



USEFUL NFORMATIONS (2012.06.01)

- **観光案内所**
 パラッツォコルバイア内 (地図E-2①)
 08:30~14:00 16:00~20:00 日祭、土曜午後休
 TEL: 0942-23243
- **バス**
 バスターミナルより (地図H-3) TEL:0942-62530
 タオルミーナ駅€ 1.50 カターニア空港 € 7.00
 チケットはバスターミナルのチケット売場で購入、又は乗車時にバス運転手に支払う。往復割引あり。
- **フニビエ** (地図G-2)
 タオルミーナとマツァロー海岸を結ぶ
 8:00(月 9:00)~20:15 15 分間隔(冬期 30 分間隔)
 TEL: 0942-23906 片道 €3.00
- **タクシー**
 Piazza V.Emanuele (地図 E-2 TAXI)
- **郵便局**
 Piazza S. Antonio (地図 A-4) 8:30~18:30 (月~土)

タオルミーナ近郊の見所

- **タオルミーナの海 Taormina Mare** マツァロー湾、イソラベッラ湾、レットヤンニ海岸では夏はリゾート客で賑わう。ダイビング、ボートフィッシングなどのマリンスポーツもさかん。イソラベッラ湾は自然保護地区に指定されている美しいビーチ。マツァロー湾やイソラベッラ湾からの遊覧船ではイソラベッラ島やカポタオルミーナ岬、海から見るタオルミーナやエトナ山の素晴らしい眺めを堪能できるほか、サンタンドレア岬の青の洞窟も訪れることができる。
- **カステルモラ Castelmola** 標高 523m、16 世紀の城跡 Castelloからはエトナ、タオルミーナ等 360 度の壮大なパノラマが楽しめる。
- **ジャルディーニ・ナクス Giardini Naxos** シチリアにおける最初のギリシャ植民地ナクス(BC736 年)の遺跡と考古学博物館がある。夏季、ビーチはリゾート客で賑わう。
- **近郊の小さな村** フォルツァ・ダグロ Forza d'Agrò やサボカ Savoca では映画「ゴッドファーザー」の数々のシーンが撮影されている。
- **エトナ山 Etna (3340m)** ヨーロッパ最大の活火山。現在 1900m 付近の Rifugio Sapienza までは車でアクセス可能(タオルミーナから約 90 分)。火山活動状況次第では、ロープウェイにて 2504m、特別仕様スノーブにて中央噴火口麓の約 2900m 付近、さらにガイド同行のもと蒸気の上がる近年の火口跡付近まで訪れて、その壮大で活発な火山活動をまのあたりにすることができる。
- **アルカンタラ峡谷 Le Gole dell'Alcantara** 約2万年前のモイオ大噴火の際の溶岩で形成された玄武岩層が川の流れて浸食を受けた奇観の峡谷
- **エオリエ諸島 Isole Eolie** ユネスコ世界遺産に指定されているエオリエ諸島は七つの火山島からなり、ギリシャ神話では風の神の住まう島々としていた。活発な火山活動の見えるヴルカーノ島やストロンボリ島、先史時代の遺跡のあるリリ島、パナレア島、フィウクディ島、映画「イル・ポストイノ」の舞台となったサリーナ島、孤島感のあるアリクディ島。どの島々も澄み切った海と独自の文化が魅力。

SPECIALITIES

- **陶器** カルタジローネ、サント・ステファノ・ディ・カマストラなどの伝統のシチリア産陶器
- **食材** トラパニ塩田の天然塩、マグロのからすみ(古代フェニキア人以来の伝統)などのマグロ加工品、乾燥トマト、塩漬けケバ、塩漬けアンチョビなど今注目のシチリア食材は日本市価の約半額以下。レシピを紹介した日本語ガイドブック「シチリアの食卓」やなどとあわせて買えばシチリア料理パーティが広がる。
- **ワイン** Nero d'avola、エトナ近郊の Nerello Mascalese や Nerello Cappuccio などのシチリア原産品種を使ったワインが薦め。デザートワインでは、Zibibbo、Passito di Pantelleria、Malvasia、Vino alla mandorla(アーモンドワイン)、Fuocco di Etna は熱く燃えるエトナの溶岩を思わせる。
- **お菓子** ナッツがいっぱいのソフトヌガーをチョコレートコーティングした一口サイズのトロンチーニは甘さ控えめでお土産に最適。その他、特産のアーモンド、ピスタチオナッツなどをふんだんに使ったお菓子が特徴。アーモンドの粉(マジンバ)から作るマルトラーナは色鮮やかで見ているだけでも楽しい。リコッタチーズで作るカンノーリは滞在中に是非ご賞味を!
- **伝統郷土料理** イオニア近海のイカ、エビ、ウニ、タコ、カジキ、ボンゴレ、ムール貝などの新鮮なシーフード、ハーブやナッツ(アーモンド、やピスタチオナッツ)、柑橘類、を取り入れているのがシチリア料理ならではの、様々な輝く太陽の恵み、海と山の幸を存分に味わえる。アツ・ノルマ(マトソースに揚げなすリコッタチーズを載せた自家製パスタ)や、イワンとウイキョウのバスタなどはよく知られている。
- **スナックなど** アランチーニ(シチリア風ライスコロッケ)、グラニーテ(ジェラートよりあっさりしていて、プリオッシュと一緒に食べるのがシチリア風夏の朝食、パールによっては季節のフルーツを使った自家製パスタ) 特産の赤いオレンジのフレッシュジュース(冬季)はビタミン豊富で甘みと酸味がほどよい。

