

C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

ローマで双子育児⑫

浅田 朋子

双子が4歳になった去年頃から、言葉がとても発達してきた。

発達が著しいのはイタリア語の方で、「え！そんな難しい会話できるの！？」というようなフレーズを言ったりする。「Se fosse stata・・・」と条件文で接続法大過去を使った時には夫も驚いていた。「私、この文法、イタリア語の一番上のレベルで習いましたけど・・・」と夫に言うと苦笑していた。

耳から聞いて覚えるだけでこんなに会話ができるようになるなんて、本で勉強しながら文法や会話を覚えてきた私には衝撃であった。4歳児、侮るなかれ・・・。

大人も驚くほど難しい文法を使うのに、簡単な単語の活用が間違ったりしている時があり、それがなんとも面白く、可愛い。

ある日、家族でテレビを見ていた時にモモンガが出てきて、夫が双子に「空を飛べるんだよ、知ってる？」と言うと「Sì! Io conosco!! (コノッコ!! /私知ってる!!)」と元気よく答えた。

・・・ん？コノッコってなんや・・・隣で夫が「・・・conosco (コノスコ)」と静かに訂正していた。

「conosco (コノスコ)」の sc の発音がどうも難しいようで、conocco (コノッコ)になってしまうのである。「うちの子、大丈夫かな・・・」と少々不安に思っていたら、幼稚園の同級生たちも同様であった。先生が「これは何か知っているかなー？」と聞いていた時、コノッコー！！コノッコー！コノッコオー！とみんながコノッコを連発していた。双子が言うだけで腹がよじれるくらい笑った私は、クラス

のコノッコ大合唱に「先生、よう笑わんといられるなあ・・・」と感心した。しばらくこの「conocco」が頭から離れず、夫との会話中に「Non lo conosco bene」とわざと使ったりしていたら、「面白くないし、本当にもうやめて。頭からはなれないから・・・」と嫌がられた。



【休日は海辺で砂遊び】

「leggo (レッゴ)」も「leggio (レッジョ)」になっていたたり、「aperto (アペルト)」も「aperto (アプリート)」になっている。「fantasma (ファンタズマ)」は「fantasma (ファンタスマ)」。その度に「leggo や！！」「ちがう、ちがう、aperto やー！」「ファンタスマと違うー！！」と心の中で突っ込んでしまう。

しかし少々の間違ひはあるものの、双子のイタリア語は上手いようで、先生に「語彙も多いし、上手におしゃべりできていますよ」と言われた。

が、イタリア語が上達するにつれて、かえって日本語が出てこなくなる。

双子の場合、生まれたときから義父母と一緒にいる時間がとても長く、幼稚園に行く前から日本語よりイタリア語を多く聞く環境にあった。そして幼稚園に行く朝8時から16時までイタリア語漬けである。当然イタリア語はぐんぐん上達する。そしてイタリア語ができるようになると、母親である私がイタリア語を十分理解できていることもわかるので、イタリア語がわからないフリをして子供に日本語を無理やりしゃべらせることもできない。

双子の周囲では、日本語を話すのは母親の私だけである。幼稚園に通い出してから日本語とイタリア語のバランスをうまく保つことがさらに難しくなってきた。

自分が子供を二ヶ国語という環境で育てるまで、イタリア語は夫が、そして私が日本語で双子に話しかけてさえすればイタリア語と同レベルで日本語も年相応に自然に身につくと考えていた。また、日本語で双子に話しかける時は「この prosciutto 食べる？」とか「どこが male なの？」とイタリア語の単語を日本語に混ぜることは絶対にせず、双子が理解していなさそうであっても、どんな時であっても双子に日本語だけでしゃべりかけていた。

最初は「まあ、そのうち日本語をしゃべるようになるだろう」と楽観視していたが、二ヶ国語をそんなに簡単に習得させられるものではないことに気付いた時、私はとても焦り、もうどうにかしゃべらそうと必死になっていた。幼稚園に通い始めて圧倒的にイタリア語に触れる時間が多くなってきているので、幼稚園以外の時間は日本語を学ばせるようにした。日本の遊びをし、絵本を読み聞か

せ、日本語のテレビを見せる。。すでにやっていたことではあるが、今までより倍の時間を費やした。しかし、なんの変化もなかった。

返答するイタリア語が質問の答えになっていることや、日本語で指示された行動をとっていることで、日本語は年相応に理解できていることはわかった。理解はしているのに、双子が発する言葉はイタリア語のみだった。聞かれれば、物の名前などは「りんご」「キリン」と日本語で答えられている時はあったが、会話をしているといえる状態ではなく、単語だけで文章にならない。また日本語で双子から質問してくることは一切なかった。

イタリア語の返答や質問を毎回全て「“これは何？”って聞くんだよ」「絵本を読んで欲しいのね」と日本語に訳しても、自発的に日本語を話してくれる気配がなかった。イタリア語では白雪姫のお話を覚えて夫に話して聞かせることもできるのに、日本語で「これ何？」も言ってくれないのか。。

そうこうしているうちに3歳半になり、「ああ、もう日本語はしゃべらないかも。。」と悲観しはじめていた。調べてみると、親は子供に日本語で話すが、子供は現地語で会話するというケースが結構多く、そのまま大きくなって日本語での会話ができないということがあるようだった。そして親はだんだんとこのデコボコな会話に疲れ、子供と現地語で話し始めてしまうようだった。

また、夫、義父母、友人たちを前にして、私と子供だけ日本語で会話することは、周囲の理解も必要である。知り合いの日本人のお母さんはイタリア人の旦那さんから「自分がいるときは息子と日本語で話さないで欲しい」と頼まれたそうで、舅や姑も嫌がる人がいるそうだ。確かに嫁も子供もイタリア語を全員話せるのに、わざわざ皆がいるときに日本語で話さなくてもいいじゃないか、ということなのだろう。

そんな中、2年ぶりに京都の実家に双子を連れて帰国した。

両親には「イタリア語でしゃべるけど、日本語は理解しているから、どんどん話しかけてね」と伝えておいた。日本でどっぷり日本語環境の中で生活すればどうにか話し始めてくれるかも。。と期待する反面、双子の間ではイタリア語なので完全にイタリア語を排除できるというわけでもなく、また双

子は私がイタリア語を話せることもわかっているので、この帰国中に日本語で会話できるようになるのはなかなか難しい気がしていた。

最初の一週間ほどで双子は「あれ？ノンノたちイタリア語がわからないのかな・・・」と気づき、だいに黙りこくるようになった。母は根気よく「うーん、おばあちゃん、イタリア語わからへんからなあ。それは何のことやろねえ・・・」と指差しやジェスチャーでコミュニケーションをとってくれていた。でも母は「日本語が分かるなんて偉いわー。嬉しい」と言ってくれていた。



【数字の練習も日本語・イタリア語双方で】

そして3週間ほどたった時、双子の中で「カチッ」とゴーサインのスイッチが押されたみたいで、「これ何？」「それ、とって」「うん、わかる」「あそこに行きたい」など日本語で会話してくるようになった。

双子の中で「日本語を聞き取る」ことは母親の言葉を理解したいという強い思いがあるので身につけることができたが、「日本語でしゃべる」ということは、これまであまり必然性がなかった。みんな双子のイタリア語をわかってくれるからである。しかし、イタリア語のわからない日本の祖父母に対しては、日本語は「意思を伝える意味のあるもの」に変わったのである。この時私が一番嬉しかったのは、日本語で「質問」してきてくれたことだっ

た。「返答」は受け身だが、「質問」は自発的に自分たちが知りたいと思うことをちゃんと相手に伝えてきているからだ。

そして、この日本滞在から1年が経つ現在も双子は日本語で私と会話している。

イタリアに帰国してまた幼稚園に通い出せば日本語が出なくなってくるのではないかと心配していたが、日本滞在で日本語での会話を毎日経験した双子は、しっかりと「日本語会話」を学習したのである。大好きなママ、そして優しいおじいちゃん、おばあちゃんと同じ言葉で会話する楽しさや心地よさは、今まで日本語で思うように話すことができなかった双子に、大きな充実感や満足感をもたらしたように見えた。

双子の母語は「イタリア語」と「日本語」といえるかもしれないが、イタリアで生まれ育ち、現地の学校に通う双子にとっては「イタリア語」が母国語であり、4歳半の双子の思考のベースになっている言語は「イタリア語」である。

双子の二カ国の言語の発達を見ていると、メインの言語「イタリア語」がきちんと習得できた上で、第二言語として「日本語」を学習している。この流れのまま、日本語を自分たちのペースで学んでいって欲しいと思う。親がいくら躍起になって「言語」を詰め込もうとしても、子供にとってそれが「意味のないもの、幸せに感じないこと」であれば習得などしない。

「日本語はママの言葉」として双子は生まれたときから聞いてきた。

一生懸命私の言葉を理解しようとし、イタリア語で言えば簡単なのにどうにか日本語で答えようとする姿に、母親の発する言葉が子供にとっていかに大切なものか、そして「言語」の意味について深く考えさせられた。

この可愛らしい「努力」に感謝し、二ヶ国語をこんなに小さなときから学んでいる難しい状況を親としてしっかりと理解してあげなければと思う。

(当館元受講生)

イタリア食文化紀行

～レストラン修行開始編～

岡本 勇志

私は幼いころから、イタリアのレストランで働きたいという夢を持っていた。

そして、大学卒業後すぐにウンブリア州のトーディという街に行った。

三ヶ月間は語学を学ぶためだけに学校に通いその後一時日本に帰国し、一年留学のビザを取りもう一度トーディへ戻った。

今回は、日本への一時帰国後のトーディでのレストランでの体験を書く。

まずどのようにトーディでレストランを見つけたのか？

当初は、三ヶ月間はトーディでその後、ポローニャもしくはローマの料理学校に行くつもりでいた。その料理学校での言葉の壁を少しでも低くするためのトーディ留学だった。

しかし、大きなご縁で話が急展開した。

最初の滞在中のある夜、ホームステイ先のママさんと何気なく話していたとき、ふと話の流れでママさんからこの後、日本に帰ってどうするのかと聞かれた。

私は何気なくビザを取ったらポローニャかローマの料理学校へいくつもりだと答えた。

すると、ママさんが『ポローニャやローマなんて絶対に値段が高いたけ、それならもう一度、トーディの学校で一年のビザを出してもらって、このトーディのレストランで研修すれば？？住むところは私の家でいいから』と言ってくれた。

でもレストランが見つからないというと、すぐに『大丈夫、私の教え子のお父さんがうちの近くでレストランをしているから電話で話してあげる』。そして彼女はすぐにその教え子に電話してくれて、次の日レストランに話に行く段取りをつけてくれた。

私は、本当は料理学校より、レストランで研修し

たかったのですごく嬉しかったが、あまりにも話がとんとん拍子で、不安もかなりあった。

次の日、ママさんとレストランに行き、シェフと面談し、日本人なら安心ということで、本当にやる気があるなら受け入れると、すぐに許可をもらえた。

知り合いで繋がる小さな町トーディだからこそできたことかもしれないが、ママさんの行動力とシェフの寛大な心に感謝である。

その後一時帰国し、一年のビザを取ってトーディに戻った。

それからは、平日の朝は語学学校、昼からはレストランで研修、土日は終日レストランという毎日が約一年続いた。

今思えば、幼い頃からの憧れ、まさに夢の世界にいるような一年だった。



【トーディのレストランの店内】

再びトーディに到着。

前回とは違う心境。

本当に研修できるのか、どんなレストランか、シェフはどんな人か・・・。

そんな不安を胸にママさんと再会を果たし、第二のトーディ生活が始まった。

学校も家も友達もみんなすでに知っていたし、ある程度伝えたいことは伝え、聞き取ることのできる語学力もあったために何も不自由はなかった。

数日、久々のトーディを満喫し、いざレストランへ。大きな期待と大きな不安を胸に、店に向かった。

するとシェフの奥さんが笑顔で出迎えてくれ、シェフも「待ってたぜ」と、温かく出迎えてくれた。

そのアットホーム感に少しホッとした。

厨房は思ったよりも小さく、中にいたのは皿洗いのおじさんとシェフだけ。

基本的にこのレストランは、シェフと皿洗いのおじさん、そしてもう一人誰か助手という3人体制が基本で、ホールは忙しい時で4人、普段は1~2人という、割に小さいレストランだが、夏場の繁忙期には一日百人ほど入ることもある。

私が行く前は、シェフの奥さんが助手をつとめていた。

その日から一週間は、ディナー開店までの3時間ほどの仕込みしか手伝うことができなかった。

その一週間で4種類の前菜(antipasto)を覚えた。

一週間で厨房に慣れ、いざ開店から閉店まで居られること…

レストランのシステムは規模からして日本と変わらない。ホールが厨房でオーダーを読み上げ、壁に貼る。それを見て順番どおりに作っていく。分からなければオーダーを確認しに行く。

何ら日本と変わらないはずだった…

がしかし、最初のオーダーを聞いた時、お客さんが早口すぎて何を言っているのか分からない。分からないからオーダーを見に行っても字が丁寧じゃないから読めない。そこで戸惑っているとまた次のオーダーがくる…何とか理解し前菜を作り始めても仕込みのときのスピード感覚では間に合わない。急いでやると、形が雑になってしまいやり直し。一発目から殴られたような感覚で、何もすることができなかった。そんな始まりで、シェフに助けをもらいながら何とか一日の営業を終えた。

頭ではわかっていたつもりだったが、いざこのような状況になると何もできなかった自分が情けなく悔しかった。

そんな何もできない日々が二週間ほど続いた。その時は心の中で「前菜は来ないでくれ！」と叫んでいる自分がいた。それくらい何もできず怯えていた。

ただし、幸いにも厨房の中はいつもシェフが冗談を言ったり忙しくても私のサポートしてくれたりして、アットホームな中で学ぶことができたので精

神的には少し楽だった。

それから何とか前菜は自分一人で行えるようになったが、土日のお客様が満席の時はパニックになり、ミスを連発する日々が続いた。

それでも仕込みからシェフと一緒に過ごし、時に仕入れに連れて行ってもらったりしたことはとても勉強になった。掃除や冷蔵庫の整理など、自分ができることは全力でやった。

晩御飯はいつも店が終わって深夜になってから。夜中にステイ先に帰り、ビールを飲んで寝る。振り返るとこの一年は家や学校にいるよりレストランにいた時間の方が長かったような気がする。

私がレストランで研修を始めたのが10月。まもなく客足が減る冬がやってきた。研修先のレストランでは1日平均15人、土日でせいぜい20人ほどだった。

このあまり忙しくない時期に仕込みのやり方や自分なりの厨房での動き方など、体に覚えさせることができた。

とにかく毎日食らいつきながら何とか作業を覚え、5ヶ月ほどが過ぎ、大忙しの春から夏へ突入していく…



【前菜盛り合わせ】

さて、ここでイタリアのレストラン文化をご紹介します。

●イタリアのレストラン

イタリアには日本のような居酒屋文化は存在しない。つまり飲食店でみんなが好きなものを頼みテーブルに並べ、ビールや焼酎など好きなものを飲むということはありません。

どんなに安いレストランに入っても、必ずみんな前菜→パスタ→肉・魚→デザート順で注文する。飲み物も基本はワイン。夏の暑い時にたまにビールを頼む人がいる程度で日本のような「とりあえずビール」という文化はない。ただピザ屋(pizzeria)だけは例外で、イタリアではピザを食べる時は必ず炭酸の飲み物と決まっている。そのためビールやコーラなどを飲む。ピザ屋でワインは滅多に見ない。そのほかに深夜までやっているパブやバルなどでは生ビールを飲むこともできる。

●クリスマス(Natale)

日本ではクリスマスといえばほとんどのレストランがクリスマス特別メニューを作り、どこもカップルや家族連れが多いが、イタリアではクリスマスはほとんどのレストランが休みになる。

文化的にクリスマスは家族で肉やパスタをみんなで食べるのが一般的。日本のお正月のようにレストランは休みで、家族でおせちを食べるイメージ。

●お正月(Capodanno)

日本ではお正月は家族そろって家で過ごすイメージだが、イタリアではおおみそかの夜にレストランが特別メニューを作り、お客と共に年明けを祝う。なので、レストランは大忙し。ちなみに元旦のランチも満員状態になる。

●復活祭(Pasqua)

キリストの復活の日を祝う復活祭は外食が多く、レストランは満員になる。文化的に復活祭まで断食をし、復活祭の時に肉を食べる傾向にある。

ちなみに復活祭の翌日はピザ屋など簡単に食べられるもので済みます。

ちなみにウンブリアでは、パン生地チーズを入れた Pizza di Pasqua という郷土料理を食べる。

●パン(pane)

イタリアでレストランに入ると必ずパンが小さな入れ物に5切れほど出てくるが、基本的に無料でおかわり自由。料理の間に食べてもよし、前菜と食べてもよし、もちろんソースをパンにつけて食べてもよい。

ちなみに、お皿に残ったソースをパンですくい食べることをスカルペッタと言う。靴を意味するスカルパが語源で、パンが靴の形に似ているからと言う説が濃厚。

●アペリティーボ(aperitivo)

アペリティーボというと食前酒の意味だが、バルやレストランで微炭酸のお酒とポテトチップスやオリーブ、生ハムなどを食事の前に楽しむことを言う。ちなみにミラノで生まれた文化だとか。

～レストランご紹介～

京都下鴨 ダイニングぼてちん

今月のコレンテにご寄稿頂いた岡本さんがおつとめの、京都下鴨にある洋食店です。3月に引き続き今月(5月)も特典ご提供いただきました。

住所: 京都市左京区下鴨西本町 21-1-101

アクセス: 京都市バス・京都バス「府立大学前」
下車 目の前

Tel: 075-781-0028

HP: <https://www.botechin.com>

特典: ぼてちんのチラシか今月号のコレンテを提示していただくとアイスクリーム1つサービス
(特典期間: 2019年5月末まで)

編集・発行 / (公財) 日本イタリア会館

〒606-8302 京都市左京区吉田牛の宮町 4

TEL: (075) 761-4356/FAX: (075) 761-4357

E-mail: centro@italiakaikan.jp

URL: <http://italiakaikan.jp/>