

# [dōnk]

DONC どんく

発行

三重日仏協会

SOCIÉTÉ FRANCO-JAPONAISE DE MIE

事務局 津市東丸之内21-4 オーデンビル

3F / Siege: Oden Building 21-4 Higashi-

Narunouchi Tsu JAPON 電話 0592 (26) 3159

N° 19 le 3 décembre 1991 SOCIÉTÉ FRANCO-JAPONAISE DE MIE

## 三重県国際交流財団・主催で 駐日EC大使 J-P. レング氏が講演

### 環境問題などでの日本とECの役割を強調

去る10月24日、三重県国際交流財団の主催による「国際理解講座」として、日本駐在EC代表部大使・ジャン・ピエール・レング氏の講演会が津市の県庁講堂で開かれました。レングさんはボルドー市出身のフランス人で、昨年夏から現職についておられます。

同財団・武田副理事（本会会長）のあいさつのあと、レング大使は講演のなかで、ECの基本的な意味として、欧州各国とくに仏・独が戦時の不毛な敵対を克服して平和なヨーロッパ統合の核になること、その目的は通商・経済の繁栄にとどまらず政治的統合にあることを強調されました。そのあと、6ヶ国のEECで出発してから来年19ヶ国のECとして正式に発足するにいたる歴史と現状を説明、さらに今後ECが日本とともに世界に果たすべき役割として、1. 東欧・ソビエトへの援助 2. 開発途上国への援助 3. 貿易自由化の促進 4. 先進国発展のツケとしての環境問題の解決（われわれは地球を先祖からいただいたのではなく、子孫から借りているのだ…ECFロール委員長）などをあげられました。



ブルゴーニュの片田舎 プイー・アン・オーソワの

## <オーベルジュ>での夕食

井 土 真 杉

9月末、なかば出来心でフランスなどを旅行する機会をもった。本会理事の宮崎さんが吟造する銘酒「宮の雪」がお酒の国際コンクールで名誉ある賞を受けられ、バルセロナでの受賞式に出席される際、フランス・ブルゴーニュ地方にも数日滞在する旅程を組まれ、私にもお誘いをいただいたので、常々行きたいと思っていた私はまさに好機とばかり飛び乗らせてもらった次第。

パリからフランスが誇るTGV（高速鉄道）で2時間足らず、古都ディジョンに近いのどかな田園地帯に16世紀建造の立派なシャトー「シャイー城」がある。ここに私たちは泊まり、ディジョンや世界に名だたる美酒の街ボヌなどを見物して心豊かな日々を過ごした。

人や車には滅多に会わぬが、白い牛ならやたら目につくブルゴーニュの田舎、騎士や農奴が出入りしていそうな雰囲気古城の内部は、いまや四つ星の近代的なホテルになっているのである。

(CHATEAU DE CHAILLY)。宮崎さんの旧友で佐多保彦さんという実業家の経営になる。せせこましい日本から急にここを訪れると、いま自分がはたして現実の時間を過ごしているのかどうか疑わしくなるような、不思議なのびやかな世界。日仏協会の皆さんにも訪問をおすすめしたい。所在地は Pouilly-en-Auxois、辞書にはプイー・アン・オーソワと発音記号が記されているが、地元の人たちはどうも「オグゾワ」と発音しているように聞こえた。古代からの街道筋の町らしい。



シャイー城 この中がホテルに

さて一夜、ホテルでの夕食を避けて近くのビストロで気楽に食事をしようということになった。シャトーの佐多さんが「あそのマリー・ルイズというおばさんの手料理はけっこういける」と推薦の店である。そのマリー・ルイズの店<オーベルジュ Auberge>は、隣家まで1キロも離れていようかという村はずれの街道沿いにぽつんと建っていた。

店の内部はカウンターと二・三個のテーブル席からなっており、私たちが入ったときには、農民風の常連らしき人たちがカウンターに肘をついて、コップ酒を立ち飲みしていた（フランスに杯はあるまいが）。コップの中身は、なにか白濁したカルピスのごとき液体。これを一杯半時間もかけてチビチビやっている。あとで聞いたのだが、この酒、あの悪名高いアプサントに味や香りを似せた「リカール」という強烈なリキュールで、透明なのに水で割ると白くなるという不思議な飲物である。

流れている音楽は、音質もメロディもまさに30年代のフランス映画そのままのシャンソンと来ている。

マリー・ルイズは、死んだ亭主がかつてパリのさるレストランの料理長だった

というだけあって、なかなかの女丈夫。朴訥そうな息子とふたりで Auberge を仕切っているが、料理はすべて母親の仕事、息子はもっぱら立飲み客の相手だ。

この店では注文はいっさい不要で、料理はすべておまかせ、これがまた楽しみなのである。私たちは一行6人、ビールを食前酒に談笑していると、大皿、小皿が次々と運ばれて来た。人参、トマトなどをぶった切った感じの豪快なサラダ、薄切り生ハムの山、仔牛の肝臓のテリーヌ、胡瓜のピクルスなどが無造作に盛りつけられている。

なんともうまい! 「上品」や「繊細」などとは縁遠いが、「本物の風土の味」とでも表現しようか。

皆が期せずして歓声をあげると、顔をくしゃくしゃにした彼女、わが意を得たりと一品ずつ講釈を始める。滋味・塩味とも濃く、歯ごたえのいい生ハムは「ジャンボン・ド・モルバン・セック」というこの地方の特産品の由。そしてテリーヌは「セ・マ・スペシアリテ! わが家の特製よ」と胸を張る。

客に有無を言わず出して来る赤ワインはボジョレ風で安価だったが、そのラベルには「AUBERGE」と印刷されてあるから感激してしまう。

主菜の肉料理の後は、5種類のチーズの大盛りが出る。うまいのはわかっているが満腹気味、無言でたじろいでいる私を見て、「このスペシアリテがなぜ気に入らないのか」と機嫌の悪い彼女。

この地方の白い牛がシャロレーという自慢の肉牛であることを聞き知っていた私が、肉料理のとき「シャロレー牛でしょう」と言うと、彼女は「ブラヴォー! その通り」と喜び、また菓子のソースについて当てずっぽうの感想を述べると、「あなたは料理にとっても詳しい」と抱擁してくれた。とかくフランス人には、は



オーベルジュで 左端がマリー・ルイズ

っきり反応を示すことが肝腎のようだ。無口がいちばんいけない。

水差しが空になったのでお代りを頼むと、いきなり水道の蛇口をひねってジャーと補給。「さてはいままで水も?」と不安げな私たちにマリー・ルイズは言った。「大丈夫、ここの水は清潔でうまい。セ・マ・スペシアリテ!」。

\* 店名(オーベルジュ Auberge)には、普通名詞として田舎料理店・旅籠などの意味がある。

## 会員名簿をお届けします

<どんく>19号といっしょに今年度の三重日仏協会会員名簿をお送りいたします。

ご覧いただいた上、もしご自分や親しい方について誤った記載がございましたら、事務局までご一報ください。次号の<どんく>発行の際に、訂正させていただきます。

# 三重日仏協会の 両フランス人は大忙し

本会の料理講座講師のドミニク・ドゥーセさん、フランス語講師のジャン・ド・ダメムさんはこのところ大忙し。マスコミにもしばしば登場しています。ちょっとご紹介。



↑「チエザリスはこんな格好でパン食べてくよ」

プロストは毎朝ウチに来る「ブーランジュリー・ド・グランプリ」

フランス風パンと喫茶  
モートピア中央、教会風の建物

「亜久里かね、去年このカフェテラスの片隅で、ラルースの契約を全部やっていたよ。目も真剣だったね。そうそう亜久里はクロワッサン(120円)が好きなんだ。毎年、F1の時期を楽しみにしているんだ。プロストはジョギングの帰りと、着替えてから朝2回も来てくれる。買っていくのはいつ

エスプレッソもこの名物↓



もプリオッシュシユクレ(120円)を2個。チエザリスなんて、毎朝ハンオシヨコラ(150円)を食へながら、カウンターに腰かけて話をしていくよ。(パン職人・ドミニック・ドゥーセさん)

週刊ポスト 十月二五号より

朝日新聞 十一月一四号より

## モノクロ写真に収めたパリの街

### 松阪在住の 鈴木で展示会

魅力あふれるパリの姿を、モノクロ写真はかりに収めた「パリの街角写真展」が、鈴鹿市の鈴鹿サーキットにあるフランスパンの店「ブーランジュリー」で開かれている。パリ出身で、九月から鈴鹿国際文化交流協会のフランス語講師を務めるダメム・ジョンソフさん(33)の作品展。二十四日まで。



パリの街角写真展を開いているダメムさん(左)と鈴鹿市の鈴鹿サーキット内ブーランジュリーで

くる作品ばかり。八五年から八八年にかけて撮影した二十九点を展示した。

た画家の中島世津子さん(35)と国際結婚。三年前、フランス大蔵省を休職して来日。中島さんの実家のある松阪市立野町に住んでいる。

日本語はかたことだが、交流協会の講座では、気さくな明るさで、受講生にも慕われている。三重日仏協会講師でもあり、自宅でフランス語を教えている。

## musique

12/11	pm6:45	名古屋テレピアホール	4,000円より
		伊藤隆之(pf)	ウィア・ノヴァ弦楽四重奏団
		G. フォーレ	ピアノ五重奏曲第一番ほか
12/13	pm7:00	津リージョンプラザ お城ホール	2,000円
		大広朋子(pf)	名村真奈美(vo) ジョイントリサイタル
		M. ラヴェル	「道化師の朝の歌」ほか