

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

RISTORANTE GIAPPONESE 創業1977年 老舗日本料理店

SHIRO 

POPOROYA

こだわりの食材
 本物の技術
 くつろぎの空間
 お客様からの信頼

dal martedì al sabato
 12:30-14:30/ 19:30-22:30 (last order)
 domenica
 12:00-14:30 (last order)

Il ristorante è chiuso la domenica a cena e il lunedì.

via Eustachi, 20 - Milano 02 83972091

Q&A!
 JOURNAL

隔月刊日本語新聞
 2025年9-10月号

No. 5 

隔月刊日本語新聞 - PUBBLICAZIONE
 PERIODICA GRATUITA distribuita in Italia
 ANNO 9 - NUMERO 5 - SETTEMBRE/OTTOBRE
 2025 | Edito da: Geienneffe Editore S.a.s.
 Testata giornalistica iscritta al Tribunale
 di Milano n° 53 del 23/01/2017

今年は
 どんが
 夏だった?

Raccontaci
 la tua
 estate!

Curiosare il Giappone
 Articoli in italiano da pag. 6

わくわくするイタリア新聞



CIAO!
JOURNAL

Lingua 翻訳・通訳
語学

Traduzioni e interpretariato

corso di giapponese
- per adulti
- per bambini
日本人のためのイタリア語

giapponese ↔ italiano
日本語 ↔ イタリア語

www.ciaojournal.com
ciao@ciaojournal.com

**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: 25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, Sagami, Poporoya, Shiro, Ristorante Osaka, Yazawa, Gastronomia Yamamoto, 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, 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・イブシロン, クラウンスティーノ41

Osaka Melone/Fratelli Tokuyama

Kobe 神戸日伊協会

Ehime Locanda del cuore

Aomori LINCÉ osteria e bacaro

政界アラカルト

大丈夫か、ミラノ

～浮上した汚職疑惑～

ミラノ再開発計画

ミラノは、2015年に開催された万博(Expo2015)を機に、未来的な都市として飛躍的に生まれ変わった。そしてそれは現在も進行中である。

ミラノ第二の主要国鉄駅であるポルタ・ガリバルディ駅。その周辺地区はその昔ゴチャゴチャとして薄暗い印象だったが、今や、水面鏡が美しいガエ・アウレンティ広場を囲んで有名ブランドが軒を並べ、周囲にはイタリアで最高の高さ(231m)を誇る31階建てのウニクレディ・タワー(Torre UniCredit)をはじめとし、竹筒を斜めに切った形のウニポル・タワー(Torre Unipol)やIBMの木製ビルディング、かの有名な「垂直の森」(Bosco Verticale。26階頂上まで建物が木々に覆われている超高級マンション)などの斬新な建築物が立ち並ぶ。

また、市内にあった見本市会場(アメンドラ・フィエラ)がミラノ郊外に完全移動した後、その跡地にザハ・ハディッド・タワー、リベスキンド・タワー、そしてインザキ・タワーという、超有名建築家による3棟の高層ビルが出現した。長いあいだ赤・黄・緑の3本しかなかった地下鉄路線は、完全無人運転の青(4番線)と紫(5番線)が加わって5本になり、リナーテ空港からミラノ中心まで地下鉄で直行できるようになった。

一方、ミラノ市内への車の乗り入れが大幅に制限され、市民や通勤者は公共機関の使用を余儀なくされることになったが、クレジットカードによる乗車が可能となり、チケット無しで地下鉄・市電・市バスによ

るスムーズな移動ができるようになってい

る。この大規模なミラノ改造計画は「環境に優しい街づくり」をビジョンとしたもので、「土壌の消耗を制限」し、特に長年放置されて退廃した地区に於いては「既存の建築資源を再利用」しつつ、ミラノという大都市全般の「再生を軽微・安価に図る」ことを定めた2019年11月26日付州令第18条に基づいている。前述のガリバルディ駅辺りや旧見本市会場跡地などに加え、EXPO2015地区(ミラノ万博跡地)は新たに変貌を遂げつつあるし、かつて貨物ターミナルだった広大な土地(国鉄ポルタ・ローマ駅周辺)に超特急で建設していたミラノ・コルティーナ冬季オリンピック(来年2月開催)の選手村は、この6月に完成した。選手村の周りではレジデンスや緑豊かな公園の建設が進行中で、中心となる広場に面しては錚々たる有名会社のビル群が既にできてい

激震、いったい何が?

だが、ミラノ市民が「近代的でお洒落な街」「歩き易い街」を実感するようになってきた今日この頃、突如として激震が走った。ミラノの都市再生計画の立役者6人がこの7月、検察局によって逮捕されたのである。タンクレディ都市再生議員、不動産会社「Coima」代表取締役のカテッラ氏、景観委員会前会長のマリノーニ氏、「垂直の森」マンションを考案した建築界の巨匠ステファノ・ボエリ氏、建築設計会社「J+S」社長のペッラ氏、不動産会社

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

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。

Bortora Pirella

バックナンバーは公式サイトでチェック♪
Puoi consultare i numeri precedenti sul nostro sito ufficiale ! www.ciaojournal.com

「Bluestone」社長のベッツィケーリ氏の面々だ。それだけではない。ミラノ市長ベッペ・サラ氏までもが捜査対象に加えられ、最終的に取り調べ対象者は70人にも上った。いったい何が起きているのか。

ミラノ市北東部、ロレート広場に近いアスプロモンテ広場の一角にある高級住宅群（Hidden Garden／秘密の庭という通称を持つ）が「違法建築である」と付近の住民が訴えたのが事の始まりだ。2022年、ここから一連の捜査が始まり、2024年2月末の時点でミラノ検察局から中止の通達を受けた工事やプロジェクトは150件ほどもあったという。

問題となったのはどうやら、「大規模工事であるにも関わらず、ミラノ市から正式な建築許可を得ずにSCIA（Segnalazione Certificata di Inizio Attività）のみによって工事が開始された」ことらしい。SCIAとは「工事開始時期の市への通達」のことを言い、簡単な工事の場合はこれだけで始められる。だが、ビル建設のような大規模なものの場合にはSCIAは適用されず、市からの正式な許可を取得しなければならない。建設許可はミラノ市の管轄であることから、検察局が工事の手続きに関して捜査を進めていった結果、ミラノ市議会関係者と建設業者の癒着疑惑が浮上したというわけだ。

一時停止中のプロジェクト

ミラノ検察局によって中止が通告された工事やプロジェクトを具体的に見てみよう。

【既に工事が始まっている地区】

●ポルタ・ロマーナ貨物駅跡：2026年冬季オリンピック選手村を含む19万平米のこの土地には広い公園、オフィス、サービス施設、住宅の建設が予定されている。更に、

この地区の南側にも新たな再生地区が生まれつつある。また、オリンピック終了後、選手村は学生寮として使われる。

●2015年ミラノ万博会場跡：100万平米にも亘る広大な再利用地区で、ミラノ大学の新キャンパスをはじめとし、研究所、住宅、商業スペースの建設が続行中で既に35%完了。ちなみに、ミラノ大学のキャンパスができるのは、ミラノ万博のシンボル「生命の樹」（Tree of Life）の向かい側だ。

【工事に踏み込めずに“机上の書類”の段階で足止めを食っている地区】

●その筆頭に挙げられるのがロレート広場で、本当ならこの8月から工事が始められることになっていた。

●ミラノ市北部のボヴィーザ地区に建設予定のミラノ工科大学のキャンパス工事も宙に浮いている。

●サンシーロ・スタジアムの周辺トロット地区。かつては家畜小屋であったこの辺りは、住宅と公園、商店を合わせた生活圏として再生すべく、目下、許可待ち中。サンシーロ・スタジアム自体、解体と再建設の運命にあるのだが、この度の不正疑惑浮上で先行きが見えなくなった。

●ファルック社鉄工所跡。ミラノの隣町の国鉄駅セスト・サンジョヴァンニのプラットフォームに立つと、最初に目に入るのがおどろおどろしい鉄筋の残骸だ。これは1906年に開業し1976年に幕を閉じたファルック社の鉄鋼製造活動の証だ。かつて存在していた工具村を含め140万平米にも及ぶ敷地。

●他にも、貨物駅跡（ポルタ・ジェノヴァとファリーニ）や旧兵舎（ミラノ市北東部ビコッカ地区のマメリ兵舎）などなど。

ここまで、一時停止になっているプロジ



Indice 目次

- p.2 大丈夫か、ミラノ
- 浮上した汚職疑惑
- p.4 かけあしイタリアのニュース
- p.6 こんなVitaのインタビュー
- 地図を制するものが世界を制する！
- p.6 Chi padroneggia le mappe
padroneggia il mondo!
- p.10 トウキョウのイタリア人 Un italiano a Tokyo
- GIROLAMO
- p.14 ザ・和食
- 日本料理の五法
- p.14 Le cinque leggi della cucina giapponese
- “*Nama*” (crudo)
- 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:

Satoshi Hazama, Aiko Onose, Natsumi Kan, Masao Yamanashi, Taichi Furuhashi, Kazuhiko Hori, Girolamo Panzetta

Foto in copertina: Linus Hori

Tipografia: Gruppo Stampa GB s.r.l.

Viale Edison, 627 - 20099 Sesto san Giovanni (MI)

Finito di stampare nel mese di settembre 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6月

●16日、アマゾンのベゾス会長のベネチアでの挙式に同市各種団体が反対。カプリ市長が観光客用の店に押し売り禁止令。●17日、イスラエルのテヘラン攻撃で死者400人。●18日、52万4千の高校生、卒業試験 (maturità) 開始。サンシーロのチケットと駐車券販売でマフィア商法を行っていたミランとインテルのウルトラ16人に懲役10年。●19日、英国議会在164年ぶりに中絶を無罪とする修正案可決。ジョルジュッティ経産相「南伊で2050年までに340万人減少する見込み」。●19日、トランプ大統領、イラン攻撃に2週間猶予。●21日、ミラノ・ファッションウィークでアルマーニが初めて自身のファッションショー欠席。パレルモ沖で沈没した英国豪華ヨット「ベイジアン」の回収開始。ベゾスの結婚式でプライベートジェット90機がベネチアに着陸予定。パリの野外音楽祭で女性145人が注射器で刺される。●22日、ウフィツィ美術館の18世紀の絵画の前で自撮りの観光客が躓き絵画破損。コ

リエーレ紙「ベゾス氏結婚式の招待客による寄付金がベネチアの文化・環境保護団体3機関に贈与される」。トランプ大統領、言葉を翻してイランの核施設攻撃。●24日、イランがカタールとイラクの米軍基地を応酬攻撃。家庭やスーパーの監視カメラに侵入、内部の様子をネット上で公開していたハッカー5人、ミラノで逮捕。被害7万件。●24日、イスラエル・米国とイランが停戦協定。●26日、Nato加盟32カ国は、スペインを除く31カ国がPILの5%を軍事費に充てることで合意。トランプ氏「フォルド (ウラン濃縮工場があるイランの都市) への攻撃は戦争を終結させた。広島、長崎と本質的に同じ」。プレシャのプールで男児溺死し監視員自殺。●27日、マルセイユ大学に研究者10人が米国から「逃避」。●28日、ブダペストでオルバン大統領が禁止するゲイプライドに欧州から20万人。コリエーレ紙「イタリアの同胞党支持率が28.2%に跳ね上がる」。●29日、ロンバルディア州の空港管制塔を仕切るレーダーセンターのブラックアウトで320機が離陸停止。●30日、トランプ氏「イランは核爆弾生産の一手手前だった」。

7月

●1日、酷暑。各州が相次いで、日中の最も暑い時間帯の屋外労働禁止。政府が2026年から3年で受け入れる外国人労働者を50万人に決定。●2日、ミラノのシナイ・ライフ地区で192mの高層ビル屋上のゼネラリ社看板が外れて傾く。●3日、教皇レオネ14世とメローニ首相がガザとウクライナ問題への協力で一致。酷暑で4人死亡。●4日、クレタ島で大規模山火事。●5日、ローマのガソリンスタンドで爆発、50人負傷。●6日、テキサス州で河川氾濫し死者35人。イーロン・マスク氏が「アメリカ党」設立。●7日、ロンバルディア州、集中豪雨で樹木数百本倒れる。コリエーレ紙「米国、関税引上げで5月の増収240億ドル」。●8日、2021年、ファイザーのワクチン購入時の不透明点を指摘されたフォン・デア・ライエンEU議長への不信任決議案、欧州議会が否決。●9日、ベルガモ空港で男が離陸準備中の旅客機のエンジンに飛び込む。サルヴィーニ運輸大臣が大阪万博訪問。政府予算委員長「少子化で今後5年で労働力70万人減少」。●10日、サルヴィーニ氏が明石海峡大橋見学。●11日、欧州を英仏の「核の傘」の下に入れることで両国合意。製菓

エクトの代表的なものを羅列してきたが、これらはほんの一部なのである。そして、その地に建設予定の住宅に住むはずの4500世帯の家族を巻き込んでいる。この人たちはローンを組んで購入契約を締結したものの、そこにいつ入居できるか分からない状況にあり、被害者団体「Famiglie sospese」を設立して、ミラノ市庁舎前での抗議活動やサラ市長との面談で状況の改善を訴えている。

ミラノを救え

このような事態を打開するために、昨年ミラノ市は下院に暫定措置法案「ミラノを救え」(legge Salva Milano)を提出した。ミラノ検察庁がストップをかけている建設工事を「あくまでも暫定的にはあるが再開しよう」というものであった。そして2024年11月21日、下院は「都市再生対象地域においては、建築許可取得に至る煩雑な手続きが必須ではない」という法案を賛成172票、反対41票で可決。「超高層ビルを

建設する場合でも工事開始通知書 (SCIA) を提示するだけでよし」とした。

ところが、上院で「legge Salva Milano」の決議を待っていた2025年3月、更なる不正が発覚してミラノ都市計画顧問オッジョーノ氏が汚職で逮捕されたため、言い出しつべのミラノ市自体が法制化を断念したのだ。そして、その後の財務警察の捜査で、「建設を急ぐあまりに、必要な市民向けサービス (公園や保育園、駐車場など) の配置が考慮されていない」といった建築の合法性についての疑惑や、報酬支払いに際して賄賂を増しするシステムが構築されていたのではないかという疑惑が浮上してきた。

結果、2025年7月にミラノ再生計画の立役者6人の逮捕に至ったというわけだ。違法建築に関しては今、既に4つの裁判が進行中だ。うち、リベスキンド・タワーについてはサラ市長が被告側の証人として出廷している。来る9月26日には、ミラノ南西部の高級マンション「Bosco Navigli」に関する公

判が予定され、建築界の寵児ステファノ・ボエリ氏を被告とする。

尚、上記激震から1ヵ月経つか経たないかの8月中旬、逮捕の正当性を調査する「再審裁判所」(Tribunale del riesame) は、条件付きであるものの全員を釈放した。その理由については現在なぜか不明で、今月9月半ばに公表されるということだ。

見たたびに気が重くなるほど廃れた風景



「新しいミラノ」の眺望。



会社フェッレーロが米国ケロッグ社買収。
 ●12日、ローマの母子殺人犯の米国人容
 疑者、ギリシャで拘束されイタリアに。ロ
 マ近郊の砂浜で深さ2mの穴を掘って遊
 んでいた17歳少年が砂に埋まり死亡。
 ●13日、高校卒業試験をボイコットする
 学生続出。対EU関税30%で伊からの対米
 輸出額が350億ユーロ減少する見込み。ア
 ジア、サウジアラビア、南米への輸出促進
 チームを外務省に設置。シナーがウィンブ
 ルドンでイタリア人として初優勝。●14
 日、アイルランド寒村のカトリック系施設
 跡地で発見の乳幼児の遺骨900体の発掘が
 始まる。●15日、コリエレ紙「2025年
 前半、ベネチアでスリが現金を抜いて捨て
 た財布は大型ごみ袋15袋分。スリの平均
 年齢13歳」。●17日、ミラノ市議会議員
 で都市再生担当のタンクレディ氏と建築業
 者カテッラ氏に逮捕状 (p.2に記事)。元
 下院議員800人が議員生涯年金の支給を求
 めた案件は却下。●18日、イスラエルが
 ガザのカトリック教会爆撃。●19日、
 2019年の難民救助船オープンアームズ号
 問題、パレルモ裁判所がサルヴィーニ元内
 相を無罪とした判決に、検察局が最高裁に
 控訴。ネタニヤフ首相とレオーネ14世教
 皇が電話会談。●21日、ローマ郊外で蚊

が媒介のウエストナイル熱で女性死亡。
 ●22日、ナポリのカセルタ宮殿でロシア
 人指揮者ゲルギエフ氏のコンサートがキャン
 セル。プーチン氏の友人であるとの理
 由。●23日、ガザで既に市民100人餓死。
 ●24日、ゼレンスキー大統領が報道を制
 限する法案に署名後、2022年以来初めて
 ウクライナ国民による抗議デモ。コリエ
 レ紙「100以上の人権擁護団体がネタニヤ
 フ首相に抗議」。米インフルエンサーの
 「マクロン夫人は以前男だった」に夫人は
 法的措置をとる意向。8月1日からリナ
 テとマルペンサ空港で機内持ち込みの液体
 に関わる制限解除。●28日、トランプ大
 統領とEU議長が「対EU関税15%」「米国
 からガスを輸入する」で合意。ノヴァラ近
 郊で82歳男性が高速道路逆走、正面衝突
 で死者4名。●30日、コリエレ紙「ウェ
 ストナイル病、現在死者7名」。

8月

●1日、トランプ大統領、メドベージェフ
 前露大統領と口論後に原子力潜水艦2機配
 備の指示。イタリア海域の難民をアルバ
 ニアの収容所に送ることを欧州裁判所が「不
 適切」と判決。●5日、イスラエルがガザ
 全土占領を主張。コリエレ紙「獄中自

殺、今年5月末までで45件」。●7日、
 閣僚委員会がメッシーナ大橋建設計画
 承認。高さ400mの支柱2本を基軸とす
 る3.3キロの橋となる。トランプ関税発
 動でEUは15%。●8日、海水浴場の料
 金高騰で客25%減。●9日、トランプ関
 税に対抗して中国、インド、ブラジル
 団結。カラブリアとサルデニア、ボツ
 リヌス菌で死者3名。コリエレ紙「今
 年8月までの道路逆走件数61件。主に高
 齢者とアルコール・麻薬の常習者、観
 光客」。●10日、伊を含むEU9カ国が
 イスラエルのガザ占領宣言に反対。
 ●12日、ミラノで子供4人が観光客の車
 を盗んで運転し71歳の歩行者を轢き殺
 す。中国で開催のオリエンテーリング
 大会が気温43度の中で行われ、イタリ
 ア選手死亡。●13日、ウクライナ領土
 を巡るプーチンとトランプの会談を15
 日にアラスカでウクライナ無しで行
 う。●14日、ドロミテの超人気スポッ
 ト、セチェーダ山にセルフイー目的で
 登山客殺到。

Natsumi Kan

を長年晒してきた「再生対象地区」は、本
 当に再生を果たせるのだろうか。建設途上
 のビルは完成の日の目を見るのか。まだ机
 の上に置かれたままの計画書が実行に移さ
 れる日は来るのか。今年2月の時点で10%し
 か進んでいなかった冬季オリンピックのため
 の工事は、残る半年で終了して開幕に漕
 ぎつけるのか。そして、4500の家族は念願
 の家を手にすることができるのか。

大都市ミラノがお得意分野のデザインと
 建築技術を駆使して「環境と人に優しい」
 未来都市に変貌していくのを見るのは、喜
 ばしいことだ。且つTangentopoliで騒が
 れたこともあったミラノだが、今回は「そ
 の外観だけでなく内面的にも成長を遂げて
 いて、関係者達が無実であった」という筋
 書きを願うばかりだ。

Masao Yamanashi

イタリアに少しでも興味をお持ちの方は、お気軽にご入会ください

神戸日伊協会

ASSOCIAZIONE ITALO-GIAPPONESE DI KOBE
 日伊両国間の、民間レベルでの相互理解、友好親善を深め、
 あわせて会員間の親睦をはかります。

■神戸日伊協会・年会費

個人会員一人	5,000円
*ベア会員	8,000円
法人会員一口	30,000円<いずれも税込み>

*ベア会員=ご夫婦、親子など、会報等の送付先、その他連絡先が同一の方

〒651-0096 神戸市中央区雲井通7-1-1「ミント神戸」17階
 神戸新聞文化センター (KCC内)

神戸日伊協会

TEL. 078 (265) 1100 FAX. 078 (265) 1105

イタリアで日本のテレビ

まず、アプリをダウンロードして簡単登録で1週間無料体験!

スマホのみ USD 199.9/年- TV+スマホ USD 239.9/年-

- 地上・BS・CS50局ライブTV
- 過去4週間番組の見逃し視聴
- 週間ランキングVOD500本
- TVドングルもスマホも同時視聴
- スマホからテレビ画面に転送可
- 日本のサブスク動画が視聴可

年間契約 TVDongle 無料

外出 + 自宅

ポポロ屋

皆に愛される和食店
お食事ついでに
TVDongle確認を

ADD Via Bartolomeo Eustachi 17,
20129 Milano

TEL 02 29406797

営業時間 9:30~14:00/17:30~21:30
10:30~15:00 (日曜) 火曜定休

サポートメール [日本人受付] admin@kaitekity.com
 サポートページ https://kaitekity-support.com

地理空間情報学者 古橋大地教授

地図を制するものが世界を制する！



ふるはしたいち：地理空間情報学者、青山学院大学教授。東京都立大にて地理学専攻、東京大学大学院にて環境学修了。OSM (OpenStreetMap) を推奨し、自身も360°カメラとドローンを手に世界中を駆け巡る。NPO法人クライシスマッパーズ・ジャパン理事長。2024-25年度ミラノ工科大学客員教授。
<https://github.com/mapconcierge>

古橋先生の諷刺文句は「一億総伊能化」。「伊能」とは、初めて日本全土の実測地図を作って日本の姿を明らかにした伊能忠敬（いのうただたか。1745-1818）のことだ。50歳を過ぎて独学で測量術を習得したことで知られる。世界中の人が一緒になって伊能のように自由に地図を作っていければいいと、古橋先生は考える。

一億総伊能化って？

- 古橋先生が謳う「一億総伊能化」とは、約1億2000万の日本人口を意味する「1億」よりも、もはや世界人口の「80億」を意味するものではありませんか？

Professor Taichi Furuhashi, analista di dati geospaziali

Chi padroneggia le mappe padroneggia il mondo!

Furuhashi Taichi: Cartografo e analista di dati geospaziali. Ha studiato geografia presso la Tokyo Metropolitan University, e ha conseguito il dottorato in Scienze Ambientali presso la Scuola di Specializzazione dell'Università di Tokyo. Sostiene e promuove il progetto "OSM" (OpenStreetMap), e viaggia per il mondo portandosi dietro droni e fotocamere panoramiche a 360°. È presidente della CrisisMappers Japan, NPO. Tra il 2024 e il 2025 è stato Visiting Professor al Politecnico di Milano.
<https://github.com/mapconcierge>

Il motto del professor Furuhashi è "Ichi oku sō Inō-ka" 一億総伊能化 (lett. "una nazione di cento milioni di Inō). "Inō" è un riferimento a Tadataka Inō (1745-1818), colui che per primo realizzò una mappa accurata dell'intero arcipelago giapponese, rivelando la vera forma della nazione. È anche noto per aver studiato da autodidatta le tecniche di misurazione, quando ormai aveva più di cinquant'anni. Il professor Furuhashi immagina un mondo in cui tutti possano collaborare liberamente per creare mappe, proprio come fece Inō a suo tempo.

"Ichi oku sō Inō-ka": un motto

- "Una nazione di cento milioni di Inō"... Professore, con "100 milioni" si riferisce alla popolazione mondiale, che conta circa 8 miliardi di persone, e non a quella giapponese, che ne conta

古橋：はい、その通りです。伊能忠敬は17年かけて日本全国を測量して歩きました（※下記註）。今はGPS/GNSS内蔵のスマホがあります。世界中の誰もがこのスマホを持って自分の足で各地を歩き、互いの情報を共有することで地図更新に関わる。これが「一億総伊能化」の目指す未来です。

- そこにはOSMというプロジェクトが存在するそうですね。

古橋：OpenStreetMapの略で、誰でも自由に編集していける地図作成プロジェクトです。世界中のユーザーが協力して地図データを作成したり更新したりしていくのです。2004年にイギリスで創設されたもので、私もそれを推し進めるメンバーの一人です。

- 一般の人が作成するとすれば地図が間違っていることもあるのでは？

古橋：エラーには大きく3つのパターンがあり、まずは、単に間違っていたり雑に描かれて品質が良くないといった類の悪意のないエラー。2つ目は悪意のあるエラー、つまりいたずらです。3つ目は、街は時間とともに変化していくことから古くなり、正しくなくなってしまったもの。OSMはそういったエラーをある程度検知できる仕組みを持っていて、例えば世界のどこかで地図を大量に消している人がいれば即座に検知されます。その後で我々人間が登場して「何やってるの？ どういう目的で？」と質問し、ちゃんと人間の言葉で返してくれるかなどを見るのです。

- 古橋先生のゼミ（地球社会共生学部）ではひたすら、海外のマッパー（地図編集者）との連携プレーの訓練をするそうですね？

古橋：そういった訓練を課しているのは、国際会議に学生を連れて行って公の場で発表させるからです。凄いプレッシャーの中で回を重ねるうちに、彼らは結構いい発表をするようになっていく。先だってマニラで

120 milioni, giusto?

Prof. : Esatto, proprio così. Tadataka Inō trascorse 17 anni effettuando continue rilevazioni, attraversando a piedi l'intero Giappone*. Oggi disponiamo di smartphone con GPS/GNSS integrati e chiunque, in qualsiasi parte del mondo, ne può portare uno con sé, visitare vari luoghi a piedi e condividere informazioni con gli altri per contribuire all'aggiornamento delle mappe. È questo che intendo quando uso questa frase, è questo il futuro a cui aspiro.

- A tal proposito, ci parlerebbe del progetto "OSM"?

Prof. : È l'acronimo di "OpenStreetMap", un progetto di mappatura libero e modificabile da chiunque. Gli utenti di tutto il mondo vi collaborano per creare e aggiornare i dati delle mappe. È iniziato nel Regno Unito nel 2004 e io attualmente sono uno dei membri che contribuiscono al progetto.

- Se tutti possono collaborare, non si corre il rischio di avere mappe poco precise?

Prof. : Gli errori possono essere principalmente di tre tipi. Innanzitutto, quelli involontari. Si tratta di errori puri e semplici dovuti a un lavoro fatto in maniera approssimativa, che porta a un risultato di scarsa qualità. Poi ci sono gli errori intenzionali, in altre parole uno scherzo. Infine, la terza tipologia di errore nasce dai continui cambiamenti che le città subiscono con il passare del tempo, rendendo le mappe obsolete e meno accurate. OSM dispone di un sistema in grado di rilevare, in una certa misura, questi errori. Ad esempio, se qualcuno cancella grandi quantità di dati cartografici da qualche parte nel mondo, la cosa verrà rilevata immediatamente. A quel punto, noi esseri umani interveniamo chiedendo: "cosa stai

開催されたOSM国際会議では、日本勢はうちのゼミからしか壇上に出ていかなかった。せっかくアジアで開催されているのに…。実はOSMにおいても未だに海外のメンバーとやり取りしている日本人は少ない。「古橋ゼミからは世界に出ていくぞ」と生徒に発破をかけています。

美しい地図を作りたい

- ミラノ工科大学で客員教授を務めながら、合間を縫ってイタリアをあちこち歩かれたそうですね。何か発見はありましたか？

古橋：いろんな地域の農村を回りましたが、どこに行っても人々が自分たちの土地に誇りを持っていること、若い人がすごく頑張っていることに感銘を受けました。以前からアグリツーリズムとかスローフードといったものを概念では知っていましたが、イタリアという全体でしか見ていなかった。それぞれの地域の特徴や違い、良さがわかるようになりました。そして、イタリアの美しい農地の様子をイタリアの皆さんと共にOSMで表現していきたいと思うようになりました。ブドウ畑ひとつとっても農地に立つ木ひとつとっても、イタリアの美しさは凄い。それを表現したいなど。

- 地図上で美しさを表現する？

古橋：はい、僕はそういう目線で地図を見ているのです。例えば、スイス連邦地形局が作っている地図では山岳地が美しく表されている。しかし農地を美しく表した地図というものを僕はまだ見たことがない。例えば、ワインで有名なピエモンテ州のアルバ (Alba) をOSMで見ると、ブドウ畑の向きまでちゃんとわかるように描かれている。しかし先日実際に行ってみたら地図で見ていたよりずっと美しかった。誰かが見て「こ

こに行ってみよう」って思えるような地図を作りたいですね。

オープンストリートマップについて

- では、OSMについてご説明ください。

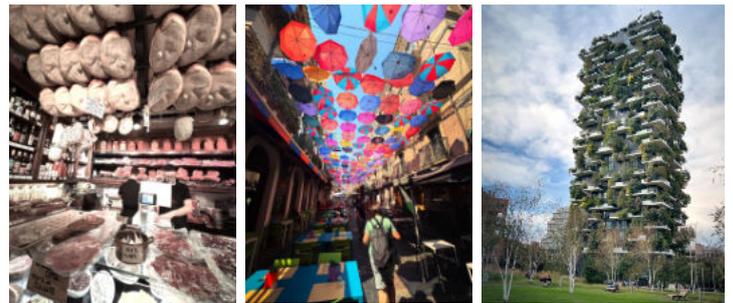
古橋：サイト (openstreetmap.org) に入ると世界地図が出てきますので、好きな箇所を拡大してみてください。世界中のユーザーが描き加えていっているのが見えますよ。公園のベンチとかゴミ箱とかマンホールまで描き入れる人もいます。

- 家の近所など各自がよく知っている所を描いていく？

古橋：はい、そうです。人のいない砂漠でも自然の情報は衛星画像を見ながら作ることはできますが、その土地の詳細を描き込もうとするなら現地に行って調査しなければなりません。僕は、イタリア20州はとてでもないけど回り切れていませんが、歩いた所では全てデータを取りました。写真は100万枚です。

- OSMの現在の完成度は？

古橋：世界人口約80億のうち9億人分のエリアが残っているという感じがな。20年前は地図はほぼ無かった。それが、東日本大震災が起きた2011



「僕にとってのイタリア」を表す写真4選／4 foto che rappresentano “L’Italia per Taichi Furuhashi”

- 最も印象に残ったのはここだ。ラツィオ州のチヴィタ (Civita di Bagnoregio) は2500年以上前に造られた城壁都市で、台地辺縁部の崩壊と人類との闘いが見事。／Il luogo più incredibile è Civita di Bagnoregio, nel Lazio, una città circondata da mura costruite più di 2500 anni fa, ma anche un ritratto affascinante della compresenza conflittuale tra presenza umana e lo sgretolarsi dei bordi dell’altipiano.

イタリアと言えば生ハム、生ハムと言えばパルマ！／Quando si parla d’Italia, si parla di prosciutto... e quando si parla di prosciutto, si parla di Parma!

- シチリアのカターニアで見た「Umbrella Sky Project」。強い日差しをこんな風に楽しく使いこなす方法、もっと広がれば良いと思う。／A Catania ho visto l’Umbrella Sky Project. Sarebbe bello se questo modo di sfruttare e godersi al meglio i raggi del sole si diffondesse anche altrove!

- ミラノの町に聳えるマンション「Bosco Verticale」(垂直の森)。都市緑化に対するミラノの一つの回答であろう。ここに住む人も共に一つの景観を提供している点が興味深い。／Il “Bosco Verticale”, il palazzo che svetta su Milano, è forse la soluzione di urban greening della città. La cosa interessante è che anche i residenti contribuiscono al “paesaggio”.

facendo? Qual è il tuo scopo?” e cerchiamo di capire se la controparte risponde correttamente, utilizzando un linguaggio umano.

- Abbiamo saputo che, nel suo corso (School of Global Studies and Collaboration), lavorate con dedizione all’affinamento delle competenze per poter collaborare con mappatori stranieri.

Prof.: Il motivo per cui impongo questo tipo di formazione è perché porto i miei studenti a seguire conferenze internazionali e faccio fare loro presentazioni in pubblico. Sotto l’immensa pressione di questi incontri, migliorano le loro abilità di esposizione e comunicazione e fanno passi da gigante. Alla recente conferenza internazionale di OSM a Manila, il nostro è stato l’unico seminario presentato da un gruppo giapponese. Un vero peccato, considerando che si è tenuta proprio in Asia... In realtà, anche all’interno dell’OSM, sono pochi i membri giapponesi che interagiscono con le controparti estere. Eppure, noi siamo in una posizione privilegiata, abbiamo la possibilità di viaggiare liberamente per il mondo e di trovare colleghi con cui dialogare... Ecco perché spingo i miei studenti a uscire, al di là del mio corso.

La bellezza su mappa

- Nell’ultimo anno, mentre ricopriva il ruolo di Visiting Professor al Politecnico di Milano, ha avuto modo di esplorare l’Italia. Ha fatto qualche scoperta?

Prof.: Ho visitato le zone rurali di varie regioni e, ovunque andassi, rimanevo profondamente colpito dall’orgoglio che la gente del

年には10億人分のエリア（主に先進国の部分）、コロナの前ぐらいになると世界の半分ぐらいができていた。2025年、ついに残り10億人を切ったというところでしょうか。あと数年で99%になって一応完成になります。

- 残り1%は？

古橋：人々の生活って常に変わるので地図も常に変わっていく。1%はその分です。“自由に地図が作れない国”の分は、世界のどこかから遠隔でみんなで作っていています。そして、そんな国にはプレッシャーをかける。「地図がここまで出来てるんだぞ。全部見えてるんだぞ。あなたたちも戦争とかしてないでちゃんとやれ」ってね。

地図を武器に世界で活躍！

- OSMに携わる皆さんはボランティア？

古橋：約3分の1が無償ボランティア、いわゆる一般の方々です。次の3分の1は実費がもらえるインターンで、マッピングを手伝った途上国の人たちには国連とか世界銀行とかからちょっとしたお金が出る。残り3分の1は企業に所属しているマッパー。実は、ほとんどの大手地図プラットフォーム企業は自社の社員をOSM活動に動員してるんですよ。

このような活動は無償でもキャリアステップになる。成果を出すと引き抜かれるかもしれない。何しろ世界銀行や国連が関わっていますから。かつてOSMに一生懸命描きこんでいるイラクの少年がいました。日本の国際会議で僕が実行委員長をした時、各国から若手を招待したくて探していたら彼が名乗りを上げてきた。選考で通ったので招待したら、とてもい

い発表をしてくれました。そして現在、彼は国連の職員なんですよ！

- 一方、日本人は「出ていく」ことがなかなかできない？

古橋：スイッチが入るかどうかわかだかと思いますが、今は明らかに入っていない感じがですね。

- 先生のゼミの学生たちのスイッチは？

古橋：自由にやってもいいと言っても動かないので、「これをやらないと卒業させない」という明確なルールを決めています。実はその義務の中に「国際会議に年に1回参加する」というのも入れているのです。

僕たちが専門とする「地理空間情報」は、リアルな空間と人とを繋ぎ合わせる鍵です。だからそれを発信する側は現場を直接見なければならぬ。「どんなことでも現場で体験しないと無理だ」と学生に言っています。そもそも、最近の学生には地理空間情報を得る上で大事な「自然空間での学び」が不足している。従ってキャンプなどのアウトドア活動も僕のゼミでは必須。共同作業を如何にスムーズに進めていかも実践の中で学ばせませう。そうそう、「Pokémon GO」などの位置情報ゲームも必須にしてるんですよ。

地図を制するものが世界を制する！若い人には、地図に親しみ、地図を武器に世界で活躍してもらいたいですね。

※伊能忠敬の死後、弟子たちが遺志を継いで「伊能図」を1821年に完成させました。当時のヨーロッパの測量技術に引けを取らない高精度のもので、イギリスはこれを見て非常に驚き、それゆえ日本を侵略対象から外したと言われているほどです。（古橋先生談）

posto prova verso la propria terra e dall'impegno con cui i giovani lavorano. Conoscevo già i concetti di "agriturismo" e "slow food", ma avevo sempre considerato l'Italia come un unicum, una cosa sola, mentre ora ho capito peculiarità, differenze e pregi di ogni regione. Così è nato in me il desiderio di rappresentare la bellezza della campagna italiana su OSM insieme agli italiani. Che sia anche un solo vigneto, o un solo albero in mezzo ai campi: la bellezza dell'Italia è incredibile e voglio rappresentarla.

- Su una mappa?

Prof. : Sì, è così che io le guardo. Ad esempio, le mappe prodotte dall'Ufficio Federale di Topografia svizzero raffigurano magnificamente il terreno montuoso. Tuttavia, non ho ancora visto una mappa che faccia lo stesso con i terreni agricoli. Guardando Alba, la città piemontese, tramite OSM, è possibile vedere chiaramente l'orientamento dei suoi vigneti. Però, quando l'ho visitata di recente, l'ho trovata molto più bella di quanto apparisse nelle mappe. Per questo voglio creare mappe che, guardandole, facciano pensare: "Ah, mi piacerebbe visitare questo luogo".

OpenStreetMap

- Di cosa si tratta?

Prof. : Quando visitate il sito (openstreetmap.org), appare una mappa mondiale. Provate a ingrandire qualsiasi area vi interessi. Vedrete ciò che gli utenti di tutto il mondo hanno aggiunto. Alcuni inseriscono persino panchine, bidoni della spazzatura e tombini.

- Rappresentano luoghi che conoscono bene, come per esempio il proprio quartiere?

Prof. : Sì, esatto. Possiamo ricavare informazioni sull'ambiente naturale anche di zone desertiche e inabitate, attraverso lo studio di

immagini satellitari. Tuttavia, per poterle descrivere nel dettaglio, dobbiamo recarci sul posto e condurre delle indagini. Nell'ultimo anno non sono riuscito a coprire tutte e venti le regioni italiane, ma ho raccolto dati da ogni luogo che ho visitato. Ho fatto un milione di fotografie.

- Qual è l'attuale livello di completamento del progetto OSM?

Prof. : Su una popolazione mondiale di circa otto miliardi, rimarrebbe scoperta un'area dove vivono circa 900 milioni di persone. Vent'anni fa, la mappa praticamente non esisteva. Nel 2011, anno del grande terremoto del Tōhoku, era stata mappata un'area che copriva territori abitati da circa un miliardo di persone (principalmente Paesi sviluppati). Prima della pandemia di COVID-19, invece, la copertura stimata raggiungeva circa la metà del mondo. E adesso, nel 2025, sembra che finalmente siamo scesi sotto il miliardo di persone rimaste da coprire. Tra pochi anni, raggiungeremo il 99%, così da poter considerare la mappa completa.

- E il restante 1%?

Prof. : La vita delle persone cambia continuamente, e anche le mappe lo fanno. Da qui si spiega l'1%. Per i Paesi in cui non è possibile creare liberamente delle mappe, lavoriamo tutti insieme da remoto, da altre parti nel mondo. Gli facciamo pressione e gli diciamo: "Guardate, la mappa è sempre più completa. Possiamo vedere tutto. Dovreste smetterla con le guerre e darvi una regolata".

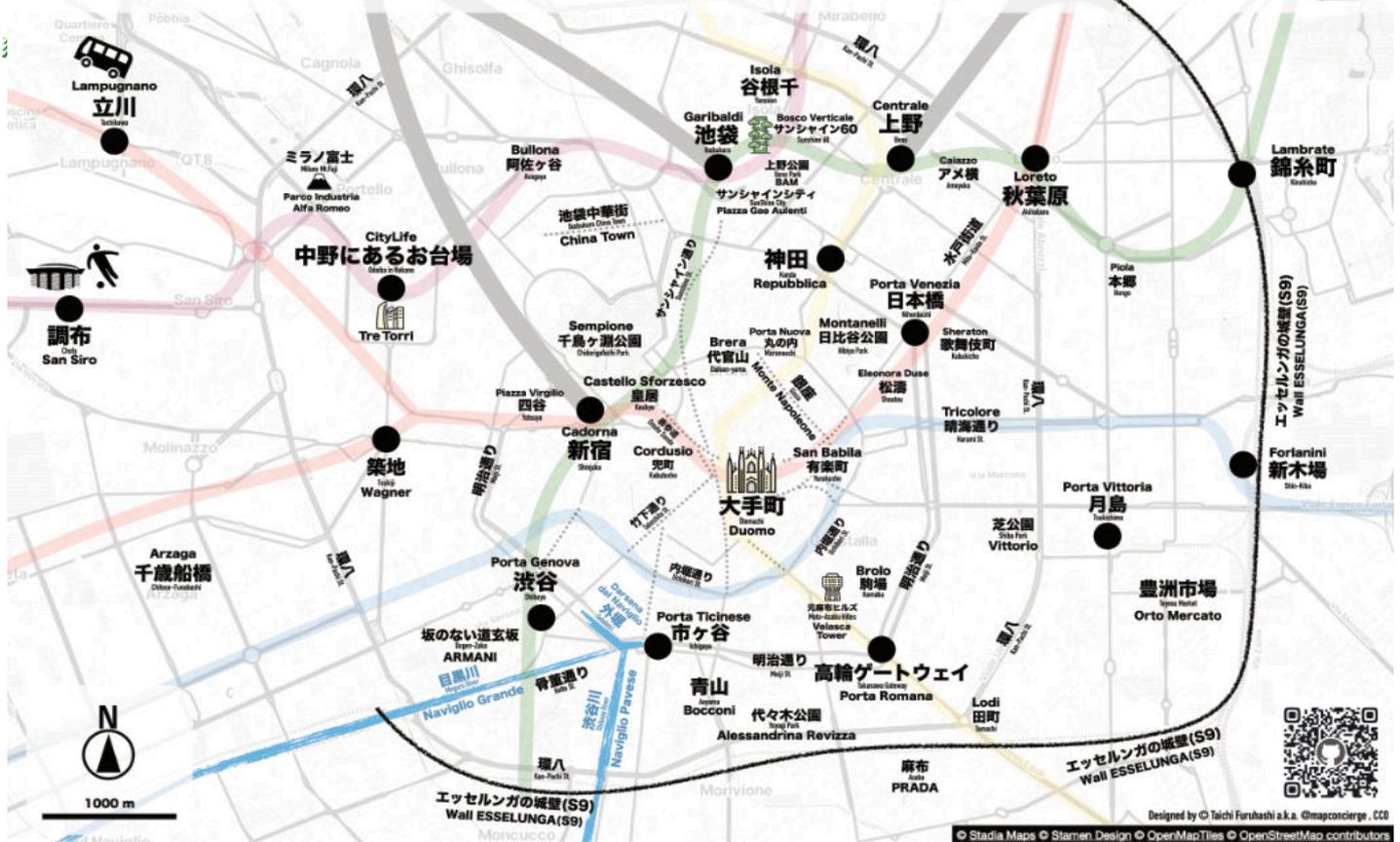
Usare le mappe come strumento per lasciare un segno nel mondo

- Tutti coloro che collaborano con OSM sono volontari?

Prof. : Circa un terzo sono volontari non retribuiti, semplici cittadini.

Tokyo Eyes on Milano 2025

ver.1.3.8.en



ミラノ滞在の集大成として“東京目線なミラノの地図”を作ってみた。中央駅は東京で言うと上野駅、中距離路線の鉄道が接続するガリバルディ駅は池袋だろう。駅前の再開発が進み、高層マンションがある街並みだ。地下鉄網の中心ドゥオーモは大手町。ミラノに詳しい方々からのフィードバックもいただきながら日々更新中の地図です。お気づきの事がありましたらお聞かせ下さい。/Per riassumere il mio soggiorno a Milano, ho creato una mappa di Milano sovrapposta a Tokyo. Questa verrà aggiornata anche con i feedback di chi conosce Milano. Fateci sapere se avete commenti. <https://github.com/furuhashilab/TokyoEYESonMilano2025>

Un altro terzo è composto da stagisti che ricevono un rimborso spese; per quelli provenienti da Paesi in via di sviluppo, viene offerta una modesta somma da organizzazioni come le Nazioni Unite o la Banca Mondiale. Il restante terzo è costituito da mappatori effettivamente impiegati in varie aziende. Infatti, la maggior parte delle principali piattaforme cartografiche mobilita regolarmente il proprio personale per le attività dell'OSM.

Anche se non retribuite, queste attività rappresentano un vero trampolino di lancio per la carriera. Chi ottiene risultati significativi può essere contattato da head hunter, anche perché nel progetto sono coinvolte istituzioni di rilievo come la Banca Mondiale e le Nazioni Unite. Ricordo di un ragazzo iracheno che lavorava instancabilmente alla mappatura di questo progetto. Quando ho presieduto una conferenza internazionale in Giappone, ero alla ricerca di giovani talenti desiderosi di partecipare da diversi Paesi, e quel ragazzo si è fatto avanti. Ha superato la selezione e, quando è stato invitato, ha tenuto una presentazione eccellente. Ora è membro dello staff delle Nazioni Unite!

- Invece, i giapponesi sono piuttosto riluttanti a farsi avanti?

Prof. : Io mi ritrovo spesso a pensare che i giapponesi dovrebbero impegnarsi di più, ma sembra una cosa irraggiungibile. Basterebbe semplicemente “accendere un interruttore”, ma per il momento non è ancora successo.

- Sta cercando di motivare gli studenti del suo corso?

Prof. : Anche quando dico loro che possono scegliere liberamente, non si muovono, quindi ho stabilito una regola chiara: “Se non lo

fate, non vi laureerete con me”. Ho anche imposto l'obbligo di partecipare a una conferenza internazionale una volta l'anno.

I “dati geospaziali”, ambito in cui siamo specializzati, rappresentano la chiave di connessione tra gli spazi reali e le persone. Ecco perché chi li raccoglie e li diffonde deve andare direttamente sul campo. Dico sempre ai miei studenti: “Non si può capire nulla senza averlo prima sperimentato sul posto”. Fondamentalmente, agli studenti di oggi manca lo “studio in ambiente naturale”, che è essenziale per acquisire dati geospaziali. Per questo motivo, nel mio corso sono obbligatorie anche attività all'aperto, come il campeggio. Li incoraggiamo a sviluppare progetti di gruppo attraverso l'esperienza pratica. Oh, sì, anche i giochi basati sulla localizzazione, come Pokémon GO, sono parte integrante di questo approccio.

Chi padroneggia le mappe padroneggia il mondo! Spero che i giovani si divertano ad usarle e che le considerino uno strumento per lasciare il proprio segno nel mondo.

※ Dopo la morte di Tadataka Inō, i suoi studenti continuarono il suo lavoro e, nel 1821, completarono le “Carte di Inō”, le prime mappe giapponesi realizzate tramite rilevamenti accurati. Erano così precise da rivaleggiare con le tecniche europee dell'epoca. Si dice che la Gran Bretagna rimase talmente stupita nel vederle, che il Giappone venne di conseguenza escluso dalla sua lista di obiettivi di invasione. (Dall'intervista con il Professor Furuhashi).

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

Girolamo ジローラモ

「Ciao! 今、山梨に向かっているところだよ」「へえ、仕事で?」「いや、ワインのボトリングで」。電話のお相手はなんと、ジローさんことジローラモ・パンツェッタさんだ。まるで友達と話しているかのような親しみやすさ。ジローさんは全然気取らない人なのだ。今回は魅力満載ジローラモ氏の素顔をお届けしよう。

「Ciao! Ora sto andando a Yamanashi (una prefettura situata in prossimità del Monte Fuji)“Ah, per lavoro?”“No, per l’imbottigliamento del vino”. Così rispondeva al telefono Girolamo Panzetta, conosciuto in Giappone come Jiro-san. La sua semplicità ha creato subito un’atmosfera amichevole e rilassata. In questo numero vi raccontiamo Jiro-san nella sua autenticità, senza filtri.



Girolamo Panzetta: personaggio televisivo, modello e scrittore residente a Tokyo, è nato ad Avellino nel 1962 e cresciuto a Napoli. Si trasferisce in Giappone nel 1988; in precedenza aveva lavorato nel settore edile, occupandosi, tra l’altro, di progetti di ristrutturazione in Molise dopo il terremoto del 1984. Dal 1990 partecipa al programma televisivo della NHK “Iariagokaiwa”, dove diventa una figura celebre: attraverso la trasmissione riesce a comunicare al pubblico giapponese il fascino della lingua e della cultura italiana, aprendo le porte ai talenti stranieri nel panorama televisivo nazionale.

Il vino di Jiro-san

Mio padre faceva il vino, e gli piaceva regalarlo a parenti, amici e clienti di lavoro. È per questo che il vino mi fa tornare in mente tanti bei ricordi. Ho sempre desiderato fare lo stesso in Giappone e, finalmente, nel 2022 il mio sogno si è avverato: insieme a un’amica enologa ho lanciato un marchio di vino che si chiama “Core”.

Jiro-san ha acquistato un terreno a Yamanashi e si occupa personalmente della coltivazione dell’uva fino alla produzione del vino.

Voglio produrre vino in stile italiano, ma con uva giapponese. Si tratta di un vino puro e semplice da bere. Il mio vitigno è ancora troppo giovane per dare frutti di qualità: ci vorranno ancora circa dieci anni.

Non è facile ottenere il sapore italiano in Giappone. Che si tratti di vino o di cucina, per ritrovare lo stesso gusto bisogna essere nati nello stesso luogo, respirarne l’atmosfera. Questo deve venire prima della tecnica. Per esempio, nel mio caso, so fare un ragù che ha un sapore molto simile a quello di mia madre, come se lo avessi nel DNA. Ecco, con lo stesso spirito, voglio produrre un “vino giapponese” che possa essere apprezzato anche in Europa.

L’incontro con il Giappone

Avevo circa vent’anni quando arrivai per la prima volta in Giappone. Un amico di mio padre stava scrivendo un libro su un →

ジローラモ・パンツェッタ:タレント・モデル・随筆家。1962年カンパニア州アヴェッリーノ生まれのナポリ育ち、現在東京在住。1984年の地震で被災したモリーゼ州の復興工事に携わるなど、1988年に日本に移住する前は建築関係の仕事をしていた。1990年からNHKテレビの『イタリア語会話』に出演するようになり一躍有名に。日本人にイタリア語の魅力を知らしめると同時に、外国人が日本のメディアで活躍する道を開いた。

ジローさんのワイン

僕の父はワインを自分で作って、それを家族や友達や仕事先でプレゼントするのが好きだった。ワインっていう記憶を蘇らせてくれるんだよね。だから僕は、ここ日本でいつかワイン造りができればずっと思っていた。2022年に遂に夢が叶い、醸造家の友人と一緒に「CORE」（ナポリ方言でcuore=心）というワインブランドを作ったんだ。

ジローさんは山梨県に土地を購入し、葡萄栽培からワイン造りに至るまで全て自身で行っている。

僕は、日本の土着品種の葡萄を使ってイタリアンスタイルのワインが作りたいんだ。ピュアな、そして飲みやすいワインをね。でも、うちの畑はまだ若いから、いいものができるにはまだ10年くらいかかるかな。

イタリアの味を日本で再現するのは簡単ではないよ。それはなぜか?ワインでも料理でも元の味を再現するには、「作り手がその土地で生まれ、その土地で生きてきた」ってことが必要だって思うからなんだ。技術よりも何よりも先ずそれだろうって。たとえば僕の場合、母が作っていたラグーの味がそっくり再現できる。まるでDNAに刻まれているかのようにね。この考えを元に、ヨーロッパでも認められるような「日本のワイン」を作りたい。

日本との馴れ初め

初めて日本に来たのは二十歳の頃だった。父の友人が日本の建築家である黒沢隆氏についての本を書くことになり、その資料 →



日本で友人と共に作った会社の名は「ソルレヴィーニャ」（Sollevigna）。「葡萄畑の太陽」といった意味だが、イタリア人にとっての日本の呼び名である「Sol Levante」（日のいづる国）という言葉も絡めている。ワインのブランド名は「コレ」。ボトルのラベルは、絵が得意なジローさんのデザイン。

“Sollevigna” è il nome della società fondata in Giappone da Jiro-san insieme a un’amica. Il significato richiama “il sole nei vigneti”, ma contiene anche un rimando poetico al “Sol Levante”. Il marchio di vino si chiama “Core”; e l’etichetta della bottiglia è stata disegnata da Jiro-san stesso, che ha un grande talento per il disegno.

→ 集めのために僕が派遣されたんだ。

ちょうどその頃、イタリアのテレビで『子連れ狼』という日本のドラマをやっていた。大学で都市修復について学んでいた僕は、ドラマの中の日本の古い街並みに興味津々だったよ。だから、想像と真逆の東京を見てショックを受けた。ビルだらけの巨大な街、数分ごとに滑り出す新幹線、そのくせ渋滞のさなかにあっても、ナポリやローマではあり得ない静けさだ。驚愕したね。後になって訪れた京都はイメージしていた日本とマッチしたので、ホッとしたことを覚えている。

日本でのミッションを終えて帰国時に乗ったアエロフロートで隣に座った女性が、後に妻となる（ちなみにその頃のアエロフロートは自由席だったのだとか）。大学に通いながら父親の建設会社を手伝っていたジローさんだったが、恋人の日本帰国が決まった時、自身も日本の大学に行くことを決意。まずはイタリア人宣教師のための日本語学校に入学した。フランススコ会が経営するその学校は六本木にあり、少数だが一般人も通っていた。

NHKイタリア語会話

宣教師のための学校だったから生徒数は少なく、僕のクラスメイトは4人の宣教師と、もう1人の一般人だけ。ある日、NHKがイタリア人をスカウトするために学校にやって来た。なんでもイタリア語の番組を制作するらしかった。僕はその日は学校を休んでいて、一般人クラスメイトがオーディションに呼ばれたんだけど、彼は「ジーロ、一緒に来ない？」と誘ってくれた。そして僕が受かってしまったんだよね。

大学入学（明海大学経済学部）と同時にNHK番組『イタリア語会話』への出演が決まった。その頃の『イタリア語会話』は、東大の先生とナポリ東洋大学出身のイタリア人による超真面目なものだった。僕はといえば、イタリア語の例文を発音してみせたりしていた。しばらく経って僕は他のテレビ局のサッカー番組にも出演するようになった。そこで陽気に日本語を話す僕の姿を見た『イタリア語会話』のディレクターが、軽いやり取りや冗談を番組に取り入れてみてはどうかと思い立ったというわけだ。

『イタリア語会話』の視聴者はイタリア語を学ぶ以外に、僕と日本人女優の間で繰り広げられる明るい会話を楽しむようになった。バラエティ番組のような楽しさが加わった『イタリア語会話』は、たちまち人気ナンバーワンの語学番組となった。僕は語学番組界に革命を起こしたんだよ（笑）。

ガイジンタレントであること

かつて日本人は外国人にとっても興味を持っていたが、今はそこまで興味を示さない。だから僕は、日本や日本人の理解に努力し続けると同時に、母国の文化をきちんと勉強しておく必要があると肝に銘じている。テレビ界で最終的に残るタレントには、「人に伝える能力」と「視聴者が何を求めているかを理解する能力」が必要だからね。時代の流れや変化にも敏感でなければならない。

僕はどんなに頑張っても、いつまでもガイジンのままだ。そこに関しては、ある程度の我慢が必要だ。なぜなら、「外国に行ったら、まず訪問者の方がその国に合わせないといけない」ってことを忘れてはならないからね。でも、世界のどこにいても自分の世界を組み立てることってできるものだよ。確かにガイジンは孤独だ。しかし僕は孤独が決して嫌いじゃない。それに、イタリア

→ architetto giapponese, Kurosawa Takashi, e fui incaricato di andare a raccogliere del materiale sul posto.

Mi piaceva molto una serie giapponese trasmessa in Italia, “Samurai” (*Kozure ōkami*), e dato che studiavo ristrutturazione, ero affascinato dai paesaggi urbani tradizionali delle città giapponesi. Tuttavia, quando vidi Tokyo per la prima volta rimasi sconvolto: una metropoli immensa, piena di grattacieli e treni proiettile che partivano ogni dieci minuti... eppure incredibilmente silenziosa, persino nel traffico. Una cosa inimmaginabile a Napoli o a Roma. Ero davvero sotto shock. Poi, quando arrivai a Kyoto, pensai: “Ecco, questo è il Giappone che avevo immaginato”.

Al ritorno da quella missione, a bordo di un volo Aeroflot, Jiro-san fece accomodare accanto a sé (all’epoca i posti erano liberi), una ragazza che sarebbe poi diventata sua moglie.

Più avanti Jiro-san, studente universitario e lavoratore presso l’azienda edile del padre, avrebbe deciso di seguire la fidanzata, che doveva tornare in Giappone. Una volta in Giappone, si sarebbe iscritto all’università, e come prima cosa, avrebbe dovuto studiare la lingua. Così decise di frequentare una scuola di giapponese gestita da missionari italiani: un istituto a Roppongi diretto da francescani, dove erano ammessi anche studenti laici, seppur in numero limitato.

Il programma della NHK, “Itariagokaiwa”

La scuola di lingue che ho frequentato era per missionari, perciò ogni classe era composta da pochi studenti: nella mia c’erano quattro missionari e due laici, me compreso.

Un giorno, alla scuola vennero alcuni rappresentanti della NHK per fare scouting di italiani, in vista di un nuovo programma di italiano che stava per partire. Quel giorno, però, non ero presente, e fu il mio compagno di classe a essere invitato all’audizione. Quando lo seppi, lui mi disse: “Giro, andiamo insieme”. E così, alla fine, presero me.

Iniziai a lavorare per la NHK durante gli anni universitari, proprio quando cominciai a frequentare la facoltà di Economia alla Meikai University. All’epoca Itariagokaiwa, il programma di italiano, aveva un’impostazione molto seria: era condotto da un professore dell’Università di Tokyo insieme a un’assistente italiana laureata all’Orientale di Napoli. Il mio ruolo iniziale era quello di pronunciare frasi in italiano come supporto linguistico. Quando poi iniziai a partecipare ad un programma calcistico su un altro canale, dove intervenivo solo in giapponese con uno stile spontaneo, il direttore di Itariagokaiwa, vedendomi, intuì il potenziale di un cambiamento: decise di introdurre nel programma degli sketch comici in italiano.

Da quel momento, gli spettatori seguivano il programma non solo per studiare la lingua, ma per divertirsi con i dialoghi vivaci tra me e la mia interlocutrice, un’attrice giapponese. Così, Itariagokaiwa si trasformò: da semplice programma didattico a vero e proprio format di intrattenimento linguistico, diventando il programma di lingua più seguito.

Posso dire con orgoglio di aver rivoluzionato i programmi televisivi di lingua in Giappone!

から離れた所にいるからこそ、イタリア人の友人と話す時は本当に心の深いところで話せるんだよね。日本人とは、イタリア人と話すほど簡単にはいかないのは確かだ。でも、なんとかして深い部分までわかってもらえた時には、とても強い絆ができる。

ジローさんは25年もの間、雑誌『LEON』の表紙を飾り続けている。昭和世代の日本男児のアイコンとなり、メンズファッションと日本人男性の人生観に新しい風を吹きこんだ。

イタリアではジローという愛称で呼ばれるジローさん。「僕は日本に来てでもGiroのままだった」。
In Italia mi chiamano Giro, e anche in Giappone hanno continuato a chiamarmi così: "Giro" (che in giapponese suona proprio come Jiro, un nome comune giapponese).



Essere straniero

Un tempo in Giappone c'era più curiosità verso gli stranieri, mentre oggi non è più così forte. Proprio per questo penso sia ancora più importante continuare a conoscere questo Paese e il suo popolo, senza mai smettere di studiare anche la propria cultura. Chi riesce a restare nel mondo della televisione, infatti, è chi ha davvero qualcosa da offrire, chi sa capire cosa vuole il pubblico e cogliere il cambiamento dei tempi.

ちよいワルおやじ

『イタリア語会話』では僕の洋服の着こなしも注目されていた。私服を持ち込んで自分でスタイリングしていたんだ。依頼されて有名イタリアブランドの服を着るようになった。

ところで、「ちよいワル」という言葉は実は僕がプライベートで使っていたものなんだよ。『LEON』によって提唱され、この言葉は一世を風靡して流行語大賞に選ばれるまでになった。だけど僕が言う本当の意味を誰も知らない(笑)。「ちよいワル」には「チャレンジする」という意味が込められているんだ。「Try to be a little bit challenger」「どんなに歳をとっても、たまには斬新なスタイルを！」ってね。髪型を変えてみたり新しいカラーに挑戦したり違うスタイルの服を着てみたり。日本人は奥さんばかりが身なりに気をつけて、男性はお金があっても自分のことは放つたらしに見える。少し羽目を外してお洒落をするべきだよってね。

「ちよいワル」って言えば「女性にモテモテ」という風に捉えられるだろうけど、違うんだ。「個性があれば歳を取るごとに自信が持てるようになる。歳を取ったらお金にも余裕が持てる。チャーミングな人になれるはずだよ」っていう意味なんだ。50歳を超えたら人生が終わると思込んでいる人たちにチャンスを与える言葉なんだよ。

日本社会に貢献したい

僕は今、日本の米の文化を若い世代に伝えるために奔走している。日本ではお米の問題がどんどん深刻化しているよね。米が不足し、価格高騰を引き起こしている。田舎の高齢化は進む一方で、職業として農業を選ぼうとする若者は少ない。僕は実はワインだけでなく米の有機栽培も行っていて、自分のやっていることをSNSを使って発信し、これから日本を引っ張っていく若い世代



Per quanto io possa impegnarmi, rimarrò per sempre un *gaijin*, uno straniero. Bisogna avere sempre un po' di *gaman*, che in giapponese significa pazienza, resistenza, perché quando vai in un Paese straniero, sei tu che devi adattarti, non il contrario.

Ma se impari a sopravvivere, quel mondo che all'inizio ti sembra estraneo, il giorno dopo può diventare il tuo mondo. Un *gaijin*, in genere, è solo. A me però stare da solo non dispiace. Anzi, forse proprio per questo, quando parlo con un amico in Italia, lo faccio partendo dal profondo del cuore. Con gli amici giapponesi è più difficile aprirsi davvero, ma quando riesci a far arrivare la tua profondità, allora si crea un legame forte, autentico.

Da 25 anni, Jiro-san è il volto in copertina della rivista di moda maschile "LEON". È diventato un'icona per gli uomini della generazione Shōwa (1926-1989), portando una ventata di novità nella moda maschile e nella visione della vita degli uomini giapponesi.

Choiwaru-oyaji

Nel programma Itariagokaiwa, il pubblico era attento anche al mio modo di vestire. Curavo personalmente lo styling e andavo in scena con abiti scelti da me. A un certo punto, anche alcuni marchi italiani famosi hanno iniziato a chiedermi di indossare i loro capi. *Choiwaru* (uomo un po' maleducato) è una parola che usavo personalmente, e che è diventata famosa grazie alla rivista LEON, tanto da vincere anche il "Premio per la parola dell'anno". Ma in realtà, nessuno sa davvero cosa significhi.

Per me, *choiwaru* significa "mettersi alla prova" "try to be a little bit challenger". Non importa quanti anni hai: prova nuovi stili! Cambia taglio di capelli, cambia colore! Indossa qualcosa di diverso! Gli uomini giapponesi, anche se hanno possibilità economiche, non si prendono cura di sé. Lasciano che siano le mogli a curarsi. Dovrebbero, invece, lasciarsi andare e vestirsi con stile anche loro.

Choiwaru potrebbe essere interpretato come "essere circondato da donne", ma in realtà non è questo il punto. Se hai personalità, più invecchi, più acquisti sicurezza, anche dal punto di vista economico. Tutto questo contribuisce al tuo fascino. *Choiwaru* dà una nuova possibilità a quelle persone che pensano che, dopo i cinquant'anni la vita sia finita.

Voglio contribuire alla società giapponese

Attualmente mi sto impegnando attivamente per trasmettere il

NEW PACKAGE



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。

JFC INTERNATIONAL (EUROPE) GROUP

<https://www.jfc.eu/>



に語りかけているんだ。これまでの農業従事者とこれからの農業従事者を繋ぐ接点になろうともしている。今後、日本人の関心をもっと集め、しっかりした土台を作っていきたい。小泉農林水産大臣も僕の動向に注目してくれているんだよ。

僕は日本に来たことにより、新しいことをたくさん学ぶことができた。新しいタイプの友達も大勢できたし、日本以外の国で僕と同じように外国人として仕事をする友達もできた。全部、日本のおかげなんだ。だからこれからは、僕が日本社会に貢献したいと考えている。

culto giapponese del riso alle nuove generazioni. Il problema del riso in Giappone sta diventando sempre più serio: i raccolti scarsi hanno provocato un boom dei prezzi, mentre nelle zone rurali l'età media degli agricoltori continua a salire e sempre meno giovani scelgono di lavorare la terra.

In realtà, oltre a produrre vino, coltivo anche riso biologico. Attraverso i social racconto quello che faccio, cercando di coinvolgere più giovani, perché sono loro ad avere in mano il futuro del Giappone.

In mio obiettivo è anche collegare la vecchia generazione con quella nuova, costruendo una base solida per il futuro e attirando di nuovo l'attenzione dei giapponesi. Anche il Ministro dell'Agricoltura, Koizumi, sta osservando con interesse il mio lavoro.

Grazie al Giappone, ho imparato tante cose. Ho incontrato tanti amici, ognuno con la propria unicità, anche persone che fanno il mio stesso lavoro in Paesi diversi. Per questo vorrei restituire qualcosa, contribuendo alla società giapponese che mi ha dato così tanto.



Natsu Funabashi

ザ・和食

日本料理の五法

(その1) 「生」



チャオジャーナル読者の皆さん、こんにちは。今回からシリーズで「五法」の話をいたします。

五法とは日本料理における基本的な調理法で、「生」「煮る」「焼く」「蒸す」「揚げる」の5つを指します。

第1回目は「生」について。これは素材をそのまま切り分ける調理法です。故に、五法の「生」は「切る」を意味します。日本料理では、刺身をはじめとして新鮮な食材を生で食すことが多いです。そこで、よく研いだ包丁と良い包丁捌き（さばき）が重要になってきます。料理によって適した切り方や工夫があり、食材の断面を如何に美しく見せるかなど、ここは料理人の腕の見せどころなのです。

そしてもう一つ、箸でひとくちで食べられるサイズにカットするというのも忘れてはなりません。日本料理では本来はナイフとフォークを使わないからです。

ではここで、日本料理のための代表的な和包丁を3種ご紹介します。お刺身を引く

(魚を包丁で線を引くように薄く切る)には「柳刃包丁」という長細い包丁を使います。そして野菜を剥く(むく)、あるいは薄く切る際には、野菜用の包丁である「薄刃包丁」を使います。「出刃包丁」は魚を捌いたり(魚をさばく=鱗を取り頭を落とし内臓を取り除く)、下ろしたり(魚をおろす=身と骨を切り離す)するときに使います。

野菜の切り方には、ごく基本的な輪切りや千切り(野菜を細長く均一に切る)などから、飾り切り(食材を季節の風物詩や植物、縁起物の形にする)まで、あらゆる方法がありますが、その中で「桂剥き」は日本特有の皮の剥き方です。大根などの円柱形の野菜を手の中で回しながら、包丁で薄い紙のように剥いていくのです。途中で切れることなく薄く均等に剥くには、かなりの練習が必要です。

それぞれの食材の持ち味を引き出し、生かすために、「切る」ことを重視しているのが日本料理なのです。日本料理の料理人たちは、誰もが包丁捌きの特訓を受けているものです。

今回は五法2つ目の「煮る」です。お楽しみに。

stufare), *yaku* (cuocere alla griglia/alla piastra), *musu* (cuocere al vapore) e *ageru* (friggere).

Cominciamo dal primo principio: *nama*, ovvero "crudo". Questa tecnica consiste nel tagliare e servire l'ingrediente così com'è: per questo motivo, all'interno delle cinque leggi, il termine "crudo" diviene sinonimo di "tagliare". Come molti di voi certamente sapranno, la cucina giapponese prevede molti piatti in cui ingredienti freschi vengono consumati crudi, a partire dal celebre *sashimi*. Di conseguenza, sono indispensabili un coltello ben affilato e una solida maestria nell'arte di maneggiarlo. È proprio qui che lo chef può fare sfoggio delle proprie abilità: ogni piatto richiede un metodo di taglio specifico e accorgimenti particolari, e occorre inoltre pensare a come rendere bella la sezione degli ingredienti, per una presentazione gradevole non solo al

THE WASHOKU

Le cinque leggi della cucina giapponese - vol. 1

“*Nama*” (crudo)

Cari lettori di Ciao! Journal, buongiorno! In questo numero ho l'onore di inaugurare una nuova rubrica dedicata alle "cinque leggi" della cucina giapponese, termine che indica i cinque metodi fondamentali per la preparazione dei piatti in Giappone: *nama* (preparazione a crudo), *niru* (bollire/



京都の包丁専門店のウィンドウ
Vetrina di un negozio specializzato in coltelli a Kyoto

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

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

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

TANABATA 書店 七夕
Libreria Giapponese - 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

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。

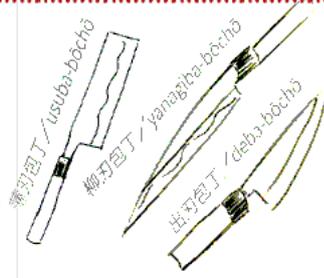
●Abbonamento annuale CIAO! Journal in versione cartacea...22euro (l'abbonamento è rivolto esclusivamente ai residenti in Italia) Dopo aver fatto il bonifico, invia la ricevuta del pagamento all'indirizzo ciao@ciaojournal.com

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!

palato, ma anche alla vista. Un altro aspetto da non dimenticare riguarda la dimensione dei pezzi: gli ingredienti devono essere tagliati in modo da poter essere presi facilmente con le bacchette e mangiati in un solo boccone. Nella cucina giapponese, infatti, non si usano coltello e forchetta. Vediamo ora i tre tipi principali di coltelli tradizionali, fondamentali per la cucina giapponese. Per il *sashimi* si utilizza lo *yanagiba-bōchō*, un lungo coltello affilato che permette di tagliare il pesce in fette sottili, come se si stessero tracciando linee con la lama. Per sbucciare o affettare le verdure si usa invece lo *usuba-bōchō*, specifico per gli ortaggi. Infine, per



eviscerare, squamare e filettare il pesce, si utilizza il *deba-bōchō*, un coltello robusto dalla lama larga. Esistono poi innumerevoli metodi per tagliare le verdure: dai quelli più semplici e basilari, come le rondelle o la *julienne* (striscioline lunghe, sottili e uniformi), fino al *kazari-giri*, taglio decorativo che dà agli ingredienti forme legate alla stagionalità, floreali o di buon auspicio. Tra tutte queste tecniche, vale la pena citare il *katsura-muki*, metodo tipico giapponese per pelare verdure cilindriche come il *daikon*: si tiene l'ortaggio in una mano facendolo ruotare, mentre con l'altra lo si pela con il coltello, srotolando la buccia come se fosse un foglio di carta.

È necessaria molta pratica per riuscire a pelare l'intera verdura in maniera uniforme, rimuovendo solo uno strato sottilissimo di buccia e senza mai romperlo! La cucina giapponese attribuisce grande importanza all'atto del "tagliare", che diviene la chiave per esaltare e valorizzare il sapore di ogni ingrediente. Ecco perché tutti gli chef giapponesi affrontano un lungo e rigoroso addestramento per padroneggiare l'arte del coltello. Nel prossimo numero scopriremo la seconda delle cinque leggi: *niru* (bollire/stufare). A presto!

Satoshi Hazama (Chef del ristorante di cucina giapponese tradizionale "HAZAMA" di Milano)
(Traduzione in italiano: Emanuela L. Arancio)



Ciao Journal in piazza

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

レストラン大阪- 新店舗オープンのお知らせと社員募集。 1999年よりCorso Garibaldiで皆様からご愛顧いただいたレストラン大阪はこのたび移転しました。新店舗へのご来店をお待ち申し上げております。また同時に**ホールとキッチンスタッフ募集**。パートタイムも可。日本人の方歓迎。地下鉄LANZAから2分。ご連絡お待ちしております。
Via Anfiteatro, 6 Milano
ristorantosaka.milano@gmail.com
Claudio/下坂 +39 340 8330638

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

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。
Il ristorante HAZAMA di Milano offre un menù à la carte sia a pranzo che a cena. Oltre all'anguilla e ai soba fatti a mano, potrete gustare anche il *kakiage* (tempura) e altri piatti preparati con ingredienti di stagione. Vi aspettiamo!
Via Savona, 41 Milano ☎ 02 0995 5972


COMING SOON – OTTOBRE – MILANO
Milano  FIDENZA VILLAGE
チャオ! 秋のお買い物ツアー
Ciao! Tour di shopping **autunnale**
2025年10月26日 (日) | domenica 26 ottobre 2025
参加費無料 | partecipazione gratuita
要予約 | prenotazione obbligatoria:
✉ ciao@ciaojournal.com
集合時間 | Ora di ritrovo: 9:30
集合場所 | Luogo di ritrovo: PIAZZA DELLA REPUBBLICA (M3)


 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。

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

全部読んだ?
バックナンバーは公式サイトでチェック♪
Puoi consultare i numeri precedenti sul nostro sito ufficiale!
<https://www.ciaojournal.com>


Ciao! Journalでは日本語とイタリア語の翻訳・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