *kokumi* (un tipo di sapore caratterizzato da una maggiore gradevolezza al palato che aumenta il gusto percepito e la sua complessità, n.d.t).

Gli chef del *washoku* (la cucina giapponese tradizionale) utilizzano il *miso* in diversi modi a seconda degli ingredienti e delle pietanze: è come l'olio d'oliva nella cucina italiana!

日本食協会理事 Kyoko Higuma
(traduzione in italiano: Leonardo Benassi)

AIRG
Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi
Dal 2003 simbolo della VERA CUCINA GIAPPONESE
vera cucina giapponese
www.ristoratorigiapponesi.it
www.poporoyamilano.com
www.ristoranteshiropoporoya.it
www.milanoosaka.com
www.fingersrestaurants.com
www.zero-milano.it
SHIRO POPOROYA
OSAKA 大阪
zero

GO! GO! NIHON 2009・2021 祝記念
Da 10 anni assiste gli studenti a vivere e studiare in Giappone
VIVI & STUDIA IN GIAPPONE
CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI | WWW.GOGONIHON.COM

Se il tuo sogno è studiare in Giappone, non esitare a contattare Go! Go! Nihon! Dall'iscrizione alla scuola alla ricerca per l'alloggio, dalle pratiche per il visto all'organizzazione di attività culturali, Go! Go! Nihon si occupa di tutto quello che è necessario per avere una fantastica esperienza in Giappone. Iniziata come una piccola start-up con solo un paio di scuole partner a Tokyo, Go! Go! Nihon vanta ora partnership con più di 20 scuole in tutto il Giappone. Fino ad ora ha aiutato più di 8000 persone a studiare in Giappone!
Per chi al momento è impossibilitato a viaggiare, in collaborazione con le scuole di lingua partner Go! Go! Nihon ha creato diversi corsi online, che vanno da quelli di 12 settimane per i principianti, a quelli di giapponese business per gli studenti più esperti. È possibile anche imparare l'affascinante dialetto del Kansai! Gli studenti possono studiare in base al proprio ritmo ed esigenze, partecipando a discussioni online nella community, per interagire con i compagni di corso e fare domande agli insegnanti. Trova più informazioni sul sito di Go! Go! Nihon.