

城取博幸の

イタリア ヴェネチア のスーパーマーケット見聞録

NO56

城取フードサービス研究所

城取 博幸

イタリア ヴェネチア



イタリアの食品小売業は、日本の小売業に非常に近い。

寡占化のスピードが遅いことと、それによりPB商品のシェア率は低いこと。

日本もイタリアもPB比率は、約9%程度。

地形的にも、北緯 30°C~50°C以内にあり、気候もよく似ていて肥沃な土地で農産物が豊富に採れる。日本は細長い島国、イタリアも細長い半島

北と南とでは、食文化も違う。

今回は、エールフランスを利用して、羽田→パリ→ベネチア往復の旅。

予約はJALで行ったが、発券カウンターはエールフランス。

JALはワンワールド、エールフランスはスカイチームであるため、アライアンスが違うためかJALでは発券してくれない。

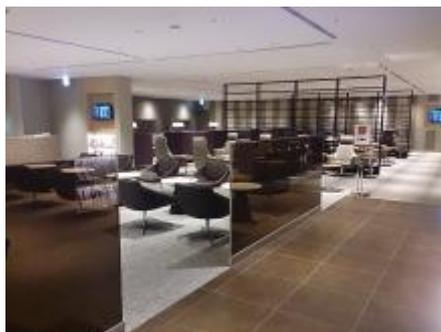
ベネチアでは、キッチン付きホテルを借りて、イタリア料理に挑戦する予定

ベネチアの食品スーパーは、地元企業の「COOP」とオーストリア系の「BILLA」

地元の海で取れる魚や野菜を売る生鮮市場も覗いてみたい。

最近の航空会社ラウンジ事情

羽田空港国際線のJALのラウンジが新しくなった。



4階がダイニングで、5階がラウンジと、食事とラウンジを分けるようになった。
ラウンジ内は意外とTシャツ、短パンを着た若者の姿も目立つ。
飛行機を使って世界で活躍している若者が増えていることはいいことだ。
どんどん活躍してほしい。



お腹がすいていたため、ガッツリと食べる。
お腹がすいていると、牛丼、チャーハン、寿司と炭水化物が増えてしまう。

機内食も私の専門の「レディ・ミール」であるため、その都度紹介しています。

エールフランスの機内食 1回目



ビーフかチキンの選択。
殆どの客がビーフを選択している。
醤油味のビーフの煮込みで、下にごぼうの煮物が敷かれている。
ご飯の出来もよいし、牛肉の味もそこそこであった。
その他、豆のサラダスモークサーモン添え
ミニバケット、クラッカー、カマンベールチーズ
本場だけあってカマンベールチーズはおいしかった。

機内食 2回目

野菜のクリーム煮、オムレツ
クロワッサン、ロングロール
オレンジジュース、カットフルーツ、十勝ヨーグルト
朝食にしてはボリュームがある。

パリで乗り換えてベネチアへ

パリには朝4時に到着、パリ発ベネチア行きは7時30分。

エールフランスは「スカイチーム」であるため、「ワンワールド」「スターアライアンス」のラウンジは使えない。

搭乗まで搭乗待合室で時間を潰す。

パリの気温は15℃で上着を着ていても肌寒い。



パリで国際線に乗り継ぐ場合、そのまま乗り継ぐ訳にはいかない。

一度入国審査を済ませ、再度セキュリティチェックをする必要がある。

分からない場合は、チケットを見せてどうすればよいか聞くのが一番。

待っている間、空港のカフェILLYで、カプチーノとチョコデニッシュをいただく



ベネチアに到着

荷物を受け取るコンベアがユニークだ。

ルーレット盤と同じ配色と数字の配列になっている。

ベネチアには世界最古のカジノがあるらしい。

いかにもイタリアらしい。

空港ビルはさほど大きくはないが、なかなかセンスがいい。

6ユーロ払ってバスでベネチアへと向かう。車内は観光客で満席。

乗車する時間は30分ほど



ローマ広場に到着

ベネチアでは車が走っていない。

海上バスか海上タクシーを使うことになる。

大きな荷物を持って船に乗るのも大変であるため、今回はローマ広場の近くに宿をとった。

左に見えるのがイタリア鉄道の駅。

電車もここまで。



運河の岸を見ていると時代を経るごとに石積が高くなっていることが分かる。

海に沈まないように、だんだん上へ上へと石が積み重なっている。

サービスアパートメントに到着



ベネチアにしては静かで交通の便も良い場所だ。

キッチン付きの部屋で1泊約2万円

観光地だけあっていい値段する。

ヨーロッパは、航空運賃は安くなったが、円安のおかげで、ホテル代、外食は高くなった。

何泊もしていると、ホテル代が航空運賃をオーバーしてしまう。

チェックインが14時からというので、昼食をとって時間を潰す。



観光客でごった返す場所の軽食屋で昼食

観光客相手なので、料理は期待できない。

メニューがすべてイタリア語で理解できない。

いつもの通りメニューの一番上のパスタとスパークリングウォーター、カプチーノを注文。

出てくるのが非常に早い。

出てきたのは「シーフードパスタ」であった。

期待通り、パスタは細うどん、海老の頭は黒ずんで、とろけそうなあさり。

どうやら、ボイル済みのパスタに加熱済みの具材を混ぜているだけ。

それでも、魚介類の鮮度は悪いがスープの味付けは良かった。

こんなもんかと、トータル25ユーロを支払う。

ホテルに戻り、チェックインをして、ローマ広場近くの「COOP」を覗いてみる。

ベネチアのスーパーマーケット「COOP」①

ネットで調べると、ベネチアには「COOP」が9件、「BILLA」が2件

圧倒的にCOOPのシェアが高い。



ベネチア観光のスタートは、バスで到着した場合は、「ローマ広場」

鉄道で到着した場合は「ベネチア駅」です。

ローマ広場の海上バス乗場を運河沿いに左に進めば「COOP」があります。

観光客の最初の買い物には便利な場所。

石造りの古い建物で、目立った看板は見当たらないが、入口の上には「COOP」と書いてある。



店は300坪程の大きさだが、拡張を繰り返しているため店内は3つに区切られて、奥の通路で繋がっている。

建物が古いため、壁や柱を取り除けないためだ。

壁面はハイゴンドラを使用。

棚板7枚を使用している。

小型店では日本のようにローゴンドラを使うことはない。

品揃え数を優先している。



野菜売場は、品数は少ないが、トマトの種類は豊富だ。

カット野菜やカットフルーツも品揃えされている。

すべてアウトパック商品だ。



精肉の対面売場

鮮度のいい肉が量り売りされている。

売場を見る限り、海が近くても食卓の主役は肉のようだ。



魚売場

品数も少なく、アウトパック商品の品揃え。
やはり魚市場が強いのか。

デリカ売場

生ハムなどの加工品や野菜のオリーブオイル漬けなど、ロスの少ない無難な商品が並ぶ。
奥のディスプレイは参考になる。



チーズ売場

ヨーロッパで、デリカと言えばチーズと加工肉
そのため、対面売場が多い。通路が狭くてなかなか擦れ違いができない。
買物カゴも重く手で持てない。



ベネチアのCOOPでも、ちゃんと「レディ・ミール」が品揃えされている。
イギリスほどの「レディ・ミール」の品揃えではないが、イタリア料理が中心。

ベネチアのCOOPで購入した商品をいくつか紹介します。

野菜サラダ 3.49ユーロ



リーフ野菜にトマト、モッツアレラチーズ、クルトン、バルサミコ酢、オリーブオイル、塩、フォーク、紙ナプキンがセットになったもの。

ちなみに、レストランでもサラダのドレッシングは、バルサミコ酢とオリーブオイル、塩だけ。日本でいう「イタリアンドレッシング」なるものはレストランでは見かけない。バルサミコは酸味をあまり感じず、甘さが残る。

ルッコラなどの葉物の鮮度もよい。

イワシのマリネ 4.02ユーロ



日本の「イワシの南蛮漬け」のルーツ!?

イワシの頭を取りフリットして、スライス玉ねぎと一緒に酢漬けにしたもの。

味付けは酢だけのシンプルなもの。

アミノ酸系の味付けはされていない。

思ったほど酸味は感じない。

骨まで軟らかく食べられる。

イタリアのポテトサラダ 2.53ユーロ

日本のものと違い、野菜はすべてキューブカットされている。

ドレッシングは濃厚でクリーミー。



ホーレン草入りカツレツ 2. 1ユーロ

豚肉のミンチにホーレン草を練り込み、パン粉を付けてフライしたもの。

食感は柔らかく、味もそこそこ。

なぜかフライを食べると落ち着くのは私だけか。



ミニパイ 2. 36ユーロ



レバーペースト、ミンチ肉、ソーセージ、ハーブなどを挟んだミニパイの焼き上げ品。

パンコーナーで販売されていた。

そのままでもサクツとしていておいしい。

朝食やおやつとしても重宝する料理。

最近、日本でも輸入の冷凍食品で売られている商品。

レーズンパン 5個入り 2.09ユーロ

時間が経ってもパリパリしている。それ以上経つと固くなる。



チョコクッキー付きヨーグルト 1.99ユーロ



ヨーグルトと小粒のチョコクッキーがセットになったもの。

他にも何種類か品揃えされている。

ヨーグルトの量は思ったより少なかったが、味は濃厚、カップの淵にクリームがたっぷり
と付いている。

日本でも同じようなものが売られている。

ショッピングカートとバランスボール



このキッチン付きホテルには、買い物用のショッピングカートが備え付けてある。

重い買い物を手に持って歩くのはつらい。この辺が気が利いている。

隣のクッションボールは、私が日本から持参したもの。

重い旅行バッグを持ったり、長い間飛行機のシート腰をかけていたため、腰を痛めてしま

った。これに座ってパソコンなどの作業をしていると、腰の痛みが和らぐ。
これからも持参する予定。

ベネチアのスーパーマーケット「BILLA」

ネットで調べると、ベネチアにBILLAが2店舗あるようだ。

ちなみに、COOPは小型店が多いが9店舗もある。

「BILLA」は、オーストリア系のスーパーマーケット。



入口にはこんなチラシが貼ってある。

ベネチアでも肉料理はごちそうだ。入口は人とカートが分かれて入るようになっている。

逆流はできない。



露店で野菜やくだものが売られているため、青果売場はあまり広くない。

青果売場の続きが菓子売り場になっている。

COOPもそうだったが、入口付近に菓子売り場のゾーンニングが目立つ。

甘いものは人を引き付ける。



魚市場に近いこともあり、魚の品揃えは殆どない。
その代り肉の品揃えは充実している。
入口の肉のメニュー提案の意味が分かった。
インスタパック商品を中心にリーチインケースで販売している。

肉売場のバックヤードにはなにやら大げさな機械が設置されている。
ガス置換機かもしれない。



中央にはデリカ、加工肉、チーズの対面販売

デリカはオリーブや野菜や魚のオリーブオイル漬けを販売

壁面はチルドの冷蔵ケースを配置。

こんな商品がパック詰めで売られている。



ワイン売り場は結構とっている。

300円くらいのワインも品揃えしている。

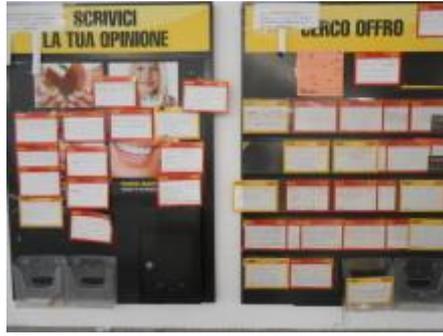
ドライ食品売場はあまり広くない。

その理由は、イタリア料理に使う食材しか品揃えされていないからである。

COOPも見分かったことは、スーパーマーケットの品揃えは「地産地消」であることだ。

輸入品もなければ、ヨーロッパ、アフリカ、アジアの食材は一切品揃えされていない。

それら必要な食材は専門店で販売されている。



お客様の声

レジを出たところに掲示板がある。

購入商品

ワイン、バルサミコ、バター、スープ



石鹸、歯ブラシ、歯磨き粉、髭剃り

偶然見つけた100坪ほどのCOOPの小型店も覗いてみた



店の前の道路には、パレットに積まれた商品

翌日も同じ時間に前を通ったが、同じようにパレットが積まれている。

かなりの大型船で運び、積み替えなしでパレットごと店まで移動していることになる。

さすがイタリアナンバーワン企業。ロジスティクはしっかりとしている。

陳列ケースの上の緑の箱は何か

本の注文を取っているようで、番号が振られた箱の中には本や雑誌が入っていた。

陳列ケースの上がピッキング場になっている。

小型店でも工夫すればこんなこともできると感心する。



ベネチアは不思議な町だ。

この時代、住民は車を1台も持っていない。

島を離れて、郊外に大型ショッピングセンターがあったとしても、車がないため大量に買い物ができない。

ベネチアの魚市場

海外に行った時には必ず地元の「スーパーマーケット」と「生鮮市場」を見るようにしている。



土付のポルチーニ茸

名前は忘れたがヨーロッパでよく見かける茸



グリルでよく出てくる白身の魚、スズキによく似ている。



名物の「イカスミパスタ」に使われるイカ
墨を吐いた状態で売られている。

グリルやパスタに使われる「手長エビ」と「舌ビラメ」



頭が取られた「シャコ」
生きてる「エスカルゴ」



「ムール貝」と「あさり」、買うにもボリュームがあり過ぎる。

「エイヒレ(かすべ)」



どれも何らかの料理で食べたことがあるが、
この中で、一つだけ「忘れられないメニュー」がある。

私が学生だった頃、アルバイトをしていた東京会館、魚フレンチの「プルニエ」で一度だけ食べたことのある「エイヒレのワイン煮」だ。
このは、グランドメニューに載っていない特注料理であった。
新鮮な食材があるので、この1品だけ作りたい。

ヴェネチアのレストラン

市場の近くにはおいしいものがあるはずだ。
市場の近くで店を探したがなかなか見当たらない。
仕方なく、リアトル橋近くのレストランに入る。



こんな光景を見ながらゆっくりと食事する。
まず、スパークリングウォーターと白ワイン(ピノー グリジヨ)を注文
アンティパストは「魚介類と野菜の盛り合せ」
観光客相手の店で期待はしていなかったが、意外とおいしかった。
冷たい料理を盛り合わせただけでなく、キチンと加熱してある。
素材の一番おいしい温度帯で加熱してあるため、甘味があっておいしい。



セコンドは名物の「イカスミパスタ」
スパゲッティはアルデンテ、イカも柔らかい。
メイン料理は、魚か肉のグリルをと思ったが、写真を見る限りボリュームがありすぎて一人では食べきれないと思い、この2品した。

デザートは「アイスクリーム」と「カプチーノ」

これだけでお腹がいっぱいである。

ティップを含め、55ユーロ。

ベネチアではサービスチャージ(ここでは12%)が含まれているのでティップを払う必要はないが、端数は置いてきた。



その辺へブラブラしながら、のどが渴けば屋台のジュースを飲む。

イタリアの代表的なデザートも持ち帰って試食。

タルトは柔らかいものと、しっとりタイプとがある。

黒いチョコボールは最高。



ブラ歩きは実に面白い。

アパートにこもってスパゲッティを茹でている場合ではない。

「エイヒレのワイン煮」と「手長エビのソティ」をつくる

おもしろい本を見つけた。

本の名前は「麒麟の舌を持つ男」幻冬舎 著者は、田中経一

フジテレビの「料理の鉄人」「ハンマープライス」「クイズミリオネア」など数多くの人気番組を手がけた男。



本の内容は、主人公佐々木の職業は、「最期の料理請負人」

「人世最期に何を食いたいか？」

思い出の料理を余命わずかな人々に提供する職業だ。

そんな佐々木に北京に住む中国人から料理の依頼があった。

その料理の名前は「大日本帝国食菜全席」

旧満州の関東軍が、中国の「満漢全席」に負けないだけの日本料理を、ある料理人に依頼して開発していた。

それを、中国人が「最期に食いたい」と依頼してきたことから話は始まる。

「最期に何が食いたい？」と聞かれれば、

私は、おふくろの作ってくれた「ごま塩むすび」と答えるであろう。

もう一つは、30年前アルバイトをしていたフレンチレストランで試食させてもらった

「エイヒレのワイン煮」

エイヒレ、かすべは東北地方では煮つけでよく食べられている。

職業柄何度も食べたことはある。

フレンチのエイヒレはここ何十年も食べたことがない。

そこで、魚市場で鮮度の良いエイヒレと手長エビを購入

エイヒレは、390g 6.86ユーロ

身の厚いものを選ぶ。



手長エビは、292g 8.18ユーロ
大きめのものを選ぶ

エイヒレのワイン煮

一番簡単に、ワインとバルサミコ酢、バターだけの味付け
エイヒレに塩を振る



さっとボイルして、水洗いして血合いを取る
バターで表面をソティする



赤ワインを加える

赤ワインが半分くらいになったら、バルサミコ酢を加えて、煮詰める
できあがり。

煮詰めバルサミコ酢を使ったため、ソースはドロツとしている。



中はこんな感じ

「手長エビのソティ」をつくる



腹を開いて、背ワタを取り軽く塩を振る
バターを温め、海老の腹からソティする



少し焦げ目がついたら、水を加えて鍋のフタをして蒸し焼きにする
腹を上にしてお皿に盛り付ける

今日の料理の完成



魚市場の商品は、その日に水揚げされた魚をその日の昼過ぎには売り切っている。

鮮度が抜群にいいことは言うまでもない。

スーパーマーケットで鮮魚を扱わないのはそこにある。

「エイヒレのワイン煮」の感想は、30年前に食べたものとは少し違う。

30年前の印象は、もう少しニンニクなどの香辛料を焼いた臭いが強烈にしていたし、酢の臭いも鼻を突いた。表面ももう少しパリッとしていた。

今回の試作は、赤ワイン、バルサミコ酢、バター、塩、コショウだけの最低限の調味料を使った。

日本人の好みからすれば、「アミノ酸系」の調味料が欲しくなるかもしれないが、鮮度のいいものはあまりソースを濃くしたくない。

これはこれでシンプルな味でおいしい。

レストランでそのまま出されれば、こういうもんかなと思っていただけたらう。

「手長エビのソティ」

生でも食べられそうな鮮度の良さ。

ローマの「イーター」で生をかぶりついていた客を思い出す。

バターを少し焦がして、そこで手長エビをさっと焼き、水を加えて蒸しただけのシンプルなものだが、身はフワッと柔らかく、甘味が口の中いっぱい広がった。

レストランのメニューの写真を見る限り、焼き過ぎの感がある。

以上、ベネチアの料理作りは終わり。

機会があったら、市場で魚を買って料理してみたいかながらう。

ヴェネチア散策

ローマ広場～リアルト橋～魚市場

ベネチアの島全体が昔をそのまま残す「テーマパーク」のようだ。

前に、国際線のCAIに「今まで一番印象に残る都市はどこですか？」と聞いたところ、

迷わず「ベネチア」と答えた。



まだ朝が早いため、観光客は少ない。

露店の準備が進められている。

道の中央には野菜や果物を売る市場が開かれている。

こんな仮面舞踏会に使うような仮面も売られている。

売れ筋とは思えないが



水路をいくつも渡る

写真でよく見る水路にゴンドラが浮かぶ光景

そこへ「ごみ運搬船」

自動車が入れないベネチアでは、水路が道路代わりになっている。

一般ごみも船で回収している。



歩いていて何気なく目に入った建物



近づいてよく見ると、あのマークが

この路地の奥にも何やらある



こんな貴族の館もある。
歩いていて飽きない。実におもしろい。

スーパーマーケット「BILLA」を発見

300坪ほどの店だが、ベネチアでは大型店。

中に入り30分ほど店を見て、今回忘れてしまった、歯ブラシ、歯磨き粉、髭剃り、石鹸を購入。

今日の目的は魚市場なので、次回じっくり視察する予定。



リアルト橋

サンマルコ広場に次ぐ人気スポット

観光客でごったがえしている。



橋の上からの光景



橋を渡って直進すれば、まず野菜市場
さらに進めば、魚市場が見えてくる



獲れたての新鮮な魚の切り身が並ぶ。
丸魚は意外と少ない。



確かにベネチアの街の散策は面白い。
ベネチアの気候は、朝は15℃くらいで肌寒いが、日中は30℃近くまで気温が上がる。
午前中の行動して、暑い日中は昼寝に限る。

ここに来て方針変更

サービスアパートにこもって下手なイタリア料理をつくるより、できる限り外に出て、なるべく現地の料理を食べることにした。

もちろん、スーパーマーケットはしっかりチェックする予定。

水上バスで「サン・マルコ広場」へと向かう

フェローヴィアから2番の水上バスに乗る



途中はこんな景色

小売店に納品するための荷物運搬船
全て人力で行っている。



サン・マルコ広場の停留所に到着

冬は灌水すると言われているが、夏の水位はこれくらい。



右側が宮殿、その奥がサン・マルコ大聖堂



サン・マルコ大聖堂は長い行列
鐘楼の展望台へエレベーターで登る
360°のパノラマ、こんな素晴らしい景色が広がる。



前に見える島は「ジュデッカ島」

奥に見える大型客船は、たぶんエーゲ海クルーズ
黒のマークから、あの「コスタ」



こんな時計もある。

さすが、1000年も海洋貿易で栄えた「ベネチア共和国」
歴史の深さが違う。
再びリアルト橋に徒歩で戻り、早めの昼食をとる。



今日は、ヒステーキに野菜サラダ、フルーツデザート、エスプレッソを注文



ヒステーキはミディアムレアを注文したが、まあまあの焼上がり
サルサのようなソースにつけていただく。
なにかシンプルすぎるためガルニが欲しい。

サラダは普通



デザートのフルーツも普通
いちごシロップがかかっている。
スーパーや市場で買うより、いろいろな種類が食べられていい。

すずめが2羽足元に来て上を向いて食べ物を催促している。



前に座ったおばちゃんは何やらポーズをとっている。

「もしかしてだけど、もしかしてだけど 俺のこと誘っているんじゃないの〜」(流行りのフレーズ)

「リド島」と「マルコ・ポーロの墓」

今日は、アパートを8時に出て海上バスに乗り「リド島」へと向かう。

2番の船に盛れば終点がリド島だ。

1時間有効のチケットを7ユーロで購入。

時間があれば1時間乗ってクルーズを楽しむのもよい。

夏には灌水がないと前に書いたが、低い建物は満潮になれば灌水が起きている。

やはり沈みつつある島だ。



海から見るサン・マルコ広場

さわやかな海風が吹いて気持ちがいい。船は殆ど揺れない。

リド島が見えてくる。



島は普通のヨーロッパの風景

バスもタクシー走っている。自転車やバイクの数が異様に多い。



こんな4人乗りレンタルサイクルもある。

リド島は「ベネチア映画祭」の開催地だが普段は何もない島だ。

観光案内所の女性に「何か見るところは？」と聞くと、

「まっすぐ歩けばビーチだ」と教えてくれた。

確かにビーチはあったがそれほどきれいなビーチではなかった。

即Uターンする。



この島にも、スーパーマーケット「BILLA」がある。

中を覗いたが、レイアウトも品揃えも前見た店と同じ。

マルコ・ポーロの墓

また2番の船に乗り、サン・マルコまで戻る

地図を見ながら「マルコ・ポーロの墓」があるという「サン・ロレンチオ教会」を探す。

橋を渡ったところにその教会はあった。



近づいて見るが、名前も十字架もない倉庫のような建物で、マルコ・ポーロの面影は何もない。
空港にはマルコ・ポーロの名前が付けられていあるが、教会は寂しい。

また、リアルト橋に戻り、近くのレストランで食事をする。

このコースを歩くのは4回目だが、飽きることはない。

今日もガッツリと食べる予定だ。

アンティパスト(前菜)は、生ハムとメロン

スタンダードなメニューだが、本場のものを食べてみたかった。

生ハムもメロンもおいしいが、メロンの皮の青い部分が残っているため少し苦い。



セコンドは、「シーフードリゾット」

ムール貝、手長エビ、ムキえび、タコの入ったリゾット。

まあ予想通りの味。

メインは、「スズキのグリル」

メニューの「魚のグリル」の一番上に書かれているので店のお薦めであろう。

ウェーターに聞いても「これがお薦めだという」ので注文した。



市場にあったあの魚だ。

魚の鮮度はよく味付けは塩だけ

しかし、日本人の好みからすれば少し焼き過ぎ。

オーブンで焼けばどうしてもオーバークックになってしまう。

残念！

焼き魚は日本が一番。

それでも、付け合せの野菜は甘くておいしかった。



デザートは、「リキュールに浸したケーキ」と「エスプレッソ」

これはスポンジにしっかりリキュールが染み込んだ大人の味でおいしかった。

隣でピザを頬張っているカップルは、「このおやじ屋からなにとぼしとるねん」と言った表情で見ている。

前を通る観光客も皿の中身をチラ見して行く。



これだけ食べて、¥65ユーロ(約9000円也)

今日も昼から「大人食い」をしてしまった。

3日間暴食して気づいたことをズバリ言うと、高級レストランは分からないが、「料理の味は、日本の方がうまい」

しかし、環境は負けている。

環境を含めれば、「ベネチアの勝」という結論。

「ベネチア」から「成田」へ

「ベネチア マルコポーロ国際空港」から「パリ シャルルドゴール国際空港」へと向かう。
エアーフランスの出発時間は、15時代であったため、時間には十分余裕があった。



最近のヨーロッパの空港は、カウンターで搭乗券を受け取るのではなく、自動発券機で搭乗券を発行しなくてはならない。
カウンターは預ける荷物を受け取るだけ。
パスポートを機械に差し込めば、「日本語」の説明も出てくるから安心。

2時間ほどで、パリ シャルルドゴール空港に到着

JALとのコードシェア便であるため、ラウンジが使える。
しかし、ラウンジは改装中ともことで、仮ラウンジに向かう。
ラウンジでの夕食を期待していたが、カップラーメンや乾きものしかない。

ラウンジスタッフに「こんな食事しかないのですか？」
と尋ねると、「ミールバウチャーを用意します」とのこと。



16ユーロ×2枚=32ユーロのミールバウチャーを受け取る。
空港内のレストランやカフェで使えるとのこと。
言ってみるもんだと思った。

早速、パフェレストランへと向かう。



パック詰めの「巻き寿司」と「フルーツ」
カフェテリアの「中華風焼きそば」をいただく。
タダでいただいて、申し訳ないが、口に合わず半分以上残す。
羽田行きの飛行機に乗り込む。



1回目の機内食
「和食」か「洋食」と聞かれたので、
「和食」を注文したら、日本式のカレーライスであった。
日本式のカレーライスは、今アジアでは大ブームである。
ヨーロッパにも広がりつつあるかも知れない。
あまり食欲がなく、殆ど残してしまった。
前日までの「爆食い」で胃腸が疲れているかもしれない。



2回目は朝食
12時間の飛行時間は結構つらいが、疲れていたせいかぐっすりと眠れた。
最近の機内食は、「朝食」に力を入れている。
ホテルの朝食ほどのアイテムが揃っている。

今回の旅行で感じたこと。

自分の反省を含めてまとめておきます。

1. 余裕のあるフライトを選ぶこと

早到着、夕方発の便を選べば、余裕がある行動ができる。

深夜着、早朝出発は宿泊費の高いヨーロッパでは2泊分の代金を損してしまう。

2. 環境のよいホテルを選ぶこと

市内から少し離れていても、静かで環境のいいホテルを選ぶこと。

街中のホテルは深夜目うるさい。

3. 食事はケチらないこと

せっかくだから、1食はまともな食事を食べることに。

4. トイレのドアはノックすること

ヨーロッパではドアノブが壊れていたり、入室のサインがないトイレが多い。

そのため、必ずドアをノックすること。

5. 勝手に商品に触らないこと。

食べ物を売る露店などでは、買う気があっても、勝手に商品に触らないこと。

買うまでは、商品は相手ものもの。

6. 「PLEASE」「THANK YOU」を忘れないこと

忘れしまうことがちよくちよくある。

意識して使うこと。

7. 時間に余裕を持つこと

セカセカと動かないこと、昼寝をする位の余裕を持つこと。

8. 多くの人と接すること

話しかけて怒る観光客は殆どいない。

なるべく多くの人と会話をするように心がける。

片言の英語で十分。

相手は東洋人だと十分わかっている。

流暢な英語など期待していない。