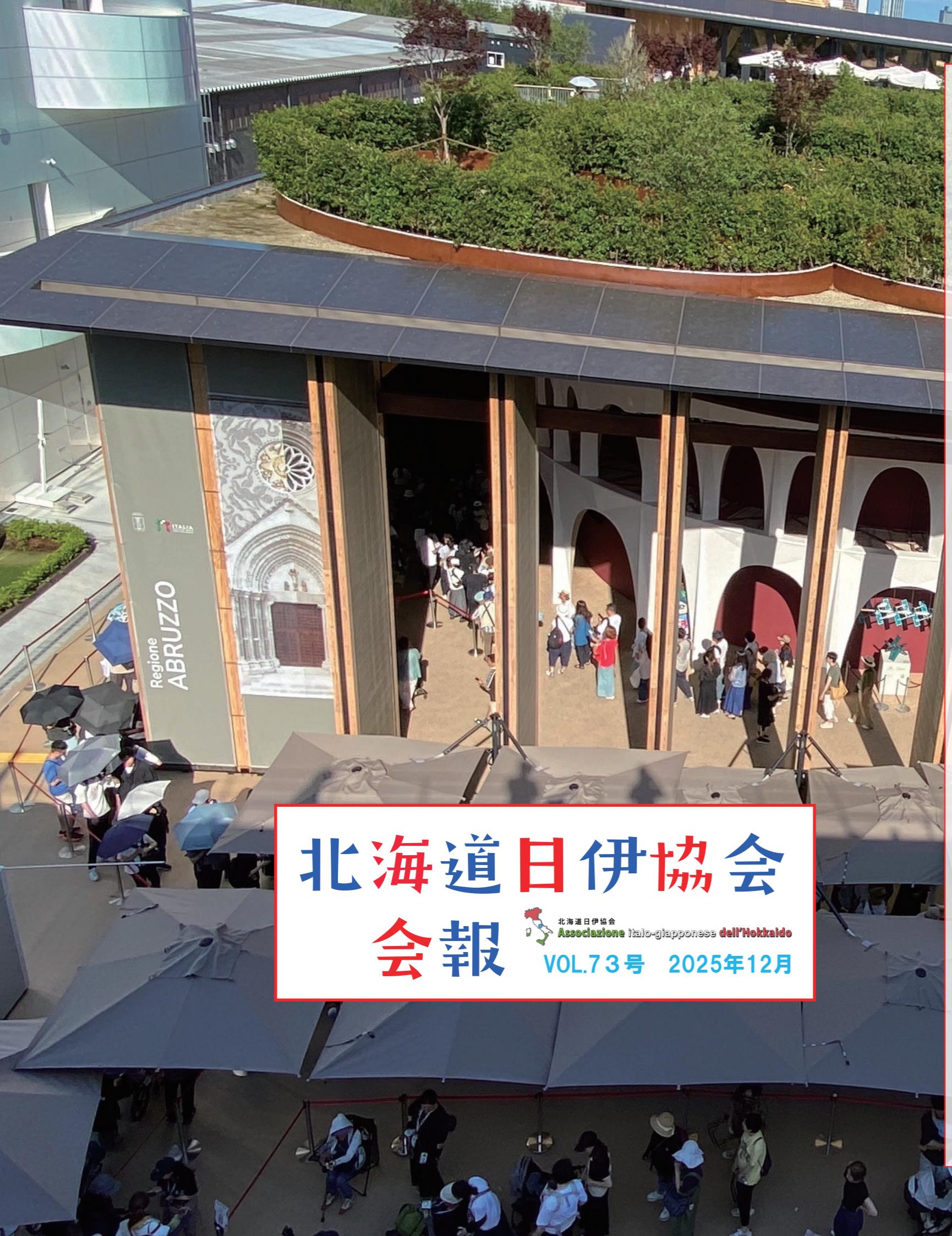


北海道日伊協会 会報

VOL.73号 2025年12月

北海道日伊協会
Associazione Italo-giapponese dell'Hokkaido

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(中央区かでる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おりましたが、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をっています。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、実姫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、今回だけ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）



大塚国際美術館、システィーナ礼拝堂を再現したホールで。

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 자체が危ぶまれましたが、イタリア政府代表マリオ・ヴァツタニ氏をはじめ、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



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(藝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展出中でした。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こ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ます。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ナー。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、二時間半程度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つたようです。「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」はたくさんの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。

●六月十九日 鳴門市

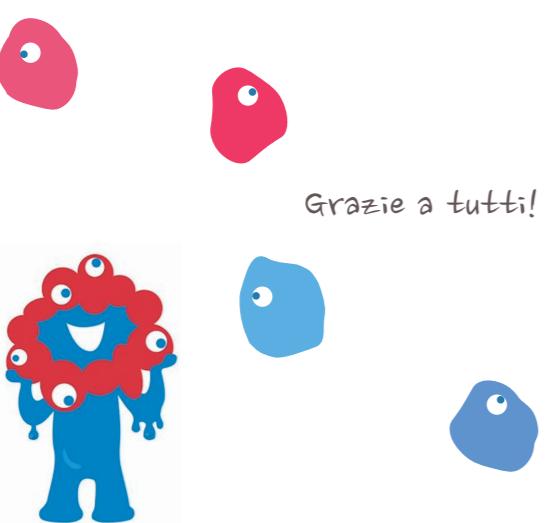
最終日は「大塚国際美術館」へ。大塚グループが創立七十五周年記念事業として設立した「陶板名画美術館」で、世界二十六カ国九〇余りの美術館が所蔵する名画千百点程を原寸大で再現しています。最初に招き入れられるシティーナ礼拝堂を再現したホールは圧巻で、来訪者から感嘆の声が上がりました。この美術館にはユニークな展示方



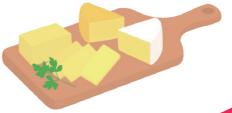
イタリア館、ミンモ・パラディーノの彫刻《Sant'Elmo》前が集合場所。いよいよ入館のときの一枚。

午前中は神戸異人館・イタリア館（アラトン装飾美術館）を訪問。これ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を醸し出しています。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。

●六月十八日 神戸・淡路島



サローネ



アチーズ

石田 咲子（理事）

●十日四日(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)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ニアーニ氏をお迎えし、チーズにまつわる多岐にわたるお話をお聞きし、作りたてのモツツアレッラチーズを♪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つても、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ご説明いただきました。



●その後、ホワイトボードに書かれたモツツアレツラチーズの製造工程について学び、各工程で必要な温度や時間について解説いただきました。水牛モツツアレツラ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ているというお話には、皆さん驚かしてしまった。



●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一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・モツツアレッラチーズ・カチョカバッロの三種から製造を始めたものの、当初はカチョカバッロ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

(「ちぎる」を意味する「モツツアーレ」がモツツアレッラの語源です)出来立てのモツツアレッラは、一人につきこぶし大一つが試食として配られ、「こんなに!わー!」と一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ツツアレッラは格別で、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て大満足でした。

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戦士魂を感じています。

●作りたてのモツツアレッラ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1日でした。

● いよいよ田の前でモツツアレツラの製造が始まるとな、皆さんの期待も最高潮に達しました。持参されたカーボ（凝乳）にお湯と塩を加

え、パスタ生地を伸ばすように作業を繰り返していくうちに、生地が長く滑らかになつていい様子に「おー！」という歓声が上がりました。つき立てのお餅のような塊を手でちぎって

Buon appetito!

