

9/13(土) 「渚のサロン」 第3回

＜文学を科学する＞ 佐伯晋氏がスピーチ

倉本内科病院・倉本徹院長のご好意で、津市の阿漕浦海岸に面した関連施設のお部屋をお借りして開かれている「渚のサロン」、その第3回は外科医師で作家、大阪文学学校講師の佐伯晋さん（=本会理事・矢野隆嗣さん）による『文学を科学する』というテーマのお話があり、約20人が参加しました。佐伯さんは、さまざまな資料を示しながら、世界と日本の出版の現状、日本文学の海外での翻訳、受容の有様から、文学作品の作られ方を数値的に分析するなど、素人読者にはたいへん興味深い話を展開され、終盤では言語や思考の構造など脳科学や哲学の分野にまで話が及びました。参加者からは、「難しかったが面白かった」「読書は好きで楽しんでいるが、作る立場の話は新鮮だった」などの感想が聞かれました。

9/25～27日 高校生国際料理コンクール（多気町）

本会員も通訳で協力

「高校生レストラン」でおなじみの多気町の県立相可高校で、9月27日の高校生国際料理コンクールにつながる一連の催しが開催されメディアでも紹介されました。このコンクールはオーストラリアの調理師連盟が後進の育成を願って毎年開催しているもので、このところ連続出場して好成績を収めてきた相可高校の縁で初めて日本で開かれたもの。出場チームのなかに、ニューカレドニア、タヒチと二つのフランス語圏の高校があったため、主催者から三重日仏協会にフランス語通訳のボランティアの要請がありました。これに応じて本会から周山大輔さんと荒木まどかさんが参加、活躍されました。周山さんは「フランス語圏の3チームのお世話をしました。大会は真剣勝負でピリピリした雰囲気だったので、通訳も一生懸命でした」と話していました。

11/22(金)

2013＜ヌーヴォー・パーティー＞（後援事業）

今年も解禁日の翌日、ボジョレをはじめとする赤、白、ロゼ約10種類のヌヴォー（新）酒を味わう恒例の催し。ボン・ヴィヴァン出口シェフの美味しい料理とともに楽しんでください。景品なども用意されるそうです。

期 間 11月22日（金）午後7時より

会 場 県立美術館内＜ミュゼ・ボンヴィヴァン＞ 津市大谷町

参加費 6,000円

※申し込みは主催者の（株）ワインショップ・ウチヤマ 059-226-3312まで



DONC どんく

N°99 octobre 2013 SOCIETE FRANCO-JAPONAISE DE MIE

発行

三重日仏協会

SOCIETE FRANCO-JAPONAISE DE MIE

〒514-0006 津市広明町418

418, Komei-cho Tsu-shi

TEL 059-226-2766

FAX

9/27 フランス大使夫妻一行 三重県を訪問
三重日仏協会主催で歓迎昼食会

クリスチアン・マセ大使とエレヌ夫人は、9月25日在名古屋名誉領事の認証式に出席する機会をいかして、26日伊勢神宮と皇學館大学を訪問、27日には三重県庁に鈴木英敬知事を表敬訪問、その後三重大学を視察、内田淳正学長ら大学関係者やフランスからの留学生たちと懇談しました。27日は大使夫妻に加えてシャルル＝アンリ・ブローサー在京都総領事（新任）、アリアンスフランセーズ愛知のクリストフ・ドレイエル館長も同行しました。大使、総領事の三重県での「そりい踏み」は26年間の本会の歴史でも初めてのことです。

三重日仏協会では大使の27日の日程に関して関係機関との調整役を務めるとともに、一行を歓迎する昼食会を津市内のレストラン＜ラ・パルム・ドール＞で催しました。

席上マセ大使は本会内田会長の歓迎のあいさつに応じて、三重県での日仏関係はいま拡大中であり、老若世代にわたる会員の人材に恵まれた日仏協会の役割への期待は大きいと話され、とりわけ食文化の面での交流を強調されました。



マセ大使から鈴木知事へのお土産



昼食会であいさつするマセ大使 その右にエレヌ夫人

随想

津市のフランス料理レストラン<ラ・パルム・ドール> (金の椰子) のオーナー・シェフ後藤雅司さん (本会会員) に寄せていただいた随想です。9月末三重県を訪問されたフランス大使一行を囲む昼食会でも腕を振るっていただき、大使らから賞賛を受けていました。

<パルム・ドール賞> ～カンヌ映画祭で与えられる最も素晴らしい栄光～

後藤 雅 司

レストランという舞台で、もちろん主役はスポットライトを浴びたお客様。

演じるのは華麗なるサービススタッフと、シェフの織りなす料理の数々。

プロヴァンス地方で最も華のある街、カンヌ。

映画祭の舞台にもなる、「オテル・マルティネス」のレストラン「LA PALME D'OR」で自らが修行した際、その自然と素材のマリアージュに感銘を受け、今も思いを寄せる場所である。



パリの有名レストラン<アピシウス>で
修業中にシェフ(左) スーシェフ(右)とともに

私が渡仏したのは、1990年秋、長男が生まれて、1才に満たない時でした。

なぜ、そのような状況の中で渡仏を決心したか、そこから話を始めましょう。

そもそも私が、フランス料理に魅了されたのは、この世界に入って3年が過ぎた頃でした。

ホテルのメインダイニングで仕事出来るチャンスを頂いたのですが、そこには、フレッシュのフォアグラや、オマール海老、トリュフやキャヴィア・・・

憧れの食材ばかりで、見るもの、手にするものすべてが新鮮でした。そんな環境の中、子供の頃から負けず嫌いだった私は、同世代の料理人には、負けるものかと、寝る時間も惜しんで仕事に没頭しました。

しばらくすると、フランスに食べ歩きに行った先輩たちが、「あの三ツ星レストランの鴨料理が最高だった！」とか、「やっぱりフランスのキノコは違うよな」という話で盛り上がっているのを聞き、もう居ても立ってもいられなくなり、普段の生活を切り詰めて、ついには1年後、後輩を誘って食べ歩きに行ったのです。

夢にまで見たフランス、パリの風景、そしておいしい料理の数々・・・

昼に夜にと惜しみなく食べ歩き、フランスの空気に酔いしれ、フランスを満喫できた旅となりました。しかし、まだその時点ではフランスで働きたいとかは全く思いませんでした。

大変充実した旅でしたが、日本に帰って日々仕事をしているうちに、今度はフランスに料理の修行に行く先輩が現れました。1年後、その先輩が帰国すると「フランスは、パリもいいけど、地方がいいぞ。有名な三ツ星レストランを食べ歩くよりも、実際にフランスの厨房で働いて、フランス人と同じ賄いを食べてこそ、フランスの生活や文化に触れられる」とか言う訳です。

負けず嫌い、しかも好奇心旺盛な私にとってそれはもう、この先、料理人を続けていく上で、「フランスでの修行」は、「必要不可欠なもの」となってしまったわけです。

その頃の私は、結婚をしていた上に、幼い子供も生まれたばかり。

それでも、と一大決心をして、フランスへ修行に行ったのです。

そこから約2年間、フランスでの生活は、料理人としてだけではなく、一人の人間として、様々な経験が出来ました。

ある程度、日本で経験を積んで行ったのが後になって良かったと感じました。

あまり早く行き過ぎると、いいも悪いもすべてがフランス流になってしまいがちです。

フランス人相手にフランスで勝負するならそれも良いことだと思います。しかし帰国して日本でやるのなら、それは又、別だと今でも思っています。なぜなら、風土も違えば、食べる人も日本人だからです。

それでもフランスに行かなくては感じられなかったことも多くありました。

たとえば、フランスでは、お昼になると、銀行や郵便局、美容室なども一時的に閉まってしまいます。お昼の時間をみんなと共有するわけです。

それも驚きでしたが、カンヌの「ラ・パルム・ドール」で働いていた時、フランス人の気質を象徴するような出来事がありました。

ホテルの前のメインストリート(クロワゼット通り)の前に海岸があり、日本の夏と同じように、花火大会があるのです。その日、もちろんレストランは満席、言うまでもなく、厨房は戦場となります。

花火大会のラスト30分、今からクライマックス!という時、シェフが「arretez service!»(サービスストップ!)と言い、何番テーブル次は魚料理、何番テーブルは肉料理、という確認をとると、料理人全員がクロワゼット通りに出て行きました。

クライマックスの花火観賞のためです。日本では到底あり得ないことです。

これぞフランスならではの風習であり、「みんなで楽しもう」という文化なのだと思えました。

結局はフランス料理は、フランスで生まれたもの、

料理を語る前に、文化を知らなければならないということを感じました。

しかし、文化は違えども、『esprit』精神は受け継げるものだと考えます。

そしてこれからもフランスで修業したことを最大限に生かして、すべてのお客様から『パルムドール賞』を頂けることが“最高の栄誉”だと信じて、頑張っていきたいと思えます。



9月27日 マセ仏大使と 左はドレイエル館長



歓迎昼食会献立の一皿