

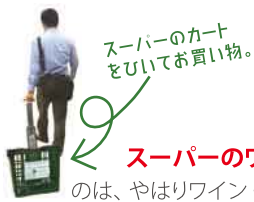
## イタリアでガラスびんウォッチング



2013年11月、ミラノをはじめとするイタリア北部から中部の都市で、ワイン及びガラスびん商品の市場を視察しました。

イタリアは、フランスに次ぐワインの生産・消費量第2位のワイン王国です。この時期ミラノでは国際的なワイン醸造設備展「SIMEI」が開催され、今期で開催50周年を迎えました。

近年、健康志向の高まりや品質のよいワインを少量で楽しむ人が増え、一人当たりの消費量は減少傾向にあるようですが、ワインを愛する誇りや文化は色濃く感じられました。また、ガラスびん商品を通してイタリアの食文化の豊かさにも触れることができました。



スーパーのカート  
をひいてお買い物。

ガラスびんを求めてスーパーや飲食店など、各都市の店舗を巡りました。  
商品からはイタリアならではの価値観を垣間見ることができます。

**スーパーのワイン売り場** 酒類売り場の半分以上を占めるのは、やはりワイン・スプマンテ（スパークリングワイン）です。日常に飲むテーブルワインは、飲みきりの小容量やマグナムサイズも充実。デキャンタ型や伝統のフィアスコボトル、ツイストキャップのボトルなど、様々な形状が見られました。産地別に棚分けされた高価格ワインには盗難防止タグが付いていましたが、安価なスプマンテには簡易な紙紐で封がしてあったりと、日本には見られないバリエーション豊かなワイン売り場でした。



**グラッパとイタリア人** イタリアの家庭には大抵グラッパボトルが常備されているそうです。ホームパーティーなどの食後酒としてグラッパを飲みます。アルコール度数が高いため一度には飲みきれず、インテリアとして飾っておくこともあるので、ボトルはカッコいい方がよいとのこと。確かに、ワインよりもボトル形状が自由で装飾も凝ったものが多かったです。



**いいものはガラスびん** お酒・ジャム・オイル・バルサミコ酢・高級ミネラルウォーター等、食卓を共にするアイテムは、特にガラスびんが多く採用されているように思います。高級食材スーパーには、中味の美味しさを引き立てる、デザイン性の高い商品がたくさん並んでいました。



### 国立のワイン博物館

ENOTECA ITALIANA(エノテカイタリアーナ)はトスカーナ州シエナに1933年より続く、イタリア唯一の国立ワイン文化施設です。博物館、ワインショップ、ワインバー、レストランから構成されています。レンガ造りで荘厳な雰囲気のある地下室に、イタリア全20州より540以上の生産者、1700種以上のワイン・グラッパのボトルが展示されていました。



### 食卓のガラスびん

レストランにはもちろん、高速道路のSAや展示会会場のフードコートにも常備されていたのが、オリーブオイル・ソルト・バルサミコ酢の三大調味料です。サラダの味付けや、パン、肉、魚、とにかくどんな料理にも自分好みにちょい足して使います。調味料びんに加えて、ミネラルウォーター、ワインのボトルが並ぶと、食卓はガラスびんだらけですが、食器とも馴染み、食卓を上質な雰囲気彩ってくれる大切なアイテムでした。



### TOPICS

**EXPO MILANO 2015** Feeding The Planet, Energy For Life  
ミラノEXPO 2015 (地球に食料を、生命にエネルギーを)

来年2015年、ミラノでは国際博覧会が開催されます。テーマは「食」。市街にはEXPOを歓迎するフラッグやモニュメントが目を見せました。イタリアならではの素晴らしいEXPO開催が期待されます。

