

## 日本発トスカーナ便り：フィレンツェの市場

一般的ではないかもしれませんが、私の場合、旅先で現地のスーパーや市場めぐりは外せません。特に楽しいのが野菜や肉・魚などの生鮮食品。買って帰れる訳ではないですが、なんだか現地の生活が分かるようで見るだけでとっても楽しいです。フィレンツェにも毎回必ず寄る市場があります。その名も Mercato centrale（メルカート・チェントラーレ：中央市場。ってそのまんまの名前です。）



この数年改装工事が続いているようです。もともと2階にあった野菜・果物売り場が外の大テントに。



これは八百屋さんのトマトコーナー。サラダ用とか煮込み用とか、大きさも形も色も使い方も様々です。



Frutta（フルッタ：果物）も色とりどり。ドイツでもそうですが、スーパーマーケットとは異なり、

市場では、商品をお客さんが勝手に触るのは厳禁なので、気をつけましょう。



イタリアのスイカは細長くてでかいです。なんと1キロ1ユーロでした。多分1つ5キロくらい？



右側の丸いのは、日本では珍しい野菜ですが、Finocchio (フィノッキオ：フェネルもしくはウイキョウ) 秋から初夏に出回る、サラダにしても煮込んでも美味しい、という野菜です。右は正面から見た図。



こちらも珍しい Fiori di zucca (フィオーリ・ディ・ズッカ：直訳するとかぼちゃの花、ですが、ズッキーニの花です。ズッキーニはキュウリと似ていますが、かぼちゃの仲間です。) 夏のごちそう。花の芯をとって花の中に具をつめて揚げるか炒めて食べるとのこと。残念ながらまだ試してみたことはないですが、レストランでも Fiori di zucca fritti (花ズッキーニのフリット) などのメニューが並びます。そのほかにも見たことない野菜がたくさんあって、面白いです。

他にもお肉屋さん（フィレンツェの人はよく Trippa（トリッパ：牛の第2の胃）の煮込み料理なんかを食べるので、内蔵関係も充実）チーズ屋さん、豆やドライフルーツのお店（トスカーナ人は、イタリアの中でも「豆食い」と言われるように、豆をたくさん食べます）、オリーブオイルのお店（家でもレストランでも必ずテーブルにはオリーブオイルがあって、なんでもかけて食べます）、魚屋さん、パン屋さん（トスカーナ独特の塩を使わないパンは、ちょっと最初は違和感アリですが、食事やワインと合わせると最高！）パスタにコーヒー屋さん、お菓子屋さん、ハムやチーズ屋さん、食べ物何でも揃います。

まあこの市場は観光化されてしまっ…という人もいますが、それでも見て回るだけで楽しいですよ。この市場の周辺には衣料品を中心に露天も出るので、合わせて楽しめると思います。

フィレンツェに寄ることがあれば、是非一度 Mercato centrale へ！