

# 北海道日伊協会 会報

北海道日伊協会  
Associazione Italo-giapponese dell'Hokkaido  
VOL.73号 2025年12月

## 事務局より

### 北海道日伊協会総会・懇親会

2025年7月13日(日)みべ音楽院5階ホールで北海道日伊協会2025年度(令和7年度)総会が開催され、2024年度の事業報告と決算報告・監査報告、そして2025年度事業計画と予算計画が異議なく承認されました。参加者は会員15名で、総会終了後には茶話会も行われました。



### 実用イタリア語検定 札幌会場

第61回秋季実用イタリア語検定が10月12日に行われました(中央区かでの2・7)。受験者の内訳は、準2級1名、3級4名、4級2名、5級3名です。連休の中日という事もあってか、今回の受験者数はいつもの半分ほどでした。コロナ後は春季検定をオンラインで実施していましたが、2025年より春季・秋季とも対面実施になっています。

### 日伊協会(東京)事務局を訪問

6月の万博ツアー・イタリア館見学では日伊協会(東京)事務局にお力添えを頂きました。日伊協会(東京)事務局は全国日伊協会の取り纏め役をして下さっており、日頃様々な情報を頂い

ている他、イタリア語教室の運営などでもお世話になっています。そこで今回上京した折にご挨拶方々訪問しました。



(日伊協会(東京)事務局の皆さん。中央は湯浅事務局長)

## 編集後記

『会報』の72号をお届けします。今回も多くの方々の協力を頂き完成させることができました。特にマリアンナさんは、実亜さんがインフルにかかり、玲欧君はハイハイを覚えて目が離せない状態と、非常にお忙しいなかで投稿していただきました。そのためいつもは日本語で原稿を頂いているのですが、今回はイタリア語の原稿を私が翻訳しました。あまり誤訳がないことを祈っています。なお表紙と万博ツアーの写真は、すべて菅原理事に提供していただいたものです。(晶)



事務局 札幌市中央区大通  
西14丁目3番地 みふじビル  
電話 090-1306-1974  
メール comhkd@aig-hokkaido.com



# 大阪万博ツアー

## 「国内でイタリアに ふれる旅」

### 北海道日伊協会

### 大阪万博ツアー

菅原明子(理事)

北海道日伊協会は、六月十七〜十九日に国内でイタリアに触れる旅と銘打った「大阪万博ツアー」を実施しました。参加者は会員十名、一般が七名の十七名でした。

#### ●六月十七日 大阪万博

今回最大の目的はイタリア館の見学。万博の予約システムに翻弄され、当初入場自体が危ぶまれましたが、イタリア政府代表マリオ・ヴァッターニ氏をはじめ、イタリア館関係者のご配慮と日伊協会のお力添えにより無事目的を果たすことができました。イタリア館は

「伊弉諾(イザナギ)神社」「洲本城」などの史跡を訪れたほか、「鳴門の渦潮クルーズ」も満喫。さらに近年播磨灘の美しい夕陽を目玉に観光開発が進む西側海岸に出店したイタリアンの有名店での昼食も堪能しました。

#### ●六月十九日 鳴門市

最終日は「大塚国際美術館」へ。大塚グループが創立七十五周年記念事業として設立した「陶板名画美術館」で、世界二十六カ国一九〇余りの美術館が所蔵する名画千百点程を原寸大で再現しています。最初に招き入れられるシステイーナ礼拝堂を再現したホールは圧巻で、来訪者から感嘆の声が上がりました。この美術館にはユニークな展示方



大塚国際美術館、システイーナ礼拝堂を再現したホールで。



大屋根リングから見たイタリア館。広場・劇場・柱廊・庭園というイタリア都市に欠かせない要素が取り入れられている建物。

「L'Arte Rigenera La Vita(芸術が生命を再生する)」というテーマのもと、貴重な古典や現代の芸術作品の数々から最新テクノロジーに至るまで、様々な展示でイタリアの魅力と未来への可能性を余すところなく紹介しています。また週替わりでイタリア各州を紹介するコーナーを設けており、訪問時はアブルッツォ州が出展中でした。さらに同館内には万

法が三つあります。古代遺跡や礼拝堂等が空間ごと再現され臨場感が味わえること。古代から現代に至る様々な作品の変遷が美術史的に理解できるように展示されていること。そしてテーマ毎の展示では作品によって表現方法の違いが比較できるように工夫されていることです。加えて、写真撮影し放題、絵に触れて凹凸を確認するのもオーケー。より能動的に作品を鑑賞できるのも魅力です。総延長四キロに及ぶ鑑賞ルートを効率よく回れるよう各自準備はしてきたものの、二時間半程の滞在では限界がありました。しかし短いながらも、イタリアをはじめ海外で出会った作品や礼拝堂・遺跡の思い出に浸る時間にもなったようです。「感動が蘇った!」「是非また訪れたい!」という感想が聞かれました。

二泊三日の欲張った旅程には不安もありましたが、国内でイタリアに触れる旅はたくさん発見と出会いがあり、楽しさが何倍にも膨らむツアーになりました。御参加頂いた皆様方に心から感謝致します。

イタリア館、ミンモ・パラディーノの彫刻《Sant'Elmo》前が集合場所。いよいよ入館のときの一枚。



博史上初の公式出展としてバチカンが日本初公開となるカラヴァッジョの名作『キリストの埋葬』を展示、手の届く距離で対峙した作品は二次元に収まりきらない迫力で、時空を超える感動体験となりました。AIやデジタル技術を展示するパビリオンが多いなか、歴史的価値の高い本物の展示に拘るイタリア館が、人気ナンバーワンとして異彩を放っているのも納得できるところです。イタリア館を参加者全員で見学した後は、集合時間の二十時まで五時間余り、各自お目当ての施設を見て回りました。

#### ●六月十八日 神戸・淡路島

午前中は神戸異人館・イタリア館(プラトン装飾美術館)を訪問。ここはオーナー家族が実際に住みながら公開されている唯一の異人館で、「異人館共通チケット」の利用対象外です。イタリアを中心とする貴重な家具・調度・絵画・彫刻・工芸品に溢れ、貴族の館に迷い込んだのかと錯覚を感じる程の雰囲気醸し出しています。オーナーの拘りと審美眼に驚かされるばかりでした。午後は淡路島へ移動。

Grazie a tutti!



## サローネ

### 「イタリアチーズを学ぶ」



-----石田咲子(理事)

●十月四日(土)にサローネ「イタリアチーズを学ぶ」が開催されました。三十名近い皆様(会員・受講生二十四名、一般八名)にお集まりいただき、このイベントへの高い期待がうかがえました。札幌のチーズ工房Fattoria Bioよりマエストロであるジヨバンニ氏をお迎えし、チーズにまつわる多岐にわたるお話をお聞きし、作りたてのモッツアレッタチーズをご参加の皆さんと試食しました。

●イタリアの食卓にはチーズが欠かせず、マエストロの故郷であるカラブリア州には「チーズのない食卓ほど味気のないものはない」という言い回しもあるそうです。一口にイタリアチーズと言っても、北から南まで各地に様々なチーズがあり、北部・中部・南部での特徴や、フレッシュタイプ、かびタイプ、ハードタイプといった種類の違いについても一つずつ丁寧に説明いただきました。



●マエストロからは、約十年前の一月に新千歳空港に降り立った際に二面の雪に驚かれたこと、ミルク選定のために口にした北海道のミルクに感動されたこと、リコッタチーズ・モッツアレッタチーズ・カチョカバットの三種から製造を始めたものの、当初はカチョカバットがなかなか受け入れられず苦労されたこと、そして将来的には牛乳だけでなく羊のミルクを使ったチーズ作りにも挑戦したいという抱負など、様々なお話を伺うことができました。私自身、来日当初から通訳として、また家族ぐるみのお付き合いを通じて、日本に美味しいイタリアチーズを紹介したいというマエストロの変わらぬ熱い職人魂を常に感じています。

●「ちぎる」を意味する「モッツァーレ」がモッツアレッタの語源です(出来立てのモッツアレッタは、一人につきこぶし大二つが試食として配られ、「こんなに！わー!」と二度目の歓声が沸き起こりました。温かくプリプリもちもちとした作りたてのモッツアレッタは格別で、食べ比べのために前日に製造されたものも試食しましたが、そちらも十二分に美味しく大満足でした。

●作りたてのモッツアレッタを試食するという貴重な経験ができてお腹も好奇心も満たされた一日でした。今後、ますますイタリアチーズが日本で発展しますように!

Buon appetito!



●その後、ホワイトボードに書かれたモッツアレッタチーズの製造工程について学び、各工程に必要な温度や時間について解説いただきました。水牛モッツアレッタ用の水牛ミルクやリコッタチーズに使う容器は、わざわざイタリアから取り寄せているというお話には、皆さん驚かれていました。

