

ボローニャ大学交換留学月例報告(4月分)

文化政策学部 国際文化学科 4年 恒枝碧

Buongiorno! 国際文化学科 4年の恒枝碧です。4月のボローニャは過ごしやすい日が増え春の空気でおおわれていますが、1週間夏日が続いたと思ったらその次の週には冬のような寒さが続くなど気候の変化が激しいときもありました。



【La festa della Liberazione 解放記念日】

4月25日はイタリアのLa festa della Liberazione(解放記念日)でした。イタリアにおける第二次世界大戦の終戦はナチス・ドイツからの解放とファシズムの追放でした。イタリア南部から徐々にドイツ軍からの解放が進み、4月25日にミラノからドイツ軍が撤退しムッソリーニが処刑されたことにより、イタリアの終戦となります。そのため、25日は解放記念日として祝日となり、ボローニャではある一つの通りが昼間から解放を祝しておまつり騒ぎとなります。街によってこの日の過ごし方は異なるようですが、基本的に昼間から飲み明かすのが通例のようです。友人たちに連れられてその通りに行ってみると人混みも人混みで基本的に友人たちと腕を組んで歩いていました。そうしないとほぐれてしまって再会するのが難しくなってしまいます。そこかしこで音楽が鳴り響き、人々が歌いながらビールを飲んでいきます。友人たちは人混みがあまり好きではないのでおまつり騒ぎを見たあとみんなで家で落ち着いて過ごしました。日本の終戦とは一味違う文化を体験できてとても面白かったです。



↑解放記念日の様子
道が人でいっぱいでした。

【日本食レストラン in ボローニャ】

友人たちと日本食レストランに行きました。ボローニャは基本的に日本人が少ないのでどこの日本食レストランも経営者は中国人です。そのため今回行ったレストランも中国人経営の日本食(中華料理も少し)レストランへ行きました。メニューが豊富で寿司や刺身、ラーメン、親子丼系、てんぷら、おにぎり、から揚げ、たこ焼き、つまみなどある程度の日本食はカバーしていました。やはり寿司や手巻き、海苔巻き、刺身は人気があり、メニューも



↑イタリアの黒いお米で中にサーモンとアボカドを乗せたスシロール

多いです。

日本人からすると寿司メニューは本当の寿司とは少し違い、スシロールになっているものも少なくありません。スシロールになると具材はイタリア人好みに寄せられるため日本には存在しないメニューがたくさんです。たとえば、ごはんクリームチーズをのせてサーモンをのせて一緒に巻いたロールや、ロールの中にアボカドとサーモンを入れてトッピングとして上に甘めの具材をのせるなど、信じられないロールが次々と出てきます。気づいたこととしては、基本的に海苔巻きには刺身の他にアボカドが巻かれていることです。これらが日本食として提供され、彼らの頭の中の日本食像として受け入れられていると思うと、料理の創作の域はとても広いと感じました。



私がスシロールの具材を信じられないように、イタリア人にとっても日本のスパゲッティのレシピは信じられないようです。日本には和風スパゲティとしてバター醤油パスタや和風キノコスパゲティ、たらこスパゲティなどおなじみの味ですが、「バターと醤油を合わせてパスタと混ぜるのは意味がわからん！」「魚卵(たらこ)とパスタを合わせるなんておいしいの!？」とイタリア人にとって和風スパゲティは論外のようなのです。もともとの料理が国を超えて愛されるということはその国の具材でもアレンジが効いて受け入れやすいかたちに変えられるという意味も含まれているのではないでしょうか。食の文化交流もとても楽しいです。



土日は変わらず友人とぶらぶらしたり、bar で勉強したりして過ごしています。ボローニャの地下にある映画館に行ったり、シナモンロールパーティーをしたりなど、思い出が増えていって嬉しいです。まさか中世から残る大広場の地下に現代的な映画館と併設する bar があるとは思わず感動しました。街並は保存しつつ、現代の技術も取り入れているところにイタリアの魅力を感じます。日々、勉強するときはして、遊ぶときは遊んで、穏やかな毎日にとどき強烈な Italian Culture を組み込みながら過ごしています。



↑ボローニャの大聖堂や大広場など歴史的な建物が残るエリアの地下には劇場のような映画館がありました。