

イタリアンビデオコレクション・メールマガジン (第7号)

「西洋風”居酒屋” エノテカと庶民食堂オステリア/イタリア鉄道の割引制度」

目次

1. はじめに 村の収穫祭サグラ (Sagra)
2. 西洋風”居酒屋” エノテカ (Enoteca)
3. お勧めのエノテカ、スローフード協会の推薦するフィレンツェのエノトリア
4. 庶民食堂オステリア (Osteria)
5. 旅の情報 イタリアの列車割引制度
6. あとがき ローマ伝統料理の高級店ケッキーノの味が落ちました

1. はじめに 村の収穫祭サグラ (Sagra)

秋の農産物の収穫時期になると、イタリアの田舎では、地元の食産物を題材にしたサグラ (Sagra) と呼ばれる収穫祭が開催されます。その対象となる食材は、蜂蜜、野鳥、イノシシやウサギなどの野禽、トリュフ、茸、栗、ポルチーニ茸、オリーブオイル等、地域によって様々です。このような祭りでは、地元のマンマ達はその食材で作る自慢の料理に腕をふるい、もてなします。もちろんお祭りですから、食べるだけではなく、伝統的な音楽や舞踏、歌謡のショーや地元の人が 演じる演劇などのイベントが行われます。これはイタリア的な農村の祭りなのです。

<http://www.ivc-net.co.jp/food/shokuji/sagra.html>

2. 西洋風”居酒屋” エノテカ (Enoteca)

イタリアのエノテカでは、ワインショップであるエノテカで、ワインを試飲、購入する付帯サービスとして、カウンターの横にサラミやチーズや生ハムといったつまみをちょっと頼んで軽食の取れるようにしました。

つまりエノテカとしてワインを試飲、購入することはもちろんのこと、カウンターの横にサラミやチーズや生ハムブースがあり、そういったつまみをちょっと頼んでワインを座って試飲することができるというシステムが成立したのです。

このような西洋風”居酒屋” 的なエノテカの機能は、イタリア独特のもので、ワイン好きな庶民に親しまれています。しかし居酒屋とは言っても、ワインショップが基本なので、たいいていの店には、ワインの目利きをするソムリエがいます。

イタリアではその地方のワインにあった食事が工夫されていると言われています。エノテカの中には、フィレンツェのエノトリアのようにつまみだけでなく、料理自慢ということで食事を提供するエノテカもあります。食事を提供するエノテカは気軽な食事どころとして、利用されています。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/guide/finenze/osusume/enoteca.html>

### 3. お勧めのエノテカ、スローフード協会の推薦するフィレンツェのエノトリア

フィレンツェのエノテカ・ENOTRIA（エノトリア）ではランチタイムもいつもフィレンツェの食いしん坊でいっぱいです。経験豊かなソムリエのマウリッツオがワインを選び、奥さんのジルダがそれに合う旬のシーズン料理を出してくれる。その料理とワインのコンビネーションは絶妙です。夫婦仲のよさが醸し出すこの美味しいハーモニーが、明るい日差しがこぼれるこのエノテカに満ちています。

もちろんエノトリアはワインショップとしても1級で、手頃な価格でおいしいワインを提供するソムリエのマウリッツオが選ぶワインには、いつも唸られます。

なんとこのエノテカ・ENOTRIA（エノトリア）は、美味しくていろいろな味を楽しめることを基本に、地元の食材を使っていることから、スローフード協会が推薦するエノテカなのです。

Via delle Porte Nuove, 50 50144 Firenze

Tel. +39 055-354350

<http://www.enotriawine.it/>

### 4. 庶民食堂オステリア(Osteria)

オステリアもエノテカに似て、本来はワインの量り売りをする店で、簡単なチーズやサラミ等のつまみを提供する店でした。このつまみの部分が、どんどん発展して、食事を提供するようになっていきます。最近では、スローフード運動の高まりもあって、地元のワインやチーズ、地方独自の食材などを食べさせる店が増えています。オステリアはエノテカが発展してレストラン風になったものと言えます。一般的には庶民的な食堂を意味します。気軽に、経済的に楽しめるということでは、日本の大衆食堂に似ていますが、エノテカが発展しただけに、お酒のメニュー（＝ワインメニュー）が豊富で、居酒屋的な楽しみ方もできます。食堂としても、コース料理が重視されるリストランテやトラットリアと異なり、お腹に合わせて好きに選べるという意味で自由度が高いと言えます。

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/guide/firenze/osusume/enoteca.html>

#### 5. 旅の情報 イタリア鉄道の割引制度

イタリア鉄道(Trenitalia)では、4ヶ月前迄のチケットを事前購入できます。さらに2ヶ月前迄なら、大幅な割引料金が適用されます。例えば、ローマ・ナポリの場合、通常料金が43ユーロのところを、19ユーロで乗車できたりします。割引制度の概要は、次のようです。

- ・エコノミー：各特急列車に一定の数だけ設けられた割引切符。早割制度が適用されます。
- ・スーパーエコノミー：エコノミー割引に準ずる。エコノミーより数が少なく、残りが少なくなるに連れて値段が変化します。
- ・スペシャル2：土曜日、二人分の購入で正規の半額
- ・日帰り・土日往復：日帰り、あるいはウィークエンドの往復に適用される割引

詳しくは→<http://www.ivc-net.co.jp/ticket/train/index.html>

列車チケットの料金表→<http://www.ivc-net.co.jp/ticket/train/price.html>

イタリア鉄道(Trenitalia)のホームページ→<http://www.trenitalia.com/trenitalia.html>

#### 6. おわりに フィレンツェは、ヨーロッパのファッション産業の生産地です

ルネサンス誕生の地として知られるフィレンツェは、職人の街として発達しており、ハイクオリティな革製品や繊細な金細工やジュエリーショップの老舗が並んでいます。また、ファッション産業の生産地としても知られ、イタリアの有名ブランドだけでなく、フランスのエルメスやシャネル、サンローラン等の高級ブランド製品も生産されています。今回は、フィレンツェ特集で、お洒落の街・フィレンツェを紹介させていただきます。

ご意見・お問合せ・旅行のご相談は→[info@ivc-net.co.jp](mailto:info@ivc-net.co.jp)

イタリアでのビジネスや旅行は→<http://www.ivc-net.co.jp/>

メルマガバックナンバーは→<http://www.ivc-net.co.jp/news/mailmaga/index.html>