

人生の小さな喜び



食いしん坊グループ

もくじ

1	もくじ
2	まえがき
3	「私のコーヒー」アリーチェ・ベルト
11	「オリーブオイルのマーケティング」ダリア・ダ ツダツィオ
22	「プロセッコ」マッティア・グランゾット
30	「ティラミス」カルロッタ・パルピネル
38	あとがき
39	メンバーの自己紹介
41	おわりに

まえがき

始めまして。

私たちは「食いしん坊」のグループです。グループのメンバーは皆イタリア人なので、皆は自慢がイタリアの生産です。コーヒー、オリーブ油、ワイン、ティラミス・ケーキといったイタリアの生産物は自分たちの昔、現在、将来と深い関係があります。そのため、私たち四人はそのテーマに考えて、議論しました。レーポーとの中でそのテーマに対して考えが見つけれられます。

どうぞよろしく願いいたします。

「食いしん坊」のグループ

私のコーヒー

皆さんこんにちは

私はアリーチェ・ベルトです、よろしくお願いします。今年、私は専門学校の二年生になって、ヴェネツィア大学で日本語と日本の経済と法学を勉強しています。今マリオッティ先生のコースの学生です。そのコースのためにテーマを選んでレポートを書きたいと思います。今から、そのテーマを紹介したいと思います。

私の選んだテーマはコーヒーです。皆さんがもちろんコーヒーを知っていると思います。ところが、皆さんに説明いただきたいと思います。

コーヒーと言うのは昔からの有名な飲み物です。コーヒーの起源の伝説は色々です。一番有名は「ある日、カルディと言う牧羊者はエチオピアでヤギを世話しに行きました。あそこにヤギがコーヒーノキの種子を食べ始めました。夜にヤギが寝ずにぶらつくしていました。だからカルディがその力の理由を探し始めました。このようにコーヒーノキを見つけてすぐその低木の豆を焙煎し挽いた後お湯に入れてコーヒーを得りました。」あるそうです。コーヒーはコーヒー豆を焙煎し挽いたコーヒー粉末になって、沸かした湯にそのコーヒー豆の粉末を入れて、水はコーヒーになります。コーヒー豆はコーヒーノキの種子で、そしてそのコーヒーノキのバリエティーが約300です。最も普及されたバリエティーはロブスタコーヒーノキとアラビカコーヒーノキだそうです。一方はロブスタコーヒーノキです。それはアフリカから来てアラビカコーヒーノキのほうが安いです。そのコーヒーバリエティーの味は濃くて苦いで、そしてカフェインは1,7%から3,5%までがあります。もう一方はアラビカコーヒーノキです。アラビカコーヒーノキの原産地はエチオピアやケニアとスーダンで、耕作は1000メートルの高度にしています。だからそのバリエティーは高いです。アラビカコーヒーは妙なる風味があって、あまり苦いではありません。カフェインは0,8%から1,5%までです。さらに色々なコーヒーバリエーションがあります。例えばエスプレッソとかカプチーノとかナポリタン（もかで作ったコーヒー）などがあります。

それはおもしろいですが私はコーヒーのテーマを選んだ理由は今から説明したいと思います。まずはコーヒーが輸入した町はヴェネツィだから、そういうテーマについて興味があります。そして、私は子供の頃から友達のところに行くといつもいつも「コーヒーがほしいですか？コーヒーを作りますか？」って聞きました。それは本当におもしろいですよ。コーヒーが人々を結合させることができると思います。それゆえ、コーヒーが社会のため必要な要素になっていました。その時に人々は楽しくてうれしい瞬間を分かち合うと思います。子供の時から今まで深く心に刻まれました。そしてコーヒーについてたくさん思い出があります。例えば子供の頃に母と父も毎

日一日中に働いていました。だから私は毎日お祖母さんのところに遊びに行きました。お祖母さんは町に有名な洋裁師だったから毎日いろいろな人々はお祖母さんのところにあつらえた服をさせて来ました。その時、いつも、お祖母さんはコーヒーをきれいなカップに作ってあげました。

また、コーヒーが世界中で有名になっていました。どのようにコーヒーがそんなに有名になりましたか？そして日本へ行った時に色々なコーヒー・ハウスのチェーン店があつて、例えばスターバックスやドトールコーヒーやタリーズコーヒーなどがあります。そのコーヒー・ハウスに行く時特別な雰囲気があつて、ここに友達と話したり、勉強したり、音楽を聞いたりすることができると思います。イタリアのバルと比べたらその雰囲気が絶対違いますだと思ひます。

でもどうして雰囲気が違いますか？私にとってこの二つ所で一つだけの共通点があります。それはコーヒーだと思ひけど基礎アイデアは絶対違います。一方はバルです。ここにお客様が立ったままコーヒーを飲んだり朝ごはんを食べたり、少し時間だけ友達と話したり、皆はバルに惰性的な行動をしたり、たびたびパールテンダーと親交したりします。そしてバルはうるさいな所です。もう一方はコーヒー・ハウスで、そこにいろいろな従業員があつて、お客様が自分で長い時間をすごしたり、勉強したり、コーヒーを飲んだり、雑誌を読んだり、することができると思ひます。そしてコーヒー・ハウスは静かな場所で、ソファがあることや低音ミュージックがあることや光は一面に広がったことなどから自分の家のように見えるだと思ひます。それについて考えたらどうして雰囲気が違うことをよく分かれると思ひます。

次に、コーヒーを飲む始めた時から今まで私にとってコーヒーがどんどん大切になっていました。コーヒーを飲むことは毎日の必要な瞬間になりました。コーヒーを作るから飲むまで、私にとってその自分的なジェスチャーだけで緊張を解けられます。タバコを吸うのようだと思ひます。その時にもジェスチャーは焦点だと思ひます。私にとってコーヒーを飲む時は大切な時間です。その時間は私のだけだからです。その時に私はいろいろなことについて考えたり、考えを整理したり、気力を取り戻したりすることができると思ひます。例えば、一所懸命勉強しなければならない時勉強する前にいつも1杯のコーヒーを飲んでそれでリラックスしてよく勉強しになります。だからそのテーマが深めると思ひます。

そして、たぶん将来にコーヒーに関する仕事を見つけることつもりだと思ひます。例えば東京行った時にセガフレード・コーヒー・チェーンがありました。私の目的は他のコーヒー・ブランドを日本にコーヒー・ハウスを開店したいんです。そうすることでイタリアのコーヒーが他の人間もそれを尊重することができると思ひます。そうすればイタリアの習慣も外国に輸出することができて、私にとってそれは本当に大切だと思ひます。

対話

1. 記憶のこと

<p>ヤコポさん</p>	<p>はい、そうですよ。アリーチェの記憶を読みながら僕の少年時代が覚えられました。私にとってはお祖父ちゃんとお祖母ちゃんとの関係がある記憶です。子供のころ両親は毎日大変に働いていたから僕はお祖母ちゃんのところに遊びに行きました。その時にお祖母ちゃんは僕とお祖父ちゃんに夜ご飯ほ食べた後にカフェ・ラッテを作ってくれました。</p> <p>でもそれは面白いですよ。コーヒーの臭いだけでいろいろな記憶について考えさせていますよ。だいたいどの食べ物もどの飲み物もの臭いが記憶とか気持ちについてを考えさせますイタリアに・・・だから関係があります。</p>
<p>私</p>	<p>私もそう思いますよ。私にとってお祖母さんの記憶との関係です、ヤコポさんのもお祖母さんと関係があるけど他の人々はたぶん他の記憶と関係があると思います。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>その話題のおかげで大切なアイデアが出てくることができました。たぶんコーヒーだけではなく、他の食べ物や飲み物などその記憶を呼び覚えられることができると思います。例えばシュトルーデルを食べる時すぐ子供頃について考えるようになっていきます。その時母はたびたびそのケーキを作りました。</p> <p>たぶん人間は食べ物の味とか香水などそのような物が特別な体験と無意識に関連づけると思います。それは面白いと思います。</p>

2. コーヒーが社会の粘着性になっていました

<p>ヤコポさん</p>	<p>私にとってそれは正解です。例えば、だいたい世界中にどこにも・・・あの・・・だれかが誘ったら「コーヒーを飲みたい」とか「コーヒーを飲みに行こうか」などと言うことになっています。ま、例えばアメリカにも日本にも。ますますコーヒーが大切になっていると思います。そしてコーヒーが典型的になっていました。映画にもいつもいつもコーヒーがあるよ！例えば女性を誘うとかデートにもとか仕事にも！</p>
<p>私</p>	<p>そうですね、でも、たぶん日本についてを話せばそれはあまり正解ではない、たぶんここにお茶のほうが粘着性です。イギリスにも。だから世界中ではないけれどもいろいろな国にコーヒーが大切になっていました。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>その話題にコーヒーの粘着性について話しました。今は世界中にコーヒーの人気と大切さがどんどん増えていました。それは映画とかコーヒー・ハウスチェンなどのためです。だから人口の間にスターバックスのステレオタイプが生まれました。それは「スターバックスコーヒーが一番いい」とか「スターバックスへ行ったらあなたがかっこい」などです。だからスターバックスでコーヒーを飲むことが動向になっていました。でも対話をした時と授業の間に言ったことから印象受けました。大切なものはコーヒーの任務ですよ。コーヒーじゃありません。それは社会の粘着性の任務です。</p>

3. 雰囲気について

<p>ヤコポさん</p>	<p>今コーヒーはイタリアの伝統的な飲み物だけではない、グローバル化のせいで世界中の飲み物になっていました。でも今にもコーヒーが世界中にどこでも等しいではありません。これも文法的なグローバル化したものです。グローバル化がありました、どこでもいろいろなバリエーションがあります。だから国と国と比べたらバリエーションが違うらしい。でもコーヒーハウスのチェーンがその違いを除去します。どこでも雰囲気とかコーヒーとかが違いません。アリーチェさんはスターバックスの現象についてどう思いますか？どうしてイタリアにはスターバックスがありませんか？私にとってスターバックスコーヒーの質はイタリアのと比べて低くて高価です。</p>
<p>私</p>	<p>私はスターバックスの基本的な概念はバルとの比べたら絶対違いますね。スターバックスのためサードプレイスの概念が必要で、そして人々は雰囲気のおかげでここに長い時間を過ごすと思います。例えばスターバックスにレフィルという習慣があります。レフィルはコーヒーを飲んだ後、もう一度カップにコーヒーを満たすこと習慣です。イタリアにそれは無理です。イタリア人はバルで立ったままコーヒーを飲みます。でも特殊なケースもあって、例えば友達と一生にバルで朝ごはんほ食べに行くこと、でもこのケースにもレフィルの習慣がありません。イタリアにはバルで飲んだコーヒーは一つだけです。それはどうしてですか？イタリアのコーヒーにカフェインはもっと高くしてレフィルの必要性がないと思います。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>それについて話しながら新しいアイデアが出てきました。私にとってその雰囲気には国の習慣が出ていると思います。だから、イタリアのバルはうるさいし、客さんはバルテンダーがよく知り合っているし満員です。イタリアの社会を見るとそれは乱雑で、うるさい社会だと思います。日本でコーヒー・ハウス・チェーンがあります。それはきれいで静かな店です。だから日本の社会を見るとそれはおだやかで勤勉に働きます。</p>

4. スターバックスを考えたらマックドナルド見たいな店

ヤコポさん	僕はスターバックスを考えたらマックドナルド見たいな店にすぐ考えます。イタリアと他の国と比べてコーヒーの観念はどうですか？例えばイタリアにスターバックスができないことはたぶんそれはイタリア人にコーヒーは儀式になっているからです。外にコーヒーのコンセプトはリラックスする時間と関係すると思います。
私	でもマックドナルドはファストフードですね。スターバックスにサードプレイスの概念があるから見たいではないと思います。私のアイデアは違います。動機に書いたも、私にとってコーヒーの意味は「私だけの5分」だから作ることとか、飲むこととか、その動機は私の儀式になっていました。そのジェスチャーは必要性な観点入手します。そしてその5分の中に私の問題について考えることができると思います。
意見をもらって考えたこと	それについて皆は自分のアイデアを持っていると思います。ではヤコポさんがスターバックスを話す時にマックドナルドのすぐ考えるようになっていきます。私はそれを全然考えません。スターバックスのサードプレイスのコンセプトが大切です。そのコンセプトのおかげでスターバックスが外国に人気になっていることができると思います。でも他の理由があります。例えばスターバックスで早いにコーヒーを飲んだり、長い間にいろいろなことをしたりすることができます。

結論

私の選んだテーマは人間の生活にどんな役割を務めていることです。だから始めるためにテーマの短い説明をしました。ここにコーヒーの起源についてや、そしてイタリアにどこからその商業を始めたについてや、カフェインのことについてなどほ書いていました。その後どうしてそのテーマを選んだ理由を買いました。その理由はいろいろです。一番目は記憶と関する理由です。だからお祖母さんについて買って、私にそれは大切な論題で、そこから主要なアイデアが出てきました。それは「コーヒーが社会のため必要な要素になっていました」です。その後、イタリアのバルの雰囲気と日本のコーヒー・チェンの雰囲気を比較しました。二番目はコーヒーを飲む始めた時から今まで私にとってコーヒーがどんどん大切になりました。だからそのようにコーヒーが私を手伝いましてについて書いていました。最後は私の将来です。

レポートを買いながらクラスで他の人々に私のテーマを紹介したからクラスメートのおかげでいろいろな新しいアイデアを考えたり、自分のアイデアを直したりすることができました。でも対話をしたことのおかげで面白くて新しいアイデアが出ることができると思います。だから互いに意見を述べ合うことは大切を考えようになりました。ヤコポさんのおかげで私のテーマを深くに考えるようになりました。

対話に4つ点についてヤコポさんと話しました。一番は記憶に関して、私のアイデアが深くなっていました。たぶん食べ物の味とか香水などが特別な体験と無意識に関連づけると思います。二番はコーヒーが社会の粘着性になったことについてはなしました。たぶん大切なことはコーヒーではないがコーヒーの任務です。三番は雰囲気について、深くに考えて始めましたから今私にとってその雰囲気には国の習慣が出ていると思います。最後にヤコポさんから質問したことについて話しました。実はヤコポさんにとってスターバックスを考えたらマックドナルド見たいな店だと思っていました。私にとってそれはちょっと違います。それはスターバックスのサードプレイスのコンセプトが大切のからです。

そして私の生活にコーヒーが子供の頃から今までいつもあったから、私にとって大切になっていました。コーヒーを飲む時にすぐ嬉しいになって、リラックスできて、安心します。私は人間にコーヒーの利益を教えたいからこのテーマを選んだと思います。さらにこのレポートを書く間、クラスメートと友達になったり、意見の交換をしたり、することができると思います。もう言ったけど私にとってこのテーマはとても大切です。それについて分析をすることはもっと深くに自分を知っていることができました。そしてクラスメートと役に立った対決することができるので、そ

れは本当に大切だと思います。実は、私にとって、人間の生活に対決することは基本的だと思います。しかも今、日本語で話したり書いたりする時に自身を持って、自由に表現することができると思います。そのテーマを展開させる間に私の考え方とアイデアを議題になりました。それをすれば今深い意見や思考をすることができると思います。

オリーブオイルのマーケティング

私の選んだテーマはイタリアのオリーブオイルのマーケティング戦略です。

私はアブルッツ地域出身です。アブルッツにはオリーブオイル DOP の生産が重要な活動なので、小学校の時から遠足に行ったりしてオリーブオイルの話題に触れてきました。学校から搾油場（フロントイオ）に行ったこともあるので、オリーブオイルの生産の過程を説明してもらい加工も見せてもらいました。オイルの香りと色が私の心を捉えました。さらに、私の家族は 20 年くらい前から、オリーブの畑を所有しているので、毎年オリーブの収穫と販売のために手伝ってもらいました。販売の時、私は学校で同級生と先生に私の家族のオリーブオイルの用意ができたことを知らせていました。そのため、オリーブオイルに強い関係があると思います。

子供の時から、祖母は私にオリーブオイルの重要性を教えてくださいました。祖母は第 2 次世界大戦の時生きていて窮乏生活を送ったので、身体によい天然製品の重要性が分かっていました。でも、世界大戦の時はオリーブオイルは高価な産物なので、買うことができませんでした。祖母は私にきちんとオリーブオイルの価値とメリットを教えてくださいました。オリーブオイルの使い方は料理するためだけではない、髪と肌（皮膚）をしっとりさせるといったように体の治療のために使ってもいいです。例えば、冬の寒い気候によって私の顔の肌が乾燥してひび割れてきたとき、祖母に相談したところ肌を治療するために、ひび割れた箇所（かさ）にオリーブオイルを一滴軽く塗って皮膚をしっとりさせます。オリーブオイルの成分にはビタミン A とかビタミン E とかカロチンがあります。そのため、オリーブオイルは肌と髪を元気にさせます。さて、私にとって、オリーブオイルの成分を最も適切に説明しているのはフェニキア人の定義です。オリーブオイルの価値を賞賛するために、フェニキア人はオリーブオイルを「液体の金 (liquid gold)」とよびました。

私は天然製品の多様な使い方が面白いと思うので、私にとってオリーブオイルの用途は料理するだけでなく、多様な有用性があることから、料理以外でも多彩な使われ方をしていくべきだと考えます。この有用性はオリーブオイルの品質に更なる保証をもたらせるので、産物のマーケティングでももちろんこのポイントが強調されなければならないと思います。

昔からイタリアにオリーブの木があるので、オリーブオイルはイタリアの文化で本当に重要な産物だと思います。というのはイタリアの文学はオリーブオイルに敬意を払ってきました。例えば、ダンテの『神曲 (La Divina Commedia)』でオリーブの木とオリーブオイルが絶賛されていました。さらに、イタリアの文化は地中海文化に起源があるからこそ、イタリア料理は地中海ダイエットとして有名です。世界で、地中海ダイエットは特別な天然製品を使うので、健康によい食事として有名です。地中海ダイエットでたくさんの食べ物と製品がある中でも、オリーブオイルを使うことは中心です。このことからイタリアの産物の中に、オリーブオイルはイタリアの文化の一つの象徴（シンボル）だと思います。

また、輸出データによると、世界でイタリア産のオリーブオイルは最も需要の多い製品なので、もちろん最適なマーケティング戦略を実践すると思います。でも、市場ごとにマーケティング戦略を変える必要があります。国ごとに文化と料理法が異なるので、ある製品のマーケティングを始める前に、社会学的調査をしなければならないと思います。次に、正しいマーケティングの計画を考案する必要があります。

2013年2月から4月までシンガポールでインターンシップに従事している期間、オリオベリオ(Olio Berio)のアジア地域責任者と知り合いになりました。私は日本語の学生だといったので、彼は日本市場にとってオリオベリオの製品について説明してくれて、日本の雑誌の広告を見せてくれました。彼は日本市場に外国産の製品を販売するのは複雑な過程だと言いました。最も必要なことは市場の動きと消費者の需要を観察しなければなりません。その次に、流通チャネルを決める必要があります。すなわちどの販売経路と取引していくかを決めます。それによって自社製品の日本市場における位置づけが決まります。マーケティングの最後に、プロモーションがあります。プロモーション活動ではオリーブオイルの特性を表現し消費者の注意を喚起しなければいけません。オリーブオイルのマーケティングの目的は消費者の需要を満足させ、イタリア製品の品質や評価も維持する必要があります。

以上のマーケティング戦略過程は木村先生のマーケティングのコースで習ったので、オリオベリオ社の責任者の説明を理解することができました。この出会いは本当に面白かったので、インターネットで日本におけるイタリアのオリーブオイルについて情報を探しました。それから、インターネットで日本のオリーブオイル市場に関するICE (Italian Trade Commission)の研究を見つけました。この調査はイタリアと諸外国のオリーブオイルの輸出データも表わしていて、異なるオリーブオイルの種類について書いていました。さらに、この調査は日本市場に参入するために、製品の容器と量の規則を説明しています。このことからICEの研究は本当に興味深いと思いました。この調査で日本におけるイタリアの有名なオリーブオイルが説明されていました。トスカーナとプーリアのオリーブオイルは日本市場で最も有名な製品です。

オリーブオイルの話題はだんだん私の興味を起こさせました。それで、私の卒業論文として、アブルッツ地方のオリーブオイルはDOPなので、私は日本市場に参入するためにマーケティングリサーチを通じアブルッツのオリーブオイルの企業を手伝ってみたいです。

将来的に、私はイタリアのオリーブオイル企業のために、輸出分野で働きたいので、この話題について深く研究したいです。

対話について

木村先生はカ・フォースカリ大学でマーケティングの先生です。去年、私は木村先生のコースに通いました。本当に面白かったと思います。そのため、今年卒業論文のテーマとして、マーケティングの話題を選んだので、私の論文の研究と発表するの間木村先生は報告者です。木村先生はマーケティング先生だからこそ、日本の市場とマーケティングの過程を精通しています。それで、私の選んだテーマに対して、木村先生の視点を知りたいでした。

話題1「日本のオリーブオイル市場」

木村先生	日本でオリーブオイルの市場まだ成長しませんでした。しかし、だんだん市場が広まっています。
私	日本で世界のオリーブオイルがあると思います。買う人もいると思います。いろいろなオリーブオイル種類と輸出オリーブオイルもあると思います。
考えたこと	日本でオリーブオイルの市場があるけど、ほかの国より広くて強いです。

話題2「日本で使っているオリーブオイルの種類」

木村先生	スーパーマーケットにはエクストラヴァージンオリーブオイルと一般的なオリーブオイルもう種類があります。エクストラヴァージンオリーブオイルはオリーブオイルよりも価格が高いです。よく、パスタの料理するために、オリーブオイルをつかっています。
私	日本で調味料として、習慣的に料理するためにいろいろな調味料を使っています。たとえば、醤油は平常の調味料です。
考えたこと	日本で、いろいろな伝統的な調味料があるのに、オリーブオイルを使っています。イタリアのオリーブオイルと他の国オリーブオイルも使っています。オイルの種類なら、EX バージンだけではなく、植物油もあります。

話題3「オリーブオイル使っている消費者」

木村先生	値段が高いから、オリーブオイルは他の植物油よりも高価なので比較的、家計に余裕のある人が買っていると思います。
私	一般的に、日本で人々はよくオリーブオイルをつかっていないけど、ある人は外国の味が好きだったのでたぶんイタリアの食べ物を作るためにオリーブオイルを使っています。もちろん、オリーブオイルの値段が高いだからこそ、誰でもオリーブオイルが買えません。
考えたこと	卒業論文のために、日本消費者の需要とオリーブオイルの使い方を深く研究した意です。また、オリーブオイルを買っている消費者の生活状態をしりたいです。

話題4「卒業論文の目的について」

木村先生	日本人でアブルツォという州を知っている人はとても少ないと思います。データを集めるのが難しい、って書くのが難しいと思います。アブルツォのオリーブオイルマーケティングのテーマは少し狭い過ぎてということはイタリアについて日本人がまだよく知らないと思います。また、オリーブオイル市場はまだ日本では新しいです。
私	卒業論文でアブルツォ産のオリーブオイル日本の市場に入るために、マーケティング調査をしたいです。
考えたこと	アブルツォ産は詳しい分野なので、卒業論文で初めはイタリア産全体のオリーブオイルとイタリア以外のスペイン、ギリシャ、トルコもオリーブオイルのマーケティングを比較したほうがいいです。

話題5「日本でイタリア産オリーブオイル名声」

木村先生	イタリアの企業ではなく、日本の多いとも大きな食品会社があります。例えば、味の素あるいはカゴメ、って日本の企業がイタリア料理を日本で広めるとしています。日本の企業の味の素がイタリアのボスコのオリーブオイル、たぶん提携していて、ボスコの広告、テレビでのCMやスーパーマーケットでも宣伝を見た記録があります。さらに、日本人にとって何かとって、イタリア料理イコールオリーブオイル、大蒜、トウガラシ、この三つが日本人を持っているイタリア料理のイメージだと思います。
私	ICE (Italian Trade Commission) の調査によると、日本でトスカナとプーリアのオリーブオイルが一番人気です。また、動機レポートで書いたとして、イタリア産中に私にとってオリーブオイルはイタリア文化のシンブルだと思います。
考えたこと	日本であるオリーブオイルはイタリア産だけではない、たとえばスペイン産オリーブオイルとギリシャ産オリーブオイルもあります。日本であるイタリア産のオリーブオイルは日本市場に入るために日本会社と提携します。イタリアオリーブオイルはイタリアの料理製品として有名です。でも、イタリアオリーブオイルについて、まだ日本消費者の視点を知らないで、詳しいデータを探すつもりです。

話題6「日本でオリーブオイルの宣伝」

木村先生	オリーブいるの宣伝はよく家の中にイメージです。も一つ、日本においてオリーブオイルの広めた、日本人のタレントがいます、速水もこみちというんですけど、彼は朝のテレビ番組で料理を作ります。そのときに、オリーブオイルを使います。それで、この番組はオリーブオイルの広告だと思います。 <small>はやみ</small> 速水もこみちのおかげで若い日本人が料理にたくさんオリーブオイルを使うことを知りました。彼の貢献は大きいだと思います。
私	テレビ番組は宣伝の方法として面白いと思います。料理するためにだ

	<p>けではなく健康のためにも使い方を教えることが大切だと思います。それで、私の卒業論文のために、オリーブオイルを使うことの利益について日本の民族の知識を調査するつもりです。</p>
<p>考えたこと</p>	<p>オリーブオイルに対して日本の消費者の需要について研究したいです。</p> <p>さらに、木村先生のコースでマーケティングミックスの話題は私の関心をひきました。特別に、ダノネの調査の検査を通じて宣伝の目的を習いました。宣伝の方策は面白いと思うので、私の論文のために日本でオリーブオイルの宣伝も分析したいです。</p>

フォーラムにクラスメートは動機レポート2を読んだ後で質問してくれたので、深く選んだテーマの説明ができたと思います。

1. ベネデッタさん「イタリアの食品の偽造についてどう思いますか」

ベネデッタさん	最近外国でいろいろなイタリアの食品が偽造されていますね。オリーブオイルの場合、どうですか。イタリアの食品の偽造についてどう思いますか。
私	最近イタリア産食品の偽造されていました。オリーブオイルの場合、この問題もあります。日本で、オリーブオイルにたいして今年スキャンダルがありました。イタリア産のオリーブオイルの見たいのに、イタリア産ではありませんでした。例えば、オリーブオイルの瓶の上に Vesuvio イメージがあるのに、この製品のためにイタリアのオリーブを使っていませんでした。私にとって、これは大切な問題です。例えば、健康に対して危険です。消費者はイタリア産の製品が高い品質だと知っているのに、よく買い物の時製品のラベルで証明を見ません。そのため、製品の名前とラベルのイメージを通じてイタリア産の製品を買っていると思うけど、イタリア産ではありません。また、イタリア産のオリーブオイルは高い製品だからこそ、一般的に買い物の時に安い製品を買ってしまいました。さて、特別に輸入の製品なら安く値段があったら、品質保障は低いになります。買う時に、注意したほうがいいだと思います。それで、私にとって外国の製品を買う時に、じっと品質の表と出所の製品を見たほうがいいです。
考えたこと	産食品の偽造の問題は日本でだけではない、世界で他の国の製品に対してこの問題もあります。ある国のステレオタイプを通じて、ある会社は消費者の注意を促します。私にとって無理だと思うけど、特産物を守るために、だんだん商法をしています。

2. アリーチェさん「オリーブオイルの証明についてどう思いますか？」

アリーチェさん	ダリアさんはオリーブオイルの証明についてどう思いますか？イタリアの製品を守るために大切ですか？
私	もちろん特産物を守るべきだと思います。イタリアの製品にとって外国でイタリア省庁はある商工会議所を通じてこの国にあるイタリアンレストランを点検します。使っているイタリア製品を点検します。使っている製品は全部イタリア産だったら、省庁の証明書を交付します。それで、本当のイタリアンレストランを保障しているとイタリア産製品も守っています。私にとって製品を守るのは本当に大切です。イタリア産の製品と消費者に対して厳格な方法を使ったほうがいいと思います。
考えたこと	イタリア人と省庁もイタリア産を守るのは本当に大切だとわかりました。そのため、私にとって私たちの国の価値を守るのは大切です。

3. ダヴィデさん「なぜ違う食文化を持つ国がイタリア産のオリーブオイルがほしいですか」

ダビデさん	なぜ違う食文化を持つ国がイタリア産のオリーブオイルがほしいですか。一番おいしいからかもしれませんが、国によって料理の好き嫌いが違うんじゃないですか。だから、なぜイタリア産のオリーブオイルが世界中一番おいしいとして知られているんですか。
私	よく外国の民族は他の国の習慣に対して関心を持っているからこそ、この国の文化と料理法について知りたいです。人々の起源から、関心があるので相手の習慣を検査するつもりです。関心があったら、外国人は他の国の食べ物と文化が好きではないかもしれません。一方で外国の味が好き人もいます。オリーブオイルなら、イタリアの料理が好き人はオリーブオイルを買います。例えばイタリアの食べ物を作るためにおいしいオリーブオイルを買います。日本で異なっているオリーブオイルもあるので、消費者が一番好きなオリーブオイルを選択することができます。ICE[ITALIAN TRADE COMMISSION]のデータからイタリア産オリーブオイルが一番輸入したオリーブオイルです。たぶん品質と文化の名声を通じてでも、イタリア産が好きです。でも、スパインのギリシャ産いい品質のオリーブオイルもあります。
考えたこと	私にとって、輸入された製品があると、この製品の消費者もいると思います。対話で書いたことに対して例えば日本で食文化の調味料と外国のソースとオリーブオイルも使っています。輸入した製品の使うのはある国の食文化と融合ができると思います。私にとって食文化を守るのは本当に大切だと思います。

4. 吉田さん「イタリアのオリーブオイルの特徴は何だと思えますか」

桃子さん	ダリアさんは、スペインやトルコのオリーブオイルと比べて、イタリアのオリーブオイルの特徴は何だと思えますか。日本の消費者にイタリアのものを選んでもらうために、どういうマーケティングを展開したらいいと思えますか。
私	私にとってイタリア産に対してさまざまなオリーブオイルがあると思います。いろいろな地域はオリーブオイルを生産しています。どんな地域でもオリーブオイルの特徴も違うと思います。これは私にとってイタリア産の利点です。また、イタリアの文化と食文化の宣伝を通じてイタリア産は有名です。さらに、私にとって動機レポート書いたような、マーケティングの開発のために、オリーブオイルの治療方法を宣伝するべきです。
考えたこと	イタリア産はトルコ産とスパイン産まだ比べていませんでした。もう小論文のためにデータを集まっているので、まだ詳しい説明ができません。

5. フィリッポさん「他の国で、料理の材料にほかならないですか？」

フィリッポさん	イタリア人のために、オリーブオイルは料理の材料に限らず、肌の治療でもよく役に立つ植物だと思う。もちろん、イタリア人はオリーブオイルと深い関係を持っていたので、治療のために使っていたが、他の国どうですか？他の国では、料理の材料にほかならないですか？
私	私にとって他の国で、オリーブオイルの利点もちろん知っているけど、ダイエットのためにだけだと思います。髪とか肌のためにオリーブオイル利点の知識まだないと思います。
考えたこと	私の修士論文の検査を通じて、オリーブオイルの治療法としてについて日本の民族の知識を知るつもりです。

6. アニタさん「他の国からの伝統的な食品を輸入はある国の食文化を変えることができますか。」

アニタさん	オリーブオイルはイタリア伝統的な製品で、地中海のダイエットによく合います。では輸入された国にはどのように使われていますか。イタリアの伝統的な料理を作るのに使われているのですか。ではダリアさんにとっては他の国からの伝統的な食品を輸入はある国の食文化を変えることができますか。
私	イタリアの食べ物を料理を作る時にオリーブオイルをつかっています。また、サラダ中にも調味料としておりーぶオイルを使っています。私にとって伝統的な食文化を守るのは本当に大切だからこそ、輸入された製品はある食文化を取り替えることができないと思います。もちろん昔と比べて最近消費革命が見えるけど、例えば日本でまだ伝統的な調味料を使っています。
考えたこと	修士論文の検査で日本でオリーブオイルの使い方を深く研究したいです。

7. カルロッタさん「日本の市場で、イタリアのオリーブオイルはいつから輸入して始めましたか」

カルロッタさん	日本の市場において、イタリアのオリーブオイルからいつから輸入して始めましたか。日本でオリーブオイルの使い方はイタリアの料理が制限されていますか。日本人はイタリアのスタイルの料理が大好きですか。ダリアさん、どうしてオリーブオイルの日本の市場は関心がありますか。
私	ICEの検査によると80・90年代からイタリア産の輸入のブームがありました。同じ時代にイタリアファッションのブームがありました。日本でイタリア料理が大好きです。イタリア料理を作るためにだけではないサラダ中にもおりーぶオイルを使っています。私は日本語の学生

	だので日本でオリーブオイルの市場に対して検査したいです。
考えたこと	修士論文のために日本でオリーブオイルの輸入について深く研究するつもりです。外国でオリーブオイルとイタリア文化の関係がどう見えることを知りたいです。

結論

動機でオリーブオイルの関心について書きました。祖母の教えたことを通じてオリーブオイルの重要性の分かったことを説明しました。祖母は私にきちんとオリーブオイルの価値とメリットを教えてくれました。オリーブオイルの使い方は料理するためだけではない、髪と肌(皮膚)をしっとりさせるといったように体の治療のために使ってもいいだと分かりました。オリーブオイルにはビタミンAとかビタミンEとかカロチンがあるので、オリーブオイルは体と肌と髪を元気にさせます。それで、オリーブオイルは料理以外にもいろいろな使われ方をしていくべきだと思います。私にとってマーケティングの戦略でオリーブオイルの有用性が強調されなければならないと思います。また、昔からイタリアにオリーブ木があるとイタリアの文芸でオリーブの重要性について現していたので、イタリアの産物の中に、オリーブオイルはイタリアの文化と料理の一つの象徴(シンボル)だと思います。

去年、オリオベリオ(Olio Berio)のアジア地域責任者と出会いは本当に面白かったので、インターネットで日本におけるイタリアのオリーブオイルについて情報を探しました。つまり、この話題に対して、だんだん関心が広がっていました。それで、このテーマは私の修士論文のテーマとして深まりたいでした。特別に、アブルツォから来たからこそ、アブルツォ産に対してリサーチとしました。

対話で木村先生と話すを通じて修士論文のテーマとしてアブルツォ産が狭い分野だったので、イタリア産のオリーブオイルにたいして研究したほうがいいだと分かりました。木村先生によると動機で地中海ダイエットについてかいたことがあったので、日本市場にあるトルコ産とスペイン産とギリシャ産もオリーブオイルについて比較したほうがいいだと分かりました。また、木村さんと対話で、日本に対して、イタリアのオリーブオイルのイメージとオリーブオイルの宣伝について話しました。イタリア産の値段が高いので、オリーブオイルは他の植物油よりも高価なので比較的、家計に余裕のある人が買っていると分かりました。木村先生の対話で、修士論文のために日本消費者の需要と宣伝の方法について深く調査したいと分かりました。

フォーラムにクラスメートの質問を答えるためにインターネットで研究しました。特別に修士論文に対して、クラスメートの質問は本当に面白かったと思いました。たとえば、イタリアの食品の偽造とイタリアのオリーブオイルの特徴について質問の後で、この二つの話題が修士論文のために深く研究するつもりだと思いました。それでもらった質問を通じて修士論文のリサーチの目標についてはっきり考えていました。私はイタリア産のオリーブオイルに対して日本の消費者はどんなイメージをもっているかと健康のために使うかどうかと分かりたいです。また、オリーブオイルを使う時、日本の消費者はどんな気持ちを持っているとイタリア文化に入り込めるかどうか分かりたいです。

最後に、私と日本語の関係について説明したいです。大学で日本語のコースを通うつもりでした。私にとって日本語が新しく難しい言語だったのに、大学で日本の文化と日本語に対しても関心が増えってきました。また、三年まえに、日本に行きました。この場合には三ヶ月日本のホームステイ家族で面白い経験しました。毎日、家と学校でも一生懸命日本語で話しました。この経験を通じてもっと日本語と日本の文化に触れ合いたので、私の日本語の学習のために大切な経験だったと思います。

このコースを通じていつも日本語で私の考えたことを表わすべきだったので、だんだん私と日本語の関係を深めてきました。また、このコースの選んだテーマは私の修士論文のテーマです。このテーマはマーケティングの研究を通じて日本のオリーブオイル市場について調査するつもりだったので、インターネットの研究の時に日本語でも探しました。さらに、私の報告者は日本人だからこそ、対話レポートのために対話と動機についてだけでなく修士論文に対しても日本語で話します。それで、私にとってこのコースを通じて私と日本語の関係が強くなって来たと思います。

プロセッコ

はじめまして。私はマッティア・グランゾットと申します。ヴェネツィアの大学で日本語を勉強しています。私の住んでいる町はオルサゴといって、田舎のところですが、オルサゴは有名なプロセッコの地域にあります。

プロセッコというのはワインの類で、グレーラ「Glera」のブドウの品種から作られます。スパークリング、ストレートといったプロセッコ類があります。なかでも、スパークリング「Spumante」は新鮮な果物の匂いがして、味覚をそそる酸味があって、本当に洗練された生産物です。プロセッコは酸味が強いので、一般的に魚料理に合うとされます。私の地域にプロセッコは人気なので、乾杯ときだけではなく、食前をはじめて人々はいろいろな時も一緒にプロセッコが飲めます。

私は有名なプロセッコの地域に住んでいるし、ぶどうの畑がいっぱいし、子供時からワイン界で育ったんです。

物心がつくようになってから、私は毎年秋に窓からワイン醸造場にぶどうを運びに行く農民のトラクターの列を見ます。トラクターの列の長さにもいつも驚かされて、時々お祖父さんとよくワイン醸造場にトラクターでブドウを運びに行きました。19歳になってから、大学の年間授業料を前納するために、毎年夏休みにオルサゴのワイン醸造場で働いています。初めてはその仕事は勤務時間がたくさんあったので、ちょっと面倒臭いでしたが、どんどん仕事について習得すればするほど面白くなってきたんです。とうとうワインに熱中になってしまったんです。

プロセッコは私の将来にも関係しています。

私は三年まえ日本へ日本語を勉強しに行った時、日本人はよく私とイタリアのワインについて相談したから、イタリアのワインはいかに世界的に有名か分かりました。でも、皆は「ハー、イタリアのワインは最高だね!」とか「イタリアワインはおしゃれ」とかそんなことを話しても、実はほとんど日本人はイタリアのワインに明るくないです。例えば、プロセッコはもちろん皆知っているが、プロセッコの種類がいろいろあります。地域のもとに品質が違って、品質によってワインの値段が変わります(DOC、DOCG、IGTということです)。三年前の日本の旅行からこそ私の夢は将来にワイン輸出商社で働くことになります。私のワインの分野の知識を日本人に伝えてみたいので、去年からAISソムリエコースに通っているんです。イタリアにはAISとかONAVとかワインを分かるためのコースが多いですが、なかでもAISはソムリエ職業訓練が一番有益だと思います。このコースで大いに得るところがありましたが、もっと勉強しなければなりません。そろそろ、分かるようになる大切なのは素晴らしいワインは普通の飲み物ではありませんが、まるで液状に嬉しさかと思うぐらい美味しいです。何等かの理由で友達と遊び時にプロセッコのような美味しいワインがあったら、美味ですぐ会話がもっと楽しくなると思います。

自分の昔の経験とソムリエコースを生かして将来にワインビジネスで仕事することを希望しています。

結局はプロセッコが家族の記憶と自分の地域の伝統私に関係しているからこそ、プロセッコのテーマを選びました。そうすればそのワインについてもっと分かることももちろん、私の地域の伝統なので、自分自身についてももっと分かるかもしれません。

では、よろしくお願いします。

対話について

カルロッタさんは大学のクラスメートで、彼女の選んだテーマはティラミス・ケーキです。ティラミスはヴェネトのケーキで、プロセッコと同じ地域で発明されました。カルロッタさんはそのテーマを選んだからこそ、カルロッタと対話することにしました。お互いのテーマは似ていると思います。

その対話のおかげで、分かることが多かったんです。なくても、そんな生産は普通な消費財ではありませんが、懐かしい記憶を通して私たちの生活と深い関係を確立できると思います。そのあとで、プロセッコの作ることやプロセッコの販売過程について大いに対話しました。まず、プロセッコとティラミスとどちらも昔の伝統を代表すると思うので、その対話で伝統だけについて話さなくて、プロセッコはほかの世界の伝統的な生産と比べました。次に、プロセッコを作ることをはじめて、プロセッコの伝統を守ること(DOC)、ソメリエのコースと私の将来について話し合ったんです。最後に、ワインと健康の関係について話しました。

その対話は本当にも白かったと思います。

対話レポート

話題1：プロセッコとシャンパンの違い

カルロッタさん	テレビとか新聞とかいろいろなインフォメーションを読みました。情報によると、プロセッコはシャンパンのみたいです。それはどう思っていますか。
私	シャンパンに代わってプロセッコが一番飲んだスパークリングワインになっています。プロセッコはシャンパンのような発砲ワインですが、二つの間には判然とした相異が見られます。そんな違いは異なった生産をしかたに基づいています。シャンパンはもう一回特別なびんの中で六ヶ月アルコール発酵した白ワインから生まれます。そのような製法は「MetodoClassico」と言います。これに対して、プロセッコももちろんもう一回アルコール発酵した白ワインから作られますが、第二発酵は30日間ぐらい持続して、大きいワインタンクで起こります。そのような製法は「Metodo Martinotti・Charmat」と言います。プロセッコの生産はシャンパンほど高雅ではありませんが、プロセッコの香りを引き出すために「Metodo Martinotti・Charmat」のほうがいいです。それに、大多数の消費者はそんな違いを分けることができないし、プロセッコのほうが安いし、そのイタリアのワインはすごく人気になっていきます。さらに、プロセッコは略式の場合ならではの完璧な乾杯のワインです。
意見をもらって考えたこと	大多数の消費者はそんな違いを分けることができないし、プロセッコのほうが安いし、そのイタリアのワインはすごく人気になっていくと思います。

話題2：懐かしい記憶

カルロッタさん	マッティアさんは選んだテーマにとって、あなたの生活にどんなプロセッコの関係があると思っていますか。
私	18歳になった誕生日に祖父母から上質のプロセッコをもらいました。
意見をもらって考えたこと	私は美味しいプロセッコを飲んだらすぐお祖母さんとお祖父さんを考えて、言いようのない懐かしさにおそわれます。

話題3：ソメリエのコースについて

カルロッタさん	マッティアさんはソメリエのタレントがあると思っていますか。ソメリエのコースの時間には、マッティアさんのワインの味がよくなっていますか。
私	タレントがあるかどうかわからないんですが、もちろんソメリ

	エのコースに通うようになったから、私は試飲し方を改善してきました。ワインを試飲している間にワインを観察して、見かけを検査しなければならないで、匂いを検査してから、とうとうワインが味わえます。
意見をもらって考えたこと	私にとって大事なのもっとワインについて習いたくて、自分の経験を生かしてワインの貿易会社で働きたいんです。

話題4：私の将来について

カルロッタさん	マッティアさんの将来には、プロセッコの分野で仕事をするつもりです。だから、マッティアさんの将来はどうやって進行していますか。例えば、大学の卒業後で、ワインの生産のマスターはどう思っていますか。
私	大学の卒業後で、ワインの生産のマスターに通うのはもちろん、来年「CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG」の本部で実習もしたいんです。
意見をもらって考えたこと	ワインについてもっと習うのはもちろん、ワインの貿易会社で働くために、ワインのマスターに通うことや会社で実習も大切だと思います。

話題5：ヴェネトの赤ワインについて

カルロッタさん	私もヴェネトの地域に住んでいます。それで、いろいろなタイプのワインがあること知っています。例えば、赤いワインです。だから、マッティアさん、赤いワインはどう思っていますか。赤いワインはおいしくないと思っていますか。
私	ヴェネト地方の赤ワインが美味しいと思います。実はヴェネト地方にはいろいろな高次のワイン類(赤ワインと白ワイン)があります。なかでも、プロセッコはその地方環境にすごく溶け込むからこそ、他のワイン類より質が高いです。
意見をもらって考えたこと	ヴェネトの赤ワインは美味しくても、外国であまり有名ではありません。最後に、プロセッコは世界的に有名になって、「どうして」のはおもしろいと思います。例えば、カルロッタさんはティラミスの伝統的なケーキのテーマを選びました。プロセッコ、ティラミスといったイタリアの生産は外国でイタリアの自慢になりますが、いろいろなイタリアの高度の製品はまだ外国でヒットできていません。それは本当に残念だと思います。もしプロセッコとティラミスの成功の秘訣を分かったら、外国で他の知ら

ないイタリアの生産物を簡単に振興できるかもしれません。

話題6：プロセッコの作り方について

カルロッタさん	プロセッコを作りにくいのは何ですか。プロセッコはその地方環境にすごく溶け込むと言ったんですが、プロセッコの土壌はどんな土壌ですか。
私	「Glera」というブドウの品類は強くて生産性は不断です。長い早魃があったら、ちょっと生産の問題が起こります。「Glera」が植えられる土壌は石灰岩と粘土から成り立っています。
意見をもらって考えたこと	ヴェネトのワインの生産者は強い「Glera」とすっごくひよくなを生かして世界的に有名なワイが作られます。よかった！

話題7：伝統を守ること

カルロッタさん	ヴェーネトの地域には、ティラミス、ポレンタ、赤チコリといった伝統の料理があります。、プロセッコはベネトの伝統ですか。 どう思っていますか。
私	プロセッコは重要な伝統だと思います。その伝統を守るために、2009年からプロセッコの地域はDOCになりました。DOCというのはワインの名前がある地域に絡んでいることです。
意見をもらって考えたこと	私にとって伝統が大切だと思って、プロセッコが自分の地域の伝統を代表します。海外へ行っても、プロセッコを通して私の出身地を観光することができて、懐かしい記憶が覚えられます。そんな伝統を守られなければならないと思います。

話題8：イタリアのDOCについて

カルロッタさん	日本でイタリアのDOCは認められますか。
私	世界的に認められる証明ですが、イタリアのDOCを守るために、UEはまがい物のワインと戦っています。
意見をもらって考えたこと	イタリアはUEに加担します。UEのほうがイタリアより権威があるので、UEを通してイタリアの最高の生産の守ることは簡単になりました。

話題9：ワインと健康

カルロッタさん	ワインは健康には良くないと言われますが、マッティアはどう思いますか。ワインの替わりの使いがありますか。
私	ワインは健康には良くないと思いません。ワインを飲むことから有益が多いと思います。ワインの替わりの使いがあって、けっけんとか化粧水とかワインから作られた製品が発売しています。日本にはワインの温泉

	もあります。
意見をもらって考えたこと	ワインは健康には良くないと言われることが悲しいと思います。ワインを飲むのは危なくない、ワインの飲み過ぎがあぶないと思います。ワインの飲み過ぎがあったら、健康に不利のほうが有益より多いと思います。

結論

最初にプロセッコについて興味があります。しかし、そんな興味の原因を深く調査することは必要と思いました。それで、自分とプロセッコとの関係にごく考えました。その結果、分かったことはプロセッコが自分の昔と縁を結ぶ橋です。プロセッコを通して楽しい思い出がよみがえることができます。それに、プロセッコのおかげでソメリエのコースに通うになって、将来にワインビジネスで仕事することにしました。たぶん他の地域に生まれたら、自分の将来のための決断はズいぶん違いと思います。18歳になった誕生日に祖父母からあの上質のプロセッコを貰わなかったら、私のいまの生活はどうでしょうか。祖父母にはとても感謝しています。

動機レポートに「結局はプロセッコが家族の記憶と自分の地域の伝統私に関係しているからこそ、プロセッコのテーマを選びました。そうすればそのワインについてもっと分かることももちろん、私の地域の伝統なので、自分自身についてももっと分かるかもしれません。」と書いてあって、それはいったい本当です。自分自身についてももっと分かるのは私が将来に外国に働きに行っても、どこにも住んでも、すごく遠いところでも、きっと一生に故郷とのきずなは永遠です。カルロッタさんと対話をして、お互いは伝統が大切だと思います。あのところの特別な伝統のような伝統を、世界中のどこでも探しても、見つけにくいと思います。そんなプロセッコのような特有の生産を守ることの重大さを分かりました。そんな生産は世界の宝だと思います。

ティラミス

みなさん、こんにちは。私はカルトッタ・パルピネルと申します。ヴェネツィアの大学で日本語と日本の経済と法学の専門学校の二年に通っています。

料理が大好きですから、新しいレシピを試しています。料理はとても広いテーマなので、とくにケーキを作ることが大好きです。そこで、私の選んだテーマは[ティラミス]です。

私が子供の頃、母はあまりケーキを作ってくれませんでした。それは私にとって、とてもさびしいことでした。自分でケーキを作るようになりました。始めて作ったケーキは[ティラミス]でした。時々、ははは私の料理のうでまえをほめてくれます。それは私にとって、大切なことです。また、人たちは私のケーキを食べる時に、私は嬉しいを感じします。そこで、自分のケーキを食べている人々をじっとみるのが好きです。それを実現する感じます。自分の興味の背景や生まれた理由を紹介しています。「ティラミス」は私の住んでいる町トレヴィーゾの名物のお菓子です。それなればこそ、ティラミスの元は大切なことなので、全部の特徴のティラミスを見つけたいです。

[ティラミス]は1960年にトレヴィーゾのレストラン「Le Beccherie」でアルバ・デイ・ピッコダによって考案されました。

彼女の具合がいかどうか分かっていません。でも、アルバ・デイ・ピッコダはインタビュー時に、「私が赤ちゃんを産んだ後、健康のためにと、姑が私にコーヒーと一本のピスケットサウオアルデイと泡だてた卵をくれました」と語りました。

その後で、彼女と手伝ってくれたコックのパオロ・リングアノットさんは簡単に混ぜるだけで「ティラミス」をつくることを考案しました。オリジナルの名はトレヴィーゾの方言による、「ティラメス」と名付けられた。こうして、トレヴィーゾの名物のケーキであるティラミスが生まれました。つまり、「ティラミス」はトレヴィーゾの大切な伝統の郷土料理です。2010年10月15日にトレヴィーゾは正式にティラミスの証明書をもらいました。

トレヴィーゾの地域には、トレヴィーゾの赤いチコリ、ティラミス、アスパラゴ、たらとポレンタといった伝統の郷土料理があります。トレヴィーゾの伝統は私の生活の部分のものであります。自分の気持ちは出身地の関係に愛を感じします。

ティラミスの作る時、とても難しい作り方だと思っています。最初は、自分のティラミスは不味いと思っています。その後で、それは何度も試しました。

毎回、自分のティラミスが砂糖っぽくなりました。こうして、友達のお母さんは私にティラミスの作り方を教えてくれました。だから、彼女は私に彼女の秘密のレシピをくれました。そこで、ティラミスの秘密は量の材料です。インターネットでいろいろなレシピを読んだ時、レシピの

量の材料が間違われています。例えば、オリジナルのレシピはマルサーラあるいはロムをしません。私にとって、ティラミス大好きなことは原因がたくさんあります。

第一の理由では私は甘いものの大食漢です。デザートとかケーキとかチョコレートとか甘い物が大好きです。

第二の理由は私はティラミスの材料が大好きです。例えば、マスカルポーネとかコーヒーとかサウアルデイとか砂糖とか卵とかティラミスの材料について大好きです。マスカルポーネはとてもおいしいと思っています。例えば、クリスマスの時、習慣的にパネットーネとマスカルポーネのクリームを食べます。

第三の理由は自分のティラミスはとてもおいしいお菓子だと思っています。家族とか友達とかみんなさんは自分のティラミスを食べることが好きです。

自分のティラミスを味わった父のベルギの同僚は私にとってもおいしい食べ物だと言いました。さらに、ベルギは私に自分のティラミスはレストランのティラミスよりほうが美味のケーキと言いました。私は誰にも自分のレシピを教えてあげなかったです。でも、ティラミスのレシピについて、もちろんティラミスを作り方を教えたいです。

最後に、私に対する情熱を他の人たちに伝えたいと思っています。ティラミスのテーマについて、他の人々に自分の情熱の料理を伝えたいです。

でも、私にとっては、ケーキを作ることはだけ趣味なので、将来は、ケーキの作り方のコースに通いたいです。ティラミスの元について伝説がたくさんあります。例えば、ティラミスは売春宿で考案したことだと言われました。

1930年から1940年までトレヴィーゾで売春宿の女主人はお客様にティラミスを作りました。でも、私にとって、それは他の伝説です。

世界的にティラミスのレシピは人気だから、外国のそれぞれのレストランでティラミスのデザートが持っています。だから、作品の作者は大事なことです。証明書は観光客をさらに招くことができますと思っています。観光客は旅行中にそのとちの特産物をよく買います。

ティラミスの作者から文化的要素として町を肯定的なイメージが増えています。今、観光客の休暇の選択は郷土料理の豊かさに左右されています。休暇のために地域の豊かさの食べ物や飲み物が重要性の原因です。

対話について

マッティア・グランゾートさんは日本語の大学で学生です。私たちは同じコースに通っています。たびたび、いろいろな議論を話し合っています。それで、マッティア・グランゾートさんと対談をしました。

話題 1：懐かしい思い出

マッティアさん	マッティアさんの質問は「私のティラミスに関する懐かしい思い出がありますか」と言う質問でした。
私	私が子供の頃、私は祖母とよく一緒に過ごしていました。祖母の料理は見た目はともなく味はおいしかったです。例えば、彼女は手作りでパスタをしました。私の15歳の誕生日に、そばは私にティラミスを作ってくれました。嬉しさのあまり、泣いてしまいました。これは大事な思い出です。しかし、去年は祖母は死にました。そこで、自分の感じは対立しています。悲しいとかやさしいとかいろいろな感じは私の心であります。私はティラミスが強く関係があります。というのは、初めて作ったケーキはティラミスでした。それで、いろいろな甘いものを作ってはじめることにしました。すなわし、私にとって、ティラミスは大切な経験をしたと思っています。
意見をもらって考えたこと	この対話は大切なことだと思っています。この思い出は対照的感じがあります。時々、ティラミスを作ったら、悲しいとか嬉しいとかいろいろな感じが自分の心にあります。自分の料理し方は自分の感じを反映しています。

話題 2：ティラミスの発明者

マッティアさん	「ティラミスの発明者です」と聞きました。
私	発明者はインタビューができれば、私はティラミスの発明者と知り合いになりたいことです。私は発明者にアイデアのティラミスはどう発生するかと聞くつもりだと思っています。
意見をもらって考えたこと	たいていティラミスの元は大切なことだと思っています。私にとって全部の特徴のティラミスを見つけたいです。

話題 3：ティラミスは世界的に有名なケーキ

マッティアさん	私にティラミスは世界的に有名なケーキと聞きました。外国でティラミスと自分の経験があると聞きました。
私	時々外国でティラミスを食べたことがあります。でも、イタリアのティラミスはちょっと違っていています。例えば、アイルランドでティラミスはチーズケーキのみたいです。ベルガエでティラミスのビスケットがあります。だから、いろいろな国の世界

	<p>でさまざまなタイプのティラミスがあります。世界的に知れ渡った製品とと思っています。明確にティラミスの材料は簡単なことです。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>世界的に知れ渡った製品とと思っています。明確にティラミスの材料は簡単なことです。さらに、ティラミスは安いケーキです。</p>

話題 4 : イタリアのケーキ

<p>マッティアさん</p>	<p>マッティアさんの好奇心はイタリアの有名なケーキがあると聞きました。</p>
<p>私</p>	<p>イタリアのケーキは世界中で知られていて、パンナ・コッタ、パネトーネ、アマレット、タルトなどがたくさんあります。世界的にイタリアの伝統ケーキは有名です。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>世界的にイタリアのケーキの伝統の郷土料理は有名だ。</p>

話題 5 : 高カロリー食品

<p>マッティアさん</p>	<p>マッティアさんの質問は私に高カロリー食品について聞きました。</p>
<p>私</p>	<p>ティラミスの材料のもとに高カロリー食品です。でも、ダイエットをすれば、ティラミスの別なレシピがあります。マスカルポーネの代わりに、リコッタを使います。というのは、リコッタは少しのカロリー食品からです。このほうがヘルシーだからです。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>ティラミスは高いカロリー食品です。きっとダイエットのティラミスのレシピがあります。さらに、糖尿病の人々のために、砂糖のないティラミスのレシピがあります。</p>

話題 6 : ティラミスを作り方は秘密

<p>マッティアさん</p>	<p>マッティアさんの質問は自分のティラミスの秘密の作り方があると聞きました。</p>
<p>私</p>	<p>カルロッタさんのティラミスを作り方は秘密です。先週、自分のティラミスを味わった父のベルギの同僚は私にとってもおいしい食べ物と言いました。実際に、ベルギは私に自分のティラミスはレストランのティラミスより美味のケーキと言いました。私は誰にも自分のレシピを教えてあげなかった。でも、ティラミスのレシピについて、もちろんティラミスを作り方を教えるつもりです。</p>
<p>意見をもらって考えたこと</p>	<p>私は料理の能力がよくなりたいです。例えば、将来にはケーキのコースを通うつもりだと思っています。</p>

話題 7：スポンジケーキ

マッティアさん	マッティアさんの質問は「ティラミスの仕方のために、スポンジケーキを使うことが可能がある」と聞きました。
私	私にとって、いろいろなティラミスの仕方があります。独自のレシピについて、ティラミスを作ったら、スポンジケーキを使わないといけない。でも、料理では、自由がたくさんあります。
意見をもらって考えたこと	ティラミスの仕方がたくさんがあっているから、これは面白いと思っています。私にとって料理をするのは創造性です。

話題 8：ティラミスの偽造

マッティアさん	マッティアさんの質問はティラミスの偽造があると聞きました。
私	ティラミスを作る時、まず材料の産地を確認します。例えば、いろいろな外国でマスカルポーネの偽造したチーズがあるので注意しています。
意見をもらって考えたこと	私にとって、マスカルポーネは大切な材料だと思っています。だから、世界的に品質管理が注目がしなければならぬ。出所の材料は大切なことだと思っています。

クラスメートは動機レポート2を読んだ後で、たくさんのクラスメートのコメントをもらいましたので、コメントは役に立ちました。実際に、自分のテーマを深く考えることができました。

1. サヴォワルドあるいはパヴェシノ

ダリアさん	ティラミスを作ったら、サヴォワルドあるいはパヴェシノを使っていることが好きですか。
私	私にとって、サヴォワルドほうが大好きです。でも、サヴォワルドはとても高カロリー食品です。ダリアさんにとって、ティラミスを作る時、サヴォワルドの代わりにパヴェシノを使っています。このほうがヘルシーだからです。
考えたこと	ケーキはとてもおいしいと思っています。それでも、ケーキは大いに高カロリー食品だから、健康に注意をしなければなりません。栄養学のレピのために、パヴェシノのほうがいいです。

2. ティラミスの作り方

アレサンドラさん	ティラミスの作ったら、どのくらい冷蔵庫にティラミスが置かれていますか。
私	一日中のために冷蔵庫の中に入れていなければなりません。
考えたこと	料理を作ったら、段階の料理は大切なことです。実際に、段階を尊敬しなければ、結果はよくないと思っています。ケーキのそれぞれの段階は生活の段階です。

3. ティラミスの作り方

アレサンドラさん	ティラミスの作ったら、どのくらい冷蔵庫にティラミスが置かれていますか。
私	一日中のために冷蔵庫の中に入れていなければなりません。
考えたこと	料理を作ったら、段階の料理は大切なことです。実際に、段階を尊敬しなければ、結果はよくないと思っています。ケーキのそれぞれの段階は生活の段階です。

4. コーヒー

アリスさん	選んだのテーマはコーヒーです。だから、コーヒーは大切な材料ですか。
私	もちろん、ティラミスの過程に、冷たいコーヒーを使うことが必要です。
考えたこと	私にとって、コーヒーの耽溺だと思っています。だから、ティラミスの中に、コーヒーがありますから、ティラミスは一番ケーキが大好きです。

結論

私が子供の頃から私は料理が大好きです。特に、自分でケーキを作るようにしていました。ケーキを始めて作りたケーキは「ティラミス」です。

まず、私が子供の頃、私が子供の頃、母はあまりケーキを作ってくれませんでしたので、自分でケーキを作るようになりました。

さらに、私は甘いもの大食漢ですから、ティラミスは一番の大好きなケーキです。「ティラミス」は私の住んでいる町トレヴィーゾの名物のお菓子です。

実際に、ティラミスはトレヴィーゾの大切な伝統の郷土料理です。その上、トレヴィーゾでティラミスのレストラン「LE BECCHERIE」が生まれました。私にとって、ティラミスの材料が大好きです。自分のティラミスはとてもおいしいお菓子だと思っています。実際に、自分のティラミスを味わった人々はとても美味しいと言いました。

私はマッティアさんと対談をしました。

マッティア・グランゾートさんは親友で同じコースに通っています。たびたび、いろいろな主題を話し合っています。さらに、彼は私にたくさんのアドバイスを言ってくれました。

それで、私の選んだテーマに対して、マッティアさんの視点を知りたかったです。

彼は私の記憶を思い出させてくれました。私の幼年期の思い出の中にティラミスの関して覚えしました。

祖母は上手な料理人です。彼女は若者だった時に、家族のレストランで働きました。私はお母さんの料理の能力をもらっています。私の15歳の誕生日のために、祖母は私にティラミスを作ってくれました。しかし、去年、祖母は死にました。悲しいとかやさしいとかいろいろな感じは私の心であります。マッティアの質問のありがたいです。実際に、私はティラミスのインフォメーションを調査しました。この結果の調査は私の実現を感じています。

さらに、私はグループで他のメンバーと自分のテーマを対決しました。この比較は大事なことだと思っています。比較は私的な成長の過程が部分しています。

つまり、テーマの発達は面白い過程だと思っています。自分のテーマを選んでいる理由を詳しく分析していました。また、対話のときに、同窓生の関係は大きくなっています。

比較から生まれた友情は私に幸せになられます。テーマの発達について、私たちの意見を交換しました。だから、私は他のメンバーと信頼しなければなりません。自信はグループの関係の基盤です。だから、対話の進歩の時に、メンバーと協力を習うようになっています。

ついに、ティラミスは自分の生活の部分します。子供から現在までに自分の生活にティラミスがあります。だから、ティラミスのテーマについて、他の人々に自分の情熱の料理を伝えたいです。つまり、テーマを討論している時、私はグループメンバーと意見の交換したので、メンバーと協力するという事をなりました。

最後に、私に対する情熱を他の人たちに伝えたいと思っています。ティラミスのテーマについて他の人々に自分の情熱の料理を伝えたいです。

あしがき

どうして私たちにそのテーマは大切かを分かるのが難しかったが、できる限りもっと深く調べました。その結果、分かったのは伝統の重要性を分かりました。なかでも、イタリアの生産を守らなければなりません。それに、テーマを討論している時、私たちは意見の交換したので、協力するということになりました。

メンバーの自己紹介



はじめまして！アリーチェ・ベルトと申します。カ・フォスカリ大学の日本語大学院二年生です。24歳です。興味は本を読んだり、音楽を聞いたり、テレビドラマを見たり、写真を撮ったりすることです。そして私は旅行をすることは本当に好きです。将来の夢は日本でコーヒー・ハウスを開店したいです。よろしくお願いします。



皆さん、はじめまして！私はダリア・ダッダツィオと申します。カ・フォスカリ大学の学生です。二年前に、バリッラのワークショップに参加しました。この時期の間に、日本でイタリア産パスタの使い方と成功について検査しました。去年、シンガポールでイタリアの商工会議所のところにインターンシップをしていました。特別にこの経験を通じてイタリアのメイドインイタリア製品の重要性を分かりました。それで、メイドインイタリアの食品に対してますます関心を持つてきました。そのため、修士論文のために日本市場でイタリア産オリーブオイルのマーケティングの話題について深めることを決めました。どうぞよろしくお願いします。



始めまして。

わたしはマッティア・グランゾットと申します。カフォスカリ大学で日本語を勉強しています。今、25歳です。

興味はギターとベース・ギターを弾くこと、料理を作ること、スノーボードすることです。将来の夢は、外国でイタリアの生産に関する仕事をしたいんです。どうぞよろしくお願いいたします。



はじめまして。わたしはカルトッタ・パルピネルと申します。

カフォスカリ大学で日本語を勉強しています。誕生は1月11日です。

私の興味は映画を見たり、料理を作ったり、本をよんでいるのです。

将来の夢は世界中に旅行したいです。どうぞよろしくお願いいたします。

おわりに

私にとってこのコースは本当に面白かったです。そして日本語でよくなるためにも大切だと思います。まずはテーマを選ぶこと、それはちょっと難しかったね。どうしてそのテーマが出ていましたか？「考えるための日本語」のコースで自分のことをもっと詳しく知っているようになりました。そしてコースのおかげでいろいろな時にクラスメートと対話をして、そうすれば私が日本語で話すことはちょっと簡単になっていると思います。日本語でレポートを書くことも簡単になっています。ありがとうございます。

アリーチェ・ベルト

初めに、私にとって選んだテーマについて日本語で説明するのは難しいでした。でもこのコースを通じて、だんだん日本語で自分の考えたことを表わすのが習えました。また、選んだテーマに関してクラスメートのもらった質問とコメントのおかげでもっと深く考えました。また、私の選んだテーマは私の修士論文のテーマだったので、クラスメートと対話相手の意見を通じてこのテーマに対してどのように検査をしたいと分かりました。それで、このコースは面白くて役に立つ経験だったと思います。ありがとうございます。

ダリア・ダッダツィオ

「考えるための日本語」のコースが始まった時、普通な日本語のコースだと思っていましたが、本当に有益でした。クラスメートといろいろな話題について討論しました。時々同じ意見で、時々意見には不賛成でした。そのコースのおかげで、自分の日本語を高めて、チームワークすることを習いました。皆さんは本当に親切で、クラスメートの選んだテーマは面白くて、たくさん習い事をしていました。ありがとうございます。

マッティア・グランゾット

まず、授業の間に、グループメンバーと日本語で自分のテーマを議論したので、私たちのアイデアを交換しました。さらに、私は[ティラミス]の元を深めることが可能性があったので、私の地域の生産物の関係は強くなりました。この経験は私の文化的知識が高めたから、役に立ちました。

カルロッタ・パルピネル