



MAR 2010

バツラロ市場 Ballarò - パレルモ

世界各地どこに行っても、その土地の人々の暮らしを一番間近に感じられる場所は市場ではないでしょうか。イタリアでも各地に活気に溢れた市が立ち、旬の新鮮な食材を求めて地元の人たちが集います。

イタリアの中でもとりわけ大きな規模で知られているのが、パレルモのバツラロ市場 Ballarò。真っ赤なトマト、巨大なかぼちゃ、1mを優に越すズッキーニなど、シチリアの太陽をいっぱい浴びて育った色鮮やかな野菜や果物、獲れたてぴちぴちの魚貝類が目を惹きます。いろいろな種類の山盛りのオリーブや、リコッタチーズ、塩田で採れた天然塩、カタツムリ(=シチリアではババルッチ)など、ご当地ならではの食材は眺めているだけでも飽きません。お肉屋さんではウサギや子牛がその場でさばかれ、店先にぶら下げられている様子などは、私たちの目には残酷に映りますが、それもイタリアの市場ではごくありふれた日常です。売り手の威勢の良い掛け声と、真剣に食材を選ぶマンマ達との掛け合いも市場になくてはならないシーンの一つです。

バツラロ市場にはシチリア各地の漁港から魚がとどきますが、中でもパレルモ郊外のポルティツェロ港 Porticello はシチリアで一番のカジキマグロの水揚げ量を誇り、4月～6月のカジキマグロシーズンには立派なマグロが並びます。イタリアでは赤身を好んでソテーやグリルに料理するので、日本人にはたまらないトロ部分は格安で取引されています。珍しい身や卵の燻製(カラスミの様で珍味!)、内臓の瓶詰めや缶詰などのマグロの加工品を買うこともできます。

日本ではもう珍しくなった活気に満ちた市場の見学をパレルモ観光にプラスしてみられてはいかがでしょうか。

皆様からのお問い合わせをお待ちしております。

ボスコロツアーズ(ビーティージャパン)

TEL: 03-3472-1610

FAX: 03-3472-1617

eメール: tokyo.office@boscolo.com

ビーティージャパンURL: www.btjapan.co.jp

ボスコロホテルズURL: www.boscolohotels.com