



和食・麵処 サガミ



お席のご予約は各店にて随時承ります！
お問い合わせは下記各店まで

!! NEW OPENING IN VERONA !!

Verona 店 via Dogana, 1 37121 VERONA

Milano Centrale 店 ☎ 02-2416-9051 Milano B. Lombardo 店 ☎ 02-9538-3055

Modena 店 ☎ 059-397-0854 Parma 店 ☎ 0521-390313

Bologna 店 ☎ 051-506-5619 Reggio Emilia 店 ☎ 0522-744778

Because we're from Japan!!



毎日営業中!

www.sagami.it



住所

Via Mons. Peano 8b
Cuneo
0171-301-724
torilcuneo.it

Torii

和食レストラン鳥居
Washoku Restaurant



Giorno!

JOURNAL

隔月刊日本語新聞
2023年9-10月号

No. 45

隔月刊日本語新聞 - PUBBLICAZIONE
PERIODICA GRATUITA distribuita in Italia
ANNO 7 - NUMERO 5 - SETTEMBRE/OTTOBRE
2023 | Edito da: Giennette Editore S.a.s.
Testata giornalistica iscritta al Tribunale
di Milano n° 53 del 23/01/2017

日本ってどんなところ？
Che posto è il Giappone?

わくわくするイタリア新聞

Curiosare il Giappone

Articoli in italiano da pag. 6



<http://www.ciaojournal.com/>
ciao@ciaojournal.com

Ciao Journal イタリア新聞
ciao_journal
Ciao Journal
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)
€150+IVA (mm59×59)
€90+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 del banner.

チャオジャーナル無料配布先募集
●イタリアの各地域への1回の送料：25ユーロ
●クーリエサービスにて送付：ご希望部数50部まで
●本誌p.2の無料配布先に御社名記載

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, Emoraya, Tanabata, Alimentari Gaghe, Hair Salon Otto, Hazama, Endo Tomoyo-shi, Università degli Studi di Milano, Info Point Milano, JFC Italia, IperCoop Piazza Lodi店内 WARAI, Sagami Milano Corte Lombardia店

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

Torino Takoyaki Minamoto, IperCoop Parco Dora店内 WARAI

Pinerolo IperCoop Pinerolo店内WARAI

Genova Coop Corso Europa店内WARAI

Bologna Ristorante Manyi-Sagami

Verona Sagami

Como Miciscirube

Modena Sagami

Parma Sagami

Reggio Emilia Sagami

Lecce IperCoop Lecce店内WARAI

Palermo Ho Bento

Tokyo Istituto Italiano di Cultura Tokyo, サルトリア・イブロン, クラウンステーション41

Kobe 神戸日伊協会

政界アラカルト

どうする?! 温暖化 食用肉に代わるタンパク源って?

7月24日(月)の午後、ミラノは突如として暴風雨に襲われた。県北部の主要駅モンツァでは、竜巻で吹き飛ばされた屋根の破片が線路上に散乱し、列車の運行が不能となった。このため、レッコ、コモ、ベルガモ行きなど、ミラノ・ガリバルディ駅発でモンツァを経由する列車は全線不通になった。帰宅の術を失った人々は別の手段を求めてミラノ中央駅に殺到したが、ここから発車すべき列車も状況はほぼ同じで、駅に溢れ返った群衆は「キャンセル」と「遅延」しか映し出さない電光掲示板を凝視していた。

雹(ひょう)を交えた暴風雨はその後、ミラノ中心部へと進み、公園や街路樹、トラム線路の両脇に植えられた大木を次々となぎ倒していった。道路脇に駐車してあった車は倒れてきた木につぶされ、家の屋根や青空市場のテント、パールの屋外テーブルやパラソルが吹き飛ばされた。この嵐の猛威によって、ロンバルディア州では4名の命が失われた。

温暖化怪獣、遂に現る

これまで「温暖化」という言葉を他人事のように聞き流していた我々の前に、いよいよ具体的な形を以てその脅威が姿を現したのである。それは上述のようにインフラを破壊するだけではない。北伊5州(ヴェネト、トレンティーノ、フリウリ、ロンバルディア、エミリア・ロマーニャ)においては、収穫期を迎えたばかりのブドウ畑や農地、ハウスをも破壊した。イタリアの農業組合によると、これらの地域では7月19日、時にはテニスボー

ルの大きさにまで成長した激しい雹に見舞われ(1日で52回も)、麦畑、野菜畑、果樹園が甚大な被害を受けた。特にエミリア・ロマーニャ州など、つい2カ月前にも豪雨と河川氾濫で13名もの人が亡くなり、1万人以上が避難するという事態を招いたばかりである。

一方、そのちょうど同じ時期にイタリア南部では40度前後の高温が続き、やはりこちらでも収穫前のブドウや夏野菜、オリーブが灼熱に焼かれて枯れ落ちてしまった。シチリアのシラクサでは46度を記録したという。このためシチリア、カラブリア、プーリア、サルデーニャで相次いで広範囲にわたる山火事が発生し、5万9000ヘクタールが灰と化した。犠牲者は4名、避難者数は1000人に上った。

農業組合の報告では、このところの天変地異でイタリアが被った被害の総額は60億ユーロを超えるという。結果、消費者物価に直接大きな影響を及ぼし、8月終わりの今現在、昨年度比の価格は果物で10%増、野菜が約20%増という驚くべき数値になっている。

人間への影響

ある科学サイトは、温暖化はこういった自然災害のみならず、作物の収穫減に起因する食料不足、海面上昇による陸地の縮小(可住地域の縮小)、蚊を媒体とするマラリアや黄熱病といった感染症の増加、国家間の摩擦や難民、犯罪や暴力の増加をもたらすと説明している。

だが一体、犯罪や暴力の増加まで、温暖化と何の関係があるのだろうか。ここ

WORK IN PROGRESS

SHIRO
POPOROYA

店舗改装のため休業中
CHIUSI PER RESTYLING

NON VEDIAMO L'ORA DI FARVI CONOSCERE
TUTTE LE NOSTRE NOVITÀ: DAGLI ARREDI
AL MENÙ FINO AL NUOVO CHEF

レストラン「SHIRO」が革新的に生まれ変わります。
新体制にて皆様にお目にかかります。どうぞお楽しみに!

オープンデーはFB、
インスタにて発表いたします!

IL GIORNO DELL'APERTURA
SARÀ ANNUNCIATO SUI SOCIAL.
SEGUITECI!!!

VIA EUSTACCHI 20 | MILANO



赤蜻蛉の姿を見ると、夏も終わりだなと感じます。
/La fine dell'estate si avverte con la comparsa delle libellule rosse. © Linus Hori

に米国プリンストン大学とバークレイ大学による興味深い調査報告がある。それによると、「気温が1度上昇するごとに個人が人に対して暴力をふるう度合いは4%増し、それが集団であれば14%増加する」のだという。訓練された警官を2つのグループに分け、ひとつのグループを心地良い環境の部屋に、もう一方を暑くした部屋に入れると、同じ犯罪に対して暑い部屋の警官の方がピストルを抜く者が多かったという。

また、過去1万年の気候と歴史の関係を調査した結果、気温の変化は統治体制に多大な影響を与えていることが分かった。2050年までに気温が2~4度上昇すると予想されているが、そのころ世界はどんな様相を呈しているのだろうか。

そして国連は、2005年の米国ニューオーリンズを襲ったハリケーン・カトリナと2011年日本を襲った東北大震災を例に挙げて、従来の生活や社会秩序が自然災害によって破壊された際、女性に対する性的虐待が増加する事実に言及している。このところイタリアでも女性殺しや集団強姦などの暴力事件が一層頻繁に報道されているが、もしかしたらその原因もここにあるのかもしれない。

食用肉に代わるタンパク源って？

このように、温暖化を原因とする災害が世界規模で深刻化するなか、その直接の原因とされる二酸化炭素の排出量を抑制する目的で、「排気ガスを無くすための自動車の完全電動化」と「食用肉に代わるタンパク源の商品化」が始まっている。

FAO (国連食糧農業機関) によると、食品生産の過程で年間170億トン以上のCO2が地球全体で排出されているのだそう

だ。そしてそのうちの57%は、動物性食品の製造過程で排出されるという。そこには牛などの飼育・繁殖の際の工程も含まれる。また、2050年には世界人口が100億に達することが予測されているが(現在約80億4500万人)、全人類に均等にタンパク質を供給するためには、これまでの「肉をもとにした食生活」では追いつかない計算だ。これも、食用肉に代わるタンパク源が必要な理由である。

以上のことから、人工培養した肉や、大豆タンパク質で作った植物性ハンバーガーなどが、主に米国で出現している。そして、今なんといっても注目されているのが、コオロギから作るコオロギ粉である。日本でもイタリアでも話題になっているのでご存知の方も多いと思うが、コオロギ粉とは一体何なのか。

ヨーロッパでは2023年1月に欧州連合により食用として認可されてから、その注目度が高まってきた。コオロギ粉は、「管理された安全な方法で飼育されたコオロギ(中でもヨーロッパイエコオロギが定番とされている)の幼虫を粉碎して得られる食品」なのだという。食品としての安全性は、欧州食品安全機関(EFSA)によって監視されている。

コオロギ粉にはタンパク質、繊維、カルシウム、ビタミンB12、鉄、リン、ナトリウムが豊富に含まれており、肉と同じ栄養素を高濃度で提供できる。肉の代替となるだけでなく、パン類、ビスケットなどのお菓子、パスタなど、あらゆる種類の食品に使用可能。おまけに消化しやすい優れたものなのだという。また、コオロギなら、従来のタンパク源である家畜の飼育に要する広大な牧場や土地、そして大量の水を必要としない。すなわち環境にやさしい。

これらの説明は、コオロギ粉に抵抗を感じている我々を納得させようとグイグイ押ししてくるようにも思えるが、実は、「無農薬(いわゆるBIO)と名の付く作物や小麦粉、パスタ、トマトソース、朝食用シリアルなどには生産過程で昆虫が混入しており、私たちは誰もが年間最大500グラムほどの昆虫を無意識のうちに摂取していると推定される」んだそうだ。スプリッツやマティーニをはじめとする色付き飲料、赤やピンクのお菓子、イチゴ味のヨーグルトやアイスクリーム、フル

(p.4につづく)

目次 Indice

- p.2 どうする?! 温暖化
 - 食用肉に代わるタンパク源って?
- p.4 かけあしイタリアのニュース
- p.6 日本人ってどんな人たち?
- p.6 Che tipo di persone sono i Giapponesi?
- p.10 剣道家エドアルド師範
 - 私にとっては日本イコール剣道です!
- p.10 Il kendōka Edoardo shihan
 - Per me il Giappone è il kendō
- p.13 ニッポンの街角
 - 下町の銭湯で裸の出会い
- p.13 Incontri in un sentō di un quartiere popolare
- p.13 季節感が重要な和食
- p.13 L'importanza delle stagioni nella cucina giapponese
- p.15 Ciao!Journal in piazza
 - 掲示板/annunci



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, Camilla Troisi, Emanuela L.Aranco
Traduzione in italiano: Camilla Troisi, Emanuela L.Aranco, Natsu Funabashi
Hanno collaborato a questo numero: Kazuhiko Hori, Rika Kawamura, Kyoko Higuma, Natsumi Kan, Masao Yamanashi, Riki Mastromattei

Foto in copertina: AIK Budokan Kendo Milano

Tipografia: Gruppo Stampa GB s.r.l.
Viale Edison, 627 - 20099 Sesto san Giovanni (MI)
Finito di stampare nel mese di settembre 2023
Riproduzione riservata ©Geienneffe Editore S.a.s.



かけあし

イタリアのニュース



2023年6月

●18日、トレヴィーゾの警察が自賠責保険の無い車を1日で5000台摘発。28年前にスウェーデンで女性を殺し行方をくらましていたイタリア人の男、サンレモで逮捕。●19日、ナポリでピーナッツの食べかすを路上に捨てていた17歳少年に注意した男性がその少年に殴られて死亡。●20日、タイタニック号に接近して見学する潜水艦タイタンが行方不明に。メローニ首相がマクロン大統領と2030年ローマEXPOについて会談。トムクルーズがキジ宮殿訪問。●21日、高校生53万6000人のマトゥリタ開始。●22日、ナポリ近郊でガーナ人浮浪者が16歳少年2人に殺される。チェゼーナでサマースクールのインストラクターがゲイとの理由で教区がスクール中止。●23日、潜水艦タイタン、内部爆発した形で発見、乗組員5人全員死亡。●25日、ロシアで正規軍に対立するプリゴジン氏の民間軍事会社ワグネルがモスクワへの進軍途中で引き返す。隊長逃亡。●26日、観光客がコロッセウムに自分の名前を彫り懲役5年、罰金1万5000ユーロ。ギリシャの首相選挙で保守派のミ

ツォタキス氏圧勝。ミラノのATMがギリシャ・テッサロニキの無人地下鉄事業を落札。●29日、仏で無免許運転の17歳少年を警官が射殺し、抗議暴動勃発。韓国政府が年齢の数え方を改変し、国民が2歳ずつ若くなる。●30日、バチカンのズッピ枢機卿が平和ミッションでロシア訪問。ナポリでソーラーハイブリッド車のプロトタイプが試運転中に爆発、乗っていた教授と学生が死亡。

7月

●1日、仏で暴動が各地に拡大、逮捕者の30%は未成年。●2日、コリエーレ紙「燃料費は22%下がったにも関わらず飛行機代は50%値上がり」。●3日、パリで暴動取締りに出動した警官4万5000。●4日、ベルガモの山岳地の洞窟で2日間足止めされていた探検家の女性、救出。仏の暴動で27歳青年が警察の撃ったゴム弾で死亡。●5日、ミラノのリナーテ空港と中心街を12分で結ぶ地下鉄M4開通。●6日、ベルルスコーニ氏の遺書が公開される。●7日、ヴェネト州カドーレで歩道に突っ込んできた車に轢かれ家族3人死亡。バーリの海岸でアキロサウルの化石5体発見。●8日、ミラノの老人ホームで発火、入居者6人死亡。「上院議員の終身年金削減取消し」法

案が上院で可決。難民問題でオランダのルッテ首相辞任。●10日、バイデン米大統領がウクライナのNato加盟を拒否。「即ロシアとの対戦に繋がる」。●11日、トルコのエルドアン大統領がスウェーデンのNato加盟に同意表明。Il Sole 24 Ore紙の人気市長・州知事ランキング1位にサラ・ミラノ市長とボナッチーニ・エミリアローマニャ州知事。コリエーレ紙「温暖化による2022年の伊の死者1万8000人で欧州最多」。●12日、アレツツォのオラトリオで心臓麻痺を起こした52歳男性を16歳の高校生がAEDを使って蘇生。●13日、チェコ出身の仏人作家ミラン・クンデラ氏死去(94)。●14日、鉄道関連労組が全国規模のスト。●15日、航空部門の大規模ストで1000を超えるフライトがキャンセル。パヴィア県ヴォゲーラ市で母親が1歳の息子を殺害。●16日、フォルツァイタリアの次期党首にタイアーニ氏。●17日、難民問題でEUとチュニジアが覚書に調印。難民の「運び屋」対策に1億ユーロ。●18日、2019年当時のサルヴィーニ内務大臣に許可されないまま難民救助船SeaWatch号をランペドゥーサに入港させたカローラ・ラケーテ船長、独の欧州議会選挙に立候補。福岡国際水泳大会で実況中継していたイタリアの解説者2名が不適切発言で母国に呼び戻される。

政界アラカルト

(p.3からつづく)

ーツジュース、グミキャンディーなどにも、昆虫の抽出物であるコチニール色素(E120)が含まれているらしい。

また、新しい食品分野であるように思える昆虫であるが、FAOによるとアジア、アフリカ、南米20億人がタンパク源として常食しているという。

その種類は1900種にも上り、内訳は鞘翅類(カブトムシ類)31%、チョウ類(毛虫)18%、ハチ類(ミツバチ、スズメバチ、アリ)14%、バッタ類(バッタ、イナゴ、コオロギ)13%、半翅類(セミ、エンジムシ、シラミ)10%、シロアリ3%、トン



コオロギの粉を使ったPane & Tritaのチーズバーガー。インスタ映えをねらって緑色にしているそうだが、食欲には逆効果では？

ボ3%、ハエ2%となっている。

この記事を書くにあたり、コオロギ粉がどのくらい普及しているのか知りたくて、近所の小型スーパーで「コオロギ粉ありますか」と聞いてみた。すると店員さんは「はあ？コオロギい？」と目を白黒させて言ったので、その店には置いていない旨を私は察した。その店員さんは昆虫入り食品の存在さえも、噂さえも、知らないようだった。一方、大都市ミラノにおいては、「Pane & Trita」というハンバーガー店にコオロギ粉のハンバーガーを求める行列が開店前からできている、との記事を目にした。田舎

と都会では認知度に大きな差があるのだ。

英国のある食糧研究者は、「イギリスでは10年前まで生魚を食べる習慣はなかったのに、今では寿司や刺身を普通に食べています。昆虫食にも同じことが言えると思います」と断言しているが、さてどうだろう。風が吹けば桶屋が儲かる、ではないが、「通勤者はコオロギを食べよう！」ってなことになるのだろうか。つまり、電車が問題なく動くことを望む通勤者は自然災害が無いことを願う→それには地球の温暖化を防ごうと思う→じゃあ率先してコオロギを食べよう！ってか？

Masao Yamanashi

カタールニア空港、火災で閉鎖。ローマで気温40度超。●19日、祖国エジプトで投獄中のボローニャ大学生ザキに懲役3年延長の判決。●20日、伊政府の交渉でシシ・エジプト大統領がザキ氏に恩赦。ヴェネト州でテニスボール大の雹が降り負傷者110人、木々がなぎ倒され車のガラスや太陽光パネルが割れる。●21日、EU補助金(PNRR)第3回目、350億ユーロのイタリアへの支給決定。パレルモで家庭内暴力防止講座に通っていた夫が妻を殺害。●22日、ザキ氏がイタリア入国に際して伊政府からの公用機のオファーを辞退。●23日、シラクサで46度、北伊では雹を交えた悪天候。ジャーナリストのインドロ・モンタネッリの像がミラノでまたもや反対派の標的に。●24日、ギリシャ、ロードス島で3週間前に発生した山火事が鎮火せず、3万人のバカンス客避難。スペイン総選挙で与党の社会労働党に代わって国民党勝利。オデッサの大聖堂、ロシア軍の爆撃で破壊。コリエーレ紙「イタリアでサポートを要する老人は380万人」。教皇「老人はゴミではない」。ロンバルディア州で雹を交えた集中豪雨で倒木、車両破損。ベルガモの山間部でキャンプをしていたスカウトの女の子1名死亡。南部では連日45度を超え、4人死亡。フリウリ州で直径20センチの雹。●27日、与党が反マフィア作家ロベルト・サヴィアーノ氏の番組をRAIから削除。●28日、メローニ首相訪米。ミラノで開催中のフェンシング国際試合で、ウクライナの選手がロシアの対戦相手の握手を拒み失格。●31日、INPSが2019年に制定されたベーシックインカム支給を停止する旨を受給者16万9000人にSMSで知らせ、ナポリ

で大規模デモ。

9月

●1日、ガソリン1リットル約2ユーロ。国内線航空運賃前年度比70%増、ホテル代20%増。エネルギー代の高騰で野菜・果物の値段も20%増。スウェーデンでコーランを焼き捨てる挑発行為続く。ジェノバで18歳のエジプト人青年が、働いていた理髪店の店主に殺されバラバラに。●2日、押し寄せる観光客に間に合わず、各都市でタクシー不足。●4日、コリエーレ紙「南部の海水浴場でパラソルとビーチベッド2台のセット賃貸料が100ユーロ超え、フィレンツェでジェラートが12ユーロ」。●5日、ロシアで服役中の反体制派指導者ナワリヌイ氏に懲役19年延長。アマルフィでボートが衝突し、ハリポッター編集者の女性が死亡。●6日、6月にフィレンツェで5歳の女兒カタちゃんが行方不明になった事件で、両親が寝泊まりしていた無人ホテルがマフィア組織に支配されていた事実浮上。●7日、政府がハイシーズンの航空運賃の上昇を制限する法令可決。サルデーニャで大規模火災頻発、避難者数千人。●8日、北伊ロヴェレートでナイジェリア人が散歩中の61歳女性を撲殺。ベルガモのチーズ製造会社で1万6600個のグラナチーズ(重さ1個40kg)が載った棚が崩落、社長が下敷きになって死亡。●9日、政府の銀行に対する余剰利益課税法令を受けてミラノ株式暴落。「線路に爆弾」の通報を受け、ボローニャからフィレンツェへの19時発の新幹線が路線変更。ローマで95歳の女性が泥棒を発見して通報・逮捕させた後、2日後に普通に死去。●10日、ランペド

ゥーサ沖でボート転覆、難民41人死亡。航空運賃に制限を設ける伊政府の法令にライアンエアーが抗議。コリエーレ紙「メルケル前独首相が過去2年間に国費から支出した美容院代5万5000ユーロ」。7月末ヴェローナでガーナ人の13歳少年を轢き殺したイタリア人男性の家に、犠牲者の親族30人が押し寄せる。カタンザーロで放火対策のドローンが10歳の放火犯を確認。●11日、作家のミケーラ・ムルジャ氏死去。トリノの刑務所で服役中の女性2名が自殺。●13日、サヴォーナで水道から海水。●14日、サッカーナショナルチームのマンチーニ監督が「私的な事情で」辞任。コリエーレ紙「伊の刑務所、9000人分不足」。地中海を經由して伊に漂着する難民が昨年の倍の9万7750人。●15日、エトナ噴火でカタールニア空港の滑走路に火山灰。キエーティで裸で徘徊していた精神障害者が警察のテーザー銃に撃たれ死亡。伊でコロナがインフルエンザと同等の扱いに。

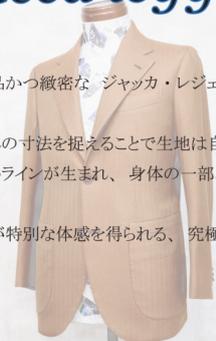
Natsumi Kan

Giacca leggera

上品かつ緻密な ジャッカ・レジェーラ

人それぞれの寸法を捉えることで生地は自然に垂れ、美しいラインが生まれ、身体の一部となる。

着用者だけが特別な体感を得られる、究極のジャケット。



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
*ベア会員	8,000円
法人会員一口	30,000円(いずれも税込み)
*ベア会員=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

プレラ歯科
一般歯科
小児歯科
矯正歯科

フィジオセラピー
偏頭痛 肩こり 腰痛
リンパマッサージ

BRERA STUDIO MEDICO
Via Fatebenefratelli, 4 Milano
(地下鉄 Lanza - Turati 近く)
日本語専用ダイヤル340-2497054

GAGHE
korean & japanese food shop

가게
korean & japanese food shop

korean & japanese food shop
Via Piacenza, 24 - 20135 Milano
Tel. 02 84076284
M3 Porta Romana



日本ってどんなところ？

日本人ってどんな人たち？

その国の地理環境と自然環境がその国の国民性を形作ると言われている。私たち日本人の性格にも、その事実が著しく見て取れるのではないだろうか。

九州と中国には、東シナ海を挟んで約500キロの隔りがある。このちょうどいい距離のおかげで日本は常に自立してこられたと同時に、離れ小島として完全に孤立してしまうこともなかったのだという。中国と付かず離れずの交流をしながら、固有の国民性を育てていくことができた。ちなみに、スペインをアフリカと隔てるジブラルタル海峡はわずか14キロ、イギリスを大陸と隔てるドーバー海峡は50キロ、中国と台湾の間は130キロメートルである。

次に自然環境の点から見てみよう。太古より地震、台風、津波、火山噴火などの天変地異に脅かされ続けてきた日本人の心には、自然への畏れの念が沁み渡っている。結果、自然に祈りを捧げ、自然を敬うようになっていったのは自明のことだろう。「自然と仲良くやっていく。なんとかして共存していく」ことが第一の、そして永遠のテーマ

となり、「至るところに神がいる。森羅万象に神が宿る」という考えの神道が成立する。海にも山にも滝にも、雨や風にも、そして奇怪な形をした岩にも、神がいるのである。実際、神道の考えとは関係なく、私たち日本人は誰もが潜在的に自然と神とを一体化させて認識しているのではないだろうか（その意識があるとなかろうと）。

なお、お祭りの本来の意義は、「神をもてなし、神が与えてくれる恩恵に浴する場を設ける」ことにあった（「まつる」とは「献上する。差し上げる」という意味の古語である）。つまり、お祭りは神様との交流会なのである。お祭りには



神は神道の神事の必須アイテム / Il ramo di sakaki, elemento fondamentale per svolgere i rituali shintoisti © Urashimataro



地鎮祭の祭壇 / L'altare per la cerimonia di purificazione di un terreno prima di cominciare i lavori di costruzione © ウィキ太郎(Wiki Taro) / Creative Commons

Che tipo di persone sono i Giapponesi?

Si dice che l'ambiente geografico e naturale di un Paese plasmi il carattere del suo popolo; credo che questo fatto sia chiaramente riscontrabile anche nel carattere di noi giapponesi.

Il Kyūshū (la più meridionale delle quattro isole maggiori dell'arcipelago giapponese) è separato dalla Cina dal Mar Cinese Orientale, con una distanza tra i due Paesi di circa 500 chilometri: una posizione ottimale, che ha permesso al Giappone di restare sempre indipendente e, al tempo stesso, di non rimanere completamente isolato dal resto del mondo. Così, traendo i frutti della possibilità di intrattenere scambi commerciali e culturali con la Cina ma mantenendo sempre una debita distanza da essa, i giapponesi hanno potuto sviluppare il proprio carattere nazionale distintivo. A proposito, una piccola parentesi sulla distanza tra Stati: lo Stretto di Gibilterra, che separa la Spagna dall'Africa, è largo appena 14 chilometri; lo Stretto di Dover, che separa l'Inghilterra dal continente europeo, 50 chilometri; infine, Taiwan dista dalla Cina 130 chilometri.

Ora analizziamo il Giappone dal punto di vista dell'ambiente naturale. Un profondo timore reverenziale verso la natura permea il cuore dei giapponesi che, sin da tempi antichi, hanno vissuto minacciati da catastrofi naturali come terremoti, tifoni, tsunami ed eruzioni vulcaniche. È quindi evidente che, di conseguenza, la popolazione iniziò a riverire il mondo naturale e rivolgere ad esso preghiere. "Riuscire ad andare d'accordo con la natura per coesistere in qualche modo" divenne il primo ed eterno tema di riflessione, da cui ebbe origine lo shintoismo, religione animista fondata sull'idea che le divinità sono onnipresenti e dimorano in ogni cosa esistente sulla Terra e nell'universo. Ci sono divinità nei mari, nelle montagne, nelle cascate, nella pioggia e nel vento, come anche nelle rocce dalle forme strane e misteriose. A prescindere dalla fede shintoista, credo che tutti noi giapponesi nel subconscio percepiamo il concetto di natura e quello di divinità come un tutt'uno.

Il significato originario dei *matsuri* (feste tradizionali giapponesi di origine shintoista) era quello di creare un posto in cui offrire ospitalità alla divinità celebrata e in cui poter ricevere la sua benevolenza (il verbo "*matsuru*", anticamente, significava "fare un'offerta a qualcuno superiore"). In altre parole, questi festival tradizionali sono degli incontri di scambio con le divinità. Nei *matsuri*, inoltre, sono sempre presenti delle piante; in particolare, gli alberi con le foglie appuntite sono considerati sacri perché si crede che le divinità li scelgano facilmente come dimora. Il *sakaki* (*Cleyera japonica*, sempreverde giapponese considerato sacro), la pianta più rappresentativa nei rituali shintoisti, ha il significato di "albero di confine" tra il mondo in cui vivono gli dei e il mondo in cui vivono gli esseri umani. Lo stesso kanji usato per scrivere *sakaki* (榊) è composto dai radicali di albero (木) e divinità (神), indicando che questa pianta è un "albero degli dei". Inoltre, un'altra pianta importante nello shintoismo è il bambù: si dice che le divinità scendano sulle canne che si protendono dritte verso il cielo. Ad esempio, quando si costruisce un nuovo edificio, c'è l'usanza di purificare il terreno piantando delle canne di bambù verde.

Si può dire che la sensibilità dei giapponesi verso la natura è piuttosto

常に植物が登場し、特に葉の先が尖った植物には神様が宿りやすいとされ、神聖視される。神事における植物の代表格である榊（さかき）には、神様の住む世界と人間が住む世界との「境の木」という意味がある。この漢字自体、この植物が「神の木」であることを示している。また、天に向けて真っすぐに伸びる竹には神様が降臨するとされている。例えば、建築物を新築する際に青竹をその土地に立てて清める風習がある。

日本人の自然に対する感性はかなり鋭敏だと言える。上述のように自然に対する畏怖の気持ちがあるからというのは大前提だが、それだけではない。何といっても日本には美しい四季があるからだ。いにしえより日本人は、それぞれの季節を愛で、そして季節の移り変わりを楽しみながら生活してきた。

厳しい自然と共存していこうという気持ちと、美しい自然を愛する気持ちから、私たちは生活の中に自然を上手く取り入れる術を知るようになった。家のデコレーションや食事から文学の分野に至るまで、その手腕はなかなかのものである。日本料理においては「季節感を表す」ことがルールになっており、それが日本料理の大きな特徴となっている。世界で最も短い詩句である俳句には、



金魚に見立てた夏のお吸い物の椀
／Zuppa estiva con degli ingredienti che ricordano dei pesci rossi © Junk

そのたった17字の中に必ず「季語を入れる」というルールがある。また、日本文学では、場面設定や心理描写に自然が道具として巧みに用いられる。平安時代に、それまで多大な影響を受けていた中国文化から脱皮していわゆる日本文化が花開いたわけだが、平安朝文学における自然描写こそは、正に日本文学を象徴していると言えるだろう。



夏の風物詩、風鈴／Le tradizionali campane del vento © Junk

ところで、視覚や味覚を使って季節や自然を感じるのには、程度の差こそあれ全世界どの国の人たちも同じだろうが、日本人が特殊なのは、聴覚でも自然を敏感に感じ取るところだ。鳥や虫の声、海岸の波の音、雨や風の音までも深く聞き入り、感じ入る。そしてなんと、日本人には鳥や虫の声がはっきりとオノマトペになって聞こえてくるの

acuta. Il sentimento di timore reverenziale di cui abbiamo scritto in precedenza è certamente un presupposto importante, ma non è l'unica ragione. Dopotutto, il motivo risiede nel fatto che in Giappone si susseguono quattro bellissime stagioni ben distinte. Sin dall'antichità, i giapponesi vivono valorizzando e apprezzando ogni stagione e il loro mutare.

Così, dal desiderio di convivere con una natura aspra da un lato e l'amore per una natura meravigliosa dall'altro, abbiamo iniziato a sviluppare tecniche per incorporare il mondo naturale nelle nostre vite: abilità certamente degne di nota, dalla decorazione della casa e dalla preparazione dei pasti fino al campo letterario. Un'importante peculiarità della cucina giapponese è infatti la regola per cui ogni piatto deve esprimere la stagionalità del periodo tramite gli ingredienti utilizzati. Anche negli *haiku*, la più breve forma poetica al mondo, vi è la regola secondo cui, all'interno delle 17 sillabe del componimento, deve essere presente il *kigo*, ovvero una parola o una frase associata a una particolare stagione. Inoltre, nella letteratura giapponese la natura è abilmente utilizzata come strumento sia per la costruzione dell'ambientazione che per la rappresentazione psicologica dei personaggi. La cultura giapponese propriamente detta fiorì durante il periodo Heian (794-1185), quando si emancipò dall'influenza della cultura cinese, che aveva avuto un influsso rilevante fino a quel momento;

possiamo affermare che proprio la rappresentazione della natura nella letteratura Heian sia la caratteristica che più simboleggia la produzione letteraria giapponese.

Benché – anche se in misura differente – la capacità di esperire la natura e le stagioni attraverso la vista e l'olfatto sia comune alle popolazioni di tutto il mondo, il tratto di unicità che caratterizza i giapponesi è la loro acuta sensibilità e la loro affinata capacità di percepire il mondo naturale attraverso l'udito. Sentire e cogliere profondamente ogni suono: il cinguettare degli uccelli e il frinire degli insetti, il suono delle onde che si infrangono sulla costa, il suono della pioggia e del vento...e non solo: alle orecchie dei giapponesi, i versi di uccelli e insetti si trasformano in onomatopoeie chiare e distinte! Gli insetti dicono *rin-rin*, *koro-koro*, *min-min*, *tsuku-tsuku-bōshi*, gli uccelli invece *kaa-kaa*, *chun-chun*, *piihyoro*, *kakkō*, *hōhokeyo*, *kokekokkō*, e così via... . Cari lettori italiani, riuscite a indovinare a quali uccelli e insetti appartengono questi versi?

Ma la cosa più sorprendente è che non solo i giapponesi apprezzano i suoni della natura, ma creano anche suoni artificiali, sentendone l'eleganza. Per esempio, nelle calde giornate estive appendono i *fūrin* (tradizionali campane del vento giapponesi, realizzate in ceramica, vetro o metallo) agli infissi di abitazioni e negozi: avvertire un senso di freschezza ascoltando il loro tintinnio al vento è probabilmente una sensibilità unicamente giapponese. O ancora, nei giardini in stile giapponese è presente lo *shishiodoshi*, una tradizionale fontanella costituita da un tubo di bambù basculante che,



京都、詩仙堂のししおとし／Shishiodoshi (Kyoto, Shisen-do) © wja:利用者: +- / Creative Commons

だ。虫の声ならリンリン、コロコロ、ミンミン、ツクツクボウシなど、鳥の声ならカーカー、チュンチュン、ピーヒョロ、カッコー、ホーホケキョ、コケコッコーなどがあるが、イタリア人の皆さん、これらがどんな虫や鳥の声かわかりますか？

そして、このように自然の音を楽しむだけでなく、更に人工的な音までも自ら作り出してそこに風流を感じたりするのだから、驚きだ。例えば暑い夏には風鈴をつるす。風に揺れるその音色に涼しさを感じるのは、日本人独特の感性ではないだろうか。また、日本式庭園には「ししおどし」がある。竹筒が石に当たり、静けさの中にコーンと響き渡るその乾いた音が、侘び寂びを感じさせてくれる。日本人は、長年かけて築いたものを一挙に無に帰してしまう残酷な自然への不安感を常に持ち合わせていることから、自然の美しさを誇る気持ちと同時に、無常感や謙虚な気持ちの表れである「わび・さび」の精神をも発達させてきたのである。

日本にもイタリアと同じく、毎年決まった日に行う年中行事がたくさんある。それぞれの行事に登場する植物と共に見てみよう。

最も重要な年中行事はなんといっても「お正月」だ。家を守ってくれるという年神様（としがみさま）が年の初めに家庭訪問するので、神様が道に迷わないように、家の門前に門松を飾る。松の木は1年じゅう落葉しないことから縁起が良い植物とされている。また、葉の先が尖っているので神様が目印としやすい。

春が訪れると、3月3日の「雛祭り」には桃の花を飾る。女の子の健やかな成長を祈る行事だ。中国で魔除けや厄除けの効果があるとされる桃が日本に伝来し、日本でも貴重な植物として扱われるようになった。

湘南ひらつか七夕まつりにて/Festival Tanabata a Shonan Hiratsuka
© Linus Hori



門松 (神戸の住吉神社) /Kadamatsu
© 白蛇の騎士 /Creative Commons



柏餅 /Kashiwa-mochi
© Ocdp /Creative Commons



percuotendo una pietra, produce un suono secco che riecheggia nel silenzio, donando una tipica sensazione di *wabi-sabi*: un sentimento di orgoglio per la bellezza della natura e, al tempo stesso, un senso di impermanenza e umiltà, fondata sull'accettazione della transitorietà e dell'imperfezione delle cose; si tratta di una peculiare mentalità che i giapponesi hanno sviluppato partendo da un perenne sentimento di ansia verso una natura crudele che in un istante poteva radere al suolo tutto ciò che avevano costruito con impegno e fatica in molti anni.

In Giappone, così come in Italia, ci sono molte festività e riti che si svolgono in determinati giorni dell'anno; vediamo ora i principali, insieme alle piante che vengono utilizzate.

La ricorrenza più importante è certamente il Capodanno. Si dice che Toshigami, la divinità che protegge la casa, all'inizio dell'anno visita le famiglie: per fare in modo che il dio non si perda, è usanza esporre all'entrata dell'abitazione una decorazione tradizionale realizzata con ramoscelli di pino e bambù, chiamata *kadamatsu*. Il pino è considerato di buon auspicio perché è un sempreverde, cioè non perde mai le foglie nel corso dell'anno. Inoltre, avendo foglie aghiformi e quindi ben appuntite, è facilmente individuabile dalle divinità come punto di riferimento.

Con l'arrivo della primavera, il 3 marzo cade lo *hina-matsuri*, la festa delle bambole (o festa delle bambine), un evento in cui pregare affinché le bambine crescano sane. Tra le decorazioni utilizzate in questa occasione ci sono i fiori di pesco. Il pesco giunse in Giappone dalla Cina, dove si diceva avesse l'effetto di allontanare gli spiriti maligni e la cattiva sorte, e anche in Giappone questo albero venne trattato come una pianta preziosa.

Parlando di eventi primaverili in Giappone, il più celebre è senza dubbio lo *hanami*, l'ammirare la fioritura dei ciliegi. Questa usanza è diventata così famosa che la parola stessa è ormai conosciuta in tutto il mondo, e viene da chiedersi come mai i giapponesi amino così tanto i fiori di ciliegio; il motivo è che la grazia e la bellezza effimera di questi fiori, che sbocciano in un attimo per poi sfiorire quello dopo, lasciando cadere i petali a terra, rispecchiano esattamente i valori e gli ideali estetici giapponesi.

Il 5 maggio è il *kodomo no hi*, la giornata dei bambini: in questa ricorrenza si prega affinché i bambini maschi crescano sani, e si mangiano i *mochi* avvolti in una foglia di quercia (*kashiwa-mochi*). Così come il pino, anche la quercia mantiene sempre le foglie sui rami, non restando spoglia nemmeno in inverno, ed è quindi considerata un albero di buon auspicio: assume infatti il significato che, così come le foglie della quercia non cadono finché non sono spuntati i nuovi germogli, i genitori resteranno sani e forti finché i figli non saranno cresciuti.

Durante il *tanabata* (lett. "settimana sera", festa tradizionale nota anche come "festa delle stelle innamorate"), che si festeggia il 7 luglio, si usa esprimere desideri scrivendoli su dei foglietti da appendere a ramoscelli e foglie di bambù *sasa*. Sembra che il motivo originale dell'utilizzo delle foglie di bambù risieda nel fatto che, grazie alle loro proprietà antibatteriche, durante le calde estati esse venivano poste come conservante sotto le offerte per le divinità. Inoltre, anche queste foglie sono appuntite.

L'evento più rappresentativo dell'estate sono poi i fuochi d'artificio, che

そして日本の春の年中行事といえば「お花見」だ。「Hanami」という言葉はもはや世界中で有名になりつつあるし、日本人は何故これほど桜を愛でるのかと不思議にも思われているようだが、パッと咲いてパッと散っていくこの花の潔さと儚さが、日本人の価値観に一致するのである。

5月5日の「子供の日」には柏の葉で巻いた餅などを食べ、男の子の無事な成長を祈る。柏の木は松の木と同じく冬でも落葉せず葉が枝に残ることから、縁起の良い木とされている。新芽が出るまで古い葉が落ちないことから「子が成長するまで親が元気である」という意味を持つのだという。

7月の「たなばた」には笹の葉を飾って願い事をする。笹の葉には抗菌効果があるそうで、防腐剤として暑い夏のお供え物の下に敷いたのが、笹の葉を使用する元々の理由らしい。葉の先も尖っている。

そして、日本の夏の代表的風物詩といえば夜空を飾る「花火」だ。ドーンと勢いよく打ち上がり、美しく開いて一瞬で散りゆく大輪の花。潔さと無常感を感じさせる花火も桜同様、日本人の美意識に一致するのだ。

名月を愛でる9月の「お月見」は、元は秋の実りを祈願する行事である。稲穂の代わりに、イネ科の植物であるススキを飾る習慣がある。天に向けて真っすぐ伸びるススキに神様が降臨する。

11月の美しい「紅葉」は、日本人が大いに自慢とするところだ。日本の山には落葉広葉樹が多いため、全国の山々が美しく色づく（紅葉は木々が葉を落とす前段階に起きる現象であるため）。中でも日本に多いイロハモミジは、特に美しく紅葉する種類なのだそうだ。

日本人の特徴的性格について色々考察してきたが、最後にもうひとつ付け加えるとすれば、「和」を尊ぶ精神であろう。稲作文化がこの国民性を作り上げたのは誰もが知るところだ。村全体で土地を耕し、水の設備を整え、「水をどう分かち合うか、皆でどのように力を合わせるか」などと考えることが“常に”必要とされてきたからだ。ただしこのことは、集団の外への「排他性」を日本人に持たせる原因にもなったと言えよう。

参考文献：

- 『人間を考える 第2巻』 松下幸之助著 (1982年) PHP研究所
『ニッポンの伝統文化を知ろうよ』 伊藤高雄著 (2009年) 開隆堂
『日本国の正体』 孫崎享著 (2019年) 毎日新聞出版

decorano i cieli notturni del Giappone. Grandi fiori che si alzano nel cielo con un vigoroso boato e che sbocciano con meravigliosa bellezza, per poi dissolversi in un istante cadendo verso il suolo. Come i fiori di ciliegio, anche i fuochi d'artificio rispecchiano la concezione di bellezza giapponese, facendo percepire allo spettatore un senso di purezza e di impermanenza.



秋のススキ/Miscanthus sinensis in autunno © Linus Hori

A settembre si festeggia *o-tsukimi*, occasione in cui si ammira la luna piena d'autunno; in origine era un evento in cui pregare per la buona riuscita del raccolto autunnale. In questa celebrazione è tradizione utilizzare, al posto delle spighe di riso, quelle di *susuki* (*Miscanthus sinensis*), una pianta della famiglia delle graminacee: si dice che la divinità discenda su queste spighe che si innalzano dritte verso il cielo.

La bellezza del foliage autunnale e dei *momiji* (aceri rossi) di novembre è qualcosa di cui i giapponesi vanno molto fieri. Sulle montagne del

Giappone crescono molti alberi latifoglie caducifoglie, e quindi i monti di tutto il Paese si tingono di bellissime tonalità di rosso, giallo e arancione (il foliage è infatti un fenomeno che si verifica prima che le foglie cadano dagli alberi). In particolare, si dice che l'acero palmato, molto diffuso in Giappone, sia una delle specie arboree che riveli i più bei colori autunnali.

In questo articolo abbiamo visto diversi tratti del carattere dei giapponesi; se posso aggiungere un'ultima caratteristica per concludere, la scelta ricade senza dubbio sulla mentalità del rispetto del concetto di “*wa*”, armonia. Questo perché, come ben saprete, il carattere nazionale giapponese è stato forgiato dalla cultura della coltivazione del riso (una cultura agricola collettivista), quindi è sempre stato necessario che l'intero villaggio arasse la terra, predisponesse gli impianti idrici, pensasse a come condividere l'acqua e a come unire le forze per lavorare insieme. D'altro canto, però, dobbiamo dire che questo è anche il motivo che ha portato i giapponesi a escludere coloro che vengono considerati “esterni” al proprio gruppo.

Junko Kataoka
(Traduzione in italiano:
Emanuela L. Arancio
Foto del *torii*,
tanabata e del *susuki*:
Linus Hori)



RISTORANTE HAZAMA

Ristorante HAZAMA
Via Savona 41, 20144 Milano
www.ristorantehazama.com

イタリアでしか味わうことのできない日本料理。季節のイタリア食材をお楽しみください。



剣道家エドアルド師範

私にとっては、日本イコール剣道です！

イタリアで剣道への取り組みが始まったのは1960年代後半。そして1972年に本格的な組織的活動が開始された。だが80年代の終わりになっても国全体の剣道人口はわずか200~300人だった。

現在その数は10倍以上になっている。ちなみに、2022年の資料によると世界の剣道競技人口は約250万人。うち日本国内に約170万人、韓国に約50万、フランスに約1万、そしてドイツとイタリアに3000人ずつの剣道家がいるという。

今回、ミラノで剣道の道場を開いているエドアルド師範に話を聞く機会を得た。



稽古は礼に始まり礼に終わる。／L'allenamento (keiko) inizia e finisce con un saluto (rei).

Il kendōka Edoardo shihan Per me il Giappone è il kendō

Il kendō è stato introdotto in Italia nella seconda metà degli anni '60. Sebbene nel 1972 questo sport avesse iniziato ad assumere una forma organizzata, alla fine degli anni 80 in Italia contava solo tra i 200 e i 300 praticanti, mentre ora sono 10 volte più numerosi.

A tal proposito, secondo i dati del 2022 ci sono 2.500.000 *kendōka* nel mondo, di questi 1.700.000 sono in Giappone, 500.000 in Corea, 10.000 in Francia, mentre in Germania e in Italia se ne contano 3.000 ciascuno.

Questa volta ho avuto occasione di parlare con lo *shihan* (termine per indicare l'istruttore di arti marziali) Edoardo, il fondatore del *dojō* (luogo dove si svolgono gli allenamenti) a Milano.

エドアルド師範が剣道を始めたのはいつですか？

1985年、21歳の時です。幼い頃、私の育った環境では剣道は全く知られていませんでした。剣道は私には目に見えない存在だったのです。

では、多くの武道がある中でなぜ、当時のイタリアでは知名度の低かった剣道を選んだのですか？

15歳の時、日本に関するドキュメンタリーをテレビで偶然見ました。その中で、剣道の稽古をする少年たちの様子に私は感銘を受け、後々までそれを忘れることはありませんでした。

私は、幼い頃より様々なスポーツに取り組んできましたが、武道というものがあるのを知っているスポーツとは趣を異にすること、身体を鍛えるだけでなく精神面をも鍛えるものであることを知ることになった。そして、武道をやるならもちろん剣道だと思ったのです。

実際に修行を積んできて今、武道とはどういったものだと考えますか？

武道とは根本に、人格形成という目的があるものと理解しています。まずは自分の奥底にあるものを外にさらけ出させてくれる。そしてそれを改善しながら成長していくことができる。大変厳しい稽古を通し、自分の限界を超えたところに人間としての成長がある。集中力や、物に動じない心や、生き抜く力などが徐々に培われていきます。武道の道は険しい。ですが人生の様々な局面で自分自身を助けてくれるものだと思います。

Quando hai iniziato a praticare il kendō?

Nel 1985, quando avevo 21 anni. Quando ero bambino il kendō non era per niente conosciuto, si trattava per me di un mondo completamente ignoto.

Qual è il motivo per cui tra tutte le arti marziali giapponesi (*budō*), hai scelto proprio il kendō, all'epoca ancora sconosciuto?

Quando avevo 15 anni avevo visto per caso un documentario sul Giappone, dove avevano fatto vedere dei ragazzi prendere lezioni di kendō. Ne ero rimasto profondamente colpito e la loro immagine era rimasta impressa nella mia mente.

Fin da bambino avevo provato tanti tipi di sport, ma quando ho conosciuto il *budō*, che era differente da qualsiasi altra attività sportiva, ho scoperto che il kendō non è finalizzato solo ad allenare il corpo, ma anche lo spirito. Così mi sono detto: "se devo



頭部と喉を保護する防具を面という。竹で作った竹刀は、いわゆる日本刀の代替品。／L'armatura (bōgu) che protegge la testa e la gola si chiama men. Lo shinai in bambù viene utilizzato al posto della katana.

門下生の皆さんは、どのようなきっかけで剣道を？

やはり、日本文化を知りたい、探究したいという人が多いです。そして、武道の中で剣道を選ぶ理由には、防具への憧れがあるようです。日本刀に対する憧れも大きいでしょう。日本刀といえば侍であり、そして侍といえば日本を代表する人物像なのですから。

では、イタリア人門下生を指導する際の難しさは？

一つ一つの動きに「なぜこうなのか」という説明が必要なことです。日本人なら先生のやることをさっと真似てできることでも、イタリア人にはそうはいきません。足運びに始まり、一挙手一投足に「なぜなのか」の説明をしなければなりません。たとえば、武道では重心は腹、つまりおへその近くですが、西洋人の感覚では体の重心はもう少し高いところに来てしまう。重心の位置までも意識させる必要があります。

大人になって剣道を始めるのは難しいですか？

いいえ、いつからでも始められると言えます。剣道は技術習得だけのものではなく、己を知るためにも役立つ。だから全ての人に有用だと言える。故にどんな人でも、どんな歳からでも始められるのです。ただし先生がその生徒をよく見て、その人がよく成長できるための効果的な練習法を与える必要があると思います。日本の師範の方々にお会いしたとき、彼らは門下生を成長させることに命をかけているなど感じました。その者の本質を外に引き出すために全てを与えようとしていることに、感動しました。

scegliere una disciplina del *budō*, la mia scelta è il kendō”.

Com'è cambiata la tua impressione nei confronti del *budō* ora che hai un sacco di esperienza alle spalle?

Il *budō* di base ha come obiettivo la crescita personale. Per prima cosa ci aiuta a tirare fuori quello che si nasconde nel nostro profondo, spingendoci a lavorare su di noi e permettendoci così di raggiungere la maturità personale: in altre parole, il *budō*, tramite il faticoso allenamento, ci porta al superamento di noi stessi, fase indispensabile per la crescita umana. Passo dopo passo, migliora la nostra concentrazione, ci rende imperturbabili davanti a qualsiasi evento, potenzia le nostre capacità di sopravvivenza...la strada del *budō* è dura, tuttavia torna utile in molte situazioni di vita.



面をつける前に頭に手ぬぐいを巻く。「僕の手ぬぐいはパンダ柄だよ！」／Prima di mettere il men si avvolge la testa con un tenugui (asciugamano).

“Sul mio tenugui ci sono disegnati dei panda!”

Cosa ha portato i tuoi allievi a iniziare il kendō?

Come potrete immaginare, molti sono interessati a conoscere la cultura giapponese e ad approfondirla. Tra le varie motivazioni, emerge la passione per l'armatura del kendō (*bōgu*). Ricordo anche l'interesse per la *katana*: è legata ai samurai, l'icona che rappresenta il Giappone.

Edoardo師範の道場についてご説明いただけますか？

私の道場が掲げるポリシーは「皆で一緒に成長する」というものです。グループで何かを行うということを私はとても大切にしています。剣道は元は侍の戦いの技術ですが、私はその後ろに人生や友情や可能性といったポジティブなエネルギーを感じています。私たちは、剣道を通じて皆で一緒に成長していこうとする仲間です。日本の方法に従って毎年夏には「合宿」を行っているんですよ（笑）。良い仲間と共に稽古を行い、皆で思いっきり楽しむサマースクールです。

そして、少しでも多くの人に、剣道に実際に触れてもらいたい。私の道場に新しくやってきた人に対し、とにかく4ヶ月間の体験稽古をしてもらっています。まずは4ヶ月、先のことを考えることなく、試してみてください。そして、剣の道があなたの進みたい道であると確信したら、そのときはあなたは私たちの仲間です！

最後にお聞きします。あなたにとって日本とは？

私にとって日本とは、イコール剣道です（笑）。



Edoardo・ファッキ

ミラノ出身の剣道家。1964年生まれ、21歳の時に剣道を始める。1990～2003年、剣道イタリアナショナルチームのメンバーとして活躍。2003年グラスゴー世界剣道選手権大会団体戦銅メダル。2000年よりAIK Budokan Kendo Milano道場を開き、指導に当たっている。剣道六段。

Edoardo Facchi, nato a Milano nel 1964, inizia il kendō a 21 anni. Dal 1990 al 2003 fa parte della Nazionale Italiana di Kendō. Nel 2003 ottiene la medaglia di bronzo nella competizione a squadre nel Campionato Mondiale di Kendo a Glasgow. Nel 2000 fonda il *dojo* AIK Budokan Kendo Milano, dove si dedica all'insegnamento. Possiede il 6° dan.

Quali sono le difficoltà che si riscontrano insegnando agli allievi italiani?

È necessario spiegare la ragione di ogni movimento. Ciò che per un giapponese risulta naturale, per un italiano potrebbe risultare meno istintivo: deve essere razionalizzata ogni cosa, a partire dal movimento dei piedi. Un esempio è il baricentro: il *budō* si concentra sul ventre, attorno all'ombelico, mentre il baricentro di un occidentale si mantiene più alto. Dunque, gli allievi italiani devono anche prestare attenzione alla posizione del baricentro.

È difficile iniziare il kendō da adulti?

Assolutamente no, lo si può iniziare a qualsiasi età. La pratica del kendō non è finalizzata solo all'apprendimento della tecnica, bensì alla conoscenza di sé stessi. Ecco perché ritengo sia adatto a tutti, e a tutte le età. D'altra parte, l'insegnante deve conoscere bene l'allievo per poterlo allenare con un



今日は昇級審査。僕たちは二級に合格しました。／Oggi abbiamo fatto l'esame per il passaggio di livello e siamo stati promossi al 2° kyū.



世界最高のブランド、 世界一の価格。

120以上のブティック、感動的なアート、極上のレストラン、5つ星のゲストサービスをご覧ください。
アルマーニ、BOSS、コーチ、ETRO、マルニ、ミッソーニ、セルジオ・ロッシ、ステラ・マッカートニー、ザ・ノース・フェイス、ヴィヴィアン・ウエストウッドなど、秋の新入荷コレクションが最大70%オフ*
でお楽しみいただけます。

ミラノから、Shopping Express®が無料。
FidenzaVillage.com/bookingより、プロモーションコード「CIAOJOURNALFV」を使用してご予約ください。



FIDENZA
VILLAGE

20years
of Style

*希望小売価格 © Fidenza Village 2023 08/23



合宿にて。稽古の後は仲間と食事。／Al gasshuku (scuola estiva), mangiando in compagnia.

metodo efficace che gli permetta di crescere al massimo. Quando ho incontrato i maestri (*shihan*) giapponesi, sono rimasto stupito dall'impegno che dedicano all'insegnamento. Mi sono emozionato nel vedere gli *shihan* che cercano di dare il loro massimo per tirare fuori le capacità dei loro allievi.

Ci parli del tuo *dōjo*?

La filosofia del mio *dōjo* è "crescere tutti insieme", ecco perché do molta importanza all'attività di gruppo. È anche vero che il kendō nasce come

tecnica di combattimento tra samurai; tuttavia percepisco più energie positive, come "vita", "amicizia" o "possibilità" che stanno alla sua base. Noi siamo dei compagni che cercano di crescere insieme attraverso il kendō. A proposito, lo sai che ogni estate facciamo il "*gasshuku*" come si fa in Giappone (*ride*)? Si tratta della scuola estiva, dove ci si allena e si condividono dei bei momenti insieme.

Per finire, vorrei che il kendō venisse provato da quante più persone possibile. Ai nuovi arrivati do la possibilità di fare una lezione di prova e di iscriversi per quattro mesi, senza dover quindi prendere impegni a lungo termine prima di avere la certezza che la via della spada sia la strada che vogliono percorrere con noi: perché non vieni a provare il kendō anche tu? Una volta che avrai capito che fa per te, sarai uno noi!

Un'ultima domanda. Che cos'è per te il Giappone?

Per me il Giappone è il kendō (*ride*).

AIK (Associazione Italiana Kendo) Budokan Kendo Milano
Alzaia Naviglio Grande, 146 Milano
☎ 340 2805066 <https://www.budo.it>



前列右から5番目がエドアルド師範。
／Edoardo shihan, il quinto da destra in prima fila.

ニッポンの街角

下町の銭湯で裸の出会い

福岡県の私の町には、小さな公衆浴場があります。浴場の壁一面には富士山が描かれており、番台さんが切り盛りする情緒あふれる昭和スタイルの銭湯です。こうした街角の銭湯は家風呂がまだ一般的ではなかった時代から続くもので、私の町では今なお地元の人々に愛されています。

ある日湯に浸かっていると、“Mamma, eccomi !!”とイタリア語が！観光客なんていない、地元の常連客ばかりのこの小さな無名銭湯になんとイタリア人がいる。フィレンツェ出身、2歳の男の子を連れたカメラマン夫婦でした。彼らはキャンピングカーを借りて日本縦断中で、福岡では糸島という海の町にてキャンプ中だそう。日本人による「銭湯巡りインスタ」を情報源にしているといえます。

そんなこんなで話を花を咲かせていると、血相を変えた番台さんがガラリと浴場の扉を開け、叫びました。「警察が来ているのでアメリカ人のお母さん、早く出て来て下さい！（外国人は未だにアメリカ人とひとくりにされてしまう）」と。どうやら、イタリア流に浴場前の公共道路に大型キャンピングカーを無断駐車していたらしく、すぐさま警察がやって来た様子。可哀想に高額の罰金支払いか?! レッカー車移動か?! とみんなあふた。番台さんが子供を預かり、脱衣場のお客さんは外に出てキャンピングカーを近隣駐車場に誘導し、警察に事情説明まで。日本語の分からない彼らを常連客の見事な連携プレーで守り、事なきを得ました。

それにしても、長年住んでいたイタリアから福岡に戻って初めて話すイタリア語が風呂場になるとは、思ってもいませんでした。コロナ禍を超えて日常に戻ったなあと感じた瞬間でもありました。

ところで、この銭湯には看板通り、お馴染みの電気風呂があります（写真をご覧ください）。浴槽の中に設置されている電極から電流が流れており、湯に浸かると体に電流が流るのです。血行が良く



Incontri in un sentō di un quartiere popolare

Nella mia città, nella prefettura di Fukuoka, c'è un piccolo *sentō*: con un'immagine del monte Fuji a occupare tutta la parete, questo bagno pubblico gestito da una *bandai-san* (custode del *sentō* che, all'interno dell'apposita area chiamata *bandai*, gestisce l'accesso ai bagni) ha un'atmosfera nostalgica, in pieno stile Showa. Un posto, questo, in attività da quando i *furo* (le vasche) in casa non erano ancora così comuni, che è tuttora amato dalla gente del posto.

Un giorno, mentre ero intenta a farmi un bagno, ho sentito una voce in italiano dire: “mamma, eccomi!”. Era stata una vera sorpresa trovare degli italiani qui, in un *sentō* sconosciuto dove non ci sono turisti, ma solo residenti del quartiere! Erano una coppia di fotografi di Firenze in viaggio assieme al loro bambino di due anni. Avevano affittato un autocaravan per girare il Giappone, e a Fukuoka campeggiavano a Itoshima, una cittadina sul mare. Mi avevano poi detto che si stavano basando sui “*sentō tour*” consigliati dai giapponesi su Instagram.

Mentre la conversazione si faceva sempre più animata, la *bandai-san*, pallida come un cencio, aveva aperto con forza la porta, per poi urlare allarmata: “Signora americana, è arrivata la polizia! Per favore esca in fretta e venga fuori (in pratica, ancora oggi tutti gli stranieri sono considerati americani)!”. A quanto pare, avevano parcheggiato il grosso autocaravan, in pieno stile italiano, su una strada pubblica di fronte al *sentō* senza permesso, e la polizia si era subito mobilitata. Eravamo tutti nel panico e ci chiedevamo se avrebbero dovuto pagare una multa salata, o se la macchina sarebbe stata portata via dal carroattrezzi. Mentre la *bandai-san* badava al bambino, tutti i clienti erano usciti dagli spogliatoi per condurre l'autocaravan in un parcheggio vicino e spiegare la situazione alla polizia: il problema era che i trasgressori non

ザ・和食

季節感が重要な和食（その1）

前回まで和食の誇る出汁文化についてお話ししてきました。又、これまで麹菌を使った調味料など、和食を特徴づけるものについて様々な視点から見てきましたが、他にも特筆すべき事柄はあるのでしょうか？

和食では季節感をとても大事にし、季節の食材を食事に取り入れます。当たり前のごとくのように思えますが、和食の場合はこれは特別に重要なことなのです。日本には春夏秋冬の四つの季節がはっきりとあり、時期ごとに「旬」の食べ物があります（旬という言葉自体が日本文化を象徴しているのかもしれない）。旬とは「その野菜や魚などが自然にとれ、最も美味しい時期」のこと。養殖や温室栽培などで現在はどんな食

べ物も年じゅう市場で目にするため、旬という感覚が鈍くなりがちですが、食べ物には必ず旬があります。そして、旬の物を食事に取り入れることで美味しく味わえるだけでなく、食事から季節を感じることができる。またはお客様にそういったおもてなしができる。これが和食の大きな特徴の一つなのです。

季節は秋に入っていきますので、今回は秋の和食のための旬の食材をいくつか挙げてみましょう。旬の食べ物は美味で安価な上に栄養価が高く、その時期の身体に必要な栄養をとることができることとされています。秋の食材には、夏に消耗した体力を回復させるための栄養素が豊富なのです。

《野菜》春菊、人参、蓮根、椎茸、松茸、占地（しめじ）、馬鈴薯（ジャガイモのこと）、薩摩芋、山芋など。《果物・木の実》葡萄、柿、

梨、栗、銀杏など。《魚介》鮭、鯖、秋刀魚、伊勢海老など。

L'importanza delle stagioni nella cucina giapponese (Parte 1)

Nei numeri precedenti, abbiamo avuto modo di parlare della cultura del *dashi*, orgoglio della cucina giapponese, e di vedere da vari punti di vista cosa caratterizza il *washoku*, come nel caso dei condimenti prodotti tramite l'utilizzo del *koji*. Nella cucina giapponese, la stagionalità gioca un ruolo molto importante e i piatti vengono preparati usando, per l'appunto, prodotti di stagione. Potrà sembrare ovvio, ma nel *washoku* rivestono un'importanza fondamentale! In Giappone le quattro stagioni sono ben distinte e ciascuna di esse ha i cosiddetti prodotti di *shun* 旬: questo termine sta proprio a indicare il periodo in cui

なり肩こりや腰痛が軽減したり、リラックス効果があるため疲労回復の効能があるとかで、慣れると心地よく、病みつきに。ただし知らずに入るとびっくり仰天でしょう。ビリビリ、ビリッビリッビリーッと体に衝撃が走るのですから。

浴槽には「電気風呂」と4文字の漢字表示があるのみで、見た目はただのお風呂。イタリア人の彼らには分かるはずありません。男の子が無邪気にその風呂に近づこうとするので、心配な常連客のおばちゃん達はシャンプーしながら鏡ごしに見守っています。泡の間から覗く視線が鋭い。そして男の子がそこに近づくとみんな一斉に立ち上がり、全身を震わせながら「ビリビリよ〜。ビリビリよ〜」と渾身の警告サインを送るのです。洗いかけの濡れ髪が顔を覆い、シャンプーで沁みる目は半開き、泡が口元を流れる。ゾンビ集団が男の子を取り囲む…。

この電気ショックの名演技で充分過ぎるほど危険性は伝わったみたい。でもおばちゃんたち本当に怖かったから、あの子、風呂嫌いにならなきゃ良いけど…(笑)。言葉が通じない時にゼスチャーは必要ですが、こんなシチュエーションは初めてで面白おかしく、何だかほのぼのとする出来事でした。

男の子のお母さんとは電気風呂の効能や、温泉と銭湯の違い、日本の風呂でのマナーやイタリアのテルメについて話したりと、思いがけない文化交流も。帰り際、男の子が「Ciao Ciao〜」とみんなに笑



capivano il giapponese, ma grazie alla superba collaborazione della gente del posto, la situazione si era risolta senza incidenti.

Comunque, non avrei mai pensato che i primi italiani con cui avrei parlato dopo essere tornata a Fukuoka dall'Italia, dove ho vissuto per tanti anni, li avrei trovati in un *sentō*. Questo episodio, inoltre, mi ha fatto sentire di essere finalmente tornata a una vita normale, dopo la pandemia del Covid-19.

A proposito, in questo *sentō*, c'è il conosciutissimo *denki-buro*, come segnalato dal cartello (vd immagine). All'interno della vasca sono installati degli elettrodi tramite cui scorre la corrente elettrica che il cliente, una volta immerso in acqua, sente scorrere in tutto il corpo. Questi bagni, per via del loro effetto rilassante, dovrebbero migliorare la circolazione sanguigna, alleviare l'irrigidimento delle spalle e il dolore alla schiena, oltre che affievolire il senso di affaticamento. Una volta che ci si abitua, la sensazione è davvero piacevole e non ne si può più fare a meno! Tuttavia, se ci si fa il bagno inconsapevolmente, l'ignaro di turno potrebbe prendersi un bello spavento, visto che l'impulso elettrico raggiunge il corpo come se fosse un formicolio, una scossa.

Dall'esterno ha l'aspetto di una normalissima vasca: ci sono solo quattro kanji a indicare che si tratta di un *denki-buro*, per questo nessun italiano sarebbe mai stato in grado di capirne la differenza. Proprio in quel momento, il bambino stava iniziando ad avvicinarsi ingenuamente alla vasca, con le clienti del *sentō* che lo osservavano preoccupate attraverso lo specchio mentre si lavavano i capelli. Il loro sguardo attraverso la schiuma era attento e, nel momento in cui il bambino aveva fatto un passo di troppo verso la vasca, tutte si erano alzate di colpo e, fingendo dei tremori nel tentativo di fargli capire come meglio potevano quanto fosse pericolosa, dicevano: "Biribiri yo! Biribiri yo!" (una frase che in italiano potrebbe essere tradotta come: "Fzzz, prendi la scossa!"). Tutto questo con i capelli bagnati, che avevano appena iniziato a lavare, a coprire loro il viso, gli occhi socchiusi per via dello shampoo e la schiuma che scorreva lungo la bocca. Sembravano un gruppo di zombie intento a



alimenti come frutta, verdura e pesce possono essere gustati al massimo della loro bontà (forse è addirittura la parola stessa a essere il simbolo della cultura giapponese). Grazie all'acquacoltura e alle coltivazioni in serra, possiamo acquistare ciò che vogliamo tutto l'anno, ma finiamo così per perdere il senso della stagionalità, indissolubilmente legato al cibo. È importante poi aggiungere che, cucinando con prodotti di stagione, non solo prepariamo piatti più gustosi, ma riusciamo anche a percepirne, per l'appunto, la stagionalità. Un aspetto, questo, che è parte integrante anche del concetto di *omotenashi* (l'arte dell'ospitalità), oltre che essere una delle caratteristiche fondamentali della cucina giapponese. Visto che sta per arrivare l'autunno, vi elenchiamo alcuni suoi prodotti di stagione utilizzati nella cucina giapponese! Sono

ingredienti deliziosi, che costano poco e che forniscono le sostanze nutritive che il nostro corpo ha perso durante l'estate.

Verdure: *shungiku* (crisantemo), carote, radici di loto, funghi *shiitake*, *matsutake*, *shimeji*, patate, patate dolci, igname. **Frutta fresca e secca:** uva, cachi, pere, castagne, ginkgo. **Pesce:** salmone, sgombro, costardella del Pacifico, aragosta di roccia. (Continua...)

※日本食協会20周年の記念すべき年に「KOKORO Ristorante Giapponese」が仲間に加わりました。ご主人のファビオさんが寿司を握り、奥様の真理子さんが厨房と日本の精神を守ります。どうぞご最真に。

“KOKORO Ristorante Giapponese” è entrato a far parte dell'Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi, in occasione del suo 20° anniversario. Fabio, il marito, si occupa della preparazione del sushi, mentre Mariko, la moglie, tiene vivi lo spirito giapponese e la cucina! Visitate il sito: kokororistorantegiapponese.business.site

Dal 2003 simbolo della VERA CUCINA GIAPPONESE
www.ristoratorigiapponesi.it
www.poporoyamilano.com
www.ristoranteshiropoporoya.it
www.milanoosaka.it
www.fingersrestaurants.com
kokororistorantegiapponese.business.site

日本食協会理事 Kyoko Higuma
 (Traduzione in italiano: Camilla Troisi)

ネイティブによるイタリア語レッスン致します。ミラノの語学学校、大学での豊富な教授経験をもとに、日本人が間違えやすいポイントをおさえ入門から各レベルに対応します。良心的な料金で自宅、出張、オンラインも可。liliana.musazzi@gmail.com(日本語対応可)

Ciao!Journalでは【日本語⇄イタリア語の翻訳・通訳】および、【日本語、イタリア語原稿の校正・校閲】を承っています。お気軽にお問い合わせください。/Ciao!Journal offre i servizi di "traduzione/interpretariato giapponese⇄italiano" e "revisioni di testi in italiano e in giapponese". Contattateci per avere maggiori informazioni. ciao@ciaojournal.com



Lingua giapponese per italiani

- **corso gruppo on-line:**
8 lezioni da 90 min a 244€ (inclusa IVA)
in settimana dalle 19:30 /sabato dalle 17:00
- **corso individuale on-line:**
8 lezioni da 90 min a 312€ (inclusa IVA)
- **corso per bambini in presenza a Milano (zona città studi):**
5 lezioni da 60 min a 244€ (inclusa IVA).
Vieni a fare una lezione di prova!
- **corso per aziende**

日本人のためのイタリア語

初心者向けオンライン個人レッスン
90分×8回 = 312 ユーロ (IVA込)



Giovanni sensei Junko sensei Natsu sensei Camilla sensei

www.ciaojournal.com
ciao@ciaojournal.com

ミラノ補習授業校では「継承語クラス」の開設を予定しています。ご興味のある方は、ミラノ補習授業校までメールにてお問い合わせください。milanohoshuko10@gmail.com

ミラノの陶芸工房i宙(@isolabmilano)にて陶芸教室を開いています。体験コースあり。Corsi di ceramica a Milano zona Piola info: isolaboratorio@gmail.com ☎ 3408901313



全国すし商生活衛生同業組合
連合会加盟店

Membro della Federazione Nazionale delle Associazioni per l'Igiene del Settore Sushi



isato prugger
light, furniture

1コマ22ユーロ (20字×4行、英数半角は2文字で1字) / una casella: 20euro (40battute per 4righe)

NEW!! CiaoのFacebookやインスタ上での告知 / Annunci su Facebook e

Instagram di Ciao: Ciao告知として2回掲載。22ユーロ (100字、写真、英数半角は2文字で1字) / L'annuncio verrà pubblicato 2 volte sui social di Ciao: 20euro (200 battute, foto)

詳細とお申込みはciao@ciaojournal.com迄 / Per info scrivere a ciao@ciaojournal.com



STUDIO LINGUISTICO SOE
di Masatake Soejima

www.studiolinguisticosoe.it

ビジネス文書翻訳 (伊英日) / 裁判所宣誓翻訳 (伊英・伊日) / 輸出入ご商談のお手伝い
Translation of Business documents between Japanese⇄Italian / Online consecutive interpretation for Import Export meetings / Japanese language lessons

ミラノで部屋貸します。1年以上住める日本人の方。57平米、7階。Lotto駅徒歩7分。サンシーロが臨めるテラス。生活必需品、クーラー、洗濯機、食洗機、Wi-Fi完備。9月1日より入居可。3382323350(日) / 0258328574 (伊)

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.5の広告にて。

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

●印刷版…22ユーロ (イタリアのご住所のみ)の「お振り込みデータ」「ご氏名」「ご住所」をciao@ciaojournal.comまでお送り下さい。
Geiennette Editore S.a.s.
IBAN: IT13M0623001602000057063791

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

●Abbonamento annuale CIAO! Journal in versione cartacea…22euro (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:

Geiennette Editore S.a.s.

IBAN: IT13M0623001602000057063791

●WEB版…無料。ご希望の方は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!

顔を振りまき、番台さんも常連客もほっこり。私も古き良き昭和の人情風呂を味わうことができました。湯上がりの一杯には銭湯定番の飲み物、キンキンに冷えたあの懐かしの瓶コーヒー牛乳をゴクリ。

それにしても、彼らがインスタから思い描いていた日本の銭湯はどのようなものだったのでしょうか。



circondare il bambino...!

Per fortuna, l'“elettrizzante” spettacolo pareva essere bastato a trasmettere il senso di pericolo. Le signore erano davvero spaventose, quindi spero che il bimbo non ne sia rimasto traumatizzato! Quando non si conosce una lingua, la gestualità diventa uno strumento di fondamentale importanza, ma non mi era mai capitato di assistere a una scena simile, che è stata divertente e in qualche modo anche tenera.

Io e la madre, poi, avevamo avuto un inaspettato scambio culturale mentre parlavamo dei benefici dei *denki-buro*, della differenza tra *onsen* e *sentō*, di come si fa il bagno secondo l'etichetta giapponese e delle terme italiane. Al momento di andar via, il bambino sorridente aveva salutato con un “ciao, ciao!” che aveva intenerito tutte, dalla *bandai-san* alle clienti. Io avevo anche avuto modo di godermi la buona vecchia atmosfera carica di umanità del periodo Showa. Dopo aver fatto il bagno, era arrivato il momento di gustare la tipica bottiglietta di caffelatte freddissima, che mi aveva regalato una sensazione di nostalgia.

Chissà come quella famiglia si era immaginata i *sentō* da Instagram!

Testo e illustrazione: Karin Murakawa
(Traduzione in italiano: Camilla Troisi)

NEW PACKAGE

ゆめにしき

欧州産新こしひかり

アルプスの豊富な雪解け水が流れ込んだイタリアの肥沃な大地で選りすぐりの契約農家が丹精込めて育てたお米が今年も届きました。田んぼから精米まで日本の技術者に指導を受けた旨みあふれる極上のお米をお試しください。

