



# VIAGGIO IN ITALY



## 大森愛子のイタリア紀行 AIKO OMORI PRESENTI

ソムリエ。ワインスクール講師。

世界15カ国以上を旅したのち、何だか面白そうなイタリアに移住。  
現在、定職・定住地なし。強運のみを頼りに移動生活を続ける。  
旅の最大の目的は、それぞれの国の人が何を大切にしているのか  
を知ること。

2016 **25** 4.19

## イタリア語は難しいか？

人によって馴染みやすい言語はそれぞれだと思いますが、私の考えでは多くの日本人にとってイタリア語は比較的学びやすい言語ではないかと思います。

その理由として、まず文字がローマ字読みなのでそのまま読めること、難しい発音がないこと。(意味も文法も間違っていないのに発音のせいで理解してもらえないことが英語ではありますよね？イタリア語はカタカナ読みをそのまま発音すればまず通じます。) かつ英語に比べると早口で話す人が比較的少なく、相手が何を言ってるのか全く聞き取れないということがありません。

ただ英語圏からイタリアに来た多くの日本人は自分の英語が乱れることから、滞在後2, 3カ月でイタリア語に対する拒否反応が起こるようです。

ゲルマン系とラテン系、ルーツは異なりますが英語とイタリア語はスペルや発音が似ている単語もあり、英語で喋っているつもりが巻き舌になっていたりして、英語圏の人間に「イタリア訛り」とからかわれたという話も聞きます。



パスポート

- 英語 passport
- イタリア語 passaporto (パスサポルト)

空港

- 英語 airport
- イタリア語 aeroporto (アエロポルト)

駅

- 英語 station
- イタリア語 stazione (スタツィオーネ)

ね、似てますよね。

ひとつの言語を知っていると他の言語を理解する助けにもなり、イタリア語の数字

dieci (ディエチ) 10  
cento (チェント) 100  
mille (ミッレ) 1,000

を知っていれば、

decade 10年  
century 100年  
millennium 1,000年

と言う英単語がすぐに覚えられます。

と言いつつ、私もなんとなくの日常会話を覚えてからはもっと頑張らなければと思いながらも、まあ気が向いたときに…と悠長にイタリア語を勉強している状態。

そんな気持ちを反省させてくれるのは、バングラデシュやスリランカなど南アジアからローマに働きに来ている子たちと話すときなんです。彼らの語学習得能力の早さには本当に驚かされます。半年も経つとほぼ完璧に話していますもの。やはり生きていくために学習する人間は強いですね。

いつも外をうろろしている彼らに、ねーいつも何してるの？散歩？と尋ねると、何もしてないけど部屋が狭いから外でいるとのこと。

ひとつの小部屋に5, 6人で住んでいるので、外でいる方が落ち着くのだそうです。

決して高待遇の仕事を持っているわけではありませんが、いつも遠くから明るくチャーオー!と声をかけてくれる彼らの笑顔見ていると、みんな遅いなあと、ややこしい事を考えずにまず何とかこの街で生きていかなければと、私も強さをもらえます。

Italy♡

# 料理から覚えるイタリア語

食材や料理名からイタリア語を覚えるのはとても楽しい方法。

例えば spaghetti (スパゲッティ) の語源は spago (スパーゴ)、「紐」です。ひも…。

このようにイタリア料理の名前は、そのまま!なものも多く、魚介類を使った料理 pescatore (ペスカトーレ) は「漁師」、きのこを使った料理 boscaiola (ボスカイオーラ) は「木こり」の意味。なんだかお腹が空いてきましたね。

唐辛子を効かせたトマトソースの pasta arrabbiata (アラビアータ) はローマ発祥。「怒っている」という意味で、食べるとあまりの辛さから体がカッカと熱くなってくることからこう呼ばれるようになりました。

調べてみるとローマ発祥の料理は面白い名前が多く、saltimbocca (サルティンボッカ) は「口に飛び込むもの」。仔牛や豚など薄切りの肉に生ハムとセージを乗せてバターソテーした料理で、美味しくて口に飛び込むほどパクパク食べられてしまうという意味でしょうか。

私のお気に入りのローマ料理のひとつ、Abbacchio alla Scottadito (アバッキオ アッラ スコッタディート)。アバッキオは乳飲み仔羊をさすローマ方言で、ローストした仔羊の骨付き肉をローズマリーなどハーブと塩胡椒をたっぷりかけて食べるシンプルな料理です。



アラビアータには伝統的にペンネを合わせます。



フレッシュなセージの葉を使ったサルティンボッカ



サルティンボッカはローマのトラットリアでは必ず見つけられますよ。



仔羊のあばら肉

初めてこのメニューを見た時はお店の人に「スコッタディートって何？」と尋ね、「熱々の指ってことだよ！」と教えてもらったあと、なるほど、

●スコッタ scotta : 煮過ぎた、焼き過ぎた

●ディート dito : 指

ってことね、とその意味は納得したものの、一体どんな料理が出てくるのだろうとビクビクして待っていた記憶があります。

なんせ仔羊を意味するアバッキオの方言の由来は、その昔 仔羊を屠殺する際に使っていたバッキオと言う棒の名前から来ていて、今でも abbacchiare という動詞は「棒で叩き落とす、打ちのめす」という意味があります。それに加えて、焼き過ぎた指…。なんだか怖い料理名ではないですか。

もちろん私の心配は杞憂に終わり、目の前には黒焦げの指が出てくることはなく、おいしそうな仔羊肉が置かれました。

どうやら名前には「指が焼けてしまうほど熱々」という意味が込められているよう。骨付きのお肉は食べにくく、ナイフとフォークを使わず直接骨を手でもってかぶりつく人も少なくないことから、指を火傷しちゃう料理というのが料理名の由来。

うーん、それでもやっぱり、ローマ人のネーミングセンスはちょっと変です。

そうそう、日本のイタリア料理の表記でどうしても気になってしまうことといえば、冷製パスタによく使われるパスタ、カペリーニ。麺の細さを capello カペッコ (髪の毛) にたとえての名称ですが、片仮名でカペリーニと表記、発音されることが多くありませんか？(「ッ」の位置が違います。)

日本語で使う分には通じればどちらでも構わないかもしれませんが、イタリア語でカペリーニといえばカペロ(ケッパー)の小さなもの、小粒のケッパーという意味になってしまうのです。

これからの季節、さっぱりしたソースにぴったりのカペリーニは出番も増えることですし、正しい名前で呼んであげて下さいね。



アバッキオにはローストしたじゃがいもがよく合います。



髪の毛のように細いパスタ、カペリーニ