

## 9月3日 バレンティーナさんのB&B・1日目

ボンジョールノ！

少し前の事になりますが、バレンティーナさんのお父さんが経営しているB&Bでの4日間の事を書いていこうと思います。

このB&Bはサルディーニャ島の西海岸中央付近トッレ・デル・ポッツォという町にありました。ここは、静かな雰囲気のパケーション地で、海岸線の道路わきにたくさんのレストランやB&Bが並んでおり観光に来ている人々の車が逆の道路脇に寄せているのが見えました。

バレンティーナさんのB&Bはとっても素敵！

お部屋のインテリアがとにかく可愛い。

童話に出てきそうな鍵、テーブルクロスや鳥の絵の額縁、日本人にはちょっと高めに置いてある鏡も、一つ一つが丁寧に準備されたことが分かりすごく特別な気分になりました。

ついた初日にウェルカムパーティーをしてもらい、バレンティーナさんの家族と恋人さんの家族、それに遊びに来られていたお父さんのご友人の方も一緒にディナーをいただきました。

日本では恋人の家族も呼んで、みんなでテーブルを囲むことは稀なのでちょっと緊張。でも会ってすぐに緊張なんか必要ないことが分かりました。なんだか親戚が集まってみんなでワイワイしている感じ。

B&Bのお庭が広いので、そこでイスやテーブルを部屋から出して食べることになりました。

日本の惣菜的なポジションである、ピネガーのよくきいたカルチョーフィーやオリーブ。そしてナスとズッキーニのトマト添え。

パンは机の所々に置かれており、自分でナイフで切って食べてねーという感じでした。

チーズは書くことがいっぱいあるのでここでは割愛することにします。

でも、サルディーニャのチーズ、ペコリーノは最初は癖が気になって全然食べられなかったです…。今はびっくりするくらい大好きなのに。

そしてメインディッシュのお肉。

バレンティーナさんのお父さんがB&Bの裏の窯で炭火焼きにして下さり、大量のお肉が香ばしいにおいを発していました。

そしてお肉がとってもおいしい！！

ほんとに日本のステーキの倍あるんじゃないかというお肉が骨付きでてきて感激の嵐でした。

なのに！！

塩と胡椒で十分に味付けされているにもかかわらず、塩をさらにかけるイタリアの人たち。かなりびっくりしました。

ワインでチンチン♪と乾杯してみんなでお話ししながら楽しくディナー。

お父さんとご友人のお話をバレンティーナさんに英語に訳してもらいながら聞いていると、ここでは、イタリア語ではないサルディーニャ特有のサルドという言葉があるそうです。若い世代は話せないけれど、お父さんの世代はみんなサルドを話せること、よって食べ物はイタリア語とサルドの2つの名前を持っていることなどを教えてもらいました。

他にもサルディーニャ島には岬ごとに 500 年前にスペイン人が建てた塔が残っていることや、サボテンが自分の敷地と隣人の敷地を分けている垣根の役割をしていること、サルディーニャにはポニーサイズの野生の馬が生息していることなどもお話してもらいました。

話を聞いてて日本と全然違うなと感じるのは、話の寄り道がとっても多いこと。そしてとっても賑やか！

例えばワインの話一つにしても、サルディーニャのワインはDOCという公認の印があるものがおすすめであるとか、自家製の家用のワインは売り物と違う名前を持っているとか、ワインをもっと蒸留して度数の高いマジックアクアを作るとか、マジックアクアは本当はアクアリータという名前があるけれど人々は時にそれをアクアというのであるとか、自分たちが持っている知識を総動員してユーモアを入れつつ話してくれました。

この調子だと私も物知り博士になれそうです。

そしておなかいっぱいなのになぜか欲してしまうデザート。

アングーリア（すいか）を食べ、そのあとに手作りのティラミス。

本当に贅沢なディナーでした。

恋人さん家族は明日また来るねーチャオー！と言いつて帰っていきました。

エブリデイパーティーです。

Miki Kazuta