

和食・麺処
SAGAMI
Il numero 1 dei ristoranti di
NOODLES GIAPPONESE
本年もよろしくお願ひ申し上げます

賀正

BECAUSE WE'RE
FROM JAPAN!! sagami.it
La nuova apertura a Bologna a marzo!

アイスランドが
舞台の青春マンガ！

イタリアでも
日本でも大人気、

AKI IRIE
NOVOLA A NORD-OVEST
北北西に雲と往け

入江亜季・著
KADOKAWA イタリア語版はJ-POPより発売中

Japanese Urban Food
ジャパニーズ・ストリートフード
スタッフ募集中

matanē

VIA ROSALES 1 - MILANO
(39) 02 47705797
PIAZZA WAGNER 6 - MILANO
OPENING FEBRUARY 2024

GAO!

JOURNAL

隔月刊日本語新聞

2024年1-2月号

No. 47

隔月刊日本語新聞 - PUBBLICAZIONE
PERIODICA GRATUITA distribuita in Italia
ANNO 8 - NUMERO 1 - GENNAIO/FEBBRAIO
2024 | Edito da: Geienneffe Editore S.a.s.
Testata giornalistica iscritta al Tribunale
di Milano n° 53 del 23/01/2017

さて私達はどこへ行くのか？
Chissà dove siamo diretti?



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。
Non è compresa la tariffa di 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: 30ユーロ
- クーリエサービスにて送付: ご希望部数100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 Tomoyoshi, Università degli Studi di Milano, Info Point Milano, JFC Italia, IperCoop Piazza Lodi店内 WARAI SUSHI, Sagami Milano Corte Lombarda店

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

Torino Takoyaki Minamoto, IperCoop Parco Dora店内 WARAI SUSHI

Pinerolo IperCoop Pinerolo店内 WARAI SUSHI

Genova Coop Corso Europa店内 WARAI SUSHI

Bologna Sagami (Coming soon)

Verona Sagami

Como Miciscirube

Modena Sagami

Parma Sagami

Reggio Emilia Sagami

Arezzo Coop.Fi Centro Arezzo店内 WARAI SUSHI

Bari IperCoop Bari Japigia店内 WARAI SUSHI

Lecce IperCoop Lecce店内 WARAI SUSHI

Palermo Ho Bento

Tokyo Istituto Italiano di Cultura Tokyo, サルトラ・イブシロン, クラデスティーノ41

Kobe 神戸日伊協会

Fukuoka 福岡日伊協会

政界アラカルト

殺人事件と男尊女卑

ジュリア・チェッケッティンの事件を巡って

2023年11月11日の夕方、パドヴァ近郊で大学生カップルが行方不明になった。ジュリア・チェッケッティンという名の女子学生は13日に卒論のプレゼンを控え、うまく行けば晴れて卒業の予定だった。一方の男子学生フィリッポ・トゥレッタはジュリアの同級生である。翌日、双方の両親は警察に捜索願いを出す。学生とはいえ2人とも22歳の成人であることから警察は当初、緊急の発動を要さないものとした。その後、各所に配置された監視カメラを駆使した捜索が開始され、フィリッポの車は確認されたものの、2人を無事に保護することは叶わなかった。行方不明になってから1週間後、フリウリ州のバルチス湖畔でジュリアの死体が発見された。

監視カメラを検証した結果、ジュリアの自宅から僅か150mの場所で、フィリッポと見られる男がジュリアと見られる女性をナイフで切りつけた後、パドヴァ近郊のフォッソという町の工場裏で殺害したことが判明。フィリッポは、両親やヴェネト州のザイア知事の呼び掛けをよそに逃走を続けた。そして、ついにガス欠となってライブツィヒ近郊の高速道路脇に停車しているところを、ドイツ警察に逮捕された。

フィリッポは11月25日に軍用機でヴェネツィアに移送された。ドイツでの勾留中、「ジュリアを殺した。自分も自殺しようとは何度も試みたができなかった」と自白した。フィリッポの叔母は「彼女が

遠くに行ってしまうと言って、ジュリアが卒業することを嫌がっていた」と警察に供述。更にフィリッポ自身も「ジュリアは自分のものだから他の誰にも渡したくなかった」と殺害の動機を語っている。

ドイツ警察からイタリア警察への犯人の身柄引き渡しを待つ間、ジュリアの故郷ヴィゴノーヴォでは1万5000人が集まり、彼女の死を悼む松明(たいまつ)行列が行われた。その際、ジュリアの姉のエレナが、「トゥレッタは普通じゃないと皆言うけど、私にとっては全く普通の人間だ。Patriarcato(家父長制)で強姦OKの社会(Cultura dello stupro)が育てた“健全な”人間に決まっているじゃない」と、フィリッポのような人間が育った社会的背景を痛烈に批判した。

Patriarcatoの社会とは？

被害者の姉の言葉を引き金に「Patriarcato」という言葉が注目されることになった。これは、一家の長である男性が家族に対する支配権を行使して管理する家族形態で、日本語では「家父長制」と訳されている。一般に男性が女性に優しいと思われているイタリアでも、この体制は古代ローマ時代に既に存在しており、家庭生活は父親を基軸として営まれ、女性は従属的な立場に追いやられていた。社会・政治組織も「家父長制」を規範としたもので、女性は公的な地位や政治から除外されていた。ローマ帝国でキリスト教が国教となってからは、男性



創業1977年
老舗日本料理店

SHIRO
POPOROYA

リニューアルオープン

こだわりの食材 かつろぎの空間
本物の技術 お客様からの信頼

Open: 12:30-14:30 / 19:30-22:30 (last order)
Closed: mercoledì pranzo e domenica

VIA EUSTACCHI 20 | MILANO | 02 83972091

中心の宗教による精神的裏付けを得て更に定着していった。現代に至っても、イタリアではひと昔前は新婚さんに“Auguri e figli maschi!!”（ご結婚おめでとう。男の子が生まれますように）と言って祝福していた。男性上位の概念がちょっと前まで根強く残っていたことが伺える。

Cultura dello stupro（強姦を許容する文化）とは？

この言葉は、1975年の米国のドキュメンタリー『Rape culture』が発端になっていると言われる。ドキュメンタリストのマーガレット・ラザルスが、映画やテレビをはじめとする娯楽には如何に多くの「強姦」あるいは「女性の身体を商品化した」シーン（即ち女性の人格を無視したもの）が組み込まれているかを説明した作品だった。

妹を殺害されたエレナは、「未だ蔓延している女性軽視の社会通念が女性殺しという犯罪を過小評価している」と訴えている。「Femminicidio（フェミサイド・女性殺し）はカップルの間の個人的な（つまり他人は関係ないという）問題ではない。Patriarcatoという男性偏重・女性軽視の社会において女性は「人格のない、男性の所有物」であるため、「女性の行動をコントロールして言うことを聞かせるのが当然」と男性心理は自然に見なしてしまうのだ。それ故、妹が巻き込まれた事件は社会問題である。皆で悪の根源を認識して取り除いていかなければ、こういった事件は無くならない」。

逆転世界

ジュリア殺害事件に先立つ2023年8月、ロベルト・ヴァンナッチという陸軍の将

軍が『Mondo al contrario』（逆転世界）と題する本を出版し、話題になった。同氏はその中で、同性愛者やアフリカ難民、肉食主義者、代理母出産など、かつて社会的に阻害されていた少数派が民主主義の名の下に過大評価されているとし、今では反対に、多数派である「一般人」の考え方や慣習が批判される「価値が逆転した世界」になってしまったと嘆いた。「男が働き、女は家庭で子孫を産み育てる家父長制の家庭が“普通の世界”だ。これまで何世紀もこのシステムが続いたお陰でイタリアは存続してきた。よってPatriarcatoには何らかの価値があるはずだ」というのが彼の主張だ。この本はアマゾンで発売されると同時に売り上げランキング1位となった。

La Stampa紙のインタビューでヴァンナッチ氏はジュリア・チェッケッティン事件について、自分は家父長制を支持する人間だと前置きした上で、「女性殺しという言葉は適切ではない。殺人の対象に男女の区別は要らない」と述べた。また、「男女平等という、男と女を区別し（p.4につづく）



目次 Indice

- p.2 殺人事件と男尊女卑
- ジュリア・チェッケッティンの事件を巡って
- p.4 かけあしイタリアのニュース
- p.6 さて私達はどこへ行くのか？
- 素晴らしきかな、旅と人生
- p.6 Rosario Sala. La spettacolare vita di un viaggiatore
- p.9 季節感が重要な和食
- p.9 L'importanza delle stagioni nella cucina giapponese
- p.10 努力し続けること。これこそが才能
- サガミ・イタリア社長 伊左次誠氏
- p.11 Il talento: uno sforzo continuo
- Makoto Isaji, CEO di Sagami Italia
- p.13 イタリアの街角
- 三人の教皇
- p.14 今月のナイスショット
- Auguri da Ciao!Journal
- p.15 Ciao!Journal in piazza
- 掲示板/annunci

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、会費等の送付先、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



ブシラ歯科
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



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
Traduzione in italiano: Camilla Troisi
Hanno collaborato a questo numero: Takako Magrini, Makoto Isaji, Kazuhiko Hori, Natsumi Kan, Masao Yamanashi, Kyoko Higuma, Rosario Sala, Giorgio Bertolini

Foto in copertina: Rosario Sala

Tipografia: Gruppo Stampa GB s.r.l.
Viale Edison, 627 - 20099 Sesto san Giovanni (MI)
Finito di stampare nel mese di gennaio 2024
Riproduzione riservata ©Geienneffe Editore S.a.s.

かけあし

イタリアのニュース

2023年10月

●17日、ブリュッセルでイスラム過激派がサッカー応援に来ていたスウェーデン人2人殺害。●18日、ガザの病院がイスラエル軍に攻撃され死者数人。●23日、コリエーレ紙「ガザでイスラエル軍に殺害されたハマス兵と市民は4500人。ガザから脱出できないイタリア人19人」。国外就労者がイタリアに帰国した場合の税軽減政策をメローニ内閣が取消し。2012～21年に国外移住したイタリア人は5万8000人。●28日、120カ国が賛同して即時休戦を決議した国連総会でイタリアは棄権。●29日、ローマの反戦デモでパレスチナ支持者数千人。11月にルッカで開催の漫画見本市はイスラエルがスポンサーだからと、人気漫画家ゼロ・カルカレが不参加表明。来年度財政政策で公務員の年金支給額削減。ボローニャの11世紀のガリセンダ塔（48m）が傾き始める。●30日、ガザの国連食糧倉庫が飢えたパレスチナの群衆に襲われる。メローニ首相、国民による首相の直接選挙制推進。●31日、ハマスが女性3人の人質をビデオ公開。

11月

●1日、イスラエルがガザの難民キャンプ爆撃。●2日、米国とカタールの仲介

でパレスチナとエジプトの国境解放、数百人脱出。イタリア人協力隊員4人も。ナチ収容所に送られたユダヤ人を悼むローマの「つまずきの石」が損壊被害。パリでは数十カ所の家の壁にダビデの星がつけられ、ウィーンではユダヤ人墓地放火、鍵十字の落書き。●3日、爆弾低気圧「キアラン」が英仏伊通過。仏で風速200km、120万世帯停電。ヴェネトで行方不明2人、トスカナで河川氾濫し死者6名。ベルルスコーニ氏が住居と生活費を与えていたショーガール20人に子孫が退去通告。ISTAT「就業者2360万人。1977年以来最多」。●5日、ローマとミラノでパレスチナ支持のデモに数千人。●7日、伊への難民をアルバニアに年間3万6000人収容で合意。不治の病で生命維持装置を外される生後8カ月の英国女兒に、伊政府が国籍付与。●8日、ポルトガルのコスタ首相が収賄疑惑で辞任。マテラで高校生50人を乗せたバスが崖から転落、28人負傷。河川が氾濫したトスカナで8人目の犠牲者見つかる。●9日、伊海軍の救助船Vulcanoがガザへ出発。ローマのサビエンツァ大学で学生がパレスチナ解放求め政治学部占拠。●10日、イスラエルが1日4時間の休戦受け入れる。トレヴィーゾの大学の教授がユダヤ人を侮辱するメッセージを流し10日間停職処分。●12日、ローマ・ポポロ広場の反政府デモに5万人。アラブ諸国がハマス側につく。教皇がテキサス州の極右ストリックランド司教解

任。ローマ近郊でサーカスの檻からライオン逃亡、数時間後に捕獲。●13日、収賄疑惑のポルトガルのコスタ首相、同姓の人違いだった事が判明。五つ星運動党創設者でコメディアングリッロ氏「私はイタリアの状況を悪化させた」。●14日、パドヴァ近郊で大学生カップルが行方不明。工業連盟が政府の財政政策批判「10億ユーロの減税が取り消されて業界大打撃」。パレルモの中学生、イジメで自殺。●15日、テニスのATP Finals（トリノ）で伊のヤニック・シナーがジョコビッチ打破。●16日、ガザの病院をイスラエル軍が空撃。バイデン米大統領と習近平国家主席がカリフォルニアで会談。●17日、来年度財政政策に抗議する24時間ゼネストを、サルヴィーニ運輸大臣・副首相が公共機関部門は4時間に強制短縮。培養肉の製造が法的に禁止。コリエーレ紙「ミラノ近辺の車の排気管の盗難は、そこに含まれる貴金属を武器製造に使うため。ロシアやリトアニアとのビジネスに繋がっていた」。●18日、米国ムーンデイズが伊の格付け見通しを「悪い」から「安定」へ引上げ。ガザで飢餓発生恐れ。イスラエル人の人質の家族「囚われた孫達の代わりに我々を」。●19日、行方不明だったカップルのジュリア・チェックェッティンが死体で発見、男子学生の犯行が防犯カメラに記録（p.2に記事）。高齢者の人口が最多のアブルッツォの村サンジョバンニ・リピーオーニで小学校が老人施設に変わ

政界アラカルト

（p.3からつづく）

ない教育が、暴力に走る気の弱い男を育てる」とも述べている。

男女格差ランキング

世界経済フォーラム（WEF）による「ジェンダーギャップ指数2023」において、イタリアは全146カ国中79位で欧州平均値を3.6ポイント下回った。欧州でも数少ない女性首相が登場したにも関わらず2022年の63位から下落し、ケニア、ウガンダなどのアフリカ諸国の後に位置しているのだから驚きだ。

ではここで、ちょっと日本に目を移してみたい。主要7カ国（G7）の最下位であるのみならず、なんと東アジア・太平洋

地域でも最下位。世界ランキングでは146カ国中125位であり、我が国が肩を並べるのはヨルダンやチャド、アフガニスタンなどの国々だ。女性がヒジャブなどのベールで顔を隠すことを強要され、服装さえ自分で選ぶことができないタリバン系諸国である。警察の統計によると、日本では3日に1人ほどのペースで、妻の殺人及び殺人未遂で男が検挙されているという。また、別の調査によると、成人女性の3人に1人がDV被害に遭い、20人に1人が殺害の脅威にさらされた経験を持つらしい。しかしこの驚くべき事実は、まだ社会問題として認識されていないように思える。2018年頃から世界的に広がったMetoo運動にしても、伊藤詩織さんのケー

スが大きく取り上げられたりしたが、男尊女卑が意識下に染みついた日本社会では、大きな運動に発展しなかったようだ

意識下の男尊女卑

話を元に戻そう。トゥレッタの父親はエレナ・チェックェッティンの発言に対して「息子に女はどんどん強姦しろなどと言ったことはない。誰にも敬意をもって接するように教育したつもりだ」と述べた。だがここで問題となるのは、「意識下の男尊女卑」なのだ。どの国においても何世紀も前から続いてきたこの体制は人々の意識の中に深く根を張り、当然の行動様式として次世代に受け継がれてきた。そのため、イタリアでは女性が立ち

る。●20日、ジュリア殺人犯フィリッポ・トゥレッタが逃亡先のドイツで逮捕。●22日、カタル、エジプト、米国の仲介案「4日間の休戦と人質50人解放」をイスラエル政府受諾。仏のグルノーブル近郊の村祭りでは若者2名が人々を刃物で殺傷。「標的は白人」。オランダの下院選挙でウィルダース氏率いる極右政党が第1党に。●23日、オンライン20カ国首脳会議でプーチン大統領がウクライナとの「終戦望む」。ミラノの繁華街で襲われた19歳女性が「片手を上げて握る」救援信号で無事助けられる。ロロブリジダ農林大臣が新幹線を停車予定のない駅で止めて下車。ハマス-イスラエル間で合意に至った人質解放が1日遅れる。●24日、フィリッポ・トゥラーティ、イタリアに移送。ダブリンで男が通行人5人（子供3人）を刺す。●25日、ガザで最初の50人解放。サルヴィーニ運輸相、27日のストを4時間に強制短縮。ダブリンで極右議員35人が中心街でバスやトラム、店を破壊。●26日、全国で女性殺し反対デモ、ローマでは50万人集結。ガザで更に17人解放。32年前サルデーニャで3人殺害の容疑で無期懲役服役中の男性、証拠不十分で釈放。●27日、2023年度デビスカップ（マラガ）でシナー率いるイタリア、47年ぶり優勝。●28日、Expo2030がリヤドに決定、ローマ敗退。●29日、中国発の小児肺炎が仏で流行。

上がろうとすると凄腕の軍人から待ったがかかり、日本に至っては女性自身に「差別を受けている」という意識さえ芽生えていない状況だ。

イタリアではジュリア殺害事件の後、子供の頃から男女平等に関する教育を義務化する「ロッテッタ暫定措置令」が法制化され、意識改革に向けて一歩が踏み出された。彼女から別れ話を持ち出されたときに「仕方ないか。じゃあ元気でね」とあっさり受け入れるイタリア人男性や、女性上司に「〇〇君、お客様にお茶」と言われて「はい只今！」と爽やかに答える日本人男性を早く見てみたいものだ。

Masao Yamanashi

12月

●3日、エッフェル塔で観光客2名がイスラ系仏人の男に刃物で襲われ1人死亡。サルヴィーニ氏主催の、EUにおける国家優位主義国代表大会「Free Europe」がフィレンツェで。●4日、イタリア同胞党がレーガの極右的立場から距離を表明。ガザ避難者「市内で手に入るのは48時間で水1瓶とわずかな食料のみ」。欧州でイスラム原理主義者によるテロの脅威拡大、駅や広場で監視強化。●5日、ブレシャのパキスタン系工員2名がSNSでハマスのイスラエル攻撃を賛美していたとの理由で逮捕。一昨年、ピエモンテ州クネオの宝石店主が逃亡する強盗2人を近距離で銃殺した件で、正当防衛と見なされず懲役17年。Il Sole 24ore紙の住みやすい県ランキングでウディネ1位、最下位フォッジャ。●6日、ジュリア・チェッケッティンの葬儀に1万人。医療関係者のストで150万件の医療活動停止。エルメス最後の後継者が遺産100億ユーロをモロッコ人の使用人に残すことに。●7日、スカラ座開幕。マッタレラ大統領とメローニ首相欠席で、代表ボックス席にセグレ上院議員とラ・ルッサ上院議長、サラ・ミラノ市長が入ることに。ヴェルディの『ドン・カルロ』開始直前に「イタリア反ファシスト万歳」と叫んだジャーナリストが警察の身元確認を受ける。ヴェネツィア、サン・マルコ寺院の外壁に環境活動家が泥を塗りつける。●9日、ローマ近郊、ティヴォリの病院で火災、死者3名。●10日、環境活動家がローマのテヴェレ川、トリノのポー川、ミラノのナヴィリオ、ヴェネツィアのカナル・グランデの水を緑色に染める。●11日、ボローニャ近郊で新幹線とローカ

ル列車が衝突、17人負傷。●12日、ゼレンスキー大統領が武器供給嘆願のため米国訪問。ロシアで投獄の反体制派ナワリヌイ氏の安否不明。●13日、イーロン・マスク氏がイタリア同胞党大会に参加。重度の多発性硬化症のトリエステの女性が、イタリアで初めて国による補助自殺を遂げる。●14日、ドゥバイのCOP28「2050年までに化石燃料の使用廃絶」。イタリア-アルバニア間で合意の難民収容所建設、アルバニア最高裁判所が合法性を疑問視し実行中断。2020年、母親に暴力を振るう父親を刺殺した長男（当時未成年）にトリノ裁判所が2審で懲役6年。●15日、コロナ禍で適用停止中のEU加盟国間経済安定協定が2024年度から再開。

Natsumi Kan

最高級品種の日本種米
安心安全の減農薬栽培米
さめてもおいしいお米

ポポロ屋はイタリアにおける販売代理店です。
Poporoya è distributore esclusivo per l'Italia

Via Eustachi 17 Milano
☎ 02-29406797
info@poporoyasrl.it

Lunedì 17:30-21:30
Da martedì a sabato 9:30-14:00 | 17:30-21:30

GLOVOのサイトでもご注文頂けます。
POPOROYA MARKETでご検索下さい。
“POPOROYA MARKET” è disponibile anche su GLOVO.



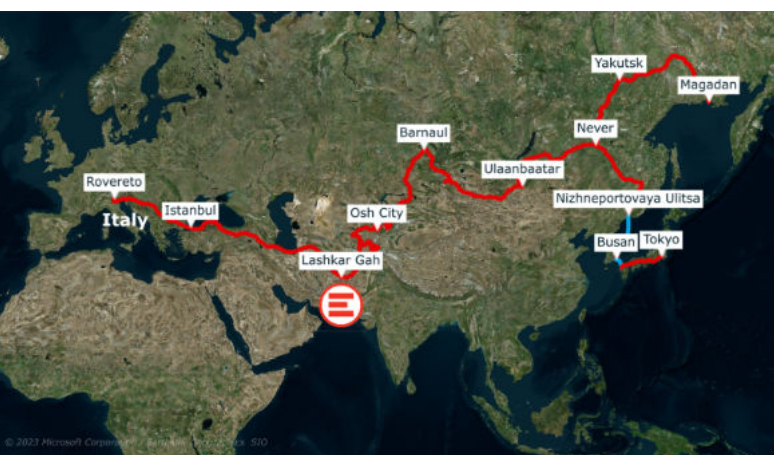
さて私達はどこへ行くのか？

素晴らしいかな、旅と人生

旅は私たちの感性を豊かにしてくれる。そして私たちの人生を素晴らしいものにしてくれる。

□ ザリオ・サーラ氏がトレンティーノ・アルト・アディジェ州の町ロヴェレートを出発したのは2023年5月1日。ヤマハ・テネレに乗って、最終目的地の東京まで4ヶ月間で3万1000キロの旅となる。彼はバイク1台で世界を駆け巡る冒険旅行家なのだ。

「これは今回の旅の道筋だよ。今日は僕の話聞きながら君も頭の中で旅をしてみてね。旅って、まずは想像から始まるものなのだから」。ロザリオは私に地図を差し出した。その地図には赤い線が引かれている。まずバルカン半島を横切り、⇒トルコ⇒カスピ海に面したイラン北部⇒アフガニスタンを経由している。アフガニスタン南部の町ラシュカルガーには「EMERGENCY's Kabul Surgical Centre」という重要な外科施設がある。ここは元は保育園であったがロケット弾で破壊され、そのとき5人の園児が死亡した。その建物を2001年、「EMERGENCY」というイタリアの独立中立団体が救



急外科センターとして蘇らせたのである。また、アフガニスタンの首都カブールに近いバミヤンにおいても2001年、世界遺産の大仏（6〜7世紀）が



破壊され、世界中を震撼させた。

赤い線はそこから方向を変え、タジキスタンのパミール高原⇒ウズベキスタン⇒キルギス共和国のオシ特別市を通り、⇒ロシアのバルナウルまで一気に北上する。その後アルタイ山脈を辿って、⇒モンゴルのウランバートル⇒ロシアのサハ共和国へ。オシ特別市やバルナウルといった耳慣れない町の名が続くが、特に「ロシア連邦サハ共和国」の存在を今回初めて知った。ロシア連邦は現在、83の行政区画によって構成されており、サハ共和国はその一つだ。驚いたことに、サハ共和国の国土はロシア連邦全土の5分の1にも及ぶのだという。ただし土壌は全てが永久凍土らしい。

サハ共和国の首都ヤクーツクを通り抜けて突



写真左, a sinistra : EMERGENCY's Kabul Surgical Centre
写真右, a destra : ターリバーンに破壊されたバミヤンの大仏 / I Buddha di Bamiyan che sono stati distrutti dai talebani

Rosario Sala. La spettacolare vita di un viaggiatore

Viaggiare ti apre il cuore, ti amplia la mente, ti fa vivere meglio

Rosario Sala è partito da Rovereto il primo maggio del 2023 con la sua Yamaha Ténéré per raggiungere il Giappone. Impiegherà quattro mesi, percorrendo 31.000 km: è un viaggiatore che corre per il mondo.

“Ecco il tragitto di questo ultimo viaggio. Vorrei che ascoltassi la mia storia e provassi a viaggiare anche tu con la mente: un viaggio inizia sempre dall'immaginazione”.

Rosario mi mostra una mappa sulla quale è tracciata una linea rossa che collega vari luoghi. Penisola balcanica ⇒ Turchia ⇒ la parte settentrionale dell'Iran che si affaccia sul Mar Caspio ⇒ Afghanistan. A Lashkar Gah, nella parte meridionale dell'Afghanistan, c'è

l'“EMERGENCY's Kabul Surgical Centre”, il più importante centro di traumatologia del Paese. Si tratta di un ex asilo che fu distrutto dai bombardamenti, strage che portò via la vita a cinque bambini. Nel 2001 l'associazione umanitaria italiana Emergency ha ricostruito e riaperto la struttura come centro chirurgico. A tal proposito ricordiamo Bamiyan, una città vicino a Kabul, dove nel 2001 furono distrutte le statue di Buddha risalenti al VI/VII secolo, un avvenimento che scosse tutto il mondo.

La linea rossa devia verso il nord attraversando le montagne del Pamir: Tagikistan ⇒ Uzbekistan ⇒ Osh City in Kirghizistan. Il viaggio continua: Barnaul in Russia ⇒ i monti Altaj ⇒ Ulaanbaatar in Mongolia ⇒ Repubblica di Sacha. Si tratta di luoghi (almeno per la sottoscritta) non molto familiari; tra questi c'è la Repubblica di Sacha o Jacuzia: fa parte degli 83 soggetti federali che compongono la Federazione Russa, e con il suo terreno perennemente ghiacciato occupa ben un quinto del territorio russo. La linea rossa non finisce: Yakutsk, capitale della Repubblica di Sacha ⇒ Magadan, nel mare di Ochotsk. Da lì torna verso sud: Vladivostok, che si affaccia sul Mar del

な時間を、自分だけを相手にして過ごす。考え事をしながら、静かに、ひたすら道を行く。運転中に音楽を聞くことはない。

旅の先々で様々な文化を自分の目で見て、自分で知る。すると、そこに住む人達の生き様の理由がわかる。日頃、発信者に都合よく“切り取られた”ニュースやテレビ番組、SNSに振り回されていることにも気づく。また、「人に与えられる自由とは、所詮その人の国が許す範囲内のもの」ということも知った。ロザリオは今、そこに強く疑問を抱いている。

旅の中では多くの人に助けってもらってきた。たとうまく言い表せなくても、心からの感謝の気持ちは彼の心に染みわたたり、深く記憶に残る。ロシアのツンドラの中でバイクが故障し、途方に控えている時に助けてくれたロシア人のことは忘れられない。旅先の心温まる思い出が、自分の人生を豊かにしてくれている。だからこそ旅がやめられないのだと彼は言う。

日本の景色はイタリアにとっても似ていると思った。「山は多いがそれほど高くはなく、町には緑が多くてよく整えられているね。日本

の小さな町はイタリアの町によく似ている」。長旅の末に日本に着いた時、まるでイタリアに帰ってきた



ヤクーツクからマガダンまでを結ぶ、通称「骨の道」にて。スターリン政権下で強制労働させられた何万もの人たちが極寒のなかで死んでいった道である。／*La strada delle Ossa in Russia, dove migliaia di prigionieri dei gulag sono stati costretti a lavorare in condizioni disumane durante il regime di Stalin. Collega le città di Yakutsk e di Magadan.*



東京、浅草寺の五重塔／Pagoda a cinque piani del Tempio Sensoji, Tokyo

広島に立ち寄った後は静岡県の磐田市にあるヤマハの本社へ。ロザリオはヤマハのアンバサダーなのである。／*Una sosta a Hiroshima per vedere il Memoriale della pace. Poi via verso Iwata, la sede della Yamaha, di cui Rosario è ambassador.*

ような感覚だった。ただし、「日本はバイクで回するには不便すぎる。町なかには50mおきに信号があるし、駐車場が無い。高速道路は2車線しか無い上に、時速“わずか”80キロのトラックが多くて走りにくい」。でも橋や道路の造りは素晴らしいね。実は僕の本業は道路建設の技術士なんだよと言って、彼は笑った。

現在ロザリオは本を書いている。2月に伊語、英語、そしてロシア語でも自費出版する予定だ。「困った時に一番助けてくれたのはロシア人だからね」。本で得たお金は寄付金に充てる。今回の旅でも、ラシュカルガーの外科センターには寄付金を届けるために立ち寄ったのだった。「是非とも私の本を読んで、旅を味わってほしい。そしてその後は実際に旅に出てみてください。自分の目で見、環境の違いを体感してから、物事の判断をしてほしいのです。旅は新たな経験と素敵な人々との出会いです。旅は私たちの感性を豊かにしてくれる。

そして何よりも、旅は私たちの人生を素晴らしいものにしてくれます」。(rosariosala.it)



persone vivono in una maniera o nell'altra. Normalmente siamo influenzati da telegiornali, programmi televisivi e social che in qualche modo sono manipolati da chi li scrive. La libertà è tra i valori fondamentali della società moderna, tuttavia, secondo Rosario, ci è concesso di fare e conoscere solo quello che lo Stato vuole. In viaggio, spesso molte persone cercano di aiutarlo e, in queste occasioni, anche senza parlare la lingua locale, in qualche modo riesce a trasmettere loro la propria gratitudine, un'emozione che Rosario si porta a casa come un prezioso ricordo. Un episodio che gli sta particolarmente a cuore è accaduto in Russia, quando aveva perso il tappo della benzina in mezzo alla tundra e delle persone del posto lo hanno aiutato senza timore. Sono vicende che scaldano il cuore e rendono preziosa la vita: sono la ragione per cui Rosario dice di non voler mai smettere di viaggiare.

“Il Giappone penso sia molto simile all'Italia. Ci sono tante montagne, anche se non molto alte, e nelle città c'è tanto verde, perlopiù molto curato, che ricorda le piccole città italiane”. Quando è arrivato finalmente in Giappone, Rosario dice di essersi sentito a casa “anche se ho trovato scomodo girare in moto perché nelle città ci sono

semafori ogni 50 m e non ci sono parcheggi. Le carreggiate delle autostrade sono a due corsie, con camion che vanno a 80 km/h e rallentano il traffico. Comunque sia, ho visto ponti e strade sovrapposte impressionanti”. Rosario ride ricordandosi il suo vero mestiere, ossia quello di tecnico di cantieri stradali.

A febbraio uscirà il libro sul suo ultimo viaggio, in italiano, inglese e russo. “In russo perché le persone che mi hanno aiutato di più sono stati i russi”. I soldi raccolti saranno donati in beneficenza, come è stato fatto con il ricavo delle precedenti pubblicazioni: ecco perché durante il viaggio si era fermato al Centro di traumatologia di Emergency a Lashkar Gah.

“Leggendo il mio libro vorrei farvi assaporare il viaggio e anche stimolarvi a partire per un'avventura. Guardate il mondo con i vostri occhi, fate esperienza delle diversità culturali, imparate a individuare il vero. Il viaggio è sinonimo di esperienze nuove e di incontro con persone, è quello che arricchisce e rende piena la vita. Il viaggio è ciò che ti fa vivere meglio”. (rosariosala.it)

ザ・和食



季節感が重要な和食 (その2)

北海道から沖縄まで南北に長い日本では気候風土が多様で、場所によって作物の収穫時期が違ったり、あるいは一定の地域でしか採れない食材があったりします。地域ごとの旬を味わうのも、日本での食の楽しみの一つです。

いにしえより日本では「旬である」ということが大切にされてきました。例えば夏のスイカは水分が豊富で、糖質、各種ビタミン、カリウムも含まれるため、熱中症を防ぐ効果があります。「旬のものが美味しいだけではなく、季節の食材はその時期に必要な栄養素を含み、体を健康に保つのを助ける」。こういったことを日本人はよく知っていました。

また、和食では彩りがとても大切なので、器も盛り付けも季節感が出るように工夫し、五感に訴えるお料理を心がけます。一つ一つの食材がどのように選ばれて、どのような器に盛られているか。そういったことを丁寧に見ていただけると、また和食に対する感じ方が変わってくると思います。

では今回は冬の和食のための旬の食材を挙げてみます。季節のお料理をご家庭でも楽しんでください。

《野菜》大根、白菜、ほうれん草、小松菜、水菜、ネギ、カブ、ゴボウ、クワイなど。

《魚介》甘鯛、蟹、牡蠣、帆立貝、タラ、シジミなど。

《果物》林檎、蜜柑、柚など。

L'importanza delle stagioni nella cucina giapponese (Parte 2)

Il Giappone, estendendosi per un lungo tratto che va dallo Hokkaido, a nord, fino a Okinawa, a sud, presenta un clima e un paesaggio naturale che cambiano di volta in volta, con stagioni del raccolto differenti e ingredienti tipici, che si possono trovare solo in determinate aree del Paese, e non altrove. È proprio per questo che uno dei piaceri di mangiare in Giappone è assaporare quel

senso di stagionalità che ogni sua regione ha da offrire. Una caratteristica, questa, che fin dai tempi antichi ha sempre assunto un ruolo molto importante nel Paese. Un esempio possiamo farlo con l'anguria d'estate che, essendo ricca di acqua, zuccheri, vitamine e potassio, aiuta a proteggersi dai colpi di calore. Non solo i prodotti di stagione sono gustosi, ma contengono anche le sostanze nutritive necessarie per mantenere il corpo in salute in quello specifico periodo dell'anno, e i giapponesi, questo, lo sapevano bene. Anche il colore è molto importante nella cucina giapponese, per questo si cerca sempre di creare dei piatti che attraggano tutti e cinque i sensi e che diano un vero e proprio senso di stagionalità, sia attraverso il "contenitore" all'interno del quale viene presentato il cibo, che tramite l'impiattamento. Osservando con attenzione questi aspetti, noterete come la vostra percezione della cucina giapponese cambierà! Bene, detto questo, non mi resta che elencarvi i prodotti di stagione utilizzati nella cucina giapponese in inverno. Provate a usarli e a gustarli anche voi a casa!

Verdure: daikon, cavolo cinese, spinaci, komatsuna (cavolo rapa), mizuna (brassica rapa), cipollotti, scorzonera, kuwai (erba saetta).

Frutti di mare: pesce tegola, granchio, ostriche, vongole, merluzzo, capesante.

Frutta: mele, mandarini, yuzu.

日本食協会理事 Kyoko Higuma



※「正しい日本食の普及」を目指して発足した「イタリア日本食協会」が掲げる5つの柱は、食材・技術・文化・情熱・信頼である。日本人が誇りとし、世界無形文化遺産にも登録されている日本食を正しく世界にアピールしようとする姿は、即ち日本文化を正しく知ってもらう姿に等しい。同協会は先日20周年を迎えた。日本風に言えば「やっと成人式を迎えたばかり」と理事の皆さんは言う。活動の輪はどんどん広がっている。大いに期待したい。

※ L'Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi, nata per promuovere la cucina giapponese autentica, si fonda su cinque pilastri: ingredienti, abilità, cultura, passione e fiducia. L'associazione si propone di far conoscere al resto del mondo il *washoku*, vero e proprio orgoglio del popolo giapponese, oltre che Patrimonio Culturale Immateriale, e di conseguenza anche la cultura del proprio Paese. Inoltre, ha recentemente festeggiato il suo 20° anniversario e i membri del consiglio direttivo hanno affermato, in pieno stile giapponese, che l'associazione ha appena raggiunto l'età adulta. La loro attività si sta espandendo rapidamente e le aspettative per il futuro sono davvero tante!

(Redazione Ciao!Journal)



ミラノでただ一つの日本の本屋
L'unica libreria giapponese a Milano



Tanti libri, ma non solo. Tanta altro da sbizzarrirsi, anche per sognare di essere già nel Paese del Sol Levante !!!

Ciao 優待券 sconto 10%

七夕書店 TANABATA
Via Adige, 7 - 20135 Milano - tel. 02-5463980
info@tanabata.it - www.tanabata.it



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。



こんなVITAのインタビュー

努力し続けること。これこそが才能 サガミ・イタリア社長 伊左次誠氏



いさじ まこと：岐阜県出身、明治大学農学部卒。サガミ・ホールディングスのイタリア駐在員として2015年渡伊。2018年にミラノ駅前に麵処「SAGAMI」開店。2022年に独立し、ビジネスパートナーと共同でサガミ・イタリアを買収。現在、サガミ本部のフランチャイジーとして7店舗を展開中。

- 伊左次さんがイタリアにいらっしゃったのは？

いさじ 名古屋のサガミ・ホールディングスの駐在員として参りました。まず、2015年のミラノ・エキスポにサガミが参加した時に派遣され、その後の現地調査を経て、ミラノ駅前に麵処（めんどころ）SAGAMIを開店し、店長に就任しました。

- 現在は独立なさっていますね？

いさじ はい。今は日本のサガミから独立し、フランチャイジー（ロイヤルティを支払い、フランチャイズ本部の看板を借りて営業活動を行う店主）として活動させていただいています。私の直営店が3店舗あり、更に、私がフランチャイザー（フランチャイズ契約を募る本部側）となってフランチャイズ契約している店舗が4軒あります。日本の本部からすると私が息子であり、孫が4人いるわけですね。私は、サガミのイタリアにおけるフランチャイズの総代理という立場です。

- ヨーロッパの中でなぜイタリアを選んだのですか？

いさじ ミラノ万博があったからです。サガミがエキスポに参加したことでイタリアに人脈ができ、結果、2016年と2017年にミラノに実験店舗を出すことができました。そして徐々にステップアップしてきたというわけです。ですから、イタリアに来た理由と言えば万博であり、万博がなければイタリアに来ることはなかったでしょう。

- 2015年ミラノ万博のテーマは「食」でした。サガミさんは日本館の中に出店されていましたが、どんな印象でしたか？

いさじ 日本食と日本の人気の高さが印象的でした。私自身も日本の魅力を感じましたし、「日本は海外でウケる」ということがわかりました。

- その万博で、5つ目の味覚として「うま味」が紹介されたこと記憶しています。ですがイタリア人に「UMAMI」がストンと理解できたのでしょうか。サガミさんのキシメンの美味しさ、つまり麵つゆの美味しさがわかったのでしょうか？

いさじ 日本のとは形は違いますが、イタリアの食文化に「UMAMI」はあるんですよね。その言葉が無かっただけで、イタリア人には初めから「UMAMI」がわかっていた。私は当初から「我々がきちんとしたものを持ち込めばイタリア人に受け入れられる」と確信していました。

- 「パスタの国だから麵」ではなく、「UMAMI」の観点から「いける」と思ったのですか？

いさじ それにイタリア人は塩分濃い目を好みます。我々の味噌をはじめ、名古屋のものは彼らに合うのではないかと…。

とはいえ、日本食のステレオタイプからすれば麵つゆを使った料理は珍しい。従って「入り口」が問題でした。ミラノ駅前店を出した頃、まず店の入り口で「なぜ寿司が無いのか？」と言われました。「なぜ無いんだ」と帰ってしまう人が多かった。扉から入ってもらった方がいいが、椅子に座ってもらう前に壁があったのです。当時の私は駐在員でしたから日本側からも言われました。「なぜ寿司をやらないんだ。やればお客さんが入るんじゃないか」って。でも、それをやると、みんなと同じになってしまって面白くない。それに日本ではサガミは寿司をやっていない（※現在は一部扱っている店舗があります）。日本でやってないものをやってどうするのか。自分たちのものでダメなら、それで仕方ないじゃないか。日本からわざわざ来た企業として、そこは曲げてはいけなかったと思っています。

● ● ●

いさじ 気持ち落ち込むことはあります。ですが実は、いい時って私は何もやる事が無い。悪い時にこそ私が必要なんです。波が穏やかな時は見ていればいい。でも波が来た時には「どっちに行こうか。こう行くんだ」と私が決めて、この船が沈まないように進めていかなきゃならない。苦しい時に私が落ち込んでいるところを見せたら、みんなで沈んでいくだけです。スタッフに不安を感じさせてはいけなかったと思っています。

スタッフのモチベーションがとても大切なんです。それがあれば店は成長できる。お客様と同じく、スタッフも飽きさせてはいけません。例えば、ミラノ駅前店の開店当時は日本式に昼休み無しでやっていたのですが、見直しをして中休みを取るようになりました。結果、スタッフは仕事の時間に集中できるようになったと思います。ずっと開けていると、「どこできちんと息を抜けばいいか」が分からないまま、中だるみしてしまうのです。

- 座右の銘は？

いさじ 「努力を続けることこそが才能」。私には料理がうまいとか、人とフレンドリーに話せるとか、そういった特別な才能はない。だけど、毎日の地道なことを続けることができる。続けられる人って少ないものなんです。本当に簡単なことでも365日やり続けられる人ってほとんどいない。でもそれを続けられた人がやっていける。そう思っています。

- 外から見て、日本をどう思いますか？

いさじ 世界的に見ても特殊な国です。とても幸せな国だと思います。日本国内にいたら幸せだから、外に出る人も減っている。でありながら、どんなに恵まれた国かということを実際にはわかっていない。外に出てみて、そのように思うようになりました。

- では外国で起業している人の観点では？

いさじ もっと価値に見合った金額で売るべきですね。あれだけクオリティが高く、またサービスをとことん追求しているのに、なんでもすごく安い。これはとても残念なことです。「自分たちのやっていることは特別なことで、よその国ではこんなに質のいいものは無い」ということを理解し、日本製の価値を高めるべきです。今の日本は本当の価値を見失い、価値を安売りしている。このままだと他の国と戦える力が無くなっていくでしょう。

- イタリア・サガミの今後の展望をお聞かせ下さい。

いさじ 自分たちの身の丈をわきまえながら拡大していきたいと思っています。一瞬盛り上がり100店舗になって全滅するのではなく、急がずに、だが確実に伸び続け、そして長く続けられるように考える。去年の自分たちを今年はきちんと超えていきたい。店舗の数が多いと成功だとは思っていません。一つ一つの店に愛情を持ちながら広げていきたいと考えています。



伊左次さんの趣味はマラソン。リフレッシュと、自分自身への挑戦のために走るのだそう。写真はMaratona di Reggio Emiliaでゴールした瞬間。／La maratona è l'hobby di Isaji: oltre a liberare la mente è una sfida con se stessi. In foto, il momento in cui Isaji ha tagliato il traguardo alla Maratona di Reggio Emilia.

Il talento: uno sforzo continuo Makoto Isaji, CEO di Sagami Italia

Makoto Isaji: nato nella prefettura di Gifu, si è laureato presso la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università Meiji. Si è trasferito in Italia nel 2015 per conto di Sagami Holdings. Ha aperto il ristorante di noodle Sagami di fronte alla Stazione Centrale di Milano nel 2018. Si è messo in proprio nel 2022 per poi acquisire, insieme a un partner commerciale, Sagami Italia. Attualmente gestisce sette ristoranti in franchising per Sagami Holdings.

- Isaji-san, quando è arrivato in Italia?

Isaji Sono venuto fin qui da Nagoya come rappresentante di Sagami Holdings Corporation in vista della partecipazione all'Expo di Milano nel 2015 dell'azienda. Dopo un successivo sopralluogo, ho poi aperto il locale di noodle di Sagami di fronte alla Stazione Centrale di Milano, diventandone il direttore.

- Ora lavora in proprio?

Isaji Sì. Ora non dipendo più direttamente dalla sede centrale giapponese di Sagami, ma ne sono il *franchisee* (proprietario di un negozio che usufruisce dei diritti concessi in franchising per condurre le attività commerciali, pagando delle royalty, n.d.r.). Gestisco tre negozi e sono il *franchisor* (titolare dei diritti concessi in franchising, n.d.r.) di altri quattro, per cui ho stipulato, appunto, dei contratti di franchising. È un po' come se io fossi il figlio della sede centrale giapponese, un figlio da cui ha avuto quattro nipotini. Insomma, sono il rappresentante generale del franchising di Sagami in Italia.

- Perché proprio l'Italia tra tutti i Paesi europei?

Isaji Per via dell'Expo di Milano. La partecipazione di Sagami all'evento ci ha permesso di ottenere contatti in Italia e di aprire un locale qui a Milano per tastare un po' il terreno nel 2016 e nel 2017. E così, piano piano, ci siamo ingranditi. Il motivo per cui siamo venuti qui è stato quindi l'Expo, senza non saremmo mai venuti in Italia!

- Il tema dell'Expo di Milano nel 2015 era il cibo. Sagami aveva uno stand nel Padiglione del Giappone, qual è stata la sua prima impressione?

Isaji Sono rimasto colpito dalla popolarità del cibo giapponese e del Giappone. Io stesso ne ho percepito il fascino e ne ho constatato la popolarità all'estero.

- Ricordo che in quell'occasione era stato introdotto il concetto

di “*umami*”, il quinto gusto. Ma gli italiani avranno veramente capito cos'è? Avranno colto il sapore del *kishimen* (noodle tipico di Nagoya) di Sagami, o del *mentsuyu* (salsa per noodle)?

Isaji Sicuramente, rispetto al Giappone, il concetto qui viene presentato in una forma diversa. Sta di fatto, però, che anche nella cultura culinaria italiana c'è l'*umami*. Non ci sarà un corrispettivo per descriverlo, ma gli italiani sapevano già cosa rappresentasse. Di una cosa sono sempre stato convinto: portando i prodotti giusti, non ci sarebbero state remore da parte degli italiani ad accettarli.

- Quindi la scelta non si è basata sul fatto di portare i noodle nel “Paese della pasta”, ma sul fatto che l'*umami* avrebbe funzionato qui in Italia!

Isaji Agli italiani piace il cibo saporito. È per questo che ho pensato che il *miso* e altri prodotti originari di Nagoya avrebbero potuto funzionare... Tuttavia, guardando il tutto dal punto di vista della cucina giapponese più stereotipata, è raro trovare dei piatti a base di *mentsuyu*. È stato proprio per questo che abbiamo avuto un inizio piuttosto problematico: quando abbiamo aperto il nostro ristorante di fronte alla Stazione Centrale di Milano, la prima cosa che ci hanno chiesto i clienti all'ingresso è stata: “Perché niente sushi?” e finivano per andarsene. Già il fatto che entrassero era positivo, però ci si trovava sempre davanti a questa sorta di muro prima che si sedessero. All'epoca lavoravo ancora direttamente per la sede centrale, e persino da lì mi veniva chiesto il motivo per cui non servivamo sushi, aggiungendo che, se lo avessimo fatto, avremmo guadagnato molti più clienti. In questo modo, però, non ci saremmo differenziati dagli altri ristoranti e non sarebbe sorto alcun interesse per il locale. Aggiungo poi che Sagami in Giappone non serve sushi (oggi solo alcune sedi lo servono, n.d.r.). Per quale ragione avremmo dovuto fare qualcosa di diverso? Se non funzionava con qualcosa di nostro, era inutile insistere. Eravamo un'impresa arrivata apposta dal Giappone, e sapevo che non ci saremmo dovuti lasciar influenzare da questa situazione.

• • •

Isaji Ci sono momenti in cui mi sento giù, anche se, in realtà, i momenti in cui tutto va bene sono proprio quelli in cui non ho nulla da fare. È quando la situazione si fa difficile che la mia presenza diventa fondamentale. Quando il mare è calmo, ti basta stare a guardare, mentre appena si alzano le onde, sono io che devo decidere che direzione prendere e quale strada seguire: devo proseguire e andare avanti passo dopo passo per non lasciar affondare la barca. Se mostrassi la mia tristezza nei momenti difficili, finiremmo per colare tutti a picco, e io non voglio che i miei dipendenti si sentano insicuri. Motivare il personale è una cosa di fondamentale importanza: solo così il ristorante può crescere. Proprio come per i nostri clienti, non dobbiamo permettere che lo staff si stufi. Per esempio, quando abbiamo aperto a Milano davanti alla Stazione Centrale, molte cose le facevamo alla maniera giapponese, senza pausa pranzo. Abbiamo rivisto però il sistema e deciso di inserirla, e il risultato è che ora il personale riesce a concentrarsi meglio durante l'orario di lavoro. Se si tiene sempre aperto, non si sa mai quando poter tirare un attimo il fiato e si

finisce per distrarsi e stancarsi troppo.

- Qual è il suo motto?

Isaji “Il talento è uno sforzo continuo”. Io non ne ho chissà quanti, tipo essere un buon cuoco o saper parlare in maniera amichevole con gli altri. Tuttavia, riesco a essere ogni giorno costante in quello che faccio. Sono poche le persone che riescono ad andare avanti così: pochissime sono in grado di continuare a svolgere delle attività, anche molto semplici, per 365 giorni all’anno. Ma quelli che ci riescono, so che raggiungeranno i propri obiettivi. Io la penso così.

- Da un punto di vista esterno, come vede il Giappone?

Isaji A livello mondiale, è un Paese particolare. Penso anche che sia un Paese molto felice. La gente è felice se resta in Giappone, per questo sempre meno persone vanno all’estero. Eppure, non ci si rende veramente conto della fortuna del Paese. Ho iniziato a pensarla così quando sono andato via.

- Invece, dal punto di vista di una persona che avvia la propria attività all’estero?

Isaji Dovremmo vendere i nostri prodotti a un prezzo più in linea con il loro valore. Tutto è molto economico, anche se la qualità è alta e il servizio molto curato. È un vero peccato. Dovremmo capire che quello che facciamo è speciale, che prodotti di così alta qualità non se ne vedono altrove, e aumentare il valore dei prodotti

giapponesi. Oggi il nostro Paese ha perso di vista il suo valore reale e lo sta praticamente svendendo. Se continua così, finiremo per perdere competitività rispetto agli altri Paesi.

- Quali sono le prospettive future di Sagami Italia?

Isaji Vogliamo espanderci tenendo conto delle nostre dimensioni: non vogliamo avere fretta e colare a picco dopo aver aperto in un istante cento ristoranti, bensì pensare a come continuare a crescere in maniera costante e il più a lungo possibile. Quest’anno vogliamo superarci rispetto all’anno scorso, in maniera regolare e stabile. Non basta avere un gran numero di locali per avere successo. Noi vogliamo allargarci, ristorante per ristorante, con amore.

Ristorante giapponese “SAGAMI” <https://sagami.it>

①Milano : Piazza Duca d’Aosta, 10

②Bellinzago Lombardo : presso CC La Corte Lombarda in via Padana Superiore, 154

③Modena : Viale Carlo Sigonio, 46

④Bologna : Via Pietro Pietramellara, 4b

⑤Parma : Largo S. Mangano, 49/A

⑥Reggio Emilia : presso Hotel Europa in Viale Olimpia, 2

⑦Verona : Via Dogana, 1

Servizio di Junko Kataoka

(Traduzione in italiano: Camilla Troisi)

NEW PACKAGE

ゆめ

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。



三人の教皇

イタリアに住んでいるとカトリックの習慣を間近で見聞きし、自然に知るようになります。また、教皇の発言や行動、バチカンの動向などがしばしばテレビや新聞を賑わすことから、イタリアで生活していくにはカトリックやキリスト教についての知識が必要だと痛感することもありますよね。トスカーナ在住のTakako Magriniさんには、これまでもカトリックのお話を何度かしていただきましたが、今回は、近年から現在に至る3代の教皇についての話をお願いしました。

パパ・ヴォイティワ

パパボーイ（下記編註1）ならぬパパおぼさんの私は、パパ・ヴォイティワの若かりし頃の写真に熱狂したものである。スポーツマンのお姿は実にカッコよかった。私が海外インターシップ・プログラム



カヤック旅行中の若き日のカロール・ヴォイティワ

ムへの参加を決めたときに行き先を迷わずイタリアとしたのも、パパ様がいるからであった。

第264代教皇ヨハネ・パウロ2世（在位1978年10月16日～2005年4月2日）は本名カロール・ヨゼフ・ヴォイティワ。イタリアでは親しみを込めてパパ・ヴォイティワと呼ばれている。メディアを上手に使ったり自らが各国に出向いたりして精力的に宣教活動を行った。104回もの旅に出て129カ国を訪問し、「空飛ぶ聖座」と呼ばれた。教皇に選出された時のかの有名な言葉、“Se mi sbaglio, mi correggete!”（もし私が誤ったら、みなさんが正してくれるでしょう！）で、民衆の心をガッチリとつかんだのであった。

ポーランド出身のヨハネ・パウロ2世は約450年ぶりの「イタリア人ではない」教皇であっただけでなく、社会主義国出身の教皇であった。平和活動を活発に行い、東欧の民主化の支えとなり、他宗教

との交流に積極的であり、世界の多くの政治リーダーや諸宗教の指導者と会話し、当時の世界において絶大な影響力があった。彼が今も存命であれば、世界はこれほど無残なものにならなかったのではないか。



1993年8月、クリントン大統領と。

1981年にヨハネ・パウロ2世が来日した時、私はまだカトリック信者ではなかった。パパ・ヴォイティワに会える、なんとも貴重な機会を逃してしまっていたのだ。そして、パパ様目的でイタリアに来ていながら結局、そのバチカンでのミサにライブで与（あずか）る機会を持てなかった。だから、パパ様が亡くなった夜には夫と二人、ローマに駆けつけたのである。整備の警官に「人が多すぎて並んでも無駄だよ。家に帰んなさい」と諭されたものの、春先のローマの街でまずは防寒着を買い求め、そのあとお通夜参列者の長い一列に加わった。バチカン市国の正面玄関サン・ピエトロ広場に通じる道、Via della Conciliazione（編註2）までやっと辿りついた時点で広場の灯りは消されてしまい、ため息する人々と共に私たちはその場に座り込んで朝を待ったのだった。

結局、バチカンの門は夜明けを待たずに再び開けられた。あまりの人の多さにバチカン側も驚いたのだろう。報道によると通夜と葬式のために世界中から約400万人がやってきたという。お棺は飾りが一切ない大変質素なものであった。「人は裸で生まれ裸で御父の元へ帰る」。正にキリスト者の在るべき姿ではないか。パパ様最後までカッコいい！お葬式は、次の教皇となるラッツィンガー枢機卿（編註3）によって執り行われた。風が、お棺の上に載せられたミサ典礼書のページをばらばらとめくり、まるで自然に読み進められているかのようだった。風はラッツィンガー枢機卿の銀髪をも乱していた。

パパ・ラッツィンガー

ベネディクト16世は78歳で第265代教皇に就任した（在位2005年4月19日～

2013年2月28日）。ドイツ人のヨゼフ・アロイス・ラッツィンガーは冷たいとか厳しいとか、世間ではあんまり人気がないようだが、私はこの偉大な神学者が大好きである。実際、「私のパパはベネディクト16世」と公言する人はたくさんいる。



2010年、ベネディクト16世
©Mark Braye/Creative Commons

教皇になる前から、彼は非常に優しい人だと私は感じていた。例えば枢機卿時代には、怪我をした猫を見つけ、自らが抱いて獣医に駆け込んだこともあったそう。その話を聞いた時には、やっぱり私の思った通りだと嬉しくなったものだ。パパ・ラッツィンガーの猫好きはよく知られていて、彼の周りにいた猫で一番有名だったのはキコ。他にもコンテッサ、チッコ、ゾロなどが著名猫である。パパが散歩に出るとバチカンの庭園には猫が集まり、護衛のスイス兵が「同国に猫が押し寄せてきています」と焦って報告したという笑い話もある。スポーツマンでアウトドア派のヴォイティワもいいけれど、プロ並みの腕前でピアノを弾き、猫を愛でるラッツィンガーも素敵だ。

多くの本を書き、キリスト教の基本的価値観への回帰を提唱し、「教理の番犬」との異名をとるほどに超保守派の神学者であった。それ故、他宗教の信者の神経を逆撫ですることもしばしばあったようだ。ベネディクト16世が心身の体力不足を理由に辞任表明したことは、大変な話題になった。一般に教皇とは永く就職の仕事である。生きているうちに辞任したのは1415年のグレゴリウス12世（かの有名な「教会大分裂」を収束させるために退位させられた）以来であった。そして自発的な辞任となると更に遡り、1294年のケレスティヌス5世（在位数か月にして辞任希望）以来のことである。

当時、バチカンの不正が明るみに出たり、カトリック教会の性的虐待事件が表面化したことなどが、学者肌・芸術家肌の教皇の心労の原因となっていた。パパ



・ラッツィンガーは「素早い変化と、非常に大切な問題に揺れる今日の世界では、ローマ教皇には心身ともに活力が必要である」と辞任の理由を語った。2013年、教皇を離任したベネディクト16世は名誉教皇となった。

パパ・フランチェスコ

現在の第266代教皇フランシスコ（在位2013年3月13日～）はアルゼンチン出身。本名ホルヘ・マリオ・ベルゴリオ、イタリアではパパ・フランチェスコと呼ばれている。初代教皇のペトロ以来、これまでの教皇名には無かった「フランシスコ」を名乗ったことは、サプライズだった。



2014年11月、欧州議会で演説するフランシスコ ©Claude Truong-Ngoc/Wikimedia Commons-cc-by-sa-3.0

就任時に信者の前で頭を下げ、「主が私を祝福してくださるように皆さまに祈っていただきたいのです」とお願いした

り、自分で大きな鞆を下げて飛行機に乗り込んだり、パパモービレ（教皇がパレードなどで使用する謁見用車両）をめがけて投げ込まれた帽子をキャッチして被ってしまったりと、そのお茶目な姿に親近感を持った人は多いだろう。前教皇の説教が博識を駆使した重厚なものであった一方、フランシスコ教皇は親しみやすく分かりやすい言葉遣いで説教をするため、「バチカンでは24時間で劇的に変わった」と報じられたりもした。ラテンアメリカ人らしく陽気なパパ・フランチェスコは、信者の間でも人気だった。

だが近年は首をかしげるような言動がしばしば見られ、信者を混乱させている。例えばコロナで自粛の日々、パパ・フランチェスコはなんと、「コロナワクチンは救いの光です」と言ったのだ。「それは言っちゃダメでしょー!!」と私は思わずテレビの前で叫んでしまった。パパ様は政治家ではなく全世界のカトリックの長。救いの光はキリストであって、ワクチンじゃない！

他にも、「子どもを持つ代わりにペットを飼うことを選択するのは自分勝手な振る舞いだ。文化的な劣化現象」などと、余計なお世話的発言もしている。強

引な信者に手を強く引っ張られた時には怒ってパンッとその手を叩いたり…（その瞬間の映像は世界中を駆け巡った）。最近ではパパ・フランチェスコの話がニュースになる度に、「うわー、今度は何を…」と私は構えてしまう。

とはいえ、パパ・フランチェスコの居住するサン・マルタ館（編註4）からの台本なしの説教は本当にすばらしく、Santo Padre（初代教皇聖ペトロの後継者であるローマ教皇のこと）のお姿そのものである。だから、公開ミサでの政治的な説教はおそらく、台本を用意する人のせいなのだろうと思っている。

例年クリスマスが近くなると、サン・ピエトロ広場には伝統的で美しいプレセピオが飾られる。だが、パパ・フランチェスコになってからは「ゲージュツは爆発だ」とでも言わんばかりの奇妙なものまで飾られるようになった。こういったところにも表れているように、確かに現在のバチカンは正統保守派と進歩改革派の間で揺れている。

ではどうすればいいのか。カトリック信者である以上、最終的には教皇に従うしかない。初めにキリストが「私の教会」と呼んだのはカトリック教会のことであり、キリストが示して弟子ペトロに

託した「道しるべ」は、ペトロの後継者である代々の教皇に託されてきたのだから…。故に、パパ様を否定することは、キリストの「道しるべ」から外れることを意味してしまうからである。

これがカトリック者の考えであり、行く道なのだ。

Takako Magrini

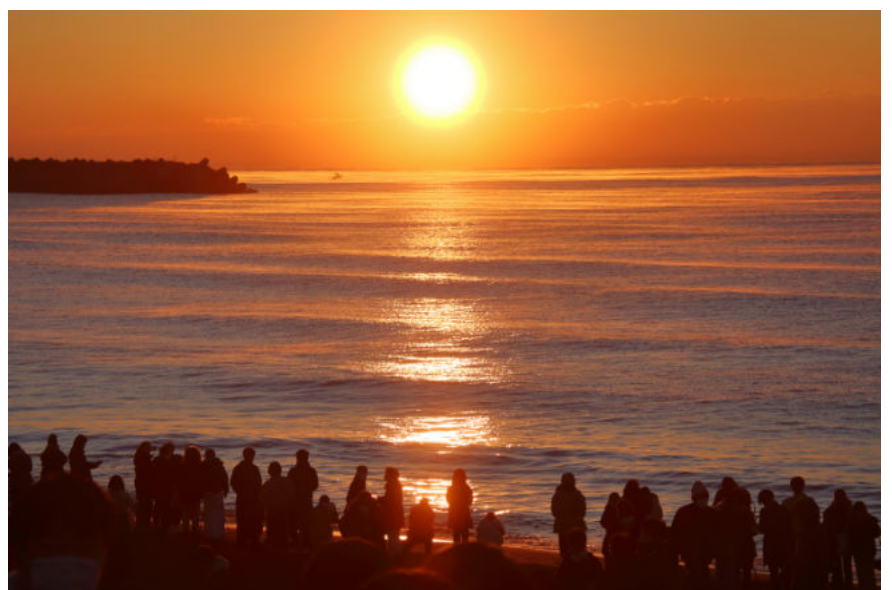
①パパボーイ：ローマ教皇のことをPapaといい、教皇自らが出席するカトリックの催し物に参加する若者のことをPapaboysという。

②Via della Conciliazione：サン・ピエトロ大聖堂正面へと真っ直ぐに伸びる420メートルの大通り。この通りはイタリア国ローマ市の道であって、まだバチカン市国ではない。1929年にファシスト政権下のイタリア王国と教皇庁が緊張関係を改善するために締結したラテラノ条約を記念して造られた。そのためこの道は「和解の道」と名付けられ、バチカン市国はこのラテラノ条約の規定に基づいて1929年に建国された。

③枢機卿：ローマ教皇の最高顧問。教皇を補佐する集団であり、教皇選挙も枢機卿のみの投票によって行われる。

④サンタ・マルタ館：フランシスコはバチカン宮殿の教皇居室ではなく、聖職者のための宿泊施設であるサンタ・マルタ館に住んでいる。

今月のナイスショット



皆様、新年あけましておめでとうございます。写真は、神奈川県の手塚海岸から見た初日の出です。／Buon anno a tutti! In foto, la prima alba dell'anno dalla spiaggia di Hiratsuka nella prefettura di Kanagawa.

Redazione di Ciao!Journal (Foto ©Linus Hori)

こちらは読者の掲示板です / Questo spazio è dedicato agli annunci dei lettori:

高橋選手は今季、バレーボールセリエAモンツァの「Consorzio Vero Volley」の選手として活躍しています。verovolley.comでRan&Monzaチームの試合をご覧ください。皆さん、応援してくださいね！ / Da questa stagione il Consorzio Vero Volley, realtà di pallavolo attiva a Monza e Milano, è la squadra di Ran Takahashi. Su verovolley.com scopri il calendario delle partite per sostenere Ran e tutto il team!



ミラノ・グローバル・ラーニング・アカデミー(MIGLA)は、日本国籍を持つ子女のための国語補習授業校です。● 日本政府援助対象校 ● 幼稚園4歳児～高校生 ● 編入随時。見学、授業体験可 ● 2024年4月に向けて新入生募集中。2月にオープンデーと説明会を行います。お問い合わせはmilano.gla2020@gmail.com迄。

Ciao!Journalでは【日本語⇄伊語の翻訳・通訳】【日伊原稿の校正・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.



Lingua giapponese per italiani

- **corso gruppo on-line:**
8 lezioni da 90 min a 199€ (inclusa IVA)
- **corso individuale on-line:**
8 lezioni da 90 min a 312€ (inclusa IVA)
- **corso per bambini in presenza a Milano (zona città studi):**
8 lezioni da 75 min a 219€ (inclusa IVA)

Vieni a fare una lezione di prova!

- **corso per aziende**
- 日本人のためのイタリア語**
- **初級・中級のグループレッスン**
60分×8回=156ユーロ (IVA込)
- **初級・中級の個人レッスン**
60分×8回=234ユーロ (IVA込)



Giovanni sensei Junko sensei Natsu sensei Camilla sensei

www.ciaojournal.com
ciao@ciaojournal.com



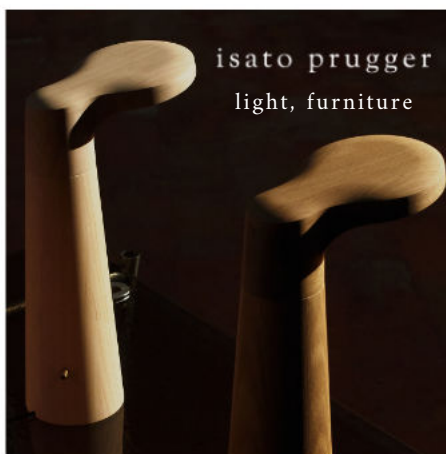
ミラノ補習授業校では「継承語クラス」の開設を予定しています。ご興味のある方は、ミラノ補習授業校までメールにてお問い合わせください。milanohoshuko10@gmail.com

「Vangelo e Zenの図書館」では日本語書籍を貸し出しています。ご利用の方はメールにてご連絡ください。vangelozen@gmail.com ミラノM2 Moscovia - 図書のリストはwww.vangeloezen.orgをご覧ください、
「Vangelo e Zenの図書館」をクリック。



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

ミラノのプ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.3の広告にて。



1コマ25ユーロ (20字×4行、英数半角は2文字で1字) / una casella: 25euro (40battute per 4righe)

NEW!! CiaoのFacebookやインスタ上の告知 / Annunci su Facebook e Instagram di Ciao: Ciao告知として2回掲載。25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: 25euro (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

急募!!ミラノ新店舗オープンにあたりアシスタントマネージャー、キッチンスタッフ及びホールスタッフを探しています。日本好きで、新しい店舗の責任者になるために一緒に成長してくれる方。週替わりシフトでフルタイム/パートタイム契約。経験レベルに応じた給与。ご連絡はmanagement@matanelovers.com 迄 p.1の広告をご覧ください。

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

CIAO! 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!



THE EXTRAORDINARY SALE

アート、特別なゲストサービス、最高級の食事など、忘れられないオープンエアーの ショッピング体験をお楽しみください。

アディダス、ボス、コーチ、エトロ、ジミーチュウ、ナイキ、ステラ・マッカートニー、ノースフェイスなど、ミラノやボローニャからわずか1時間です。

プロモーションコード「CIAOJOURNALFV」を使用して、FidenzaVillage.com/booking でミラノからのショッピングエクスプレス・バスサービスを無料で予約することができます。



**FIDENZA
VILLAGE**

© Fidenza Village 2024 01/24