Comune di Bologna

La conferenza all’Associazione Italo-Giapponese

2023年 11月
講演会 日伊協会

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

Bologna
città speciale
ボローニャの特徴

01 **La dotta 学問**
ヨーロッパで最初の大学

02 **La rossa 赤**
赤レンガの家, ポルティチ, 塔

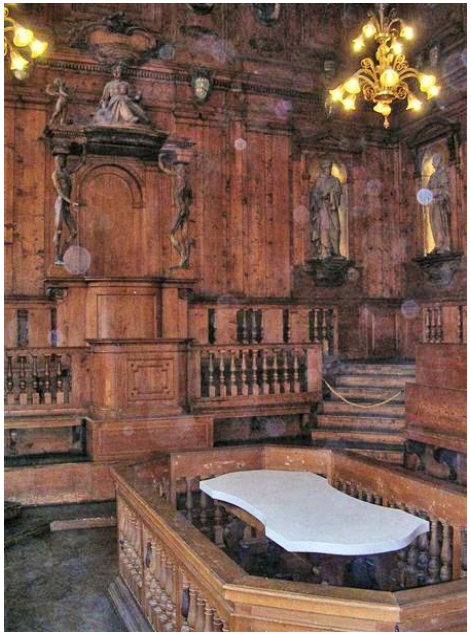
03 **La grassa 豊富**
美食, 伝統的な料理

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

01 L’Università 大学

Bologna era chiamata **«Bologna la dotta»** (dotta-dottore) per la prima Università in Europa fondata nel 1088. Prima dell’anno 1000 le famiglie dei nobili in Europa mandano i figli a Bologna a studiare la Legge dell’antica Roma. Con lo studio a Bologna imparano la legge dell’antica Roma, utile per governare il loro Comune quando ritornano a casa. Vengono a Bologna con i loro servi e i loro cuochi, portano ricchezza e Bologna diventa ricca.

1088年にヨーロッパで最初の大学が創立されたことから ***«Bologna la dotta* 学問のボローニャ»**と呼ばれていた. 1000年以前, ヨーロッパの貴族たちは古代ローマの法律を学ばせるために子供たちをボローニャに送り, 自治体の政治に役立てていた. その際, 彼らは使用人や料理人と共に訪れ富をもたらしたことから, 豊かな街へと発展した.



旧大学校舎の解剖室 →

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

01 L’Università 大学

A Bologna dopo l’anno 1000 vivono 60000 persone. Ci sono sono più di 1000 studenti con la loro corte, sono liberi, il rettore dello Studio è uno studente. Pagano direttamente i Professori. a è la migliore in Italia per lo studio della Legge e per lo studio della Medicina. Visita del Principe Akishino e della Principessa Kiko.

1000年以降，約60,000人がボローニャに暮らしていた. 1000人以上の学生が学び, 校風は自由で, 学長は一人の学生であった. また, 彼らは教授たちに直接学費を払っていた. 今もなおイタリアで法律と医学を学ぶには最適な大学と言われている. これまでに数回, 秋篠宮殿下と紀子妃殿下が大学をご訪問されている.

La biblioteca 大学の図書館 →

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

01 L’Università 大学

Ci sono più di 100000 studenti iscritti
all’università di Bologna. Gli studenti studiano
di giorno e alla sera si divertono !!

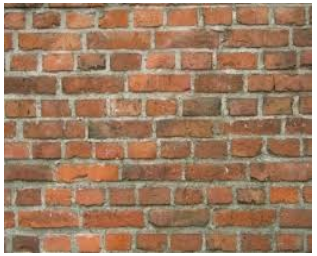
現在ボローニャ大学には100,000人以上もの学生が在籍
昼間は学び, 夜は楽しんでいる！！

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

02 la città rossa, torri e portici 赤色の街, 塔とポルティチ

Nelle colline di Bologna le pietre sono tenere, fatte di sabbia **«arenaria»**. Non sono solide, così costruivano le case, le torri e i portici di mattoni, la terra gialla-marrone delle colline che cotta diventa.

ボローニャの丘の石は ***«arenaria* 砂岩»**と呼ばれ, 砂でできており, もろい. 丘の黄褐色の土を焼いてできたレンガで家やボローニャのシンボルである塔やポルティチを建てた.



Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

02 la città rossa, torri e portici 赤色の街, 塔とポルティチ

Nelle città medievale le famiglie ricche combattono contro le altre famiglie per aver il potere. Costruiscono piccoli castelli con la torre. Chi ha il castello più grande e la torre più alta ha più forza e prestigio

中世の街では裕福な一族は他の一族と権力争いをしていた. 塔のついた城を建て, より大きい城, より高い塔を持つ者が権力と名声があると言われていた.

↑ Le due torrri
街のシンボルである2つの塔

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

02 la città rossa, torri e portici 赤色の街, 塔とポルティチ

I portici sono uno spazio pubblico sotto le case private. Per costruire una casa nel medioevo era obbligatorio lasciare uno spazio pubblico sotto la propria abitazione. In tutti i Comuni nel medioevo i portici erano balconi con colonne. La casa si estendeva nell'aria e diventava più grande. La casa pagava la tassa per lo spazio che occupava sulla terra, ma non pagava tasse per balconi e spazio sopra il portico. Oggi i portici proteggono dalla pioggia e dal traffico. Un portico di 4,5 Km porta alla chiesa di San Luca in collina.

ポルティチ (複数だとポルティチ, 単数だとポルティコ) は私有地である家の下にある公共なスペースのことである. 中世の時代, 家を建てるには住居の下にこの公共スペースを残すことが義務づけられており, その上にも部屋を作ることで家の空間を広げていた. ポルティチは全て円柱のあるバルコニーであった. 各家が土地に占める部分の税金を納めていたが, ポルティチやその上に広げた部屋に該当する税金は払う必要がなかった. 今でもポルティチは雨や交通から守ってくれる. 4.5Kmのポルティチが, ボローニャの街から丘の上の教会, サン・ルーカへと続いている.

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

03 La cucina tradizionale ボローニャの伝統的料理

Bologna ai piedi delle colline si apre alla fertile pianura del Po, ricca, agricola e industriale. Nel XIII secolo in Francia nasce l'attributo **Bologna la Grassa** per la cucina ricca e varia. Ci sono studenti, cuochi e ricette di 43 nazioni (tedesche, francesi, spagnole, eccetera)

丘のふもとにあるボローニャは, 豊かで農業と工業が盛んである肥沃なポー平原に面している. 13世紀フランスでは, 豊かで多様な料理があることから***Bologna la Grassa* 豊富なボローニャ**という特性が生まれた. 他にも, 43か国 (ドイツ, フランス, スペインなど) から集まる学生, 料理人, レシピなど.

I prodotti tipici di Bologna ボローニャの特産物

- la mortadella モルタデッラハム
- i salumi サラミ
- il formaggio parmigiano パルメジャーノチーズ

I piatti tipici ボローニャの代表的な料理

- i tortellini トルテッリーニ (詰め物系パスタ)
- le tagliatelle タリアテッレ (平たいパスタ)
- le lasagne ラザニア

↑ La mortadella モルタデッラ

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

03 La cucina tradizionale ボローニャの伝統的料理

Le tagliatelle al ragù タリアテッレ・アル・ラグー (ボロネーゼ)

Sono le regine della cucina bolognese. Sono fatte di pasta fresca con farina e uova. Hanno la superficie porosa per assorbire il ragù denso della carne con il pomodoro. Invece gli "spaghetti alla bolognese" sono stati inventati nel 1870 a Torino, ma non esistono a Bologna. L'Italia è stata fondata nel 1861 come Stato unendo diversi territori. Per uniformare la cucina hanno creato questo nuovo piatto: gli "Spaghetti (napoletani) alla (salsa) Bolognese. Ma la pasta secca degli spaghetti (farina di grano duro senza uovo) ha la superficie liscia che non assorbe il ragù compatto.

ボローニャ料理の最も代表的な料理. タリアテッレという小麦粉と卵から作られた生パスタを使う. このパスタの表面は小さな穴が沢山あり, ラグーソース (肉とトマトを煮込んだ濃厚なソース) をよく吸収する.
イタリアは1861年, いくつかの異なる領土を統一して国となった. 1870年イタリア北部のトリノで料理を標準化するため "*spaghetti alla bolognese* スパゲッティ・アラ・ボロネーゼ" が発案されたが, これはボローニャには存在しない. ボローニャではスパゲッティ(ナポリ発の細いパスタ) とラグーソース (ボローニャ発)を一緒に食べる事はなく, 必ずタリアテッレ (ボローニャ発の太めのパスタ) を使う. なぜなら, 卵を使わずデュラム小麦粉で作られた乾麺のスパゲッティは表面が滑らかであり, 濃厚なラグーソースが絡みにくいから.

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

03 La cucina tradizionale ボローニャの伝統的料理

I passatelli パッサテッリ

Nel passato la carne era solo per i nobili, a gente cucinava zuppe di pane, fagioli, ceci, piselli e castagne. A Bologna nei giorni di festa al posto dei tortellini con la carne, si mangiava un impasto di pane grattugiato con uova, parmigiano e noce moscata, preparato a forma di vermi, che veniva cotto nel brodo di carne come I tortellini. Sono gustosi. Ancora oggi si mangiano a Bologna, i deliziosi **passatelli**.

昔は肉は貴族のみの食べ物であったため，庶民はパンやインゲン豆, ひよこ豆, エンドウ豆, 栗などを使ったスープを作っていた. ボローニャでは祝祭日には肉やチーズ詰めたトルテッリーニという詰め物パスタの代わりに, パン粉, 卵, パルミジャーノ, ナツメグを混ぜ, いも虫やミミズの様な形にし, 肉のスープで煮込んだものを食べた. ***i passatelli パッサテッリ***という美味しい料理で，今でもボローニャで食べられている.

I tortellini トルテッリーニ →

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

03 La cucina tradizionale ボローニャの伝統的料理

Le lasagna ラザニア

Le **lasagne** diversi fogli di pasta sopra strati di ragù besciamella (burro, latte, farina e noce moscata) e parmigiano. Sono cotte al forno. La pasta è gialla o è verde con gli spinaci.

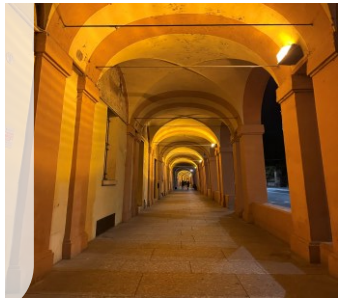
数枚の生地とソースを重ね, ベシャメルソース (バター, ミルク, 小麦粉, ナツメグ) とパルミジャーノを上にかけてオーブンで焼く．生地は黄色やほうれん草が練り込まれた緑色のものがある.

Cultura Italiana
Italian Language School
www.culturaitaliana.it

Cultura Italiana
Italian Language School

Grazie ! Vi aspettiamo a Bologna!!
ご清聴ありがとうございました！
皆さまをボローニャでお待ちしております！

Si possono trovare le informazioni.
学校の詳細, 授業や放課後の
アクティビティの様子をチェック★



Comune di Bologna