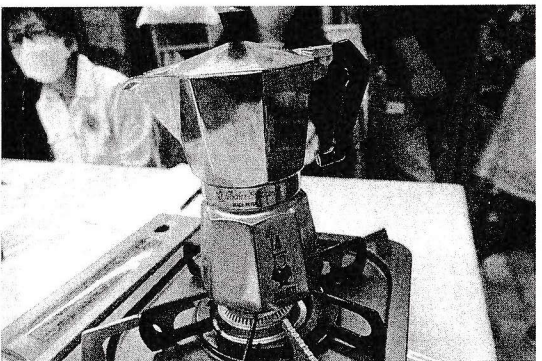


上田で日伊交流  
文化セミナー

## エスプレッソ 本場の味学ぶ

日伊協会会長野（渡辺千洋会長Ⅱ上田市住吉Ⅱ、会員数80人）はこのほど、「地方からの日伊交流」文化セミナーを同市海野町のJewelry Salonヤジマ（矢島眞万記子社長）で開催した。日伊協会会長野は、日本とイタリアの文化・経済交流と親善を進め80年以上の歴史を持つ（財）日伊協会の長野県支部。

第4回となる今回



エスプレッソを淹れるマキネッタ

干しその場を後にするちよつと忙しい場所。また、バルは広場に集中しているので、友人との会話や恋人との待ち合わせ、ストレス発散などをする場所でもある。

は、「イタリアコーヒー事情」と題して、渡辺会長が講師となり、マキネッタと呼ばれる家庭用エスプレッソマシーンで淹れたエスプレッソを参加者30人で味わった。

渡辺会長は「エスプレッソは、イタリアの南に行くほど濃くなる。香りが高く風味も良いアラビカ種や生産量も多く苦みも強い口ブスタ種がある。焙煎の方法は、イタリア北部は軽めを好み、南部は濃いめを好むなどの地域差がある。イタリアでは約15万軒のバル（BAR）と呼ばれる立席の喫茶店があり、ビジネス街が多い北イタリアに集中し、大抵はデミタスカップで30〜40ccのエスプレッソを一気に飲み

と話した。「本場のエスプレッソは、温めた重量感がある肉厚で保温性のあるデミタスカップで砂糖をたっぷり入れて飲むことやエスプレッソを頼むとグラス一杯の水が同時に出て、まず水を一杯飲んでからエスプレッソを飲むのが常識」との渡辺会長の話に参加者は驚いていた。

次回は、6月19日午後1時から午後5時まで「LPレコードで聴く懐かしのイタリア音楽」と題して、同市原町の石森良三商店2階で開催する。参加費は1000円、ワンドリンク付きで出入自由。

問い合わせTEL0268・22・31111（Jewelry Salonヤジマ）