

## 食文化講座「フランス人の美食と地方料理」開催

8月6日(月) ホテル辰巳屋ロザージュで、食文化講座「フランス人の美食と地方料理」を開催しました。協会挨拶高橋雅行副理事長(福島民報社社長)の後、在仙台フランス名誉領事佐藤万里子氏の祝辞があり講演に入りました。



講師の廣田功先生(帝京大学教授、東京大学名誉教授)からは専門家ならではの話をわかりやすく次のような内容で話されました。

「フランスの美食とは各地方の料理を食べ歩いて実感する

ことであり、生活の中で楽しむこと。フランス料理は2010年料理として初めて世界遺産に登録されました。みんなで集まり、よく飲み、よく食べて喜びを分かち合うことがフランスの伝統であるが、市民に広まったのは貴族時代に雇われていたコックたちが地方にレストランを開業して方々で個性ある料理が食されて労働者階級(庶民)に広まりました。現在では公式の場、何か華やぐ場合の料理として定着していますが元々は6~8人でおしゃべりして楽しむ料理です。一方、英国料理は正装して寡黙に食べることが重視されています。かたぐるしい事ではないのですが、フランス料理では地を這って生育する野菜や果物は敬遠され、地上の苗や樹木に生育する野菜果物が正式の食材として扱われます。フランス人の美食は食卓を舞台にして家族友人ひとびとの社会的な結びつきを深めるものです。

本日のメニューはホテル辰巳屋の有田武史総料理長が福島県の食材を使い予算制約のなか私の意向を極力入れていただきご苦労されたもので楽しみであります。」

## フランス食文化の第一人者の講演と食事会 参加者 43 名

講演後、ホテル辰巳屋総支配人代行兼総料理長 有田武史氏の説明がメニューにそってあり、乾杯の発声は望木昌彦理事がつとめ食事会に入りました。



《季節のフルーツと生ハム》  
《白身魚のロースト》メインは《会津地鶏レバーのブリュレとモモ肉のステーキ》、締めデザートは《バニラアイスと桃のコンポート》でした。

料理長渾身のメニューに参加者は「おいしい、おいしい」の連続でフランス料理の美味を堪能し、楽しい会話が弾みました。

中締は山川彬理事がつとめて、廣田功講師を全員拍手でお送りし当日帰京されました。

今回の「食文化講座」はフランス美食料理のお話を伺い、料理に合った指定されたワインを飲みながら県内産の食材使用のフランス料理を堪能しました。みなさん満足されて終了しました。

### —MENU—

季節のフルーツと生ハム ラタトゥイユ添え  
白身魚のロースト 地中海の香りをイメージして  
会津地鶏レバーのブリュレとモモ肉のステーキ  
蜂蜜とマスタードのソース リヨネーズポテトを添えて  
ライ麦パン&バゲット  
バニラアイスと桃のコンポート  
アーモンドとフランポワーズソースを添えて  
コーヒー

## 福島日仏協会 映画鑑賞会 (日程など詳細が決まりしだいお知らせします)

### 「子どもが教えてくれたこと」 Et Les Mistrals Gagnants

日時 10月下旬予定 (上映時間 80分)  
場所 フォーラム福島 会費 1,000円

難病を患う5人の子どもたち。年齢も病状も環境も違う日常を追ったドキュメンタリー映画。家族をいたわり未来を見つめ、今の瞬間を生きる。ポジティブさに満ちた彼らに誰もが生きる勇気をもらい考えさせられます。

文部科学省特別選定(青年、成人、家庭向き) 文部科学省選定(少年向き) 厚生労働省社会保障審議会特別推薦児童福祉文化財 東京都推奨映画 後援: 在日フランス大使館/アンスティチュ・フランセ日本

日本公開 2018年7月~。ジッフォニー映画祭2017作品賞受賞

※申し込みは事務局まで 電話/FAX 024-522-2407、090-5356-7993(石川)



## ドア・ノック

昔(いつも昔の話で恐縮だが)のトイレ(大の方である)に入る時には必ずドアをノックして、使用中か否か確かめるのである。使用中の場合は中にいる人が内側からノックを返すことにより使用中であることを表現した。現在はトイレが空(あき)の時にはほとんどドアがオープンしているか、ドアのノブのまわりに、空室か在室かを示す赤や青のマークが表示されているので、ドアのノックは必要がなくなった。1961年にベストセラーになった「英語に強くなる本」という本の中で、“アメリカでトイレに入った時に、コンコンとノックされたら何と答えるか？”と設問に対して、“Someone in”と答えよとあった。これにはとても興味を持ったが、これまで残念ながらこのような経験をしたことがない。しかし、私が昔ドイツに住んでいた頃に、トイレのドアをノックするドイツ人はいなく、問答無用にドアを開けようとして、開かなければあきらめるのである。ひょっとするとトイレのドアをノックするのは国際的な基準ではないのかもしれない。

日本にドアが導入されたのは明治時代以降であり、それ以前からのドア・ノックの慣習は無いわけである。一般にドアをノックする時は、たいていの日本人はコツコツとか、

トントンとか2回である。しかし、欧米では普通は2回というのは少なく、たいていは



3、4回ドアを叩く。ドイツ人は4回ノックする人が多い。これはベートーベンの交響曲第5番「運命」の始めに出てくる、3連符と2分音符が続く、“ジャジャジャジャー”というイメージが彼らのDNAの中に組み込まれているという説がある。ベートーベンはこの曲のモチーフについて「運命が扉を叩く」と表現したという。しかし、それではベートーベンが生まれる以前はどのような？という疑問が出るので、これが本当かどうかはわからない。これに対して日本人は大体2回である。これは童謡「肩たたき」(西条八十作詞、中山晋平作曲、大正12年発表)にある“母さんお肩をたたきましょう。タントン、タントン、タントントン…”というイメージが小さいときから植え付けられたためではないかというのが、私の仮説である。この歌詞の中で、もし“タントントン”が最初に来れば、日本人も3回のノックが普通になったのではないかと思考している。

土屋敦雄(会員)

## 私のフランス語日記

Le lundi 16 juillet, canicule “le jour de la mer”

Les journées très chaudes continuent. J'écoute les oiseaux chanter au bord de la rivière derrière ma maison tous les matins. C'est le chant des coucous et des rossignols du Japon etc. mais ils chantent faux. Je me demande s'ils ne pourraient pas s'entraîner pour le chant qu'au printemps. Mais ils ne vivent pas seulement au printemps. C'est normal qu'ils vivent aussi dans les autres saisons. C'est étrange d'écouter des «kakko» et des «ho-hokekyo» en plein été. Je pense que le climat est un peu bizarre...

Mitsue KANNO

7月16日(月) 猛暑 「海の日」

とても暑い日が続く。毎朝、家の裏の河原で鳥が鳴いているのが聞こえる。カッコーや鶯の声だが、まだヘタだ。春に練習してないのだろうか？でも、彼らは春にだけ生きているのではないからなあ。他の季節に存在しても当たり前なのだけど。真夏に「カッコー」や「ホーホケキョ」を聞くのは不思議だ。気象がおかしいのだと思う。

会話教室受講生 菅野 光江



ウグイス



カッコー

次回は川崎豊さんお願いします。

## 第12回 “音のまなざし” ~響きを紡いで~ ブラームスはお好き? 室内楽の夕べ

日時 2018年11月20日(火) 18:30開演 会場 福島市音楽堂小ホール  
 チケット 一般3,000円 高校生以下1,000円 全席自由  
 出演 猶井悠樹(ヴァイオリン)、宮坂拓志(チェロ)、富山律子(ピアノ)

前回の3月の佐田大陸さんとのスプリングコンサートでは、会員の皆様にご足をお運びいただき、ありがとうございました。今年秋11月にNHK交響楽団のいわき公演があり、団員でいらっしゃるヴァイオリンの猶井悠樹さんとチェリストの宮坂拓志さんが、いわき公演の後の、11月20日(火)福島市音楽堂小ホールで演奏して下さる事になりました。今回は、3人ともとても好きな作曲家のブラームスでプログラムを組み、サブタイトルを「ブラームスはお好き? 室内楽の夕べ」として開催することになりました。皆様に喜んでいただける演奏会になるように準備したいと思っております。どうぞ、よろしくお願いたします。富田律子(会員)

## クミコのお菓子歳時記～Jadore\_lesgateaux(1)

私とフランスとの出会いのきっかけは学生時代に一緒に暮した従妹にあります。薬学部の学生だった5歳年上の彼女は大学をさぼってアテネフランセに通う日々。怒った叔母が私を同居させたというわけです。その後、縁あってフランス人と結婚してパリ暮らしが30年以上となった彼女からの影響は計りしれず、もともと好きだったフランス

菓子への憧れとともに今に至っています。フランス菓子をフランス語で理解したい、フランスで自分で買ってみたい、そうして日仏協会へ。

そんな想いから始めたお菓子作りも長くなり、その中から簡単にできる季節のお菓子をご紹介します。

(料理教室受講生 本田久美子)

### ＜ルバーブを焼きこんだキャトルカール、クランブルをのせて＞

イギリスで1ポンドずつの材料で作るのがおなじみのパウンドケーキ。キャトルカールはフランス語で4分の1が4つ～バター、粉、砂糖、卵を4分の1ずつ混ぜ合わせて作るバターケーキです。

こくを出すためにアーモンドパウダーを加え、フランス人も大好きなルバーブのジャムを会津産のルバーブで作りました。ギュと詰まった酸味と赤い色が味を引き立てます。さらにサクサクのクッキー生地が食感をアップ。熱い紅茶とご一緒に。

#### ○材料 18センチ角型1台分

薄力粉	100g
グラニュー糖	100g
無塩バター	100g
卵	L2個
アーモンドパウダー	50g
ベーキングパウダー	小さじ2
お好みのジャム等	適量
ブルーベリーなど生のフルーツも合う	

#### クランブル(クッキー生地)

※作りやすい分量 今回は半分使用

無塩バター	50g
薄力粉	50g
グラニュー糖	50g
アーモンドプードル	50g
スライスアーモンド	適量

#### ○作り方

1. 型の底と周りに紙をひく。オーブンを180℃に予熱する。
2. クランブルを作る。材料のバターを柔らかくし、残りを順にまぜてクッキー生地をつくり、冷やして荒い網でこしそぼろ状にする。(バターを角切りにして冷やし、フードプロセッサーにかけ、そぼろにしても良い)
3. 薄力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを合わせて振るう。
4. 室温で柔らかくしたバターをボールにいれクリーム状にし、グラニュー糖を3回に分けて入れる。白っぽくなるまで良く混ぜ、卵を溶いて少しずつ入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
5. 型に4を入れて表面をならしジャムを敷き、クランブルとアーモンドを散らす。
6. 予熱したオーブンで約30分焼き、焼けたら型から出して冷ます。



真っ赤なルバーブ



同じ生地に梅のコンフィを入れてクグロフ型で。

## 「野菜で元気を」

暑い毎日が続きました。7月、8月は料理教室はお休みです。忙しいのに、なんとなくキリッとしません。そこで、教えていただいたドレッシングで、復習がてら、いくつかのサラダを作ってみました。夏バテしている体に、良さそうです。



野菜をたくさんいただいて、元気を取り戻したいと思います。2018後期の料理教室は9月18日からです。美味しい時間に参加しませんか？ (料理教室受講生 遠藤崇子)

- ① サーモンの香草サラダ レモンドレッシング  
オリーブオイル6 酢3 白ワイン1  
オレンジ果肉 レモン汁 塩 胡椒 適量
- ② アスパラとポーチドエッグのオニオンドレッシング  
塩もみし、水に晒した玉ねぎのみじん切り  
オリーブオイル3 酢1 白ワイン0.5  
塩 胡椒
- ③ フルーツサラダ  
わさび 少量  
アップルピネガー1 白ワイン0.5 レモン汁0.5  
砂糖 塩 胡椒 各適量

## ピレネーの花をたずねて

6月中旬から下旬にかけて、ピレネーのフランス側、スペイン側両山麓を、花を探しながら歩きました。山歩きの成否は天候に左右されますし、都合良く花が咲いているかどうかは運次第です。現地の事前情報によれば、滞在予定中の天気は、連日曇り又は雨。日本を出発する前から、なんとすげないこと。これが結果的には大ハズレ。フランス、スペインのメテオは全くアテにならないということを確認しました。

フランスのトゥールーズからバスで移動開始。ピック・ドゥ・ミディ展望台(2870m)で、ピレネーの山々を一望し、ルルドを経由して、コトゥレという小さな町に到着。ここを拠点として、まずフランス側ピレネーを歩く。



初日のスタートは、サンチャゴ巡礼路をたどる。ホタテ貝が目印。次第に山に入ってゆく。雪の残る34m以上の峰々を見上げながら、ガヴァルニー峡谷を歩く。あの峰の向こうはスペイン。この道はサンチャゴへとつながる。

紺青の空。白い稜線。一面の花。ガイドが指し示す花の名は、聞いた傍から忘れてゆく。次から次と、小さなかわいい花たちに夢中になる。清冽な流れのそばの木陰で小休憩。今日のランチはホテル作製のバゲットサンド。生ハムをはさんだだけのものだが美味。谷水も何と冷たくておいしかったこと。



エーデルワイス



アルペンローゼ

5日目。スペイン側へ移動。バスで峠を越え、国境のゲート手前でバスを降りる。自分の足でゲートをくぐりたいから。むろん検問所などは無く、みやげ物屋とレストランがあるだけ。店先のテントに野菜等と混ざって「さくらんぼ」が山積みされている。木箱に入ったさくらんぼが6ユーロだという。安い！数人で一箱を買い求め、分けた。一人分がレジ袋いっぱいの量があった。数日の間、食べ続けた。

スペインのオルデサ国立公園も、可憐な花々の饗宴。氷河が削ったU字谷には、雪融け水がゆるやかに蛇行して流れる。ここは数々の種類の花で埋め尽くされている。まさしく谷の花園。風に揺れながら、花たちはささやきあっているようだ。流れに沿って咲く紅紫色のランの美しさは特に印象深い。紅色がジュリエット、白がロミオだとガイドが話す。静寂なこの谷に、誰に待たれることなく、季(トキ)がくれば咲くのがいい。この花もあの花も。山岳地の花はどれも小さく、愛らしく、けなげなのがいい。



ロミオとジュリエット(ダクティロリザ・サンブキナ)

ここでのランチは、スパニッシュオムレツをはさんだパン。あまりのボリュームにしばし考える。どんな大口をあけて食べたらいのか。今日も予報ハズレの上々天気。気分爽快。

さて、トゥールーズからはじまり、トゥールーズ空港までの10日間、全行程を運転してくれたバスの運転士さんが、ルルド出身だと知り、この旅がより一層楽しかったことは言うまでもない。 中脇ゆきこ(会員)