



# ちきゅう見聞録

～ 香大生 around the world ～

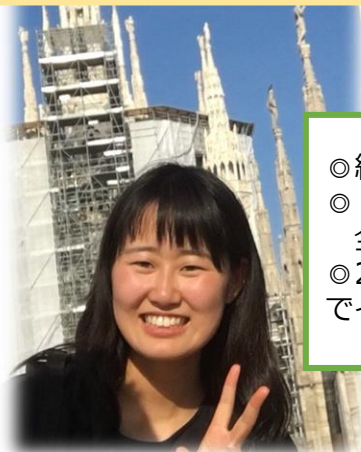
橋本夏帆  
さんは  
見た!

## Vol.6 イタリア ～ ピエモンテ州トリノ

### Slow food (スローフード)とは?

- ◎Good おいしく健康的
- ◎Clean 環境に負荷をかけない
- ◎Fair 生産者が正当に評価される

この概念のもと、現在160か国で活動が行われています。スローフード協会の本部は、スローフード発祥の地であるイタリアのブラにあり、私はここでボランティアしています。ちなみにスローフードのシンボルマークは「かたつむり」です!



- ◎経済学部地域社会システム学科
- ◎トビタテ! 留学JAPAN  
全国コース第8期生
- ◎2018年6月から2019年2月までイタリアに留学中

面積 約30万km<sup>2</sup>  
人口 約6000万人  
首都 ローマ  
言語 イタリア語  
宗教 国民の約80%がキリスト教



イタリアのトリノで、**イタリア語**を勉強しながら、**スローフード**について学んでいます。

イタリア語は初級クラスで1日4時間週5日、文法や会話学を学んでいます。会話授業では国の文化や社会の問題について、みんなが自分の意見をしっかり主張することに少し圧倒されました。

6月には農家民宿を訪れて、食教育についても学んできました。

イタリアでは**農家民宿(Agriturismo)**が盛んに行われています。

私は2週間、トスカーナの農家民宿「Baugiano Oasis」で食教育の研修に行ってきました。子供たちが楽しみながら、動物、料理を作ってくれる家族、生産者への感謝の気持ちを育む、ワークショップやツアーが行われています。搾りたての牛乳から、リコッタチーズを作ったり、手作りの野菜、生ハム、サラミ、チーズをふんだんに使った料理が振舞われます。



**食の都** イタリアといえば、食です! ワイン、ジェラート、パスタなどなど美味しいものが街にあふれています。ジェラートのフレーバーは種類豊富で、濃厚。ピスタチオとノッチョーラ(ナッツの練りこんであるチョコレート)が特にオススメです!

新鮮な野菜や果物などが売られている市場も朝からたくさん開かれています。イタリアでは食事の時間を大切にしている人も多く、仕事をしている人も、お昼はゆっくりと友達や同僚と話をしながら、食事をしているのをよく見かけます。

各地域で豊かな食文化があり、私が滞在しているピエモンテ州の郷土料理は、パーニャカウダやパンナコッタなど日本でもなじみ深い料理から、肉料理はタルタル(生肉)もよく食べます! トリュフや赤ワイン(パローロ)、チョコレートが有名です。

素材を生かした料理が多いイタリア料理は、日本の和食とも通じる部分があるかも! 食べることが大好きな方は、ぜひピエモンテ州へ足を運んでください。

