

イタリアの食の代表格、パスタ。多種多様な形があり、スペゲティ一つをとっても太さはミリ単位で異なり、絡めるソースによつてどれを選ぶかを決めるなど、彼らのこだわりは強い。また、日曜日には、離れて住む家族も、親の家などに集まつて一緒に昼食をとる習慣があるが、その際もパスタは料理の主役の一である。しかし、イタリアとパスタの関係は結構複雑である。

パスタの記録は古代ローマにさかのぼるが、人々の基本的な食の一つになったのは、17世紀のナポリにおいてである。当時、人口過剰に悩んでいたナポリでは、プレス機などのパスタ製造機器の導入のおかげで安価なパスタが大量生産され、一気に人々の食生活に浸透した。トマトがパスタソースとして普及したのもナポリだった。とはいえたのは、戦後しばらくたつてからだ。今でもパスタはパスタが全国的に広がったのは戦後であり、私が調査

みんぱく 食の民族誌
16

馬にさかのぼるが、人々の基本的な食の一つになったのは、17世紀のナポリにおいてである。当時、人口過剰に悩んでいたナポリでは、プレス機などのパスタ製造機器の導入のおかげで安価なパスタが大量生産され、一気に人々の食生活に浸透した。トマトがパスタソースとして普及したのもナポリだった。とはいえたのは、戦後しばらくたつてからだ。今でもパスタは



16

移民が広めたソウルフード

イタリアのパスタ

宇田川 妙子



日曜日に集まった家族のために生パスタを手作りするイタリアの女性たち(筆者撮影)

これは実は、彼ら自身が「イタリア料理」に気づくことでもあった。当時イタリアはようやく国家統一がなされ、イタリア人という意識はまだ低かった。もちろん食習慣もバラバラで、移民先の他のイタリア人家庭ではじめてパスタを食べた者もいた。そんな彼らが、アメリカで自分たちをイタリア人として意識するとともに、パスタをはじめとす

をしたローマ近くの町でも、毎日食べるようになつたのは、戦後しばらくたつてからだ。今でもパスタは多くの移民を外国に送り出

ている。
また「アメリカの関与」も見逃せない。イタリアは19世紀から20世紀にかけて多くの移民を外国に送り出

本場は南、多種多様な形

家庭で生地から作るパスタの形状はさまざま

ローマのスーパーで棚にすらりと並んだ多彩なパスタ



このようにイタリアとパスタの結びつきは、意外と新しい。しかし現在では人々の生活に深く根付いている。パスタは、大きさ・長さだけでなく、穴や溝をつけたり、ねじったり、板状にし

(国立民族学博物館准教授)