

城取博幸の

イタリア ローマのスーパーマーケット見聞録

NO40

2013年 5月

城取フードサービス研究

城取 博幸

<http://www.shirotori-f.com>

今回は「イタリア ローマ特集」です。

なぜ、イタリアは大手企業の寡占化が遅れているのか。

なぜ、イタリアを選んだかと言えば、「イタリアの食品小売業は、ヨーロッパの中でも、大型流通業のシェアが低い事です。「流通革命後進国」といえば、それまでですが、大手小売業のシェアが低いことは、はたして後進国でしょうか。私はそうは思いません。

日本との共通点も多いことから、地方の小売業の生き残りのヒントがあるような気がしません。

**ヨーロッパ各国の大手流通業 主要5社の市場シェア**

ボッコ―ニ大学のデータによると、

1. 英国 79.7%
2. フランス 71.1%
3. ドイツ 63.2%
4. スペイン 62.6%
5. イタリア 54.4%

それでも、1996年の35.8%から、2009年は54.9%と、14年で20%もシェアを伸ばしている。日本の食品小売業の詳しい数字は分からないが、日本も緩やかに大手企業の寡占化が進んでいるのも事実ですが、先進国の中で、なぜ、日本とイタリアだけが、寡占化のスピードが遅いのか。政府の規制が強いのか、地方の小売業が強いのかその辺の事実をしっかりとこの目で見てきたい。

**イタリアの「六次産業 イータリー」の徹底研究**

昨年5月にオープンしたローマ店に、何回か足を運び、そのコンセプトである「買い、味わい、学ぶ」を実践するつもりです。

イータリーは、トリノで生まれたフードマーケット。トリノは、「スローフード発祥の地 ブラ」にも近く、その影響を受けている。イータリーは、ピエモンテ州、リグーリア州の中小生産者ばかりの商品を扱い、「スローフード協会」の監修を受けている。日本にも11店舗を展開しています。

「スローフード」のコンセプトは、

1. 「守る」： 消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、ワイン（酒）を守る。
2. 「教える」： 子供たちを含め、消費者に味の教育を進める。
3. 「支える」： 質のよい素材を提供する小生産者を守る。

「スローフード運動」とは、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動、または、その食品自体を指すことば。日本の伝統的な和食や郷土料理への回帰とは限らない。また、「地産地消」と同義ではない。

### TPP を機会に日本の「六次産業」も海外に打って出るチャンス

日本ブランドは海外で非常に評判がいい。「イータリー」ならぬ、「EAJAN」（イージャン 私 が勝手に命名した。）で海外に出るチャンス。生産者、加工業者、小売業者が知恵を絞れば、何かが生まれる。中小の SM は、第 3 次産業だけでなく、第 2 次産業（加工業者）にも手を出すことも必要になる。惣菜つくるのもよいが、世界に通用する加工食品を作って欲しい。

### 日本の農業は弱くない

イタリアの「カロリーベースの食料自給率は 70%。日本のカロリーベース食料自給率は 39%。生産額ベースでは 69% でイタリアとあまり変わらない。

農林水産省の試算では日本の 2010 年の「品目別自給率」は

穀類 27%、（内訳：食用穀物 59%、粗粒穀物 1%）

いも類 75%、豆類 8%、野菜類 81%、果実類 38%、肉類 56%、卵類 96%、牛乳・製品 67%、魚介類 54%、砂糖類 26%、油脂類 13

生産額ベースでは、「日本は世界第 5 位の農業国」

それなのに、なぜカロリーベースの食料自給率が 39%なのか

「国産の畜肉た卵をいくら食べても、カロリーベースの自給率は上がらない」という怪  
カロリーベースの自給率の計算方法は、以下の通りで資料を輸入している限り自給率は上がらない。

### 畜産物のカロリーベースの自給率（平成 15 年度）

	「品目別生産量自給率」	×	「飼料自給率」	=	「カロリー自給率」
牛肉	39%		26.2 %		10%
豚肉	53%		9.7%		5%
鶏肉	67%		9.7%		7%
鶏卵	96%		9.7%		9%
牛乳・乳製品	69%		42.3%		29%

そうであれば、安い家畜飼料を輸入して、高級肉を育てて、「日本ブランド」で海外に輸出するというオランダ方式が正解。

## カルフルー エキスプレス

### バチカン美術館入口近くの「カルフルー エキスプレス」

#### カルフルーはイタリア第5位の企業

2009年の調査によると、イタリアの食品小売業のシェア第1位は、COOP ITALIA, で、シェア15.2% 2位伊 KONAD 9.7% 3位伊 SELEX 8.3%

4位仏カルフルーG 8.2% 5位仏オーシャンG 8.2%

仏カルフルー、オーシャンを足せばフランス勢がナンバーワンのシェアを持っている。



100坪程の店であるが、夕方ということもあり店内は混んでいる。

入口には、サービスカウンターとレジがあり、ワンウェイでコントロールされていて、逆走すればブザーが鳴るようになっている。精肉売場のチルドの「レディ・ミール」購入して試食してみた。ローマに来て、も、「レディ・ミール」の試食は続く。



今回は購入しなかったが、冷凍レディ・ミールも充実している。

鮮魚売場はなく、魚は全て冷凍品であった。100坪程の店であるが、正面の売場は、「チーズと加工肉」の対面売場。

デパートの売場を彷彿させるような立派な品揃えである。

担当者は1人で、チーズ、加工肉、パンの量り売りを行う。

小型店でも、「ラインロビン」と「人的サービス」を行えば、特徴ある店ができることを実感する。



フランスの「エクサン・プロバンス」の市場で食べ逃した、「木灰で焼いたパン」が売られていたので、2枚スライスしてもらおう。

購入商品は、レディ・ミール4品とポーションバター、ジャム（チェリー、苺）、カット野菜、ドレッシング、洋ナシ、パン、ズッキーニの花、水



ズッキーニの花は、リコッタチーズを詰めて天ぷらにするのが一般的であるが、今回はオリーブオイルで炒めて、リコッタチーズとバルサミコで食べる予定。

パンは、パリパリとした皮の部分が厚く、中は柔らかく大きな気胞がある。

塩味はせず、中のもっちりとした食感。おいしいパンである。

これだけ個性があれば、日本でもあれば売れそうである。



## カルフルの「チルド・レディミール」

「鶏ムネ肉のマッシュルームソース」 マッシュルームソースの香りがよく絶妙。

ムネ肉は柔らかい。ソースはパンに付けて全てキレイにいただく。



## 「鶏ムネ肉のアンティチョークソース」

これもソースの味が最高。アンティチョークがたっぷり入っていて、タケノコの穂先部分のような食感。



イタリアの「レディ・ミール」は侮れない。

イギリスに比べてまだ品数は少ないが、さすがグルメの国、味はイギリスよりも数段上である。今度は、冷凍食品にもチャレンジする予定。

それにしても、カルフルのレジはレベルが低い。相変わらず座ってレジを打つのは仕方ないとして、鼻にはピアス、短いTシャツからはタツが覗いている。接客態度もあまり良くない。明日は、「バチカン市国」から「サンタンジェロ城」を回って、「イータリー」へ行こう予定。

## 昨年オープンした、最大規模の「イータリー ローマ店」

イータリーのコンセプトは、

「高品質のイタリア食材を、買って、食べて、学ぶこと」である。

何日間店舗視察をできるか分からないが、少なくとも3日~4日は徹底的に、「買って」「食べて」「学ぶ」事を実践したいと思っている。

私の目的は、「イタリア イータリー」から「日本版イータリー (EAJAN)」ができないか構想を練ることである。

日本もイタリアも、北緯30度~40度に位置し温暖な気候で、農産物の生産には非常に適し

た地域である。日本も決して負けていない。

この売場、商品を、そのまま日本の小売業に生かせないかと思っている。

地下鉄 B 線 「Piramide 駅」から「Ostiense 駅」への地下道を通れば、出口を出た所に「EATLY」の看板がすぐに飛びこんでくる。

出口を間違えると外に出てしまい大回りになってしまうから注意。



元々は「シティーエアターミナル」であった物を、「イータリー」が全面改装した。

ガラス張りの4階建の建物で、総面積は17,000㎡もある。単店としてはかなりの大型店である。

**「加工食品とレストランを組み合わせた業態」**

1階部分は、野菜、くだもの、パン、牛乳、ヨーグルト、お菓子、飲料、台所用品、書籍などである。



ドルチェ（デザート）を製造、販売する店も入っている。建物の中には、何と23店舗ものテーマを持ったレストランや軽食店が入っている。やはり1階は「甘いもの」を集めている。

2階部分は加工肉、チーズ、パスタ、米、パスタソース、オリーブオイル、調味料、ビン詰、缶詰等

**圧巻は「生パスタの量り売り」**

店内で製造した生パスタの「量り売り」と「パック売り」しているコーナー。隣には、米、乾燥パスタ、缶詰め、ビン詰ソース、オリーブオイル、バルサミコなどのソースと調味料が並ぶ。



日本でもできないことはない。日本には「うどん」や「そば」「寿司」、「赤飯」「炊き込みご飯」の食文化がある。それに、麺つゆ、トッピング材、寿司材料、炊き込みご飯の素などを揃えればこのコーナーは簡単にできる。対面で、うどんやそばを打って販売する。隣にはうどん屋やそば屋が麺を食べさ、寿司屋、おにぎり屋、おこわ屋が米飯を食べさせる。

### 3階部分は、ワイン、蒸留酒、肉の加工品、魚の加工品、レストランなど

イタリアが誇るワインがズラッと並んでいる。高級品もあるが、価格は10ユーロ前後が殆ど。



「試飲コーナー」もあるが、オープンしていなかった。これも、日本でも売場が簡単にできる。日本が世界に誇れる「日本酒」「焼酎」「日本ワイン」「ビール」で構成すれば負けないう売場と品揃えになる。以上が「学ぶ」である。

### 次は、「食べる」に挑戦

「パスタ」や「ピザ」は日本の「代官山のイーター」でほぼ同じ物を食べられる。何しろレストランのメニューが全てイタリア語で全然読めない。写真もついていない。そのため、「ランチのお任せセットメニュー 15ユーロ」を注文。



レジでテーブル番号を告げて、注文し支払いを行う。お任せメニューには、メイン、サイド、水、コーヒーが付いている。「メインは魚」ということで楽しみに待つと、何やら「マッシュポテト」と「ズッキーニ」の炒め物が出てきた。

観光客も多いため、客が私の食べているメニューをチラッと見る。「私は、これが好き」という姿勢で、背筋を伸ばして堂々と食べる。なんて事はない、ツナ入りのマッシュポテトとズッキーニの炒め物で、何の感動もない。しかし、ここのテーブルのバルサミコはおいしかった。

### 「買う」

イタリアの基礎調味料（オリーブオイル、バルサミコ、トマト、バジルソース、ハーブ塩）とパン（フォカッチャ、グリシーニ）、生パスタ、パスタソース、ベーコン、リコッタチーズ、ニンニク、トマト、マッシュルーム、グリル野菜のオリーブ漬け、白ワインなどを購入。しめて60ユーロ弱（約8000円）。



### 料理を作り、味を確かめる

「パスタ」は生の平打ちのフェットチーネにニンニク、ベーコンを炒めて、バジルソースのパスタを作る。生パスタであるため食感はネチツとしている。バジルソースは香りが薄くイマイチであった。

「ニンニク、マッシュルーム、ズッキーニの花のソティー」。ニンニクは皮をむき、たっぷりのオリーブオイルで炒め、柔らかくなったらマッシュルームを加える、ズッキーニの花はサッと炒めるだけ。ハーブ塩だけの味付けで、素材の味が楽しめた。

「青トマトとリコッタチーズ&バルサミコソース」。リコッタは日本の「寄せ豆腐」、バルサミコは「ダシポン酢」、脂肪分が少ないクリームチーズであるため、いくらでも食べられる。このバルサミコはおみやげに買って帰りたい。青トマトと白ワインは期待外れであった。



以上、イータリー1日目の、「学ぶ」「買う」「食べる」は終了  
2日目も同じことを繰り返し、新しい発見があればと思っている。

### イータリー2日目

店は一回見ただけでは、まだ本物が見えてこない。

1回目は、珍しいこともあり、「すごい、すごい」と、ただ感動するばかり。

人間は新しい物を見ると感動し、全てを受け入れて肯定してしまうクセがある。

2回目は、店のレイアウトを作る予定でさらに詳しく見ると、店の意図していることや、いろいろと疑問が出てくる。次に見るときは、客の視線に立ち「客観的」「否定的」に見るよう心がけた。

### ゾーニング、レイアウト、スペース・ア・ロケーションの確認

まず、店舗面積は17,000㎡の4階建て。1フロア—約4,000㎡(約1,200坪)、売場、レストランの面積は2,000坪弱である。店は奥行きがなく横に細長い造りになっている。店舗中央に登りと下りのエスカレーター、吹き抜けを配置。レストランの数は、大小合わせて23店舗とあるが、実際にはオープンしていない「死に場所」もある。

### 1階部分のゾーニングとレイアウト



店舗入口は、店に向かって左側が「IN」、右側が「OUT」になっている。

入口を入れば、14台のレジが並んでいるが、稼働しているのは5~6台。

右回りに店舗を進むと「くだもの、野菜売場」、突き当りの第1、第2コーナー

は「レストラン」、第3コーナーに向かう長い売場は、「家庭雑貨」「H&B」、電話会社、エレベーターを挟んで「書籍」「菓子」「カフェ」。



雑貨売場は、イタリアらしいファッションブルでカラフルな商品が並ぶ。プロ用のミートスライサーや調理器具も品揃えされている。しかし、トイレトペーパーやティッシュなどのコモディティは少ない。



スーパーマーケットとは違い、「消耗雑貨」よりも、ケーキ作り、デザート作りに必要な小物の品揃えに「ライン・ロビング」している。「包丁」はガラスケースに入り、見本を展示している。



「子供用エプロン」もワゴンで売られている。「親子で料理、デザート作り」などの「食育」に役立つ演出。とにかく、雑貨売場はカラフルで楽しいが、値段はかなり張る。

第3コーナーは、「ドルチェ（デザート）」、突きあたりがフェタなどを扱うレストラン。第4コーナーを戻ると、「チョコレートショップ」、「ヨーグルト、チルドデザート、ジャム、飲料、牛乳売場で入口に戻る。



カラフルな「ドルチェ」が並ぶ、対面販売コーナー。

「チョコレートショップ」 カカオ豆は産地ではないが、ヨーロッパではチョコレートが人気である。



リーチンケースのヨーグルト、ドリンクヨーグルト売場。勿論、100%イタリア産。

### 1階のゾーニング、レイアウトの特徴

1階には、くだもの、ドルチェ、チルドデザート、チョコレート、クッキーなどの「即食系のスイーツと飲料」と家庭雑貨、ヘルス&ビューティ、書籍をゾーニングしているが、肉や魚売場がないため「野菜売場」だけが「素材系」になってしまっているのが残念。

しかし、野菜と果物を分けることは難しいため、仕方ないかもしれない。

サラダを主体としたレストランもあるので、関連性はある。

残念なのは、店に入った正面の一等地に「ボーダフォンの携帯電話会社」があること。

### 「学んで」「食べて」「買う」

「学ぶ」という面では、「書籍売場」で料理本などが、数多く品揃えされている。

「食べる」では、野菜やくだもの、「サラダランチ」「ベジタリアンメニュー」など、肉、魚以外のメニュー、デザートを食べさせてくれる。

「買う」、「即食系」「即飲系」の商品が多いため、1階だけでランチのテイクアウトもできる。

ちなみに、全館「デリカ売場」はない。レストランから「テイク・アウト」は可能だ。

## ローマ イータリー2階のゾーニングとレイアウト

2階は、パスタと調味料、ビール、加工肉、チーズをゾーニング

ワインリキュール類は3階にゾーニング。

1階からカートが使えるフラットのエスカレーターを登れば、突きあたりがトイレ（構造上仕方ない）で、その右側に「パスタの対面販売」50品程の自家製造の生パスタを量り売り。



その前の冷蔵平ケースにはパックされた商品が並べられている。

右に Uターンすれば、乾燥パス、米、トマトなどの缶詰類、ビン詰類、オリーブオイル、バルサミコ、香辛料、基礎調味料の売場。

こんな眼を引く写真も飾ってある。

## ビール工場まで併設

店内には自ビール工場まであり、隣の「ビアレストラン」で飲むことができる。

生ハムやチーズを店内で買って持ち込むこともできるようだ。



できたての地ビールを飲ませる「ビールレストラン」自ビールが飲めるだけあって、けっこう客が入っている。

2階の一番奥に「加工肉、チーズ」をマグネット売場として配置している。パスタ売場（店の正面側）は、全てパスタ、ピザ、シーフード、加工肉、チーズ&ハムのレストランで物販はない。



天井からハムがぶら下がるお決まりの加工肉売場。ハムとチーズはさすがにかなりの品揃えである。当然、ハムもチーズも量り売りをしてくれる。リコッタチーズも大きなバットに入れて量り売り。



寄せ豆腐のような「リコッタチーズ」の量り売り

しかし、アイドルタイムには閉めるレストランもあるため、テーブルとイスだけが目立ち殺風景である。2階の印象は、はっきり言って「レストランなのか物販なのかよく分からない」レストランもシェフがいて本格的な「イタリア料理」を提供しているようではない。2階には、ビールはあるがワインはない。ワイン、ビール、加工肉、チーズは切っても切れないゾーニングが必要。

ワインは、レストランを減らしてでも2階に降ろすべきであった。

### 3階のゾーニングとレイアウト

**3階は、ワインと魚売場、精肉売場をゾーニング。**

エスカレーターを上がった所が「ワイン、シャンパン売場」と定期的に分けれる「ワイン教室」イタリアワインにはかなり力を入れている感じだ。



ワインのテイスティングができる「ワインの量り売りコーナー」

### 精肉、鮮魚売場は、3階一番奥にレイアウト

残念ながら、精肉売場と鮮魚売場は、レストランを過ぎた一番奥にレイアウト。

1日目は、レストランの奥にあるため、売場が分からなかった。

たぶん、知らずに帰ってしまう客もいるはずだ。



精肉売場は角にあるため分かりづらいが、地元の客でにぎわう。

しかし、ケース内の肉は、「エイジング」かどうか分からないが肉が少し乾いている。

店の狙いとしては、3階の一番奥に生鮮のマグネットを置いて、客を引きこみたいのが狙いのようなのであるが、いかんせん、生鮮売場が遠いし、関連性が薄い。

### 生鮮市場のような対面販売。鮮度は抜群に良い。

精肉売場も鮮魚売場も、生臭い匂いは一切しない。

売場から「生の手長エビ」を買って、ワインと一緒にむしゃぶりついている2人の男性もいる。他の客は、「いったい何を生で食べているのか？」と売場で確認している光景を見た。けっこう生食できる魚もあるようだ。

あの頑固なイタリア人でも最近は日本の寿司を食べるようになった。イタリア人が、外国の料理を受け入れるのは珍しいという。「寿司ブーム」の次は「刺身ブーム」か。

私は、海外旅行中であるため、遠慮しておいた。

### 漁師に「活け締め」を教えた日本人

ガイドに聞いた話だが、かつてローマに「支常」（支倉常長から取った名前）という人気の高級和食レストランがあったらしい。現在は無い。

南フランスは、日本と同じように魚介類が豊富に獲れる。朝漁獲した魚をその日の内に食べるのは、イタリアでも同じ。

それでも、この板長さんは満足せず、取引している漁師に日本の「活け締め」の技術を教えて、店に納品させたいらしい。

イタリアでは、「活け締め」の技術はなかったため、このレストランの刺身の鮮度と味は他の店にはマネができず、大繁盛していたらしい。

### 今回の買物

包装された「牛ヒレ肉」、「タコの柔らかカボイル」、「ホーレン草のポイル」、「インゲン豆のスープ」、「イタリア産バナナ」、「パン用の小麦粉」、「ビン入りのヨーグルト」、「トマトソース」



明日は、店内の設備をもう少し細かく見ようと思っている。

最低、4回は見て「日本型のイーター」は可能かどうか結論を出したいと思っている。

## ローマ イータリーのまとめ

### イータリーの数値的推測

#### 1. SM 部門の平均単価の推測

期間中 調味料などを含めた（土産品除く）購入金額は、€145.85（@135 円 19,690 円）  
点数 32 点 平均単価 €4.46（615 円）と、平均単価はかなり高めであった。買った商品の  
内容は、「ハレの日」の料理素材であったことから、普段の買いのものはもう少し低くなが、  
それでも、平均単価は€3（400 円）以上あると推測する。

#### 2. SM 部門の売上高の推測

レジの平日開いている台数は、4 台～5 台、客が行列している訳ではない。レジを打つス  
ピードも速くない。客数が多い印象は受けない。

このことから、平日の客数は 1000 人～1500 人であると推測。

買上点数も大型カートを使わず、キャスター付きのセルフカゴを使用しているため、点数  
は多くない。平均で 8～10 点。雑貨の「コモディティ商品」の品揃えがないため点数は  
少ない。それでも、平均単価が日本円で 400 円以上であれば、1 人当りの買上単価は高  
い。それに、客数を掛けると、SM 部門の日販売上は、400 万円～450 万円と推測する。

#### 3. SM 部門の粗利益高の推測

商品のプライスカードを見ても、価格設定は安くない。€2.9、€3.9 などの価格設定  
が多い印象を受けた。かなり高い値入政策を取っている感じである。

アメリカのホールフーズの店全体の粗利益率は、35%であることから、イータリーには、  
レストランからテイクアウトはできるが、デリカ部門はない。

そのことから、レストラン部門を除いた SM 部門の粗利益率は、30%～32%はあると推  
測する。



#### 4. レストラン部分の平均単価の推測

23 店ものレストランが店内にはある。4 回ほど店内で食事やスナック、コーヒーなどで利  
用した。レストランメニューの最上段にある「おすすめメニュー」の価格は、サイド、メ  
イン、コーヒー、水が付いて€15（2000 円）。それでも、低価格のコーヒーやジェラートは  
あるものの、平均単価は€15（2000 円）くらいではないかと推測する。

## 5. レストラン部分の売上高の推測

イータリーのレストランは、本格的なイタリア料理を提供する「リストランテ」や「オステリア」ではなく、地方料理や家庭料理を出す「トラットリア」、軽食を出す「バール」、専門店の「ピッツェリア」、「スパゲッテリア」などで構成されている。

そのため、手の込んだ料理は少ない。働いている従業員は皆若い。

平均単価2000円として店舗数が23店。ピザやパスタの店はかなり繁盛している。団体客も訪れている。

単店で1日10万円は欲しいとすれば、1店舗50人の客数があれば10万円は可能だが、コーヒー店やジェラートなど客単価の低い店もあるため、レストラン部門では、平日1日200万円～250万円位であると推測する。

## 6. レストラン部分の粗利益高の推測

メニューの内容をよく見ると、ピザやパスタなどの「粉物」と「コーヒー」「ジェラート」「ジュース」「ビール」「ワイン」などの「水物」が中心である。

「粉物」と「水物」は儲かる。こうしたメニュー構成から、値入率は75%はあると見ている。ロス分を引いても粗利益率で70%は確保しているを見た。

## 7. 全体の売上と粗利益高の推測

建物全体の売上高は、年商で約25億円位であると推測する。

平日1日のSM部門の売上400万円、粗利益率30%。

レストラン部門の売上200万円、粗利益率70%。売上は合計600万円、粗利益率は相乗積で計算すれば、 $67\% \times 30\% = 20.1$ 、 $33\% \times 70\% = 23.1$ 、 $20.1 + 23.1 = 43.2\%$ となる。

売上は600万円であっても、粗利益率は日本のSMの約2倍もあることから、SMに当てはめれば、レストランを含めた年商40億円規模の店である。

## 8. 採算予測

立地条件は決して良くない。駅の反対側は住宅地が広がるが、駅を超えてため立地には恵まれていない。周りの環境もあまり良くない。

売場面積は、1フロア—1000坪として3フロアで3000坪として、1坪当りの年商は、834,000円、粗利益は、360,288円とまだ低いが、まだ開店してまだ1年であるため、売場の管理レベルからして、今後さらに売上は上がるのではないかと見ている。

問題は、この広いスペースを今後どう活用するか、家賃や経費部分は見えないが、それをどうコントロールするのが課題である。

### 「日本版イータリー」は可能であるのか。

日本で最も近いのは、福岡県のJA糸島産直市場「伊都菜彩」、青森県八戸の「八食センター」である。

「伊都菜彩」九州産の青果物、畜肉、水産品を売る直売所では日本でナンバーワンの売上

である。

「八戸 八食センター」は、生鮮市場スタイルで「寿司」などの外食も強い。

近場の海外では、全て韓国産の商品を売る、ソウル韓国農協の直売所「ハナロ・クラブ」である。

どちらも商品を国内に限定して販売する「地産地消」の戦略である。

**イーターリーは都市型、ドライ型店舗である事が、日本の農産物直売所とは大きく違う。**

「イーターリー」は、「加工食品」に「レストラン」が多く併設されている点が日本の農産物直売所と異なる。

「伊都菜彩」は、店内に「アイスクリームのショップ」隣に「うどん屋」があるが、イーターリー程の規模ではない。「ハナロ・クラブ」は以前は、店内に大きなレストランがあったが、売場に変更されている。

「スローフード」＋「地産地消加工食う品」＋「イタリア料理レストラン、ショップ」＋「食育」のこの複合施設は、日本にはない官民一体型の業態である。

**日本でも、「日本がいーターリー」の実現は可能である**

例えば、現在東京にバラバラに出店している各県のショップを全部1か所にまとめれば、「47の生鮮食品＋名産品ショップ」と「B級グルメ」などのショップができる。さらに、イベントや催事も可能である。

2000坪3層くらいのスペースが必要で、出店条件は都市部で。

安部内閣も「6次産業」に力を入れるとなれば、国、地方自治体、農業団体まで含めた大規模なプロジェクトとなる。

**パッケージで海外輸出の可能性も**

海外では、シンガポールの「ION ショッピングセンター」、マレーシアの「パビリオン ショッピングセンター」の中には、日本のレストランだけで20店舗以上集めたゾーンがあり人気を集めているため、それに日本の食材を売る店があってもよい。

### ローマ市民の台所「トリオンファーレ生鮮市場」

建物は近代化されているが、場所が場所だけに、かなりの歴史がある生鮮市場と見た。



かなり大きめの市場。市場の雰囲気はどこも変わらない。



### ズッキーニの花

日本では食べる習慣がないが、東北地方では菊の花を食べる習慣があるように、日本でもあってもよい商品。季節の天ぷらの提案などで売ってもおもしろい。



「ポルチーニ茸」も出始めている。中ぐらいのもので1個1ユーロであった。

生ハムは、本場だけあって5種類並べて量り売りをしている。



油で揚げるだけの、「ミラノ風カツレツ」や「ライスコロッケ」「フライドチキン」なども売られている。明日にでも買って試食しようと思っている。



「トリッパ（牛の胃袋の煮物）」用の牛の胃袋も売られている。（左下）

「トリッパ」は是非チャレンジしたい料理。

市場の奥には、生魚を対面でうる魚屋が6、7件入っている。

その日の内に売り切っているようなので、鮮度は抜群。

他に、「冷凍魚専門店」が2件ほどある。



ドラム缶に入ったオリーブオイルを量り売りする店。



石釜焼きのパン。近所には昔ながらの「パン屋」も数多く存在する。



「ドルチェ（デザート）」も欠かせない。一口タイプのジャムの載ったパイ。  
日本の「イータリー」でも 180 円で売られている。



アパートメントの近くをよく観察すると、パン屋やジェラート屋、小型の食料品店がひしめいている。

大型店が出店していない（出店できない）ため、昔ながらの商店がそのまま残っている。

時間があるので、一度宿に戻り、「トリッパ」調理に挑戦し、午後は、再び「イータリー」へ向かうつもりだ。

店舗レイアウトくらいは完成させたい。

**メニューにないものは、自分で材料を選び、自分で作る。**

イータリーには 23 店ものレストランが入っているとのことで、イタリア各地の名物料理が居ながらにして食べれると思っていたが、そうでもなかった。イタリア語が読めなくても、ガイドブックの写真を指させば、注文できると勝手に思っていた。

レジの係に、写真を見せて「これはどの店で食べられるのか？」と聞いても、メニューにないことが分かった。一番食べたかった「トリッパ」も「ミラノ風カツレツ」、「タコの煮物」もメニューにない。ピザやパスタ、パニーノ（サンドイッチ）、魚のフリットには興味がない。

## 「トリッパ（牛の胃の煮込み）」作りに挑戦



カルフルで買った、「牛の胃の白ボイル」。日本の「白もつ」のようにすでに下処理された牛の胃がパックで売られている。生の胃を使えば、4回程煮こぼさなければならない。1日作業になってしまう。

野菜は、玉ねぎ、人参、セロリ、イタリアンパセリの「ガルニ用セット」を購入。

①白もつを一度だけ煮こぼす



②ニンニクホール4個と白ワインを入れてさらにボイルする。



③トマトは適当なサイズに切り、水を少し入れた鍋で煮る。

④ザルでこして、水分が少なくなるまでさらに煮詰める。

（前日買った青トマトでは良い味は出なかった。やはり完熟トマトを使用した方がいい）



⑤ガルニセット、玉葱、人参、セロリ、ニンニク、イタリアンパセリを使用。

⑥適当な大きさにみじん切りする。



⑦フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクなどの香りの強い物から、よく炒める。生姜も欲しかった。

⑧前日買った、グリーンピースや野菜の入った「パスタソース」と煮詰めたトマト、水、ハーブ塩などを入れたソースをつくる。

柔らかく煮込んだ牛の胃を加えてさらに水分が少なくなるまで、ひたすら煮込む。ホールトマトやビーフコンソメ、ケチャップがあれば、それで味を調える。

半日程寝かせる。



⑨「トリッパ」の出来上がり。

イーターリーで買った「乾燥フォカッチャ」をスープに浸して食べる。

右上は、これもイーターリーで買った「焼野菜のオリーブオイル漬け」、日本でいえば、「野菜の煮びたし」

柔らかい牛の胃は、柔らかく煮た「イカ、タコ」の食感。

胃自体には味はないが、この食感を覚えたら忘れられない。

残りは、前日のズッパ（豆のスープ）と混ぜて煮込む。家庭料理はこんなように使い回されているもの。

### 警告 「内臓料理は非常に危険！」

衛生的な問題ではない。内臓料理にはまったら、そこから抜けられなくなるから警告しておきます。日本の「もつ煮」や「スジ煮」も同様です。

香港の「牛内臓入りスープ麺」、マレーシアの「牛肉麺」など、世界には「危険な料理」がたくさんある。おやじにはこれがたまらない。



5種類の牛肉や内臓肉がトッピングされている。

香港滞在中3回も食べに行ってしまった。

イータリーのコンセプト、「学ぶ」「食べる」「買う」

ないものは、材料を「買って」作ることを「学ぶ」

今回は、「タコの煮物」に挑戦する。

### 「タコの煮物」と「ミラノ風カツレツ」を作る

料理を1人で作ると2時間～3時間かかってしまう。外出から帰ってから作るとnになると風呂に入っている暇もない。とにかく忙しい。

イータリー、カルフル、市場で購入した食材でイタリア家庭料理を作る。

ピザとパスタは日本でもかなりのレベルの高さであるため、今回は外食だけにした。

### 「タコの煮物」

「タコ」はイータリーでホールの柔らかカボイルを調達。



日本の「煮だこ」よりも柔らかい。一口サイズに切って水とワインで煮込む（煮込まなくてもそのまま使える）

「トリッパ」を作った時の残り野菜とトマトをみじん切りにする。このみじん切りに時間がかかる。日本のイオンで売られている「スープ用みじん切り（玉ねぎ、人参）」があれば助かる。



オリーブオイルで炒めて、煮込み、その後からトマトソースを加えさらに煮込む。野菜が柔らかくなったら、タコと煮汁を加えてさらに煮る。



タコの煮物ができ上がり。

タコがとにかく柔らかくおいしいが、味に深みがない。

「ダシ」の「うま味」に慣れている日本人にとっては何か物足りない。

イタリアの魚醤（ガルム）を使うべきであった。反省



カルフォルのレディ・ミールの「チキンピラフ」と、イータリーの「青豆のスープ」とでいただく。「タコの煮物」は1日置くとさらに美味しくなる。しかし、「トリッパ」のおいしさにはかなわなかった。

「トリッパ」恐るべし。

### 「ミラノ風カツレツ（豚、鶏）、フライドチキン、コロッケ」を揚げる

市場ですでにパン粉付けされた商品。肉を薄き切りに細かなパン粉をつけているのが特徴。職人の作業だけに丁寧に作ってある。上の部分は中を確認するためわざと剥がした。



豚カツとチキンカツは、オリーブオイルを敷いたフライパンで両面を焼く。キツネ色になるまで両面を焼く。厚さがないためすぐに火が入る。



骨付きフライドチキンとコロッケ（ミンチ肉でじゃがいもは入っていない）は、両面を焼き、さらにオーブンに入れる。



カツレツは衣はパリパリ、肉はジューシーであった。肉のいやな臭いは一切ない。とにかく仕事が丁寧である。



全種類一気食い

「ハーブ塩」と「バルサミコ」で食べる。



イタリア料理には、ソースが少ない。日本のようにとんかつソースやタルタルソース、ドレッシングなどの種類も少ない。

「ミラノ風カツレツ（豚、鶏）」とも最高。ナイフで切りながら、バルサミコを付けて食べると、「どこかで味わった味！」「2度付け禁止の、大阪の串揚げ」に近い食感と味であった。これはいけた。元々、フライは、ヨーロッパ発祥の料理、フライの元祖を味わった。

「コロッケ」は、「じゃがいもコロッケ」というより「メンチカツ」である。

フライパンで焼いたので「ハンバーグ」である。肉とパン粉、つなぎに卵とのバランスも最高。肉は柔らかくジューシーで、ハーブの味がきいている。

これも本場の味を確認できた。

## 「フィレステーキ」と「ポルチーニ茸と野菜のソティ」をつくる

### イータリーの牛フィレステーキ



イータリーの精肉売場で「牛フィレステーキ用」を購入。

レシートに「FILETTO EQUINO」 €10.69とあるのがこの商品だろう。包装されているため、中は見えない。商品はチルドの真空パックであった。中が見えないため、信用がないと絶対に売れない商品。

青果売場で「ホーレン草のボイルサラダ（ドレッシングなし）」を購入。ボイルしてあるだけで、味は何もついていないが、かなりのボリューム。「あったらうれしい商品」



牛フィレ肉は、フォークで突き刺し、オリーブオイルと黒コショウをかけて、しばらく常温に置いてマリネしておく。ステーキをレアで食べる場合は、肉の温度を上げておいた方がいい。

焼く前に両面にハーブ塩をふる。

オリーブオイルでニンニクを炒めて香りに移してからフィレ肉を焼く。



片面が焼けたら、裏返し弱火にする。肉の表面に少し血がにじみ出てきた段階がレアの状

態。強火にして、バルサミコとバターを加えてソースを作る。さらに、ポイルホーレン草を炒める。



切ったすぐの状態であるため、赤く見えないが、少し時間を置くと赤くレアな状態になる。

### ポルチーニ茸のソティ

市場で売られていたポルチーニ茸中サイズ1本 €1で買う。

後でガイドに聞くと、「イタリア産のポルチーニはまだシーズンじゃない。たぶん輸入品でしょう。価格も安すぎる」とのこと。確かにイタリアではまだ扱いがなかった。

しかし、日本でも、輸入マツタケでもマツタケには変わりがない。



このキノコは、茎は柔らかいが、傘の部分はとても柔らかい。

ベーコンを油が出るまでよく炒める。硬いベーコンを包丁で切るは大変。「カット済のベーコン」があればうれしい。



ポルチーニ茸と余りもののマッシュルームとズッキーニの花を炒める。

ハーブ塩で味を調える。



フィレステーキと茸の炒めが完成。



牛フィレ肉は2枚で300gをペロッと食べてしまった。

フィレ肉は、サーロインと違って牛の脂の味を楽しむのではなく、赤みの味を楽しむもの。

臭いもなく、柔らかい。塩、胡椒、バルサミコソースであっさり食べられた。

ステーキソースは不要であった。

### 「フェットチーネのジェノベーゼ」をつくる。

今回購入した調味料は、オリーブオイル、バルサミコ、トマトソース、ハーブ塩、ジェノベーゼソース、黒コショウ、バターと基本的なものばかり。



イータリーの「生フェットチーネ」 4皿分

玉状に丸めたものが8玉入っている。日本のようにニンニクのバラ売りはない。

料理をしていて気付いたことだが、「粒マスタード」があるように、みじん切りされてチューブ入りの「粒ニンニク」「粒生姜」があったらすごく助かる。

洋食でも中華料理でもニンニク、生姜はよく使うため、「あったら助かる商品」

メーカーさん開発してみたらどうでしょうか。



スライスマッシュルーム 「ミール・ソリューション」からしたら、非常に助かる商品。炒めたり、煮込んでしまえば量はかなり減る。

イタリアでは、「完熟トマトは料理用」「青トマトは生食用」。サラダやカプレーゼには酸味のあるトマトを使い。トマトの酸味とチーズの濃厚さを味わう。



「ベーコンの少量パック」

少量パックはうれしいが、硬くて小さくて切りづらい。これこそ切ってくれてあげばうれしい。塩味がかなり強いため、味付けに注意。

「リコッタチーズ」

再び (ri) 煮た (cotta) という意味、チーズ生成過程で生じたホエーを煮詰めて作ったもの。生でも加熱でも使える便利なチーズ。



「生フェットチーネ」は、ゆで時間が非常に重要。ゆで過ぎてしまうと、麺同士がくっついてしまう。「ジェノベーゼソース」もたっぷり使った方がいい。

## カルフル エキスプレスのチルドの「レディ・ミール」

電子レンジ専用容器であるため、フタに穴を開けて電子レンジで温めるだけ。



### チルド「鶏ムネ肉と茸のソティ」 €4.55

レディ・ミールは、料理を1品プラスするのに非常に助かる。賞味期限も長いため「まとめ買い」しておけば便利な商品だ。鶏ムネ肉が2枚と、バルサミコでソティされたマッシュルーム。肉は柔らかめで、少し甘めのソースの味は良かった。



### チルド「鶏ムネ肉とアンティチョークのソティ」 €3.7

少し厚めの鶏ムネ肉とアンティチョークのソティ。味付けはハーブ味。メインディッシュにはならないが、付け合わせの1品としては便利。



### チルド「ターキーとじゃがいものソティ」 €4.95

ターキーローストの薄切りと小芋。

ターキーは日本人には馴染みが薄いですが、わざわざ作るのは大変であるため、これも付け合わせの1品。



チルド「チキンパエリア」 €4. 45

チキンのパエリア。鶏肉はパサパサで期待した程の味ではなかった。



精肉売場に売られていた商品。

他の店も見したが、イタリアではまだチルドのレディ・ミールの品揃えはまだ少ない。冷凍食品の方がまだ充実している。価格は、イギリスと同じで2人前600円前後と決して安くない。

### 「ポンペイ、ソレント、カプリ島、ナポリツアー」の昼食と夕食

イタリア人は、昼食は簡単に済ませる。

ソレントの広場 「帰れソレントへ」で有名な観光地



静かなレストランで、ガイドと一緒に昼食

夏に向けて屋外にテーブルとイスが出されている。

ヨーロッパ人は日差しがある場所を好む。



テーブルクロスが3枚も重ねられているテーブル。

ちゃんとサイズを違えて作られている。こうした所がオシャレである。

### 前菜（アンティパスト）

魚のマリネ。イカ、タコ、カジキマグロ、サーモンの酢漬け。

ガイドの話によると、「酢が強くて日本人には不人気」とのこと。

確かに、酢の味が先に立つ。日本人は「カニ酢」くらいの甘めの酢の方が好まれるかも。

それでも、暑い日にはこの酸味は正解だと思う。



### 第一の皿（プリモ・ピアット）

これが、ソレント名物の「レモンパスタ」

皿が出されて驚く。「何もトッピングされていないじゃないか」

「釜揚げパスタか？つゆはどこだ」と疑う。

「フェットチーネ」をバターとレモン果汁で味付けしたとてもシンプルなパスタ。

「名物にうまいものなし」。それでも、素朴な味だが、レストランで出される料理か？何か工夫が欲しかった。

### 「カプレーゼ」

水牛のモッツアレラチーズとトマトのスライスを盛合わせた料理。

イタリアに来ているのだから、特別に注文した。

水牛のモッツアレラは、これはスゴイ。乳牛のものと全然違う。

何層にも重ねた生湯葉と同じような食感。もっちりではなく、バームクーヘンのように折り重なるタンパク質の層が歯を跳ね返す。

トマトは少し青めの物を2mm程にスライスしている。酸味とのバランスがいい。



ディナーであれば、この後は第二の皿（セコンド・ピアット）で肉か魚を食べる。  
ここでもガイドは、「日本のお客さんを有名一流レストラン連れて行けば、ピザやリゾット、  
パスタなどの「第一の皿」で終わってしまい恥ずかしい」とのこと。  
フランス料理に例えれば、「前菜」「スープ」「パン」まで食べて、終わって帰るようなもの。  
一流レストランのディナーには注意を。

#### デザート（ドルチェ）

##### これもイタリアで有名な「ティラミス」

私が「イタリアのデザート美味しいですね」とガイドに言うと、ガイドは「そうですか？」  
という。ティラミスを一皿食べて発言を訂正する。「日本のイタリアンデザートはおいしい」  
に訂正。スポンジは荒くクリームが甘すぎる。しっとり感がない。日本人の菓子職人の技  
術は最高。

##### 「日本の抹茶は、イタリアのエスプレッソだ！」

「バリスタ組織もあるし」などと、のう書を言いながら食べる。「砂糖は入れるな！と言わ  
ないとね」などと冗談を言う。今、日本のお茶が注目されている。

日本の茶釜などを「茶器セット」にして輸出すれば、富裕層に売れるはずだ。

現在、日本茶の輸出量は、江戸時代に堺の港から海外に輸出された量の十分の一。

#### カプリ島からナポリへ向かい、海が見えるレストランで夕食。

##### 海の向こうに見えるのが、「ベスヴィオ火山」

ナポリ湾は、鹿児島湾の景色によく似ている。ナポリは鹿児島市と姉妹都市



##### 「前菜の盛合わせ」

色のバランスとボリューム感を出すのがとてもうまい。奥の白い丸いものは、名物のピザ

生地を油で揚げたもの。中は何も無い。「タコ」を入れて欲しかった。



#### 「ムール貝とアサリのワイン蒸し」 特別注文

少し前に、「ムール貝の食中毒が出た」と聞いていたので、産地を確認すると「目の前の海だ!」と無愛想に答える。安心した。身はプリプリでスープもおいしかった。

#### 「ナポリピザ」

縁のあるナポリピザの基準にあったピザ。実にシンプル。大きくて食べ切れない。



ガイドが注文した「チーズなしナポリピザ」

デザートは「レモンのソルベ」

ガラスの器に白いシャーベットが盛られている。カプチーノと一緒にいただく。

一応、名物料理を堪能した。

## 日本に関係した世界史の研究

せっかく海外に行くのであれば、その国の歴史も研究したい。

その歴史が日本と関係していれば、さらに興味が湧きおもしろい。

今回は、5冊の本を用意したが、全部はまだ読み切っていない。

特におすすめしたい本は、「地球日本史」（産経新聞社）

日本の歴史と世界の歴史を同時に解説している、ありそうでなかった本。



中国や韓国の間で「正しい歴史認識と反省」が叫ばれています。

橋下知事がいう「なぜ、日本だけが…」

日本人はいつも反省ばかりしなければならない民族なのか？

どこの国も、「いいこともしているが、悪いこともしている」

それは、歴史を勉強すればわかることだ。

「同じ過ちをしない」「同じような過ちをしない」「過ちを予知する」

そうするためには、「歴史」を勉強しその背景にあったものを知るしかない。

それは、会社の経営にも同じことが言えると思います。

「まったく新しいと思っていたことが、過去にすでに検証されている」とか、歴史は過去の事実として教えてくれている。

## 今回は、「ローマと日本の関係について」

なぜ、バチカンのサンピエトロ寺院に3日も通ったのか

それは、日本との関係を知るためです。

キリスト教の信者でないため、教会や博物館、彫刻、絵画には全く興味が無いが、歴史的建造物として見るのはおもしろい。

「秘宝館」もその中に展示されているキリスト教に関する秘宝も、金銀宝石を使った美術品としては見たことのないものだ。

ただ、歴史を勉強する上で、本に書かれた事を、この目で歴史的事実としてこの目で確かめることは必要である。

## 日本史と世界史の研究 ①

### 歴史的事実 「サンピエトロ寺院は、キリスト教徒の処刑場跡に建てられた」

サンピエトロ寺院は、キリストの弟子「ペテロ」の墓がある場所でもあるが、過去皇帝ネロなど10回に渡るキリスト教徒の迫害により、キリスト教徒が処刑された場所でもある。313年コンスタンティン体制の時にキリスト教は公認されている。



### 歴史的事実 「寺院の内外には、ダビデの星 六芒星（ろくぼうせい）がいろいろな所に隠されている」

元々、キリスト教もイスラム教も「ユダヤ教」の影響を受けているため、ユダヤの象徴である六芒星が使われてもおかしくない。「秘宝館」の中をよく見ると、六芒星を描いている像がある。寺院の正面も六芒星で構成されている。「六芒星」探しも、「ディズニーランドの、ミッキー探し」のようにおもしろい。

### 歴史的事実 「寺院の左右に広がる玄関の向かって左側の支柱のみ、数字が刻みこまれている」

左右を囲み込むような屋根付きのは、キリストの手を広げた状態を形取ったと言われている。向かって右側の柱のみ数字が28まで刻まれている。13番目の柱はあるが、勿論「13」の文字は書かれていない。

28までの数字の中で、もう一つ数字が消されている。

これは、日本とも大きく関係している数字である。

答えを言ったらしらせるので、自分で確認してください。



クーポラ（展望台）から見たサンピエトロ広場。

両腕で抱え込んでいるように見える。

サンピエトロ寺院に向かって左側の通路。



サンピエトロ寺院から数えて12番目の柱



13番目の柱はあるが、13の数字はどこにも見当たらない。14番目の柱  
これは何の情報もなく自分で入場待ちをしている時に見つけもの。3日も通えば、普段見  
えないものが見えてくる。眼の高さより少し上、よく見ないと分からない。  
殆どの人は気付いていない。



サンピエトロ寺院内部



## 歴史的事実 「サンピエトロ広場のオベリスクに刻まれた文字の意味するもの。」



サンピエトロ大聖堂の前に広がるサンピエトロ広場の中心に、エジプトから持ってこられたオベリスクがそびえ立つ。

塔の上部には十字架がかかげられている。ローマ皇帝カリギュラがエジプトから持ち帰り、競技場に設置したものを、1586年にシクストゥス5世の命で、現在のサンピエトロ広場に移築された。オベリスクは、ヨーロッパを中心に世界中どこにでもあるため、別に珍しいものではない。



興味があるのは、その台座に刻まれた文字である。

「キリストは、勝利し」

「キリストは、統治し」

「キリストは、君臨する」

の意味であるようである。

いったい何を意味しているのか

いつ刻まれたのかは分からないが、15世紀から16世紀にかけては、ポルトガル、スペインが盛んに海外に植民地を拡大した時期。「ユーラシア大陸はイスラム文化」で、ヨーロッパは「キリスト教カトリック文化」である。「陸路はイスラム」におさえられているため、ポルトガル、スペインは「海路」を求め、植民地獲得のための「大航海時代」を迎える。そうした時代の中、ローマカトリックの総本山である「サンピエトロ寺院」「ローマ教皇庁」

がどうかかわったか。



サンピエトロ寺院内の歴代の教皇

82	PAVLVS III	1549	09	PIVS X	1914
84	IVLIVS III	1555	24	BENEDICTVS XV	1922
91	MARCELLVS II	1555	52	PIVS XI	1939
96	GREGORIVS XIII	1585	54	PIVS XII	1958
96	GREGORIVS XIV	1591	99	IOANNES XXIII	1963
97	INNOCENTIVS IX	1591	53	PAVLVS VI	1978
97	LEO XI	1605	59	IOANNES PAVLVS I	1978
97	VRBANVS VIII	1644	61	IOANNES PAVLVS II	2005
10	ALEXANDER VII	1667	61		
			10		

16世紀から17世紀の教皇の名前 現在までの教皇

### 日本はどう関わったか

16世紀の日本にも関わりがある、イエズス会の「フランシスコ・ザビエル」は、1549年に日本にキリスト教を伝えている。その後、イエズス会の招きで、「少年使節団」、「支倉常長」がローマ サンピエトロ寺院を訪れている。

### 歴史的事実 「天正遣欧少年使節（てんしょうけんおうしょうねんしせつ）」

1582年に、九州のキリシタン大名、大友宗麟・大村純忠・有馬晴信の名代としてローマへ派遣された4名の少年を中心とした使節団。支倉常長より300年前にローマを訪れている。マカオ、マラッカ、ゴアを経由する「西回り」の航海。



「ポルトガル国印度副王信書」(京都 妙法院像)

少年使節団がインドのゴアで受け取り、帰国後、豊臣秀吉に渡された信書。

#### 歴史的事実 「慶長遣欧使節(けいちょうけんおうしせつ)」

1613年に仙台藩主伊達政宗が、フランシスコ会宣教師ルイス・ソテロを正使、支倉常長を副使として、エスパーニャ帝国(スペイン)の国王フェリペ3世、およびバチカンのローマ教皇パウルス5世のもとに派遣した使節である。太平洋を横断してメキシコを経由する「東回り」の航海。



ローマのチビタベッキアの港に立つ「支倉常長」の銅像(裏側)

「クロード・デルエ」筆 日本人が西洋画家によって描かれた絵

その背景を知るには、「歴史」をさらに知る必要がある。

すべては「マルコ・ポーロの東方見聞録」から始まっている。

#### 歴史的事実 「マルコポーロは日本を見ていない」

マルコ・ポーロは日本を見ていないにもかかわらず、見たようなことを書いている。

その「東方見聞録 黄金の国ジパング」が後になり大変な影響を及ぼす。「ジパング」は中国語からきている。

マルコ・ポーロ(1254 - 1324年)は、ヴェネツィア共和国の商人であり、ヨーロッパへ中央アジアや中国を紹介した『東方見聞録』が有名。往路は「シルクロード」で、復路は「香港～マラッカ～インドゴア～イラン」までを航海し、陸路でイタリア ジェノバまで帰っている。

ジェノバ海軍に捕まり獄中で「東方見聞録 黄金の国ジパング」を書いている。その内容は「建物の床には、指2本分の厚みのある黄金が敷き詰められている……」「日本人は死体

の口の中に真珠を入れて埋葬している……」など、事実と反する記述が多い。

マルコの日本情報はイスラム商人らから聞いたものである可能性が高い。

**歴史的事実 「黄金伝説」は、コロンブスがスペイン国王に持ちこんだ。**

マルコポーロの死後、ジェノバ出身のコロンブス（1451年頃 - 1506年）に多大な影響を与えたのは事実である。

**ジェノバ出身のコロンブスが、なぜ、スペイン国王に採用されたか**

それは、マルコポーロが持ち帰った日本の情報から、「とんでもなく金銀財宝を持ち、強国モンゴル帝国の元をも破った国が東洋にある」「富国強兵」の国があるというものである。この時から、「宝島」探しが始まったのだ。

**歴史的事実 「マルコ・ポーロは、日本の元寇の時期に元にいた」**

マルコは、モンゴル帝国の「元」のフビライに17年間も仕えていた。

第一回目の元寇には元にはいなかったが、2回目はその様子を聞いているはずである。

1274年、1281年の元寇についても触れているが、史実を反映した部分があれば、「元軍が日本の首都である京都まで攻め込んだ」という記述や、日本兵が武器にしていた「奇跡の石」など空想的な箇所もある。ここでも、見たようなことを書いています。

「黄金の国」「モンゴル帝国の元」を破った最強の国としてヨーロッパに紹介されたに違いない。

当時モンゴル帝国は、中欧のカスピ海を超えた所まで勢力を伸ばしていた。同時に、モンゴル帝国は「イスラム教徒」に対して寛容であった。

**歴史的事実 「元の国交要求に「NO」と言った日本人 北条時宗」**

モンゴル帝国は南宋を滅ぼしている。当時南宋と交流があった日本は、南宋から「元は侵略者である」という情報を得ていたため、鎌倉幕府の北条時宗はその交渉を断った。

**歴史的事実 「元寇には朝鮮半島の高麗も加わっている」**

朝鮮半島の「高麗」は元の属国であった（1259年元に降伏）。そのため、朝鮮半島を経由して日本を攻めた元寇には当然加わっている。元寇には、その他、蒙古人、漢人、江南人が加っている。壱岐、対馬、北九州に多くの死者が出ている。日本は、捕虜となった江南人だけは、殺さず奴隷として使った。

中国、韓国が「過去の正しい歴史認識」を主張するならば、日本人も豊臣秀吉の「朝鮮出兵」の前に、こんな事実があったことを知っていてほしい。

壱岐、対馬、北九州に「元寇記念館」の建設を望む。

**歴史的事実 「文永の役（1274年）は10月下旬で台風シーズンではなかった」**

1度目は1274年（文永の役） 2度目は1281年（弘安の役）

元軍は「対馬全土」を制圧して島人を多く殺害した。壱岐にも上陸し元軍は同島を制圧する。さらに、博多に上陸したが敗戦、撤退途中に「神風」（10月末から11月で、元寇の時期は台風シーズンから外れている）で多くの船を失ったとされている。

2度目は7月30日の「台風シーズン」で、4000隻の中、残ったのは200隻であったといわれている。

元のフビライは「騎馬民族」であったため、海洋事情にはめっぽう弱かったと思われる。

### **歴史的事実 「モンゴル帝国は、1348年「ヨーロッパに黒死病（腺ペスト）」を持ち込んだ」**

**「東洋に向かう目的は、「日本の金銀」とアジアの「胡椒、香辛料」**

黒死病でヨーロッパの人口の約三分の一が亡くなったと言われている。胡椒や香辛料は、「肉の保存を高めたり、味を引き立てる」などと言われているが、そんな生易しい理由で胡椒や香辛料を求めた訳ではない。当時は薬がなかったため、これらの香辛料が抗ペスト剤の材料として使われた。現在でも、八角は「タミフル」の原料に使われている。

胡椒や香辛料を買うためには、「黄金の国ジパングの金銀」が必要であった訳だ。

毛皮や羊毛では人気がなく、胡椒と交換できなかったのだ。

### **歴史的事実 「ガマ、マゼランはポルトガル出身 コロンブスはジェノバ出身」**

ヴァスコ・ダ・ガマ（1460年頃 - 1524年12月24日/25日）は、ポルトガルの航海者、探検家である。ヨーロッパからアフリカ南岸を経てインドへ航海した記録に残る最初のヨーロッパ人であり、しばしばインドへの航路をヨーロッパ人として初めて「インド航路を発見」した人物であるとされる。このインド航路の開拓によって、ポルトガル海上帝国の基礎が築かれた。

フェルディナンド・マゼラン（1480年 - 1521年4月27日）は大航海時代のポルトガルの航海者、探検家であり、マゼランが率いた艦隊が1522年に史上初の世界一周を成し遂げた。

### **歴史的事実 「アメリカ大陸は、10世紀にすでにバイキングによって発見されていた」**

コロンブスはそれを知らなかった。クリストファー・コロンブス（1451年頃 - 1506年）は大量殺戮者、探検家・航海者・奴隷商人として有名。イタリアのジェノヴァ出身、スペインの大航海時代において、キリスト教世界の白人としては最初にアメリカ海域へ到達した1人である。

ポルトガル、スペインの植民地拡大に勢いは収まらず、

**2国による「地球二分割化計画」なども持ちあがった。**

**歴史的事実 「フランシスコ・ザビエル」の遺体は、インドに埋葬されている。**

「フランシスコ・ザビエル」(1506年-1552年)は、スペイン・ナバラ生まれのカトリック教会の司祭、宣教師。イエズス会の創設メンバーの1人。バスク人。



マラッカの丘に立つザビエル像。右腕がない。



ザビエルが埋葬されていたとされる、墓の跡

日本でも有名なザビエルの像がマレーシア マラッカの丘の上に建つ。

「カトリック教会の宣教師」でその布教のため、インドのゴア、マラッカ、マカオ、日本へと訪れている。当時、日本の信者もマラッカを訪れている。

#### **右腕がない理由**

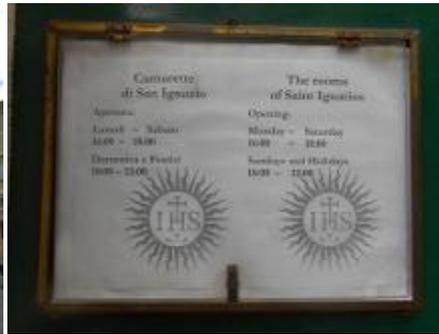
ザビエルは晩年中国広州で命を落としている。その地で埋葬されたが、その後、掘り起こされてマラッカに埋葬された。その時、右腕をヨーロッパに持ち帰ったといわれている。さらに、再度掘り起こされて、その遺体は、現在インドのゴアに埋葬されている。

<http://ameblo.jp/shirocasi/entry-11521542166.html>

**歴史的事実 「フランシスコ・ザビエルの右腕は、ローマのジェズ教会にある。」**

ローマのコロッセオから、「フェロ・ロマーノ」を通り過ぎたヴェネチア広場を左に曲がった所に「ジェズ教会」がる。

そこに、マラッカで切り取られたフランシスコ・ザビエルの右腕が眠っている。



何故かマカオの教会に似ている。

その場所を訪れたが、日曜日は10時～12時閉館であるため、それを見ることができなかった。平日は、16時～18時と短いため、興味のある方は時間を確認して行った方がいい。ちなみに、入口は建物の右側。

キリスト教徒ではないため、深追いはしない。教会がある事実として確認した。

#### 歴史的事実 「ポルトガル、スペインの世界戦略を支持したのは、ローマ教皇」

15世紀～16世紀の「ポルトガル、スペイン」の海外発展を支援し、多民族の「征服」や「占有」の事業を正当化したのは、カトリックの総本山である、ローマ教皇庁であり、そこから出された「教皇勅書（きょうこうちよくしよ）」である。

異教徒の「征伐」と「改宗」に努力する両国王の事業を支援し、「征服」「領有」「貿易」「漁獲」の独占を認め、原住民の「奴隷化」を許したのもローマ法王庁である。「地球日本史」（産経新聞社）114ページより抜粋

その理由は、当時地中海から東方の全域は「イスラム教徒」に制圧されていて、ローマもイスラム教徒による侵略の危機にさらされていたからであると思われる。

ユーラシア大陸の「陸路」は「イスラム文明」によって支配されていたため、「海路」を開拓するしかなかった。当時は、キリスト教とイスラム教と戦いでもあった。

1453年には、オスマン帝国が、ビザンチン（東ローマ）帝国を滅ぼしている。

#### 歴史的事実 「戦いに負けることは、改宗と奴隷化を意味している」

どの時代も、戦争に負ければ、奴隷になることを意味している。

日本も、「日清、日露戦争後」の台湾と韓国に対し、また、第2次世界大戦の占領国に対して、同じ行動を取ったことは、反省し、二度と同じことを繰り返さないようにしなければならない。

#### 「第二次世界大戦で敗戦した日本人は、捕虜となりロシアのシベリアに抑留された」

と教科書で教わったが、「捕虜」ではなく「奴隷」であった。

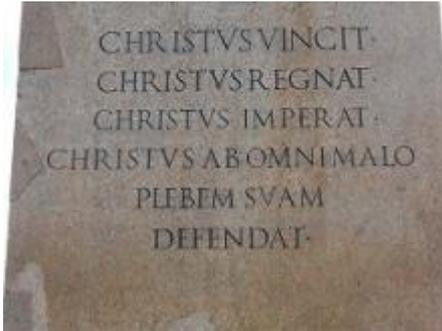
「シベリアに抑留された」などの紛らわしい言い方ではなく、

「シベリアで奴隷になった」「奴隷としてシベリアで働かされた」と改めるべきである。  
また、「慰安婦問題」についても、歴史的には敗戦国の女性は「性の奴隷」になっていることも事実である。

「5000 人も女性が慰安婦としてシベリアに連れて行かれた」というネットの書き込みもある。

日本人はこのことについてあまりにも無知で、ロシアに対して正当な主張をしていない。

日本人は過去の恥部についてはあまり語りたがらないからだ。



オベリスクの台座の文字

「キリストは、勝利し」

「キリストは、統治し」

「キリストは、君臨される」

次のように私は解釈する

「キリストは、異教徒に 勝利し」

「キリストは、異教徒を 統治し」

「キリストは、異教徒に 君臨する」

キリスト教を非難するわけではないが、16世紀～17世紀にかけては、異常とも思われる行動がなされていた時代である。

**海外の日本批判に対して何も言えない日本人**

「本当のことを言ったら、マスコミに叩かれる」橋下知事の「慰安婦は過去にどこにでもあった、なぜ、日本だけが……」

は正しい。それは、2000年以上前から行われ来ているという歴史がある。

「過去の正しい歴史認識」は、日本人各自がもう少し歴史を学び、はっきりとした自分の意見を持つことが必要である。

自分から言うことは避けたいが、言われたら、言い返せるだけの知識が必要であると考え

## 「ポンペイ、ソレント、カプリ島、ナポリツアー」

日程は、「ローマ」～「ポンペイ」～「ソレント」～「カプリ島」～「ナポリ」～「ローマ」  
ローマからポンペイまでは、休憩を含めて3時間くらいかかる。



### 「全ての道はローマに通じる」

途中にローマ時代のローマに向かう街道が見える。実によく作られている。馬車が通れる  
くらいの道幅であるが、両側には松が植えられている。下の方の枝は切ってある。

松を植える理由は、①松の枝が日陰になり強い日差しを避けられること。

②枝が雨よけになること。このローマ街道を歩く人もいるようだ。

## 「モンテ・カッシーノ修道院」

写真 <http://ja.wikipedia.org/wiki/>より



しばらく進むと左手に「モンテ・カッシーノ修道院」が見えてくる。

別に興味はなかったが、

ガイドが「ここには、日系人のお墓が沢山あるんですよ」という。

「どういう意味？」

「モンテ・カッシーノの戦い」をご存じですか？

第2次世界大戦中、ドイツ軍がこの修道院に立てこもった。そこに、連合軍がかなりの量の空爆を行い修道院を破壊した。そこまではアメリカ軍がやる事だから珍しくない。

ドイツ軍と連合軍との地上戦となり、テキサス出身の小隊がドイツ軍に包囲され孤立してしまった。その救出作戦に「アメリカの日系人」部隊が向かい救出に成功したという話。

映画にもなっていて見たことがある。

しかし、その犠牲は大きく、現在、修道院の近くには日系人の名前のある墓が数多くあるらしい。忘れてはいけないことである。

アメリカ日系人部隊は、ヨーロッパの最前線に送られ勇敢に戦ったと言われています。

プライベートツアーであれば、訪れて手を合わせたかった。

### ポンペイに到着

ポンペイの駐車場は観光バスでいっぱいである。

そこから、ガイドを従えた「なぞの東洋人が1人だけ降りてくる」

それを見ていた観光客は、「すごい、大型バスをチャーターした東洋人がいる」

と思ったに違いない。しかし、その貧相な顔と姿を見て、「このツアー外したな」と確信している。



入口付近には「みやげ物屋」が数多くある。

中でも、特に目を引くのが、「巨大なレモン」。

この地域はレモンの産地。「レモンパスタ」などの料理もある。

ソフトボールくらいはある大きさだ。

さあ、いよいよ「ポンペイ」

「ポンペイ」を歩くには、「古代ローマ人の24時間」 アルベルト・アンジェラ著

関口秀子訳 河出書房新社、がお勧め。

これを読んでポンペイを見れば、理解度が深まります。

もう一冊の「地球日本史」産経新聞社は、バチカン市国をみる前に読めば、見るポイントが分かります。



しばらく、「ポンペイの研究」を続けます。

## 古代ローマの研究 ポンペイ ①

ローマのアパートメントで本を読んで、写真をまとめ、メモしたものを、帰ってきた週末に殆ど徹夜状態でまとめたものです。歴史の勉強はとてもおもしろく、時のたつのを忘れてしまう。時間がもう少し欲しい。

### 「ポンペイ遺跡」

西暦79年のヴェスビオ火山の大噴火で埋もれてしまったローマ時代の都市。

当時は25000人位の人口であったと言われている。

約1900年もの間真空パックされていた状態。18世紀に発掘され姿を表した。

ローマの歴史を知る上では、ポンペイを見ればローマの歴史のすべてが分かる。



街は強固な要塞で囲まれている。

### 丘の上に建つポンペイ

現在は陸地であるが、かつては、要塞のすぐ近くまで海であった。

噴火の火山灰は海まで埋めてしまった。



### ポンペイは港町であった

海からスロープになっていて、ここから船の荷物を降ろしていた。地中海、アフリカから何でも集められた。

### 要塞の入口 マリーナ門

長い傾斜のついたトンネルを進む。港街にしては道路の幅は意外と狭い。手前に車止めがある。



### トンネルの幅が狭い理由

トンネルを過ぎると、以外にも歩道がしばらく続く。ここで一つの疑問を持つ。港から馬車で荷物を運ぶには狭すぎる。私に推測であるが、トンネルを狭くして外部からの敵が、馬車や戦車が直接進めないようにした戦略上の問題ではないかと思う。

実際に測っていないが、入口と出口の幅が違うかもしれない。そうすることで、馬車はトンネル内で止まってしまう。

歩道は、段差が付いていて、馬車は通れない。中心には排水溝が見える。歩道をしばらく歩くと、その奥に幅の広い2車線の馬車道が見えてくる。ここまで、荷車で荷物を運んで、積み替えていたのではないか。

### 古代の歩道橋

馬車道は2車線になっていてかなり広い。所々に飛び石がある。

これが、歩道橋である。雨の日には靴が濡れることなく、反対側に向かうことができるようになっている。



### 車道の白い石

ガイドが「この白い石は何だと思えますか？」と質問する。

すかさず、「すき間を埋める模様」と答える。



### 夜道を照らす反射版

昔は街路灯などは当然ないため、月の光がこの大理石に反射して、車道を照らしていた。なんとも、ロマンチックな構造になっている。わざわざ大理石のかけらを埋め込んでいる。

## ポンペイの研究 ②

### 「アポロ神殿」と「フェロ広場」

正面にヴェスヴィオ火山が見える。山の形が変わってしまうほどの大噴火であった。3日間火山灰が降り続き街はすっかり埋まってしまった。灰の重みで建物は崩落するが、1階部分だけは残る。歩道をしばらく進むと「アポロ神殿」と「フォロ広場」が見えてくる。

「アポロ神殿」は、48本の円柱で囲まれた大神殿。



アポロのブロンズ像などが出土している。

紀元前であるため、キリスト教会はまだない。



### フォロ広場

長方形の広場を列柱で囲み2層構造になっていた。そこは、食料市場、聖堂、浴場などが

あり、ポンペイの中核的広場であった。

床は全て大理石で覆われていた。ポンペイがいかに豊かな街であったかが分かる。



メインの通り。両側は商店街



和服を着た日本人観光客。外国の観光客にも「日本人だ！」と人気があった。

商店跡 2階建であったが、2階部分は無くなっている。



### 商店の見分け方

商店の入口をよく見ると、石に溝が掘ってある。まったく日本の「八百屋」と同じである。

夜は、ここに戸板をはめてカンヌキをかい、朝に戸板を外してそこに商品を並べて商売を行う。2000年間商売のし方は変わらない。

「戸板販売の元祖」である。2階には家族が住んでいた。

### 金持ちの家

金持ちの家は商店とはまったく造りが違う。前の鉄の柵は最近のものだが、奥をよく見ると、模様の付いたタイルが敷かれている。現在でもよく目にするデザインと殆ど変わらない。

間口は狭いが、奥には中庭などがありかなり広めの造り。



### 水飲み場

道の至る所に水飲み場がある。石の囲いの左側を見ると、そこに手を置いて蛇口から水を飲むため、手の跡でくぼんでいるのが分かる。



当時のままの金属。当時は加工しやすいスズや鉛をよく使っていた。

### 当時の水道管と「鉛中毒」

止めてある金属は現在のものだが、水道管は当時のもの。太い所はつなぎ目。加工しやすい鉛を主に使っていたため、「鉛中毒」も起きていたらしい。



### 「カメオの原形」

建物の柱には、大理石を掘り出した装飾が施されている。

これが、女性が胸に付けるブローチ「カメオ」の原形であるという。



### 馬や馬車を止める穴

街全体が機能的に作られている。路肩の石に穴が開けられていて、そこにロープを通して馬車を固定する。壁はかつて噴火のあった時の火山岩が使われている。



### ポンペイの研究 ③

#### 古代ローマのスーパーマーケット

#### 古代ローマの生鮮市場跡

屋根は無くなっているが、しっかりとした入口がある。

余談だが、ポンペイ遺跡は屋根がないため、日影が少ない。特に夏は日差しが強いため熱中症に注意したい。



壁で区切られたスペースで、肉や魚を販売していたかもしれない。

生鮮市場の歴史は2000年以上、スーパーマーケットの歴史は、高々50～60年。

ポンペイの市場に「商売の原点」が残されている。

### 壁に描かれた魚屋や肉屋の絵



風化してだんだんと色が薄くなっている。

### 魚の水槽であったとする中心部分

現在はその跡だけだが、円形の大きな水槽があったのではないかとされている。

冷蔵庫や冷凍庫がなかった時代。肉や魚の鮮度を保つには、「生きたままにしておくこと」が最良の鮮度管理だ。必要に応じて、肉や魚をさばく。

魚種は、メバル、クロダイ、アナゴ、タコ、ヒラメ、舌ビラメ、ウツボ、ウナギと日本と同じような魚が獲れていた。甲殻類、軟体動物は、イセエビ、カニ、クルマエビ、カキ、エスカルゴなど現代と変わらない物を食べていた。

くだものは、リンゴ、ブドウ、イチジク、サクランボ、洋ナシ、ナツメヤシ、ザクロ、クルミ、アーモンド、木の实、香草などで、トマト、ナス、ジャガイモは、コロンブスがアメリカから持ち帰るまでなかった。バナナやパイナップルもなかった。

鶏は、にわとりだけでなくツグミ、フラミンゴ、ガチョウなどの野鳥を食べていたという。

豚肉やジビエもよく食べられたが、牛肉を食べたという歴史はここではない。

食材は現在と殆ど変わらない。



建物の一部に屋根が付けられて、当時火山灰で埋まった人の形をした石膏像が置かれている。これは、次回にします。



地下の排水溝跡も残っている

### 古代ローマの「パン屋」



パンを焼く石釜の前に、石臼が3台置かれている。

石の穴に木を差し込み、奴隷が石臼を回す。大がかりなものは、馬が石臼を引いていたらしい。トマトがないため、まだピザはない。フォカチャや全粒粉の日持ちのするパンが焼かれていた。



### 今でも使える石釜

現在のピザを焼く石釜と殆ど変わらない精密なもの。釜に入口は2層構造になっている。



臼に木を刺した高さが腰より少し上の高さになるようになっている。効果的に力が伝わるよう実に合理的に作られている。アジアの物とは全然違う。



#### 塩用の臼

全粒粉の小麦粉と塩、天然酵母のシンプルなパンを焼いていた。ローマのパン屋で見たパン。こんなパンが焼かれていたのではないのでしょうか。

#### 古代ローマの「テルマエ・ロマエ」

いまでも、そのまま使える温泉施設

男性専用の温泉施設の入口。



#### ジムのあった場所

日本であれば「露店風呂」だが、ここは、涼みながら身体を鍛えるジムがあった場所。

#### 脱衣場と水風呂

この施設は、天井がドーム状でしっかり作ってあったので、崩壊せずにそのままの状態が残った。現在でも少し修復すれば、そのまま使える。



### 水風呂

建物は、3つの部屋に分かれているて、入口と出口は一緒。最後の「水風呂」に漬かって汗を流し、それから服を着る。腰かけ部分もあり無傷のまま。

### 低温風呂

低温スチーム風呂。天井や壁には細かい装飾がなされている。



### 1個の大理石から掘り出された噴水

今にも水があふれ出そうである。天井は明かりとりの穴が開けられて、月明かりが差し込む。



### 高温風呂

正面が大理石の湯船。黒い服を着ている女性が現地ガイド。

現地ガイドを付ける目的は、私の推測だが、ポンペイの遺跡にはまだまだ当時の施設がそのまま残っているため、何かの破片を持ち帰ろうとしたり、最近問題になっている「落書き」予防も行っているのではないかと。



### 天井の水滴集め

2000年前から、こんな知恵はあった。湯気が天井に付き滴となって下に落ちて来るため、溝を付けて水滴を集める構造。下には溝があり水滴を集めている。

### 地下の構造

格子は現在の物がが、地下は空洞になっていて、奴隷がそこで火を焚き、床の大理石を温める。韓国の「オンドル」と同じ構造。



### 湯船

日本の温泉旅館の湯船と殆ど同じ。大理石か檜かの違いである。

深さも床に座れば肩から上が出る高さ。



### 湯船の下の穴

床が熱くなれば、不船の前のこの穴からお湯を流して、部屋全体を高温サウナする。床は昔の日本の風呂と同じタイル張り。床の勾配も計算されていたはず。

### 壁の構造

一か所穴の開いた壁があったため、そこを覗くと、壁は二重構造になっている。間の空間にも地下からの熱が回るようになっている。



### 壁の装飾

特に低温サウナの部屋には多くの装飾が残されている。



本当に明日か営業ができそうな温泉施設であった。



### マッサージ用のベッド

もし、現代版ローマ風呂を味わいたければ、ドイツのバーデンバーデンの「フリードリヒス浴場」がお勧め。混浴で、水着、タオル持ち込み禁止ガイドの女性にその話をすると、「私は入らない」と言う。東洋の女性は殆ど見かけないし、男1人でもなかなか行けない。男友達とその時だけ、手をつないでいれば、堂々と入れると冗談を言う。

## ローマ時代の居酒屋と風俗

### 風呂を出れば、眼の前に居酒屋

ローマの居酒屋にしては広めの店。

立地が良いためかなり繁盛していた店であると見た。



### 壺や鍋類を入れていた跡

店の右側には、大理石のキッチン

#### 「冷す壺入れと温める壺入れ」

当時から、温かい物と冷たい物は、分けられていた。冬の寒い時は、鉛の鍋でワインを温めて飲んでいたらしい。鉛の鍋でワインを温めると、ワインが少し甘く感じるらしい。

ワインを飲める層は、そのため「鉛中毒」が激しかったらしい。

この時期にすでに「ビール」らしき物もあり、庶民はそれを飲んでいた。



当時の客は、店の何人かのウエイトレスの中から1人を選び、2階の小部屋まで連れていくことができた。どの時代も、男の「飲む」「打つ」「買う」は付きものであった。

ポンペイの遺跡からは、鉛で細工された「イカサマのサイコロ」も出土している。

江戸時代の時代劇を見ているようだ。

#### 「ローマ時代の看板」

言葉も違い、文字も分からない海の荒くれ者たちにもすぐに分かる看板が道路の石に彫られている。これも、ポンペイの名物。

「この方向に向かえば、目的地がある」「これをこの方向に向けて進めば目的地に行ける」というシンプルで分かり易い図形。

見易いよう水で縁をなぞっていると、女性の観光客がニヤニヤして通り過ぎる。



### 「レンガ造りの建物」

看板が示す方向に向かえば、レンガ造りの家々が続く。

### 「馬車の車輪の跡」

道路は狭くなり1車線。しかし、かなり馬車のスピードを上げているせいか、道路の石にわだちができています。船から降りて「急げ!、急げ!」とまっしぐらに馬車を走らせた者もいたに違いありません。



### 「小さな入口」

普通の民家と思われる入口を入ると、そこは「娼婦の家」  
当時はローマに征服されれば、「奴隷」「娼婦」にされた。



### 「小部屋」

家の中は、5～6程の小さな部屋がある。



### 「石づくりのベッド」

四畳半ほどの部屋には、石で作られたベッドが置かれている。

娼婦は、白人、黒人、黄色人種と様々であったらしい。

### 「壁の春画」



廊下の壁には、日本でいう「春画」が今でも何枚か残っている。言葉や文字は読めないが、絵は理解する事ができる。「今日はこの体型でお願い」と指をさしていたのであろう。

### 「ローマのファルス信仰」

風呂屋の前のあの繁盛していた居酒屋の中に置かれている「ファルス」

当時は、「商売繁盛」「子孫繁栄」「開運」などを願い、こうしたシンボルを置く習慣があった。



### 「パクス・ロマーナ」

「ローマの平和」を意味し、ローマ帝国の支配領域（地中海世界）内における平和を指す語である。パクスとはローマ神話に登場する平和と秩序の女神である。

日本の江戸元禄の「ファルス信仰」に近いものがすでに存在していた。

## ポンペイの生活事情 ローマのトイレと洗濯屋

### ローマの公衆トイレ

ポンペイでは、金持ち以外は自宅にトイレはなかった。

「有料の公衆トイレ」で用を足していた。写真は古代の公衆トイレ跡。

### ローマ時代から水洗トイレはあった。

壁から出ている石は、1枚の大理石の板を支えていたもの。個室ではなかったが、下に水が流れていて、その水が汚物を流していた。「海綿」の付いた棒を、大理石の便器の下の穴から刺してお尻を拭く。使用済みの棒は、中心に小さな溝に水が流れているため、その流水で洗って何度も使用していたらしい。トイレ掃除に使う棒の原形。日本流であれば、「マイ棒」を持っていたかも知れない。小水だけの場合は、通りの脇にある大きな瓶にしていた。



### ローマの洗濯屋

洗濯屋はローマ時代からすでに存在していた。

ポンペイにも2階建の洗濯屋の跡が残っている。1階には風呂屋の湯船に似た水槽で衣類を洗い。2階のテラスに干す。勿論、奴隷の仕事であった。

### 洗剤は、「お小水」を使っていた。

道路の脇にある瓶の小水は、洗濯屋の奴隷が定期的に回収して洗濯屋に運んで、石の水槽に入れる。そこに、衣服を入れて足で踏んで汚れを落とす。さらに、水で何度も洗い流す。当時から、アンモニアが石鹼代わりになり汚れを落とすという知恵があった。

しかし、それは全て奴隷の仕事。小水や水を運んで洗濯をする作業を一生やらされていた。発酵した尿素の中は、相当な悪臭があったに違いない。

## 現在の生活と殆ど変わらないローマ—の金持ち

玄関のタイル画には、犬の絵が描いてある。さらに、ラテン語で「猛犬注意」と書かれている。壁の両側には「フレスコ画（漆喰に色を付けて塗り込んだ絵）」が描かれている。

### ローマの生活は奴隷が支えていた。

間口は狭いが、奥は広い。奴隷を5人～6人抱えて、今の「電化製品」の代わりにの仕事をする。水道光熱費、人件費、食費はかからない。

食事、洗濯、掃除、水汲み、トイレの処理、風呂炊き、マッサージ、主人の相手まで全て

奴隷が行う。奴隷は逃げ出さないよう「首輪」が付けられ、そこには「この奴隷をこの住所に連れてくれば、いくら支払う」などを書いてあった。

一度逃げた奴隷は、額に「F」の焼印を押される。



ポンペイのいたる所にフレスコ画が残っている。

### ローマの宴会

こうした中で、夜な夜な「大宴会」が開かれる。

「フラミンゴ」「ラクダの足」「雌豚の乳房」「ジビエ」「魚介類」に至るま「ゲテモノ」に近い料理まで食卓に登場していたらしい。まだ、ナイフやフォークが登場していない時代ため、手掴みで半分横になりながら、夜が明ける近くまで食べていた。

「吐きながら食べる」とよく言われているが、それはあまり一般的ではなかったらしい。

「ゲップ」「放屁」は、参加者の満足度の証として、マナー違反ではなかった。



砂の中から出てきたポンペイの人々  
砂の空洞に石膏を流し込んだ人型。



頭蓋骨がそのまま残っている。



鼻と口を押さえてそのまま亡くなった人。



#### 当時の升

穀物や粉を図る升。実に公平で巧妙にできている。

#### ワインを入れていた壺

素焼きであるため、水分が壺に吸われるため、空でも30kgもあったらしい。

そのため、使い捨てされていたようです。

#### 「百聞は一見に如かず」

いろいろ話を聞くより、実際に見た方が感動する。より深く知りたければ、事前に予修しておくともより理解度が深まるし、見るポイントが分かる。

#### 「歴史は、これから起こる事実を予言している」

ポンペイの人々も、ベスビオ火山は噴火することは予測できたはず。

日本も突然の「東日本大震災」で大きな被害を被った。

しかし、歴史をもう少し深く研究していれば、もう少し被害が少なかったように思えます。

先人は「地震でここまで水が来た」などの記録を先に知っていれば…

残念でならない。

## 「ポンペイ、ソレント、カプリ島、ナポリツアー」に申し込む

ローマまで来て、「イーター」と「バチカン」だけではもったいないのでツアーを申し込む

日本から事前に申し込みをしておいた。朝7時15分集合、22時解散 15時間の長時間ツアーだが、日帰りで4カ所めぐりはなかなか他にない。

テルミニ駅近くの集合場所で待つ。近くには、韓国人観光客がすでに20人程待っている。

まさか、「このアニョハセヨツアーに相乗りか?」と思いつつしばらく待っていると、日本人女性らしき人が近づいて来る。しばらくすると、40人の乗りの大型バスが近づいてくる。



運転手2名以外誰も乗っていない。

たぶん、他の場所で何人かピックアップするかと思えばバスに乗ると、ガイドが「今日は貸し切りです」と言うのではないか。「現地でイタリア人ガイドがもう1人合流します」と言う。

40人乗りの大型バスに運転手2名、日本人ガイド1名、イタリア人ガイド1名の

「大名ツアー」になってしまった。これで1人€198 全て1人で独占することになる、ラッキーである。

## ソレント～カプリ島



ソレントの街並み

坂を降りて港へ向かう



ソレントの海



これくらいの波でも「青の洞窟」はムリらしい



フェリー乗り場



カプリ島へ向かうフェリー



カプリ島へ到着 波が高く「青の洞窟ツアー」は中止

ガイド曰く、「青の洞窟」へ行きたがるのは、日本人だけ」とのこと。ピーク時には、2時間～3時間待ちで、見学時間はたったの3分だけらしい。



モーターボートで近くまで行き、ボートに乗り換える



ロープウェイで山頂に登る



カプリ島は、イタリアの超高級リゾート。アラブの金持ちがクルーズ船で訪れる。



高級ホテル 外にテーブルを出すのは、「カプリ島」から始まったらしい。



結婚式も行われている



高級ブランドの店も多くあり、シーズン中の売上がローマの店を上回る店もあるとのこと。



カプリ島の「夫婦岩」

カプリ島～ナポリに渡り、夕食を食べてローマへと戻る。

15時間ツアーであったが、疲れはなかった。