和食・麺処
SAGAMI
Il numero 1 dei ristoranti di
NOODLES GIAPPONESE
ご来店お待ちしております！
Vi aspettiamo a
Milano
Modena
Parma
Reggio Emilia
B. Lombardo
Verona
Bologna MORE MORE!!
www.sagami.it

イタリア文化会館
〒102-0074
東京都千代田区九段南2-1-30
email: iictokyo@esteri.it
ISTITUTO italiano DI CULTURA

RISTORANTE HAZAMA
ランチ、ディナー共にアラカルトでのご利用が可能になりました。
Ristorante HAZAMA
Via Savona 41, 20144 Milano
HPはこちらから

隔月刊日本語新聞
2025年7-8月号

CIAO! JOURNAL

No. 56

隔月刊日本語新聞 PUBBLICAZIONE PERIODICA GRATUITA distribuita in Italia
ANNO 9 - NUMERO 4 - LUGLIO/AGOSTO 2025 | Edito da: Geidanoffe Editore S.a.s.
Testata giornalistica iscritta al Tribunale di Milano n° 53 del 23.01.2017

日伊をつなぐ
Collegare Italia e Giappone

Curiosare il Giappone
Articoli in italiano da pag. 6

わくわくするイタリア新聞

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, Università degli Studi di Milano, Info Point Milano, JFC Italia, IperCoop Piazza Lodi店内 WARAI SUSHI, Sagami Milano Corte Lombarda店, Kappou Ninomiya, Tempurateca, Kokoro Ristorante Giapponese

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

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

Verona Sagami

Modena Sagami

Parma Sagami

Reggio Emilia Sagami, Ramen Hideo

Arezzo Coop.Fi Centro Arezzo店内 WARAI SUSHI

Figline Valdarno Unicoop Firenze店内WARAI SUSHI

Bari IperCoop Bari Japigia店内 WARAI SUSHI

Lecce IperCoop Lecce店内WARAI SUSHI

Tokyo Istituto Italiano di Cultura Tokyo, サルトリア・イプシロン, クランデスティーノ41

Kobe 神戸日伊協会

政界アラカルトスペシャル

HABEMUS PAPAM
～コンクラーヴェ 2025～

5月に行われたコンクラーヴェは、日本においてもこれまでになく注目されたようだ。その理由の一つは、時を同じくして映画『教皇選挙』が公開されたことだろう。フランシスコ教皇の体調が危ぶまれる中での同映画の公開は、不謹慎に思われた一方で、多くの人に実際のコンクラーヴェへの興味を抱かせたことと思う。
今回の政界アラカルトでは、先だって行われたコンクラーヴェの全容を振り返るとともに、コンクラーヴェの歴史についても見てみよう。
（以上、編集室）

復活祭翌日の4月21日、「天使の月曜」（Lunedì dell'Angelo）の朝、フランシスコ教皇が逝去した。2025年2月半ばに気管支炎をこじらせて入院し、退院した後も著しく顔がむくんで目も十分に開けられない様子だった。にもかかわらず、復活祭にはサン・ピエトロ広場に集まった人々に挨拶し、その後はパパモービレ（教皇の謁見用車両）に乗って約15分のあいだ人々に祝福を与えて回るという驚異的な精神力を見せた。そして、その翌朝の突然の死であった。本当に最後の最後までパパ・フランチェスコには驚かされた。

教皇は実質的には終身制である。従って、教皇が亡くなったときに次の教皇を選出することになる。その選挙は教皇の死後15日から20日の間に行われる。267代目となる次期教皇選びは、2025年5月7日開始と発表された。

コンクラーヴェの歴史

教皇選挙をコンクラーヴェ（Conclave）という。ラテン語の「cum clave」から来ており、イタリア語では「chiuso con la chiave」「sotto chiave」（鍵をかけて閉める）という意味だ。有権者であり被選挙人である枢機卿たちが、外部から遮断された環境の中で教皇を選出することからこの名がある。1118年、ローマのパラティーナの丘にある、外界から隔絶した聖セバスティアーノ修道院において、一般人の立ち入りが禁止された形の教皇選挙が初めて行われた。7人の枢機卿の間で行われたこの選挙が、事実上の最初の秘密選挙、つまりコンクラーヴェであったとされている。

教皇派と皇帝派の争いが激化した1257年から28年間、ローマ教皇庁がローマ近郊のヴィテルボに移された。その間に行われた教皇選挙（1268年開始）は、終了まで1006日もかかったことで歴史的に知られている。3年経っても教皇が決まらないことに業を煮やしたヴィテルボの人々は、18人の枢機卿を部屋に閉じ込めて外から鍵をかけ（おまけに屋根を壊したりして極限の状態に置いたという）、「いい加減早く決めよ」と急き立てた。まさに"根比べ"の状態だったわけだが、この有名なエピソードから教皇選挙が「コンクラーヴェ」と呼ばれるようになっていったのだそうだ。コンクラーヴェはヴィテルボ以外にもアレッツォやペルージャ、ヴェネツィアなどでも行われてきた。だが1492年にシステーナ礼拝堂で行われて以来、ここが第一の教皇選挙の場となり、1878年以降は常にシステーナ礼拝堂で行われることになった。

教皇にはなりたくない？

1740年のベネディクト14世選出時のコンク

ラーヴェも181日と長い。半年にもわたる特殊な環境での生活は、お歳を召した枢機卿たちには過酷だったのだろう。なんと期間中に4人もの枢機卿が亡くなったという。

ヨハネ・パウロ2世（在位1978年10月16日～2005年4月2日）が亡くなった際は、そのお葬式を執り行ったラッツィンガー枢機卿が十中八九、次期教皇であろうと考えられていたため、あっという間に新教皇ベネディクト16世（在位2005年4月19日～2013年2月28日）が誕生した。余談だが、当のラッツィンガー枢機卿は、本当はただただ故郷に帰りたくて仕方なかったらしい。解放されてシスティーナ礼拝堂から足早に出てきた他の枢機卿は「自分が選出されなくて良かった良かった」なんて言ってたらしい。「教皇にはなりたくない」というのが枢機卿たちの偽らざる思いといったところか。気が遠くなるような責任と想像を絶する激務、そして極めつけが「死ぬまでやめられない」のだから。

『最後の審判』がある部屋で

フランシスコ教皇（在位2013年3月13日～2025年4月21日）が新たに任命した枢機卿の数は非常に多かった。そのため、世界各地から集まった133人もの枢機卿たちは、互いに「名前を聞くのも顔を見るのも初めて」の人たちが多くいたことから、今回の選挙の滑り出しは少々困難だったと聞いた。

有権者である枢機卿のうち「papabile」（教皇になる可能性がある。つまり被選挙人）は80歳以下であることが条件だ。また、高齢者が多い集まりであることから、期間中は医者と看護師も一緒に中に閉じ込められる。尚、今回、日本からは東京大司教区の菊地功枢機卿と大阪大司教区の前田万葉枢機卿が参加した。

コンクラーヴェはラテン語で行われる。そして、全員が一人ずつ、入室時と投票時に忠誠と秘密を守る誓いの言葉で宣誓する。なにしろシスティーナ礼拝堂といえばミケランジェロのあの『最後の審判』があるところだ。選挙中、最後の審判のキリストの姿が常に見えるわけで、「投票の際には手が震える」と語る枢機卿もいる。コンクラーヴェ初日は午後1回だけの投票で、2日目からは午前と午後の2回投票になる。全体の3分の2以上の票を得た人物が出たら、教皇誕生だ。たとえ得票が一番多くても、それが全体の3分の2に達していなければ無効となる。

コンクラーヴェ開始前、ヴァチカン市国の消防隊がシスティーナ礼拝堂の屋根に「コミーニョロ」と呼ばれる煙突を設置する。投票用紙は投票後すぐに全て燃やされるわけだが、単に紙を燃やせばコミーニョロから黒煙が出る。教皇が決まった時には明確な白い煙になるよう、紙を燃やす際に何かを配合しているとのことだ。

新教皇の誕生を白い煙が世界中に知らせている間、選ばれた教皇は、システーナ礼拝堂のそばにある「Stanza delle lacrime」（涙の部屋）と呼ばれる小部屋に一人赴き、これからの試練に立ち向かう準備をする。誰も負いたがらない重大な責務を思っての涙なのか、あるいはここまで上り詰めたという嬉し涙なのかは「新教皇様のみぞ知る」であろう。

「Habemus Papam」って？

12年前、2013年3月13日のパパ・フランチェスコ選出時は、投票5回目に白い煙が上がった。「Habemus Papam!」（アベムス パパム）というラテン語は、　教皇が決まったことを知らせる有名な宣言の言葉で、「Abbiamo il Papa!」(=我ら教皇を得たり）という意味だ。その宣言の後、ホルヘ・マリオ

↗

イタリアパビリオンのマスコットキャラクター「イタリアちゃん」
Italia-chan è la mascotte del Padiglione Italia.

Indice 目次

p.2 HABEMUS PAPAM
- コンクラーヴェ 2025
p.4 かけあしイタリアのニュース
p.6 食文化の国際交流
-JFCイタリア・ジェネラルマネージャーが語る
p.6 Cultura del cibo e scambi internazionali
- Il General Manager di JFC Italia ci racconta
p.10 Ciao恒例読者アンケート第8弾
- あなたの好きな日本食は？
p.10 Sondaggio ai lettori, vol.8
- Qual è il tuo piatto giapponese preferito?
p.12 万博イタリア館。スポーツが紡ぐ絆
p.12 Padiglione Italia: l'unione attraverso lo sport
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
Traduzione in italiano: Emanuela L. Arancio, Camilla Troisi
Hanno collaborato a questo numero: Takako Magrini, Midori Komatsuzaki, Natsumi Kan, Masao Yamanashi, Padiglione Italia a Expo 2025, CONI
Foto in copertina: 2025年大阪・関西万博にて、イタリア館の前で阿波踊り。All'Expo 2025, un evento di Awa Odori　(prefettura di Tokushima) di fronte al Padiglione Italia. ©Natsu Funabashi
Illustrazione: Kiba usa
Tipografia: Gruppo Stampa GB s.r.l.
Viale Edison, 627 - 20099 Sesto san Giovanni (MI)
Finito di stampare nel mese di luglio 2025
Riproduzione riservata ©Geienneffe Editore S.a.s.

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

ミラノのWEB制作会社
WEB AGENCY A MILANO
SHIBUMI AGENCY
WEBデザイン・デジタルマーケティング・
SNSマーケティング・グラフィックデザイン
WEB DESIGN - DIGITAL MARKETING
SOCIAL - GRAPHIC DESIGN
お客様のリクエストにじっくり対応。日本語も承っております。まずは話し合いにいらっしゃいませんか？
+39 351 8228088 | info@shibumi.agency

かけあし
イタリアのニュース

2025年4月

●17日、米国がEUに「米国から武器とガスをもっと買えば関税は減らす」。英国最高裁「女性に生まれた者のみを女性と定義」する判決。●18日、メローニ首相、米国再訪問し米大統領と関税に関し会談。欧州中央銀が政策金利を0.25％引下げ2.25%に。ナポリ近郊でロープウェイ落下、死者4人。ピエモンテ州、豪雨で河川氾濫。フランシスコ教皇がレジーナ・チェリ刑務所に受刑者訪問。●20日、プーチン大統領が復活祭本日の停戦を宣言。米とイランの代表がローマで和平会談。家族でローマ訪問中のヴァンス米副大統領がバチカンに。観光客の抗議でコロッセオ見学断念。サンマリノ共和国で80歳の男が10年で犬40匹毒殺。フランシスコ教皇がサン・ピエトロ大聖堂のバルコニーから復活祭の挨拶。●21日、フランシスコ教皇死去。●22日、5日間の喪。葬儀まで遺体はサン・ピエトロ大聖堂に安置。コリエーレ紙が33ページ分を教皇に捧げる。メローニ首相、解放記念日の式典の節制指示。米中貿易摩擦で中国がオーダーしたボーイング機を米国に返却。●25日、教皇に別れを告げるため10万人が行列。ローマとミラノで解放記念日デモ。●26日、サン・ピエトロ大聖堂にて葬儀。各国首脳集結。トランプ氏とゼレンスキー氏が聖堂内で会談。世界から40万人訪れる（ウィキリークスのアサンジ氏も）。教皇の遺志でローマのサンタ・マリア・マッジョーレ大聖堂に埋葬。●28日、シチリアのモンレアーレで不良対立、3名射殺。スペインとポルトガルで大規模停電。

5月

●1日、メーデー。コリエーレ紙「米国関税で国内総生産減少」。●2日、トルコでエルドアン大統領反対派400人逮捕。●3日、教皇選挙は5月7日開始、有権者枢機卿は133人。米とウクライナがレアアース貿易で合意。●5日、ルーマニア総選挙、極右政党が上回るが決選投票に持越し。ベルガモにてインテルとアタランタのサポーター乱闘で死者1名。●6日、テニスのシナーが3か月試合停止から復帰。●7日、教皇選挙開始（p.2に記事）。コリエーレ紙「2024年冬以来のインフルエンザ患者は史上最多の1600万人」。●8日、サン・ピエトロ広場に信者4万5千。教皇選出を知らせる白い煙を見たい人に付近住人がバルコニーを1日500ユーロで賃貸。インドがパキスタンの領土をミサイル攻撃。●9日、新教皇レオ14世誕生。史上初の米国人。●11日、ミラノのホテルで働いていた受刑者が同僚殺害。レオ14世教皇が10万の信者の前で初めての日曜日の説教。●12日、プーチン氏がウクライナ停戦提案。ゼレンスキー氏、会談受入れ。昨日の殺人事件の犯人がドゥオモから投身自殺。ランペドゥーサを目指していたリビア難民、3歳と4歳の幼児が喉の渇きで死亡。●13日、2023年ハマス襲撃の際の音楽祭で奇跡的に生き残ったイスラエルのユヴァル・ラファエル、ユーロヴィジョン音楽祭で聴衆や出場者のブーイング浴びる。米中が貿易関税戦争90日間停止。●14日、ナポリのカンピ・フレグレイ火山で地震。●15日、トルコでの停戦交渉にゼレンスキー大統領のみ参加、米露は代理派遣。ミラノで15歳少年が82歳の女性殺害。●16日、一日で女性が3人殺される。●18日、レオ14世教皇

・ベルゴリオという本名が発表されたが、当時はその名も存在もあまり知られていなかったため、サン・ピエトロ広場は「えっ？誰？」という具合に一瞬シーンと静まり返った。と、その時にフランシスコ教皇がテラスに現れて「ブオナセーラ」と挨拶したのだ。教皇らしくない庶民的なその第一声に、大歓声が沸き上がった。パパ・フランチェスコはそのとき民衆の心をガッツリと掴んだのである。

コンクラーヴェ2025、実況中継

2025年5月7日、コンクラーヴェ開始。私は仕事から帰るや否やまっすぐテレビに向かう。夫と見張り役を交代しながら夕食の準備にかかる。今夜は簡単なトマトソースのパスタにした。お皿を抱え込んで再度テレビにくぎ付けになる。画面に映し出されているコミーニョロの傍らで、カモメ夫婦が子供の世話をしている。教皇決定までの長い待ち時間、彼らは画面上の主役になっていた。そしてその微笑ましい様子が今回のコンクラーヴェのシンボルともなった。

その日の午後7時頃、ようやく第1回目の煙が上がったが予想通りに黒い煙。大人数の中から1人を選ぶのだ、さぞかし困難なことだろう。特に今回はいつもより多い133人もの宣誓がある上に、長老格のカンタラメッサ枢機卿（90歳を超えているから教皇選出の対象外）の説教が長かったという噂（愚痴？）も聞いた。

2日目も朝は黒い煙だった。だがその夕方、つまり5月8日の夕方、3回目の投票で白い煙が上がったのだ！私は帰宅途中の車中で、予想外に早い教皇決定を聞いて驚喜した。新教皇レオ14世となったのはロバート・プレヴォスト枢機卿、69歳。初のアメリカ人教皇である。

コンクラーヴェ2025。Raiの実況中継中の写真を上から時系列で並べています。／Diretta del Conclave 2025. Tutte le foto provengono dalla diretta televisiva Rai.

サン・ピエトロ広場に臨むテラスに現れ、初めて発したその声と話し方といえば、あの懐かしいパパ・ヴォイティワ（ヨハネ・パオロ2世）によく似ている。今の不安定な世界情勢を鑑みてのアメリカ人教皇選出なのであろうか。とにかく今回のコンクラーヴェは、カトリック教徒のみならず全世界の注目の的となった。日本でも異例の連日報道となったようだ。白い煙が出る瞬間を見ようと、サン・ピエトロ広場及び、ローマからヴァチカン正面へと続くコンチリアツィオーネ通りに集まった人の数は、30万とも50万とも言われている。

新教皇の方針

イタリアでは5月は聖母マリアの月だ。新教皇は、テラスに初めて現れた時にアヴェマリアの祈りを広場の人々と一緒に唱えたことか

就任式。目指すはカトリック教会統一と世界和平。ルーマニアで決選、EU結束支持派のニクソル・ダン氏勝利。●20日、コモで遠足バスがトラックに追突し教師死亡、子供30人負傷。●22日、ネタニヤフ氏がガザ完全統治を主張。コリエーレ紙「ウクライナ前線で伊の志願兵2名がロシア人に殺害された」。スイスで伊人2名が雪崩で死亡。ISTAT「80歳以上の人口が10歳以下を上回る」。●23日、在米イスラエル大使館員2名がユダヤ博物館前でパレスチナ支持派に銃殺される。●24日、トランプ氏、6月1日からEUに関税50%と脅す。ハンブルグで女が刃物で通行人17人を襲う。コリエーレ紙「DNA鑑定でダヴィンチの子孫15人が確認された」。●26日、ウクライナとロシアが人質交換（兵士270人、民間人120人）。ロシアのキエフ攻撃激化。米国がEUへの課税を7月9日に延期。スイスで雪崩に遭ったスキーヤー5人の死体発見。●29日、ナポリ近郊で14歳少女が18歳の彼氏に殺される。●30日、「動物虐待で投獄」法案可決。●31日、チャンピオンズリーグ決勝でパリ・サンジェルマンがインテルを5-0で破る。パリで騒ぎが暴徒化し死者2人、逮捕600人。

6月

●1日、SNSでメローニ首相の娘に脅迫。ポーランド大統領決選、保守派ナヴロツキ氏が僅差勝利。●2日、コリエーレ紙「2024年度、LCCで最も安いのはライアンエア」。●3日、エトナ火山大噴火で火口の一部崩壊。ヴェネツィアのヴァポレット停留所で大木倒れ重症2人。●4日、インザーギ監督がインテル辞任、アラビアのアル・ヒラルチーム監督に。●6日、92年にファルコーネ及びボルセッリーノ判事を殺害したブルスカが服役完了し出獄。欧州中央銀が政策金利を0.25%下げ2%に。W杯予選初試合、対ノルウェーで伊が0-3でボロ負け。スパレッティ監督、継続の危機。●7日、教皇レオ14世とマッタレッラ大統領面談。●8日、ローマで30万人がパレスチナ支持デモ。グレタ・トゥンベリさんが人命救助船でパレスチナへ。●9日、労働環境と国籍付与に関する国民投票が定足数に届かず無効。メローニ首相も投票せず。コリエーレ紙「投票者は全有権者の30%」。米国で大統領への抗議鎮圧に兵士出動。ローラン・ギャロス、アルカラスが5時間半の戦いを経てシナーに勝ち優勝。●10日、イスラエルがグレタさんらの乗船する船を阻止、パレスチナ支援活動家12人送還。●11日、オーストリア、グラツの高校に卒業生の男が乱入し発砲、10人死亡。2月のトスカーナ州の自殺ほう助合法化法案可決に基づき、64歳男性が5月17日死亡したことが明らかに。●12日、ロスで反政府デモ拡大。米中は関税適用を90日延期。ラリーの新星マッテオ・ドレット（21）がポーランドラリーの下見セッションで事故死。●13日、インドのアーメダバード空港からロンドンに向かう旅客機が離陸直後に墜落。学生寮に落ち、乗客乗員と合わせて死者290人以上。●14日、イスラエルがイランの核兵器施設攻撃、軍隊中枢人物と原子力科学者殺害。イランはテルアビブをミサイル攻撃。6月7日にローマのパンフィリ公園で発見された女性と生後6か月女児の死体の件で、ギリシャに逃亡中の米国籍の男逮捕。●15日、解任されたスパレッティ監督の後任にガットゥーゾ氏。

Natsumi Kan

らもわかるように、聖母マリアに対する思いが特に強い。世界の平和と愛を取り戻すために、この教皇が聖母によって導かれのだと思いたい。また、新教皇が選んだ「レオ14世」という名は、レオ13世（在位1878〜1903）と同じ方向に舵を取るという決意を表している。レオ13世は、断絶していたカトリック教会と近代社会の相互理解を目指した教皇だ。同教皇が行ったように社会的弱者に目を向けるという方針をも、レオ14世は明らかにした。

「この困難な時代に迷える人々を悪から守り、正しい道を進ませよう。キリストの言うところの真の平和に向かおう」。キリストの平和とは、「罪を認め許しを求め」「心の内側に平和を保ち」「隣人との愛と調和を重視する」「争いの無い状態」を意味する。決して、横断幕を持って練り歩いただけで勝ち取れるものではないはず。Habemus papam！どうか世界を平和に導いてほしい。

ところで、教皇選出の日、車の罰金を知らせる書留が私たちに届いた。Habemus multam…はい、罪を認め、すぐに罰金の支払いを済ませます。Habemus pagatum…とほほ。

Takako Magrini

JFCイタリア・ジェネラルマネージャー長沼寛明氏が語る

食文化の国際交流

ながぬま　ひろあき：*JFCイタリア・ジェネラルマネージャー。1982年東京都生まれ。2007年東京外国語大学イタリア語学科卒。在学中にUniversità Ca' Foscariに留学。2012年にキッコーマン駐在員としてJFCドイツに赴任。2015年ミラノ万博に合わせてミラノにJFCイタリアを開設。それ以来、イタリアでの日本食文化浸透のためイタリア全土を駆け回る。ミラノ在住。*

2015年のミラノ万博以降、イタリアでは目に見えて日本食材の流通が盛んになった。日本食材店やアジア系マーケットに限らず、街角のスーパーでも様々な日本食材を見かける。こういった変化の背景にはどのようなストーリーがあるのだろうか。今回、JFCイタリアの長沼社長にお話を伺った。JFCは、安全安心な日本食材を世界各地に提供することを目指す、食品専門商社である。

JFC（Japan Food Corporation）ってどんな会社なんでしょう？

長沼　実は前身は「Pacific Trading」という会社でした。米国に移住した日本人に日本食材を届けることを目的に、1900年初頭にカリフォルニアで創設されたのです。同社は日本にも支店を設立し、そこから米国への輸出を行っていました。その後、「Japan Food Corporation」（以下、JFC）と社名を変え、1969年にキッコーマン（※下記注）の傘下に入ったのです。

醤油メーカーであるキッコーマンがJFCの経営に参画した背景には、「日本の主要な調味料である醤油の魅力を海外の人に伝えたい」という考えがありました。それが「日本の食文化の魅力を伝える」という考えに繋がり、JFCはそういった思いを持ちながら日本食材の海外市場を切り開いていったのです。1973年にはキッコーマンは米国に醤油工場を作りました。これは日本国外初の醤油工場で、米国での醤油の流通に大きく貢献しました。

そして私はキッコーマンから派遣されて、JFCヨーロッパグループのイタリア社代表としてミラノで勤務しております。

なんと、JFCはキッコーマングループだったのですね！では、ヨーロッパに進出したのはいつでしょう？

長沼　ヨーロッパの人々にも醤油というものを知ってもらおうと、1973年、当時の西ドイツのデュッセルドルフに「大都会」という鉄板焼レストランを出店しました。「鉄板で焼いた肉や野菜、魚介類を醤油で食べてもらい、醤油の味や香りの良さを現地の人に伝えていく」ことから、ヨーロッパ進出は始まったのです。

欧州においても醤油市場獲得でスタート。そして、他の食材やキ

Un ponte tra Italia e Giappone

Il General Manager di JFC Italia, Naganuma Hiroaki ci racconta

La cultura alimentare attraverso gli scambi internazionali

Naganuma Hiroaki: *General Manager di JFC Italia, è nato a Tokyo nel 1982. Si laurea in lingua italiana presso la Tokyo University of Foreign Studies nel 2007. Durante il suo percorso di studi, frequenta anche l'Università Ca' Foscari di Venezia. Nel 2012 entra in JFC Germania come rappresentante di Kikkoman. Nel 2015, in occasione dell'Expo di Milano, fonda JFC Italia. Da allora viaggia in tutta la Penisola per promuovere la cultura giapponese del cibo. Attualmente vive e lavora a Milano.*

A seguito dell'Expo di Milano del 2015, la circolazione di prodotti alimentari giapponesi in Italia è aumentata considerevolmente. Non solo negli alimentari giapponesi e nei market asiatici, ma anche nei supermercati all'angolo della strada è ormai possibile trovare un'ampia varietà di prodotti giapponesi.

Cosa c'è dietro questi cambiamenti? Ne abbiamo parlato con Naganuma Hiroaki, Presidente di JFC Italia, una trading company del settore alimentare che si occupa di distribuire in modo sicuro ingredienti giapponesi in tutto il mondo.

Che tipo di azienda è la JFC (Japan Food Corporation)?

Naganuma Inizialmente, era nota con il nome di Pacific Trading. Venne fondata in California all'inizio del '900 con l'obiettivo di fornire ai giapponesi emigrati negli Stati Uniti prodotti alimentari provenienti dal Giappone. L'azienda fondò anche una filiale in Giappone, da cui partivano le esportazioni per gli Stati Uniti. In seguito, Pacific Trading cambiò nome in "Japan Food Corporation" (JFC) e, nel 1969, entrò a far parte di Kikkoman*.

Alla base del coinvolgimento di Kikkoman, azienda nota soprattutto per la produzione di salsa di soia, nella gestione di JFC, c'era proprio il desiderio di "diffondere all'estero il fascino del principale condimento giapponese". Da qui è nata anche l'idea di promuovere la cultura alimentare giapponese nel suo insieme. Fu con questo obiettivo che JFC si aprì al mercato estero dei prodotti alimentari giapponesi. Nel 1973, Kikkoman fondò negli Stati Uniti una fabbrica dedita alla produzione di salsa di soia, la prima fuori dal Giappone, che contribuì notevolmente alla sua distribuzione negli Stati Uniti. In seguito, fui inviato a Milano da Kikkoman come rappresentante del gruppo JFC Europe.

Quindi JFC fa parte del gruppo Kikkoman! Quando avete messo piede per la prima volta in Europa?

Naganuma Nel 1973 aprimmo un ristorante di *teppanyaki* (uno stile di cucina giapponese basato sul metodo di cottura alla griglia grazie al *teppan*, una piastra d'acciaio, n.d.t.) a Düsseldorf, nell'allora Germania Ovest. Lo chiamammo "Daitokai": fu l'inizio della nostra espansione, che partì da piatti a base di carne, verdure e frutti di mare grigliati con salsa di soia, con l'intento di far conoscere al pubblico europeo il gusto e l'aroma di questo condimento.

Anche la vostra espansione in Europa è partita dalla conquista del mercato della salsa di soia. In seguito, avete iniziato a occuparvi anche di altri ingredienti e prodotti non a marchio

ッコーマン以外の製品も扱うようになっていくわけですね。

長沼 はい、そうです。1979年ドイツを皮切りに1992年イギリス、1996年フランスなど、主要各国に大きな倉庫を構え、日本食全般を扱うようになっていきました。現在はヨーロッパ10ケ所に倉庫を置き、日本食の流行と共に、ビーガンやハラールなど海外の方々の多種多様なニーズにも対応しています。

また、欧州で市場を広げるのと並行して、日本米の生産なども始めました。我々のお米「ゆめにしき」は皆さんによく知っていただいているかと思いますが、実はお米以外にもJFCブランドの食品が色々とあるんですよ。

JFCヨーロッパの本社はデュッセルドルフですね。

長沼 はい、1998年設立です。その前年の1997年にはオランダにキッコーマン醤油工場を設立しています。

何故オランダに？

長沼 ヨーロッパの中心部に位置し、物流拠点としてEU諸国へのアクセスが容易です。また、多言語に通じた国際的な人材が多く、水も豊富な土地であり、醤油作りに適していたからです。

• • •

これまでメインとなってきた商品は何でしょう？

長沼 基本的に寿司関連の商品です。醤油、米、のり、わさびなどが主要商品です。

一方、欧州で流通させるのが難しい食品は？

長沼 実はカップヌードルなどは難しい。動物性の原材料を含む食品の日本からEUへの輸入は、とてもハードルが高く困難です。その動物性原材料を製造する工場が、EUが輸入の際に求める「HACCP」（Hazard Analysis and Critical Control Point=食品の安全性を確保するための国際基準の認証）を持っている必要があります。

動物性原材料を含んでいない食品でも、日本から輸入するとコストも時間もかかるので、最近では欧州内生産に切り替えるメーカーも増えています。例えば鰹節などはフランスとスペインに工場がありますし、我々も醤油と「ゆめにしき」は欧州で生産しています。

イタリアには何の工場があるのですか？

長沼 イタリアには日本食材の製造工場は非常に少ないです。イタリアはまず地理的に欧州内での物流拠点になりにくく、言葉も通じにくいところがある。独特の商習慣（ビジネスや商取引における一般的慣習）もあり、新規参入がなかなか大変なように思います。

いろいろと苦労がありそうですね。

長沼 はい。日本から食材を輸入する場合、入念な原材料チェックが必要です。チェックが完了しても、欧州への輸入までには時間が掛かります。食品には賞味期限がありますから、いつも時間との戦いです。特に今は中東の戦争の影響でコンテナが喜望峰回りになっており、通常よりも更に時間が掛かっています。社会情勢の影響を受けやすいですね。為替の影響も大きいのですが、今のような円安は我々にはプラスの要素になります。↗

Kikkoman?

Naganuma Sì, abbiamo aperto grandi magazzini in alcuni dei principali Paesi europei, in Germania nel 1979, nel Regno Unito nel 1992 e in Francia nel 1996. Da lì abbiamo iniziato a occuparci anche della distribuzione di diversi prodotti alimentari giapponesi. Attualmente disponiamo di magazzini in 10 sedi in tutta Europa. Vista la crescente popolarità della cucina giapponese, adesso ci occupiamo anche di prodotti vegani e halal, per rispondere alle diverse esigenze del mercato globale.

Parallelamente alla nostra espansione in Europa, abbiamo iniziato a produrre alimenti come, per esempio, il riso giapponese. Probabilmente conoscete tutti "Yumenishiki", ma in realtà il marchio JFC offre molti altri prodotti oltre al riso.

La sede centrale di JFC Europe Group è a Düsseldorf vero?

Naganuma Sì, venne fondata nel 1998, a seguito dell'apertura, un anno prima nel 1997, di uno stabilimento Kikkoman per la produzione di salsa di soia nei Paesi Bassi.

Perché proprio i Paesi Bassi?

Naganuma Oltre a essere situati nel cuore dell'Europa, sono anche un ottimo hub logistico in quanto, da lì, è garantito facile accesso agli altri Stati UE. È anche presente una grande forza lavoro multilingue e internazionale ed è un Paese ricco di acqua: tutti questi fattori lo rendono ideale per la produzione di salsa di soia.

• • •

Quali sono i vostri prodotti di punta?

Naganuma Fondamentalmente prodotti legati al sushi; salsa di soia, riso, alga *nori* e *wasabi*.

Quali sono invece gli alimenti difficili da importare in Europa?

Naganuma La tazza di ramen istantaneo, per esempio. L'importazione dal Giappone all'UE di alimenti contenenti ingredienti di origine animale è veramente complessa. Le fabbriche produttrici devono infatti rispettare l'attestato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point = protocollo per garantire la salubrità degli alimenti).

Anche l'importazione degli alimenti che non contengono ingredienti di origine animale dal Giappone è costosa e richiede tempo. Per questo, di recente, un numero sempre crescente di produttori ha deciso di espandersi anche in Europa. Per esempio, in Francia e Spagna sono presenti stabilimenti per la produzione di *katsuobushi*, mentre noi di JFC produciamo in Europa la nostra salsa di soia e il riso "Yumenishiki".

Che stabilimenti ci sono in Italia?

Naganuma In Italia ce ne sono pochissimi. Prima di tutto perché, in Europa, l'Italia non è una base logistica ottimale e c'è una barriera ↗

JFCイタリアの巨大な倉庫。建物の中にある巨大な冷蔵室は常に摂氏0～4度に保たれている。冷凍室はマイナス22度で防寒作業服を着用して作業。マグロやハマチはマイナス50度の超低温冷凍室で保管。／L'enorme magazzino di JFC Italia. La gigantesca cella frigorifera dell'edificio è mantenuta sempre a una temperatura tra gli 0° e i 4°, mentre i congelatori a -22°; per questo motivo i dipendenti indossano abiti da lavoro termici. Tonno e ricciola sono invece conservati in un congelatore a temperatura ancora più bassa, -50°.

linguistica non indifferente. Ci sono anche particolari abitudini commerciali (cioè pratiche comuni durante le transazioni di business) che rendono piuttosto difficile per i nuovi arrivati entrare nel mercato.

Sembra che ci sia molto lavoro da fare.

Naganuma Eh, già. Quando si importano prodotti alimentari dal Giappone, sono necessari accurati controlli sulle materie prime. Anche una volta completati, ci vuole tempo prima che gli alimenti possano essere importati in Europa. I prodotti poi hanno una data di scadenza, quindi è sempre una corsa contro il tempo. Soprattutto ora che, a causa della guerra in Medio Oriente, i container si trovano a deviare da Capo di Buona Speranza, il che richiede ancora più tempo del solito. Siamo fortemente influenzati dalla situazione geopolitica globale. Anche il tasso di cambio è un grosso fattore, ma l'attuale deprezzamento dello yen è un elemento a nostro favore.

Che ne pensa del mercato italiano? Se agli italiani i prodotti piacciono, immagino che li apprezzino davvero con il cuore.

Naganuma È proprio così. L'Italia ha una cultura del cibo ben consolidata, che all'inizio rappresentava un ostacolo per i prodotti giapponesi. Tuttavia, una volta che si abituano al gusto, lo apprezzano molto. Quando c'è di mezzo il cibo, gli italiani sono sempre curiosi ed entusiasti. Se gli si chiede un'opinione su qualcosa, i loro commenti sono sempre autentici. Inoltre, di recente, molti italiani si recano in Giappone e l'interesse per la nostra cucina è in costante crescita.

Quali sono i vostri obiettivi futuri?

Naganuma Vogliamo rendere il cibo giapponese più accessibile al grande pubblico italiano. Molti dei nostri clienti sono ristoranti e per i loro dipendenti organizziamo anche seminari sugli ingredienti e sul sakè. Un numero sempre crescente di locali italiani sta incorporando elementi giapponesi, e anche noi stiamo intensificando le nostre attività commerciali rivolte a queste realtà.

In particolare, ci sono molte cose da spiegare sul sakè, e noi ci teniamo costantemente aggiornati per cercare di fornire informazioni precise e approfondite a chi è interessato. Questo è il Paese del vino e, quando si tratta di alcolici, nulla va preso alla leggera. Organizziamo anche seminari su altre tematiche, come: "Come si fa la salsa *ponzu*?", "Cosa sono i *katsuo-bushi* (i fiocchi di bonito)?", "Che sarebbe lo *shio-koji* (un insaporitore a base di *koji* di riso)?" e "Come vengono allevate le capesanti giapponesi?". Se avete richieste particolari, saremo felici di venirvi incontro!

Negli ultimi dieci anni è diventato davvero facile trovare cibo giapponese a Milano. Non dobbiamo più costringerci a portarceli dal Giappone.

Naganuma Abbiamo aperto la nostra filiale italiana a Milano in occasione dell'Expo di Milano nel 2015. I ristoranti giapponesi storici

本日はお酒の説明会にやってきました。日本酒は説明すべきことが多いので、きちんとお伝えできるよう我々も常に勉強しています。／Oggi siamo qui per una sessione informativa sul sakè. Il mondo del sakè è complesso, per questo ci impegnamo costantemente a informarci, così da poterlo spiegare in modo chiaro e adeguato.

↘ イタリアの市場はどうですか？イタリア人って、気に入ったら本当に喜んでくれるのでは？

長沼 正にそうなのです。イタリアでは自国の食文化が確立されており、日本食材にとって最初はハードルが高い。ですが、いったん味を分かってもらえれば、心から気に入ってくれるのです。イタリア人は食に関しては何にでも興味津々で熱心。何か意見を求めたときに彼らのコメントはいつも本格的です。また、最近では日本に旅行に行くイタリア人も多く、日本食に興味を持つ人が増えています。

これからやっていきたいことは？

長沼 日本食を一般のイタリア人にもっともっと知ってもらいたいと思っています。弊社のお客様はレストランが多く、レストランのスタッフの方々のために、食材や日本酒のセミナーなども行なっています。イタリア料理のレストランでも和食的要素を取り入れるところが増えており、そういった所への営業活動にも力を入れています。

特に日本酒は説明すべきことが多く、我々もきちんと伝えられるように常に勉強しています。ここはワインの国ですからアルコールに関しては一筋縄ではいきません。他にも、「ポン酢というものはどうやって作るのか」「鰹節って何ですか？」「塩麹って何だろう？」「ホタテはどうやって育つのか」などといった講習会もやっています。皆さん、リクエストをいただけましたら喜んで伺いますよ！

ここ10年で、ミラノでは本当に日本食を手に入れやすくなりました。日本から無理して食材を持ってくることも無くなりました。

長沼 2015年のミラノ万博の際に、私共はミラノにイタリア支社を開設したのです。老舗和食レストランの方々も、それまではパリまで通っていた、ドイツまで行っていた、と言っておられます。

イタリアで日本食人気が高まる中で、JFCさんが縁の下の力持ちであることがよくわかりました。

長沼 そう言っていただけると嬉しいです。私自身も、JFCイタリアで仕事をするようになってから、先代が作り上げてきた「メイド・イン・ジャパン」の力の凄さに驚いています。本当にありがたいですね。

海外の方々に日本食の素晴らしさを伝えること。そしてそのために、安全安心な日本食材を皆さんにお届けすること。これが、私たちが常に描いている経営理念です。これからも「食文化の国際交流」を進めていきたいと考えています。

（※）日本の代表的な醤油ブランドとして世界的に知られているキッコーマンは、醤油メーカーとして350年以上もの歴史を持つ。1661年、現在の千葉県野田市にて醤油醸造開始。キッコーマンの会社名はカタカナ、あるいはローマ字表記だが、漢字にすると「亀甲萬」である。「亀甲」はカメの甲羅の意味であることから、キッコーマンの商標は六角形になっている。そして「亀は万年」という言い回し（「亀は1万年生きる」という意味）から、萬（万の旧字）をつけて「亀甲萬」と命名された。亀は日本では長寿や幸運のシンボルとされている。

イタリアのスーパーにて。キッコーマン商品がずらりと並ぶ。／In un supermercato di Milano: un'ampia gamma di prodotti Kikkoman.

ci hanno raccontato che, in passato, per procurarsi gli ingredienti necessari dovevano rivolgersi a Parigi o addirittura alla Germania.

Insomma, JFC è l'attore dietro la crescente popolarità del cibo giapponese in Italia!

Naganuma Sono felice di sentirlo dire. Da quando ho iniziato a lavorare per JFC Italia, mi sono stupito personalmente dell'enorme valore del "Made in Japan" che i miei predecessori hanno costruito. Ne sono davvero grato.

Diffondere all'estero l'eccellenza del cibo giapponese e, per farlo, offrire prodotti alimentari giapponesi sicuri e garantiti: questa è la filosofia di gestione che abbiamo sempre perseguito. Vorremmo continuare a promuovere la "cultura alimentare attraverso gli scambi internazionali".

※ Conosciuto in tutto il mondo come il marchio leader della salsa di soia in Giappone, Kikkoman vanta una storia di oltre 350 anni come produttore di salsa di soia. Una storia iniziata nel 1661 nell'attuale città di Noda, nella prefettura di Chiba. Il nome dell'azienda è scritto in katakana o romaji, ma in kanji è "亀甲萬". Il logo Kikkoman è esagonale per via dei kanji 亀甲, che significano "guscio di tartaruga". Il nome "Kikkoman" deriva dall'espressione giapponese "亀は万年" ("*kame wa mannen*" ovvero "le tartarughe vivono per diecimila anni"). Il carattere 萬, il kanji di 万 scritto secondo un vecchio stile, rappresenta proprio il numero "diecimila". In Giappone la tartaruga è considerata un simbolo di longevità e fortuna.

Servizio di Junko Kataoka
(Traduzione in italiano: Camilla Troisi)

Ciao恒例読者アンケート第8弾

あなたの好きな日本食は？

今回のアンケートでは、イタリア人の皆さんに好きな日本食を3つずつ挙げてもらいました。75人から頂いた回答をまとめた結果は以下の通りです。

🏆**優勝**：やはり**お寿司**で26票獲得。酢飯の上に刺身や錦糸卵や色とりどりの野菜を散らしたちらし寿司もここに含んでいます。

🥈**準優勝**：25票獲得の**ラーメン**。海外で日本食といえば、かつてはお寿司が一人勝ちでした。昨今のラーメンの躍進には目を見張るものがあります。ラーメン好きの皆さん、ラーメンは日本全国どこでも食べることができますが、地域ごとに特色があるので、各地で違ったタイプのものを試してみてくださいね。

🥉**3位**：22票獲得の**お好み焼き**。なぜ「お好み焼き」と言うのでしょうか？戦後の食べ物が無い時代、手に入る好みの材料をなんでも好きに入れて好きに作れたことから、このように呼ばれるようになったそうです。

4位：14票獲得の**うなぎの蒲焼**。意外に思ったのですが、鰻を食べる習慣はヨーロッパにも元々あるわけですから、不思議ではないのかもしれません。ですが鰻の蒲焼の香りは独特。食べたことがない方は一度お試しを！

5位：11票獲得の**鍋物**。一言で鍋物と言っても色々ありますが、しゃぶしゃぶ（5票）とすき焼き（3票）が特に人気でした。「しゃぶしゃぶ」という言葉はオノマトペで、薄く切った肉を熱い湯の中に浸す音です。一方の「すき焼き」は、漢字にすると「好き焼き」ではありません。かつて農民が鉄の「鋤」（すき=土の掘り起こしに使う農具）の上で食べ物を焼き、仕事の合間に食事をしたことがこの言葉の由来なのだとか。

6位：**丼物**（天丼、カツ丼…）、**天ぷら**、**そば**、**カレー**が9票ずつ。

ここまでが入賞料理です。以下、獲得票順に羅列します。

8票：**刺身**、**うどん**、**たこ焼き**
7票：**焼きそば**
6票：**鶏のからあげ**、**とんかつ**、**焼肉**
4票：**焼き鳥**、**餃子**、**おにぎり**、**お餅**
3票：**そうめん**
2票：**焼き魚**、**冷奴**、**ごぼう**、**つけ麺**、**桜餅**
1票：**生姜焼き**、**タコ酢**、**味噌汁**、**納豆**（え〜っ、ホントに？😱）、**コロッケ**、**焼き芋**、**どら焼き**、**みたらし団子**。他にも、**ナスと豚ミンチの味噌煮込み**、**ナスの揚げびたし**、**地鶏の炭火焼き**、**豚の角煮**、**じぶ煮**（石川県の郷土料理）といった食通の答えもありました。

以下は頂いたコメントです。

🍔友達にいつも「たこ焼きは子供の食べ物だ。大人なら焼き鳥にビールにしなさい！」と言われますが、私は気にしません。大好きだから仕方ないでしょ。

🍣鮭の塩焼きは日本の伝統的な朝ご飯の中で一番美味しいものだと思います。

🍜超難問。3つで収まりません。この5倍書かせて！

🍡日本のお菓子は美味しいものが多すぎて困る。

ご協力くださった皆さん、ありがとうございました。

🏆**Primo posto**: ***sushi*** (26 voti)
Come prevedibile, il vincitore del sondaggio è stato il *sushi*. In questa categoria abbiamo incluso anche il *chirashi-zushi*, un piatto composto da un letto di riso bianco condito con aceto e guarnito con svariati ingredienti come *sashimi*, striscioline di frittata e verdure. Il nome *chirashi* deriva infatti dal verbo *chirasu*, che significa "spargere, sparpagliare".

🥈**Secondo posto**: ***ramen*** (25 voti)
Un tempo, il *sushi* dominava indiscusso come piatto giapponese preferito all'estero; negli ultimi anni, invece, anche il *ramen* ha visto una notevole e rapida crescita di popolarità. Se siete amanti del *ramen*, sappiate che, potete gustare questo piatto in tutto il Giappone, e che ogni regione vanta le sue varianti locali: cercate di provarle tutte!

🥉**Terzo posto**: ***okonomiyaki*** (22 voti)
Sapete perché questo piatto si chiama così? Il nome, composto da *okonomi* ("quello che preferisci") e *yaki* ("cotto alla piastra"), pare aver avuto origine nel dopoguerra, in tempi di scarsità, quando si usava preparare questo semplice piatto aggiungendo qualsiasi ingrediente si preferisse tra quelli disponibili.

4° posto: ***unagi kabayaki*** (anguilla alla griglia, 14 voti).
Un risultato forse sorprendente, ma in fondo non troppo, se pensiamo che anche in Europa esiste una tradizione legata al consumo di anguilla. Tuttavia, l'anguilla *kabayaki* (filetti di anguilla grigliati e glassati con una salsa dolciastra appositamente preparata, a base di salsa di soia e *mirin*) si distingue per il

Sondaggio ai lettori, vol.8

Qual è il tuo piatto giapponese preferito?

Nel sondaggio di questo numero, abbiamo chiesto ai nostri lettori italiani di indicare i tre piatti della cucina giapponese che preferiscono. Abbiamo raccolto le risposte dei 75 partecipanti: vediamo ora i risultati!

suo aroma particolare. Se non l'avete mai assaggiata, vale la pena provarla almeno una volta!

5° posto: ***nabe-mono*** (*hot pot* giapponese, 11 voti)

Il termine *nabe-mono* include numerosi piatti bolliti in un *hot pot* (pentola condivisa nel cui brodo vengono cotti ingredienti come pesce, carne, *tofu*, verdure e funghi). Tra questi, i più votati sono stati lo *shabu-shabu* (5 voti) e il *sukiyaki* (3 voti). Lo *shabu-shabu* prende il suo nome dall'onomatopea che riproduce il suono della carne sottile che viene immersa per pochi secondi nel brodo bollente. Il *sukiyaki*, invece, è un piatto a base di fettine sottili di carne di manzo cotte insieme a verdure, *tofu* e altri ingredienti, in una salsa agrodolce; una volta pronti, i bocconi vengono immersi in uovo crudo sbattuto prima di essere gustati. Per quanto riguarda il nome di questo piatto in *kanji*, lo *suki* di *sukiyaki* non ha niente a che vedere con l'omonimo verbo "piacere". Sembra invece che il termine derivi da un altro *suki*: l'antica zappa di ferro su cui un tempo i contadini cuocevano il cibo durante le pause dal lavoro.

6° posto: ***donburi*** (categoria di piatti composti da un letto di riso bianco su cui vengono disposti diversi ingredienti come carne, pesce o verdure; tra questi: *tendon* con *tempura*, *katsudon* con cotoletta di maiale, ecc.), ***tempura***, ***soba***, ***curry* giapponese** (9 voti ciascuno)

Questi completano la classifica dei piatti "vincitori".

Di seguito, gli altri piatti in ordine di voti ricevuti:

8 voti: ***sashimi***, ***udon***, ***takoyaki*** (polpette di polpo)

7 voti: ***yakisoba*** (noodles saltati in padella con carne, verdure e una salsa apposita)

6 voti: ***karaage*** (pollo fritto giapponese), ***tonkatsu*** (cotoletta di maiale), ***yakiniku*** (carne grigliata)

4 voti: ***yakitori*** (spiedini di pollo), ***gyoza***, ***onigiri***, ***mochi*** (fatto con riso glutinoso, dalla consistenza morbida e gommosa e viene tradizionalmente consumato durante i festeggiamenti del Capodanno)

3 voti: ***sōmen*** (noodles sottili, spesso serviti freddi con salsa *tsuyu*)

2 voti: **pesce alla griglia**, ***hiyayakko*** (*tōfu* freddo morbido, servito come antipasto con salsa di soia), ***gobō*** (radice di bardana), ***tsukemen*** (una sorta di ramen "scomposto": noodles freddi serviti separatamente rispetto alla ciotola con il brodo concentrato e gli altri ingredienti), ***sakura mochi*** (mochi ripieni di marmellata di fagioli rossi avvolti in una foglia di ciliegio)

1 voto: ***shōgayaki*** (carne marinata e saltata in padella con una salsa a base di zenzero, salsa di soia e mirin), ***tako-su*** (insalata di polpo in aceto), **zuppa di *miso***, ***nattō*** (Eh?! Davvero? Sono dei fagioli di soia fermentati, dalla consistenza appiccicosa e filamentosa, con un odore pungente), ***korokke*** (crocchette di carne e patate), ***yakiimo*** (patata dolce arrostita), ***dorayaki*** (pancake ripieni di marmellata di fagioli rossi), ***mitarashi-dango*** (palline di riso glutinoso servite su spiedini con salsa di soia dolce-salata).

Abbiamo ricevuto inoltre risposte da veri gourmet, come: **melanzane e carne trita di maiale stufati in pasta di miso**, **melanzane fritte marinate**, **pollo *jidori* alla brace**, **pancetta di maiale brasata**, ***jibu-ni*** (piatto tipico della prefettura di Ishikawa: stufato di carne di anatra con verdure, funghi e glutine di frumento).

Ecco invece i commenti che ci avete mandato:

🍙 I miei amici mi prendono sempre in giro: "I *takoyaki* sono per bambini! Se sei adulto devi prendere *yakitori* e birra!", ma io non ci faccio caso. Non posso farci niente: adoro i *takoyaki*!

🍣 Per me il salmone grigliato al sale è la parte più buona della colazione giapponese tradizionale.

🍨 Domanda difficilissima! Tre non bastano... posso scriverne il quintuplo?

🍡 Ci sono così tanti dolci giapponesi buoni che non riesco proprio a scegliere!

Grazie a tutti per aver partecipato al sondaggio!

Illustrazione: Kiba usa
Traduzione in italiano: Emanuela L. Arancio

子供達に指示を出しているのはジャンフランコ・プッドゥ氏。／Gianfranco Puddu, membro della Commissione Nazionale Tecnica sull'Attività Giovanile del CONI, spiega le regole del gioco ai bambini.

Dunque parliamo

Padiglione Italia: l'unione attraverso lo sport

Il Padiglione Italia a Expo Osaka 2025 è animato da eventi sempre diversi. Pensando a tutto ciò che il Bel Paese ha da offrire, dai paesaggi incantevoli al buon cibo, dall'artigianato di alta qualità ai suoi inestimabili patrimoni culturali, e considerando che, come se non bastasse, è anche la capitale della moda, sembrerebbe quasi impossibile aspettarsi il contrario. Inoltre, nel 2026 l'Italia sarà il Paese ospitante delle Olimpiadi invernali, un ulteriore motivo che lo pone al centro dell'attenzione. Del resto, l'Italia vanta una forte tradizione nello sport… Che Paese impressionante!

La forza dello sport

All'interno e all'esterno del padiglione vengono proposte numerose iniziative pensate per coinvolgere il pubblico. Dal 26 aprile al 2 maggio, il CONI (Comitato Olimpico Nazionale Italiano) ha organizzato un'attività di formazione sportiva dedicata ai giovani. Il progetto aveva come titolo "Per gioco per sport. It's not just a game, it's sport".

"*Ichi, ni san*" (uno, due, tre in giapponese) "Bravo!" "Evviva!" "*The winner is you!!*" Parole in lingue diverse volavano nell'aria tra adulti e bambini di ogni nazionalità. Sembrava quasi di trovarsi in Italia, in un pomeriggio qualsiasi, quando i bambini tornano da scuola e corrono nei parchi a giocare, e i padri improvvisano partite di calcio con i figli. A guidare tutto questo, come maestro di giochi, Gianfranco Puddu, membro della Commissione Nazionale Tecnica sull'Attività Giovanile del CONI, promotore di un progetto rivolto ai bambini e ai ragazzi dai 5 ai 14 anni, sbarcato questa volta all'Expo di Osaka.

A differenza del Giappone, dove il programma scolastico include un'ampia offerta di attività fisiche e sportive, in Italia l'educazione fisica occupa ancora uno spazio limitato nel curriculum. Anche nel doposcuola, le attività extrascolastiche strutturate non sono sempre previste, mentre in Giappone queste iniziative sono spesso ben organizzate e fortemente orientate alla pratica sportiva.

E così, a parte pochi giovani che intraprendono un percorso agonistico, molti ragazzi italiani crescono senza sviluppare una vera cultura sportiva. È proprio per questo che è nato il progetto del CONI: per avvicinare i giovani allo sport, offrendo loro uno spazio sicuro dove praticarlo, uno spazio da proteggere, dove lo sport torni ad essere prima di tutto un gioco, un'attività divertente, da vivere con entusiasmo e partecipazione. Durante questo evento, tutti i bambini erano invitati a partecipare, anche a gioco già iniziato, proprio come accade nei parchi, dove i piccoli si uniscono man mano, senza formalità: qui bastava indossare una pettorina per entrare a far parte della squadra. Le istruzioni, a parte qualche parola semplice in giapponese, erano tutte in italiano. Questo non ha

万博イタリア館。スポーツが紡ぐ絆

関西・大阪万博2025におけるイタリア館では、毎日のようにイベントが行われ、大変賑わっている。イタリアと言えば素晴らしい風景に美味しい食べ物、良質の古き伝統工芸を伝えると同時にファッション界を牽引する世界最高峰のおしゃれな国、そして何と言っても世界遺産を山ほど抱える芸術国家である。これでもかというほどアピールポイントがあるわけで、全てをお披露目しようとすれば自然と盛りだくさんになるのだ。

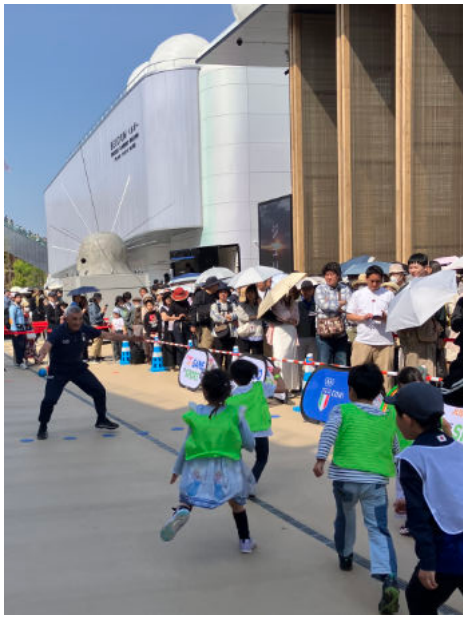
そして更に、2026年のイタリアは冬季五輪の開催国であることから、現在イタリアのスポーツ界も注目されている。先ほど羅列し忘れたが、イタリア人はスポーツにおいても秀でているのであった。恐るべし…。

スポーツの力

イタリア館はコロッセウムをモチーフにしたものだ。館内だけではなく、パビリオンの前のスペースでも様々な催し物が行われている。4月26日～5月2日には、イタリアオリンピック委員会（CONI）による子供向けイベントが開催された。タイトルは「Per gioco per sport. It's not just a game, it's sport」（楽しむために、スポーツのために。これはただのゲームじゃない、スポーツだ！）というもの。

「イチ、ニ、サンッ」「Bravo!!」「やったあ！」「The winner is you!!」。異なる国籍の大人と子供の間で色んな言葉が飛び交う。しばらく見ていると、イタリアの子供たちが学校帰りに集まる公園に見えてきた。遅い時間になるとお父さんたちもやってきて、子供に混じってサッカーを始めてしまうこともある。イタリア育ちの私には懐かしい光景であった。

この催しで子供たちに号令をかけていたジャンフランコ・プッドゥ氏は、「イタリア全国青少年活動技術委員会」のメンバーである。同委員会は5～14歳の子供を対象に一連の活動を行っているが、その一つが今回の万博で実施された「放課後の運動」プロジェクトなのだそうだ。イタリアの学校では日本と違って体育の授業があまり充実していない上に、放課後のクラブ活動などの課外活動がない。それ故、幼い時から専門の指導を受けて育つ素晴らしいスポーツ選手が多くいる一方で、全く運動をしないまま育ってしまう子供も多いことと思う。「放課後の運動」



は、その危機感から生まれたプロジェクトなのだろう。「子供たちが運動を楽しく、そして継続的に行えるような環境を整えてやることが重要である。そこで運動プログラムに遊びの要素を取り入れ、子供たちの参加意欲を高めよう」というものだ。

催しには、誰でも途中から参加できるようになっていた。蛍光色のビブスさえ着たらもう仲間だ。学校帰りの子供たちが次から次へとやってきて遊びに入れてもらうのと同じ感覚だ。初歩的な日本語の単語以外、指示は全てイタリア語。だが誰も違和感が無い様子。言葉なんか分からなくても関係ないのだ。初対面同士でグループを組み、汗だくになって全力で挑む。みんなで遊び、笑ったり叫んだり…。この小さな国際交流に、気持ちが温かくなる。

スポーツは世界の共通語

「これこそスポーツの力です」とプッドゥ氏は言う。「子供たちは通訳を聞く前にルールを理解していました。そして自分より小さい子に遊び方を教えてやるんです。どの子も最初はちょっと警戒した様子。でもあっという間に遊びに溶け込んでいく。周りで観戦している子も興味津々で、だんだんソワソワし始め、最終的には大勢がグラウンドを駆け回っている。国籍が違う子たちから成るチームがバラバラになることはなかった。運動やスポーツが世界の共通語であることの証明です」。

ゲームはボールを使ったもの以外に、ケンケンパなど昔ながらの遊びもあった。CONIのチェチリア・ダンジェロ氏は、日本とイタリアには共通する遊びがたくさんあることを知って驚いたという。「イタリアの伝統的な遊びであるCampana（鐘）は日本ではケンケンパ。そしてVolpe e Cacciatori（狐と猟師）は日本では尻尾取りと言うのね！」。ちなみに、このカンパーナあるいはケンケンパは、なんと古代ローマで生まれた遊びらしい。そして元々は、兵士が負傷しても片足で行進できるようにするためのトレーニングだったそうな。

「スポーツは言葉の壁を越えて私たちを結んでくれるということを万博で伝えたかったのですが、我々の方でも大いに刺激を受けました」とダンジェロ氏は言う。「周りの人や環境、そして物に対する日本人の思いやりを、我々イタリア人は学ばなくてはいけません。サッカー場での試合観戦の後、日本人サポーターは自分の座っていた辺りを掃除して帰ると聞き、感動しました」。そしてね、とダンジェロ氏は笑いながら続ける。「イタリア人からも日本人に伝えられることがあるわ。それは、私たちのクリエイティブ力です。ほら、私たちは日本人ほど正確じゃない分、柔軟なのよ！」。

日伊両国にとって文化交流は非常に大切であり、そこではスポーツが重要な役割を果たすと彼女は言う。「スポーツでは共通点と相違点が明らかになるからです。逆説的に聞こえるでしょうが、互いの違い、あるいは似たところを良く知ることによって、相手とより深く交流することができるのです。又、互いの共通点と相違点は個人個人の個性に更なる

フェンシング・アカデミー「MusumeciGreco」がイタリア流フェンシングを披露。写真中央はマリオ・ヴァッターニ大阪・関西万博イタリア総領事/
I membri dell'Accademia Musumeci Greco all'Expo insieme all'Ambasciatore Mario Vattani, per promuovere la scherma italiana ©Padiglione Italia

rappresentato un ostacolo per i bambini: la lingua non contava. Hanno formato gruppi con compagni sconosciuti, si sono messi a giocare e a ridere a voce alta, a correre senza risparmiarsi: piccole scene in cui le culture si mescolavano, riscaldando il cuore di chi le osservava.

Lo sport come linguaggio universale

"Questa è proprio la forza dello sport" – racconta Gianfranco Puddu – "I ragazzi capivano immediatamente le regole del gioco, persino prima degli interpreti! Anzi, molti di loro le spiegavano ai più piccoli che magari non avevano capito. All'inizio c'era un po' di diffidenza, ma bastava iniziare a giocare perché tutto cambiasse: pian piano si univano tutti, trascinati dall'entusiasmo, per correre insieme nel campetto. Hanno partecipato bambini da ogni parte del mondo, ma erano uniti. Perché lo sport, in fondo, è una lingua universale."

I giochi proposti durante l'evento includevano, oltre a quelli con la palla, anche giochi tradizionali. Tra questi la Campana, che ha suscitato sorpresa e curiosità quando si è scoperto che esiste un gioco molto simile anche in Giappone. Cecilia D'Angelo, dirigente del Territorio CONI, ha commentato: "Con grande stupore ho scoperto che in Giappone esistono molti giochi simili ai nostri. Il gioco tradizionale della Campana per esempio si chiama *Ken ken pa*. Un altro esempio è Volpe e Cacciatori, corrispondente al giapponese *Shippotori*". La Campana ha radici antichissime: risale addirittura all'Impero Romano, dove veniva usato per addestrare i soldati a camminare anche con una sola gamba.

"Il nostro intento in Giappone – continua – era proprio questo: raccontare che il linguaggio dello sport va oltre le differenze culturali, è qualcosa che unisce. Però anche noi abbiamo imparato tanto in Giappone: il rispetto per l'ambiente, per gli spazi comuni, per le cose.. Mi sono emozionata quando ho saputo che, qui, dopo una partita di . calcio, gli stadi restano perfettamente puliti." Sorride, aggiungendo: "Dagli italiani, invece, i giapponesi possono prendere la creatività! La nostra capacità di improvvisazione: noi italiani siamo meno rigidi". Sottolinea poi quanto sia importante lo scambio culturale tra Italia e Giappone, e il ruolo che lo sport può svolgere in questo dialogo tra popoli: "Il bello dello sport è che ci fa scoprire le differenze per imparare a valorizzarle. Può sembrare un paradosso, ma i legami più profondi nascono proprio conoscendo ciò che ci distingue, così come ciò che abbiamo in comune. Ce lo hanno raccontato i bambini attraverso il gioco. È questa la vera forza dello sport". E conclude con un sorriso: "Torniamo a casa con una ricchezza acquisita".

Va inoltre ricordata l'iniziativa promossa dal Padiglione Italia e dal Padiglione della Santa Sede in collaborazione con VS Academy, che ha portato all'interno del Padiglione una mostra di maglie autografate da celebri calciatori in Italia, attirando appassionati di tutte le età. "Il gioco del calcio permette a tutti di parlare la stessa lingua" ha sottolineato Alfredo Trentalange, ex arbitro dell'AIA (Associazione Italiana Arbitri). "È importante applicare la giustizia sia dentro che fuori dal campo, per raggiungere la pace."

価値を与えてくれます。そういったことを今回、我々は子供たちの手を借りて証明しました。つまりスポーツの力を証明したのです」。

これで堂々と胸を張ってイタリアに戻ることができる、と彼女は笑った。

上記催しに並行してイタリア館の中では、サッカーファン垂涎（すいぜん）の、イタリア有名選手のサイン入りユニフォームの展示も行われていた（バチカンパビリオンも協賛。実はバチカン市国にもサッカーチームがあるのだ！）。「サッカーは世界の人を繋ぐ共通言語である」と、イタリア審判協会元会長のトレンタランゲ氏は言う。「フィールドの中であろうと外であろうと、正しく判定することによってこそ我々は平和に辿り着けるのです」。

更に5月18～24日、イタリア館の前ではフェンシングの催しが行われた。タイトルは「フェンシング：メイド・イン・イタリーの誇り」である。イタリアのフェンシング選手（車椅子の選手も）が試合を実演した後、観客もプラスチック製の剣でフェンシング体験をすることができた。世界で最も古いとされるフェンシング・アカデミー「Musumeci Greco」（ローマに1878年創設）が、「剣の道」の長い歴史を持つ日本を訪れ、イタリア流フェンシングの力強さと優雅さを披露した。そして、異なる文化を持つ人々を繋いだのだった。

イタリア館の前に突然現れたイタリアの畑。／Il Padiglione Italia si è trasformato all'improvviso in un rigoglioso orto.

スポーツが紡ぐ絆

6月5日から12日、そこは今度はイタリアの畑に姿を変えた。トマト、ズッキーニにバジルなど、イタリア料理の定番野菜を植えた畑を再現してみせたのは、岡山県矢掛町（やかげちょう）の「イタリア野菜プロジェクト」だ。矢掛町は、2020年東京オリンピック・パラリンピックの際、イタリアチームのホストタウンであった。だがコロナ禍に見舞われ、企画していたイタリアとの交流イベントが全て中止になってしまったのだ。それでもイタリア選手をサポートしたいと、イタリアの野菜や「実家のマンマの味」がするリゾットやスープを届けて、イタリアチームを応援した。正にスポーツが紡いだ絆であった。

Dal 18 al 24 maggio, invece, è stata protagonista la scherma, con l'evento intitolato "La scherma – Il fiore all'occhiello del Made in Italy". Campioni della disciplina, inclusi atleti paralimpici in carrozzina, si sono esibiti davanti al Padiglione Italia. Dopo le dimostrazioni, è stato il momento del pubblico, che ha potuto sperimentare la scherma in prima persona, utilizzando una spada in plastica. A rappresentare la tradizione italiana era presente l'Accademia Musumeci Greco, fondata nel 1878, che è sbarcata in Giappone, terra a sua volta legata a una profonda cultura della spada, per promuovere la scherma italiana come espressione di eleganza, tecnica e inclusione. Lo sport, ancora una volta, si dimostra un linguaggio universale.

L'unione che nasce dallo sport

Dal 5 al 12 maggio, il Padiglione Italia ha cambiato volto, trasformandosi in un vero e proprio orto: pomodori, zucchine, basilico e tante altre verdure simbolo della cucina italiana.
L'allestimento faceva parte del "Progetto Verdure Italiane" promosso dalla cittadina di Yakage, nella prefettura di Okayama. Yakage era stata designata come villaggio di accoglienza per gli atleti italiani in occasione delle Olimpiadi e Paralimpiadi di Tokyo 2020, ma a causa della pandemia di Covid-19, il progetto non poté essere realizzato. Nonostante ciò, i coltivatori locali decisero comunque di sostenere la squadra italiana: inviarono verdure fresche e prepararono risotti e zuppe che, come raccontano, "ricordassero la cucina della mamma". Un gesto semplice ma profondo, che ancora una volta dimostra quanto forti possano essere i legami che nascono attraverso lo sport.

Abbiamo sempre sperato in un'evoluzione positiva dell'uomo, ma non è che una canna sbattuta dal vento: troppo spesso l'uomo non fa

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

TANABATA 七夕書店 Libreria Giapponese Milano

Tanti libri, ma non solo.
Taaanto 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

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。
Geienneffe 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:
Geienneffe 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!

争ってばかりの大人たちも、いがみ合いの原因となっている「レッテル」を脱ぎ捨て、キャッチボールでもしながら共に歩いていけないものか。誰であろうと自然に仲間に入れてあげられる子供たちのように…。

「彼らにイタリア語も教えたよ。『チャオ、イタリア』は『こんにちはイタリア』って意味だよって。それから『アリヴェデルチ』は『さようなら、また会おうね』。最後にもちろん『グラツィエ』もね」。プッドゥ氏は嬉しそうに言った。

※万博開始翌日の4月14日、ミラノ・コルティナ冬季オリンピックとパラリンピックの聖火トーチが日伊両国で同時に公開された。「エッセンシャル」と命名されたこのトーチは、同オリンピックのテーマ「持続可能性」に従い、環境に配慮したリサイクル可能な材料で作られているという。聖火トーチはエキスポ期間中のイタリア館と、冬季五輪終了までのミラノ・トリエンナーレにて、見ることができる。

altro che combattere. Chissà perché, fatica ancora a liberarsi dai pregiudizi, a camminare insieme... magari semplicemente passandosi la palla, come fanno i bambini, che accolgono i nuovi arrivati nel gioco con naturalezza e spontaneità.

"Gli abbiamo insegnato anche qualche parola in italiano: innanzitutto *Ciao*, *Italia*! Poi *arrivederci* e *grazie*!" ha concluso con un sorriso Gianfranco Puddu.

※Il 14 aprile, sono state svelate contemporaneamente in Giappone e in Italia le torce olimpiche e paralimpiche dei Giochi Invernali di Milano-Cortina. Le torce si chiamano "Essential": sono state realizzate seguendo il tema centrale delle Olimpiadi, la sostenibilità. Sono infatti composte da materiali riciclabili e progettate con un'attenzione particolare all'ambiente. È possibile ammirarle all'interno del Padiglione Italia, e alla Triennale di Milano, dove resteranno esposte fino alla fine dei Giochi Invernali.

Natsu Funabashi

Ciao Journal in piazza

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

社員募集。レストラン大阪　ホールとキッチンスタッフ募集。パートタイムも可。8月より新店舗に移転予定です。Via Anfiteatro, 6 Milano 地下鉄Lanzaから2分。ご連絡お待ちしております。
Ristorante Osaka cerca nuovi professionisti. Cerchiamo persone volenterose per la sala e la cucina. Full time e part time. Il ristorante si trasferirà ad agosto nella nuova sede in Via Anfiteatro 6, Milano (metro Lanza). Contattateci.
ristoranteosaka.milano@gmail.com
Claudio +39 340 8330638

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

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 イタリアの高校から外国の大学へ進学する際にイタリア語の卒業証書や成績表等の宣誓翻訳証明書が必要になります。私どもにお任せください。

静かで緑多く明るい75mqアパート貸します。リビングキッチン、バスタブ洗面所、寝室/書斎、窓付き半地下と明るい庭付き、玄関には靴収納有り。家具付きで便利な環境。M4 San Cristoforo 駅徒歩3分。 +39-338-5697105 ／ stellars@alice.it

「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 Moscova ・図書のリストはwww.vangeloezen.orgをご覧になり、「Vangelo e Zenの図書館」をクリックして下さい。

ミラノのレストラン「HAZAMA」よりお知らせです。当店では、より気軽にお楽しみいただけるよう、アラカルトメニューをランチ、ディナーともに提供いたします。鰻重や手打ち蕎麦の定番メニューに加え、かき揚げや季節の食材で作るお料理をお楽しみください。皆様のお越しをお待ちしています。Via Savona, 41 Milano ☎ 02 0995 5972
(vedi prima pagina)

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　お問い合わせはmilano.gla2020@gmail.com 迄。

チャオ誌面とHPに告知掲載 / Pubblica il tuo annuncio sulla versione cartacea e sul sito di Ciao: 1コマ25ユーロ（20字×5行、英数半角は2文字で1字）/ una casella: 25euro (40 battute per 5righe)

CiaoのFbやインスタ上での告知 / Annunci su Facebook e Instagram di Ciao: Ciaoの告知として2回掲載で25ユーロ（100字、英数半角は2文字で1字、写真1つ）/ L'annuncio verrà pubblicato 2 volte sui social di Ciao: 25euro (200 battute, foto)

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

Ciao!Journalでは**日本語⇆イタリア語の翻訳・通訳**を承っています。
詳細はciao@ciaojournal.comまでお問い合わせください。
Ciao!Journal offre i servizi di **traduzione e interpretariato giapponese⇆italiano** e revisioni di testi in italiano e in giapponese. Contattateci per avere maggiori informazioni. ciao@ciaojournal.com

FIDENZA village IS MORE

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。

TAX FREE SHOPPING

PANGEA
Colombine Jubert x Laëtitia Rouget

x

Fidenza Village
THE BICESTER COLLECTION

© Fidenza Village 2025 06/25