

## 日本発イタリア便り～フィレンツェで市場三昧～

遅い夏休みを使って、飛び立ったのがイタリアです。  
今回は、大好きなフィレンツェとローマです。

プロでもない私が観光案内をしても仕方がないので、「イタリア 三昧シリーズ」(?)としてお届けしたいと思います。

フィレンツェで好きな場所というのはいくつかありますが、市場好きの私のお買い物といえば、中央市場に決まり！ここは卸売りもするし、小売もする、というフィレンツェで一番大きな生鮮食品の市場です。



これがフィレンツェの中央市場 (Mercato centrale:メルカート・チェントラーレ) です。生鮮食品ならなんでもあります。海のないフィレンツェではあまり魚を食べる習慣がないのですが、ここなら、刺身にできる魚も手に入るとかで、フィレンツェ周辺にお住まいの日本人の方は、わざわざ買いに来るそうですよ。

中は2階建てになっていて、一階が肉・魚・チーズなど。2階が野菜中心となっています。



チーズ屋さん。



ハム屋さん。  
ひょうたんみたいなのはチーズです。



お菓子屋さん。



さすがイタリア。生パスタのお店。



トリッパと呼ばれる牛の胃専門店。  
これを煮込んだ料理はフィレンツェ名物です。



お肉屋さん。



ハムの塊。どのくらいの重さでしょう??



同じくハムソーセージ屋さん。その場で簡単にサンドウィッチも作ってもらえます。

ショーケースを見ては、いちいち指差して大騒ぎです。☺  
もって帰れるもんなら、何でも買って帰りたい気分です。そのほかにもオリーブオイル屋さんやスパイスのお店など。ちょっとコーヒーを飲んだり、パニーニ(イタリアのサンドウィッチ)を食べたりするコーナーも充実です。

そして2階は



野菜 + フルーツ屋さん。色とりどりで。



ドライフルーツのお店。



トスカーナ料理には欠かせない豆やお米。



香辛料にハーブ、オリーブのお店。



そして釘付けになったのがこのコーナー。日本の秋の味覚といえば「松茸」、イタリアでは、これ。Fungi porcini: フンギポルチーニ(ポルチーニ茸)。このキノコ大好きな私はいくらふらと…。乾燥だけを買って帰ろうかと思っただけでしたが、キノコの香りの誘惑と、おいちゃんの「2-3日はぜんぜん大丈夫」の言葉と値段に負けて、つつい生も買ってしまったのでありました。しっかりおまけまでしてもらいました。



ポルチーニ茸を手にやたらうれしそうな筆者とお店のおいちゃん。

この中央市場のある場所は、フィレンツェのサン・ロレンツォという地区にあります。近くには、有名なメディチ家の礼拝堂があったりするのですが、その礼拝堂のあたりから、この中央市場に向かっても毎日市が(というか露店)がたくさんでています。この路上の露店は圧倒的に「革」製品が多いです。

ご存知のように、イタリアのファッションの中心はミラノですが、そこで発表される新しいデザインをいち早くコピーして、量産して売ってしまうのが商売根性あふれる+職人の多いフィレンツェなのだそうです。だから観光客向けではないし、地元の人も買いにきます。買い手に見る目があれば、ブランド料が要らない分だけ、かなりお得にお買い物が可能です。



こんな感じです。左にあるのが、メディチ家の礼拝堂+サン・ロレンツォ教会です。



革製品のお店：デザインも革の質もなかなか。値段もやっぱり安いです！



鞆屋さん：手にとって見たいときは、お店に人に断ってからにしましょうね。



ムラーノグラス(ベネチアングラス)のアクセサリー屋さん。安い！でも綺麗です！



こんな感じでびっしりお店が続きます。



焼き物屋さん：色やデザインがすごくかわいいです。

安い = 悪いではないのがポイントですね。製品を見ても Made in Italy ではなく、**Made in Firenze** と書いてあるあたり、なんか、フィレンツェの職人さんのこだわりを感じますね。もちろん、売る人も商品知識は豊富 + 自信を持って売っています。露店ではありますが、高価な製品もあるで、どこもちゃんとクレジットカードも使えるんですよ。ちょっと割引してくれたり、という対面販売での楽しみもあります。😊

実際の旅行の日程はローマ フィレンツェだったのですが、いきなり市場が出てくるあたり、性格出てますね。☺

フィレンツェに行かれるときは是非、この面白いサン・ロレンツォ地区と中央市場に行ってみてくださいね！

そんなこんなで、イタリア 三昧シリーズ(?)第1弾でした！