

イタリア：新型コロナ#iorestoacasa に見る 21 世紀の過ごし方

三菱 UFJ リサーチ & コンサルティング
グローバルコンサルティング部
ビジネスアナリスト 中小路 葵



イタリア政府は、新型コロナウイルス感染症による死亡者が 2 万人を超えたと 2020 年 4 月 13 日に発表した。政府は 1 カ月以上続けている外出規制を、さらに延長するとしている。本稿では、家に閉じこもる日々が続くイタリアの人が、テクノロジーを使って生活に楽しみを見つける様子から、21 世紀のライフスタイルを展望したい。

拝啓 — Cara Italia —

数年前からお世話になっているイタリアのマウロ氏から、ワッツアップ（WhatsApp：チャットアプリ）でムービーが送られてきた。それは、静寂に包まれたミラノの姿だった。曇天に 135 の尖塔を突き刺す孤高なたたずまいのミラノドゥオモ¹（大聖堂）、人っ子一人いないドゥオモ広場、その横に続くイタリア随一のショッピング街ガリレアも閑散とした様子である。数年前の冬、マウロ氏と待ち合わせをした時、ドゥオモ広場はミラノ特有の深い霧に包まれていた。当時、この霧は人々の吐息から生まれたのではないかというくらい多くの観光客で賑わっていた。そんな人ごみの中に初めて会う私を見つけて開口一番「Ciao bella. Attenzione（美しい女性よ、気を付けて!）」と近寄り、熱いハグとキスで迎えてくれたあの時のことが、切り取られた写真のように、ぼんやりと思い出される。今や、鳩だけが重い空気を吸っていた。

2020 年 3 月 31 日現在、新型コロナウイルスによるイタリアの感染者数 10 万 5792 人、死亡者数は世界最多の 1 万 2428 人²、この日だけで 837 人が亡くなった。1 カ月を超えた全土のロックダウンは、さらに延長（5 月 3 日まで）されたようだ。知り合いが病に侵され、恐怖を身近に感じる中、彼らの家に閉じこもる日々は続いている。

そこで本稿では、毎日私のインスタグラム（Instagram）のタイムラインを賑わせる#iorestoacasa³（イオレストアカーザ）というハッシュタグに注目しようと思う。ロックダウンという制限の中で、テクノロジーを使って彼ららしく生活に楽しみを見つける様子から、21 世紀のライフスタイルを展望する論考に挑んでみたい。

¹ ミラノドゥオモとは、イタリアのミラノを象徴するミラノ大聖堂（Duomo di Milano：サンタ・マリア・ナシェンテ教会）のこと。

² 2020 年 4 月 13 日のイタリア政府発表では、死亡者数は 2 万 465 人となった。

³ #iorestoacasa とは、イタリア語の Io resto a casa とは、英語の I stay at home と同様に「私は家にいる」という意味。日本のインスタグラムにも同じような「#おうち時間」といったものがある。

私の第二の故郷といっても過言ではない、愛するイタリアの危機的状況に胸がつまる思いではあるが、本稿を通して、読者の方々に少しでも有益で明るいビジネスの情報提供ができれば、この上ない幸せである。「Andiamo avanti. (アンディアーモ アヴァンティ)」前に進もう。

#iorestoacasa に見るイタリア人の過ごし方

ロックダウンが本格化して以降、インスタグラムのタイムラインに、#iorestoacasa のハッシュタグを付けた投稿が多く見かけられるようになった。イタリアの人たちの投稿を見ていると、行動の制限がありながらも、彼らなりの楽しみを見つけ、毎日を懸命に生きている様子がひしひしと伝わってくる。

下の写真（コメントは写真右）は、イタリアで暮らす私の友人アレサンドラ（Alessandra）さんが、自宅でパンを焼いたことを投稿したものである。

「新型コロナウイルス時の生活。家に閉じ込められ、何か面白そうなことはできないかと家中をウロウロした。すると、ブリオッシュを作れる小麦粉が見つかったので、作ることにしたのだが、肝心のビール酵母がない。でも、リーコリ（天然酵母の一種）が見つかったので、パン作りを始めることにした。まずリーコリを入れて…」（インスタグラム@isognatoridicucinaenuvole より：執筆者による翻訳）



出典：インスタグラム「@isognatoridicucinaenuvole」
撮影：Alessandra Barbone
（参考資料）<https://www.isognatoridicucinaenuvole.it/>

また、以下の写真は、プーリア州に住むステファニア（Stefania）さんが、彼女の親族とスカイプ（Skype）を介してパスタを一緒に作っている様子をインスタグラムに投稿したものである。

「新型コロナウイルスと戦う時間。#iorestoacasa でも、私は自分のパッションを決してあきらめたりはしない」（翻訳：執筆者）



出典：インスタグラム「@isognatoridicucinaenuvole」
撮影：Stefania Divittorio

新型コロナとテクノロジー

上記の#iorestoacasa に見られる様子は、ある意味、テクノロジーの発達がライフスタイルに浸透していることを象徴しているようだ。アッレサンドラさんは、インスタグラムに自らの経験を投稿して、家にいながら人々に新たなレシピを紹介している。また、ステファニア（Stefania）さんは、75 歳のおばあさんからスカイプを介して珍しいパスタ作りを教えてもらっている。ほんの 20 年前までは、レシピは本を見て学ぶ、料理をする相手は一緒に住むお母さん、というのがせいぜいであり、料理は「常に閉ざされた空間」であった。

ところが、SNS や Web 検索を通して共通の課題を持つ主婦どうしでレシピを交換したり、他の家庭の料理を覗いて今晚のおかずのアイデアを得たり、あるいは、スカイプやズーム（Zoom）を使って、離れた所に住むノンナ（Nonna：おばあさん）から作れる人が限られる郷土パスタをリアルタイムで教えてもらうこともできるようになった。さらに、アマゾンエコー（Amazon Echo）のような IoT デバイスを使えば、キッチンに立ちながら複数のアプリを声で操作し、包丁で野菜を切りながら離れた所にいる彼氏とおしゃべりができるようになるだろう。そして、通訳機能と結び付けば、日本にいながら、プーリア州のマンマ（Mamma：お母さん）にオレキエツテ⁴を習うことも、ロンバルディア州ヴァルテリーナ地域のマンマと一緒にピッツォッケリ（そば粉で作ったパスタ）を作ることでもできる。こうして、インターネットを介して多数の人々と食の美味しさを共有したり、レシピが共有財産になったり、そのうえコミュニティまでもが広がる。新たなインターネット上での‘ご近所さん’ どうしで助け合ったり楽しんだりすることで、元来閉ざされていた料理が瞬間に外の世界へと広がっていく。ライフスタイルの革命である。

このようなことは料理だけではない。昨今、場所にとらわれない働き方への傾倒が進んでいる流れの中で、今回の新型コロナウイルスをきっかけにリモートワークの導入が世界中の企業で加速した。ズームの株価伸長⁵には、そうした変化の基盤としてテクノロジーの重要性が表れている。

消費においても、デジタル消費が急速に浸透してきている。私の直近の買い物を思い出しても、インスタグラムでターゲットされたエスプレッソマシーンを、グーグル（Google）で仕様とレビューを少し調べ、10 分後には購入し、2 日後には自宅で受け取った。一歩も家から出なくても、認知から購入、決済、配送、すべてがデジタルに完結していた。

また、イタリアでは新型コロナウイルスによる自宅待機の中で、2 月に、著名な絵本作家たちが絵本の読み聞かせサービスを立ち上げた。インターネット上で絵本を読み聞かせるムービーの配信は、休校中の子供を抱える家族に重宝されている。各地の美術館も閉鎖に伴い、オンラインでデジタル鑑賞サービスを提供し、Web ページで展示品とその解説を公開したり、マウスやタッチペンを使って展示室を回遊出来たり、あるいは SNS に専門家による解説や未公開のエピソードを投稿していたりする。

このように、今回の新型コロナウイルスによる一連の動きをきっかけに、テクノロジーの可能性が再認識され、新たに顕在化したニーズに対して、日に日にサービスが発達している。15 世紀における大航海時代において、羅針盤や帆船技術などの発展が大海原をわたるために不可欠であったよ

⁴ オレキエツテとは、イタリア語で耳たぶを意味するパスタで小さい耳のような形状をしている。

⁵ ズームの株価は、2020 年 1 月 31 日の時点で 76.3 米ドルだったが、2020 年 3 月 23 日に 159.56 米ドルまで上昇した。（出所：ナスダック証券取引所データによる）

うに、21 世紀の大航海は、テクノロジーの発展とともに歩むことになりそうだ。

変わるもの、変わらないもの

最後に、テクノロジーによる変化にばかり注目した本稿も、変わらないものに触れたいと思う。

日本で地震が起きると、イタリアでお世話になっている家族や友人たちがワッツアップやインスタグラムで真っ先にメッセージをくれる。70 歳のおばあちゃんに「ティラミスの作り方を教えてほしい」と言うと、「この前教えてあげたでしょう」と言いながら、丁寧にもう一度ティラミスを作ってその動画を送ってきてくれる。また、私がお寿司の写真をストーリー（24 時間で消えるインスタグラムの機能）に上げれば、色んな友達が、やれ今度作ってくれたの、これは何という種類の魚かと、すぐに反応が来る。ここにおいて、確かにツールこそ違うけれど、その根底にあるのは、家族や友人を思う気持ちだったり、コミュニケーションを楽しむ心だったり、そうして人生を豊かにしていく姿勢だったりする。これは古今東西、人類が大切にしてきた、いわば人間としての根源なのだろう。

また、文化に深く根差す価値観も変わらない。例えば、フードテックの領域において、分子レベル研究を基礎に全ての栄養素が 1 つのサプリメントに詰まった完全食が生み出されている。この完全食が世界に普及すれば、イタリアでの日曜日、家族揃ったテーブルに小麦粉を広げ、おしゃべりをしながら何時間もかけて手打ちでニョッキを作っていたあの時間は消えていくのだろうか。いや、おそらくそうはいかないだろう。変化の激しい時代において、政治、経済、社会、テクノロジーが変わる中でも、一定普遍的な価値観、言い換えると文化がある。そういうわけで私は、次にイタリアへ行く時、あのようになんか 1 つのテーブルでニョッキを作る週末をとっても楽しみにしているのである。

(2020 年 4 月 14 日)

(筆者略歴)

2018 年 3 月、東京大学（教養学部国際関係論コース）を卒業、クックパッド（海外事業部）に入社。2020 年 1 月、三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング入社。グローバルコンサルティング部にて主に日系企業の海外展開支援を行う。得意分野は、食、ヨーロッパ。50 カ国旅をして強烈にイタリアに惹かれ、以来頻繁に行き来し、渡伊はこの 2 年で 9 回に及ぶ。コミュニケーション能力を生かし、毎回現地の家庭に滞在してコミュニティと文化に浸り、特に食分野において深い知見と広い人脈を築いている。その経験をもとに、イタリア家庭料理研究者として、マンマ直伝パスタクラス主宰、雑誌「1 番近いイタリア」刊行、その他講演・執筆など、公私ともに幅広く活動する。パスタとワインが十八番、得意料理はラザニア。