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
FAX　059－226－2766

DONC どんく

N°112 mars 2018　SOCIETE FRANCO-JAPONAISE DE MIE

Fête de Noël au Bistro La Fleur

フランス人留学生歓迎パーティーが、会員竹谷直記氏経営のビストロ「ラ・フルール」にて、12月17日に開催されました。

通算４回目となる、当協会ではすでに恒例となりつつある冬の行事で、招待された学生はリール大学やリヨン大学から三重大学に留学中の４名（ジョネル、アナイス、ルイーズ、マリン）。修士課程で学ぶ学生が多かった前回のパーティーと打って変わって、今回はみな20歳前後の若い学部生。アニメやコスプレに興味のある今時の学生という雰囲気で日本語はまだまだでしたが、１年の留学を終えて帰国するころにはずいぶん上達していることでしょう。

後半には例年通りクイズ大会とプレゼント交換。「フランスでパリ、ニースの次にホテル数の多い町は？」、「隅と角の日本語の違いは？」などがクイズの問題でした。

ラ・フルールの料理はいつもながらとてもおいしく、留学生も久々のフランス料理に満足の様子。スペシャリテである松阪牛のローストビーフは、フランスでも食べられない味でしょう。

日本、そしてなにより三重に興味のあるフランス人と接することができ、われわれ会員にとっても楽しい一夜でした。次回を楽しみにしています。

（淺野信二）

会員だより

名作の中のフランス料理に舌鼓

〈*Apprécier la cuisine dans le célèbre roman français*〉

今回で２回目となる、「名作の中のフランス料理 *Apprecier la cuisine dans le celebre roman français*」が１月14日に津駅前のビストロ　ラ・フルールにて開催されました。

三重日仏協会主催の文芸講演会でおなじみ日本フランス文学会　前会長　柏木隆雄先生をお招きし、バルザックの作品に登場する、あるいは作家生誕の地トゥールにゆかりのある料理とワインを楽しみながら、先生のテンポのよいお話に耳を傾けるという贅沢な会の第２回目となります。

今回は『ラブイユーズ』の作中に登場する食卓を再現するということでしたが、聞けば柏木先生がパリに出した博士論文のテーマは「独身者3部作」で、その3部作にこの作品が入っているらしく、「懐かしく力を入れて準備した」という先生からのありがたいお言葉。

料理は牛肉を茹でただけのブッフ・ブイィ“*Bœuf bouilli*”とフランス産　鳩のロティ“*Rotie depigeon*”。素朴な料理の後に豪華な料理が登場するという作品の意図を見事に腑分けする先生のお話を楽しみながら、ルイィの地酒（赤ワイン）と、名作の中のフランス料理に、先生はじめ出席のみなさまに舌鼓を打っていただきました。

（「ビストロ　ラ・フルール」　オーナー竹谷直記）

フランス食だより

昨年の２月にフランスに行ってきました。到着時間が大幅に遅れた影響で深夜のビストロから旅が始まりました。パリ８区の、創業1936年という典型的なビストロ「シェ・アンドレ」にてビストロ料理。カラフェのシャルドネもマダムの気さくなサーヴィスとともにいいマリアージュ。心温まる食卓で長時間フライトの疲れも吹っ飛びます。

２日目は、教会や美術館を巡った後、パリ４区にあるアラン・デュカス氏の「ブノワ」へ。フランス料理が誇る古典料理の牛タンとフォアグラのテリーヌ ルキュルス風と仔牛頭部（脳みそ、タンなど）テット・ド・ヴォーなど牛料理をいただきました。狂牛病の発生以来、フランスを含むEUでは月齢12ヶ月以上の牛の舌と頬を除く頭部を危険部位としています。酪農の現場から雄牛を利用する観点で生後８ヶ月前後の牛を食べる風習があり特定危険部位は厳密には各国により違います。日本よりも厳格な規制の中にも自国の食文化を守る柔軟な姿勢に感心させられました。

そしてこの旅の一番の楽しみが、パリ16区にあるブーシェリー（肉屋）「ユーゴ・デノワイエ」。市内外の三つ星レストランを多数顧客に持つことで有名な業界のカリスマです。日本では恵比寿にも出店していますが、パリ本店では精肉の作業場と売り場を見ながらユーゴのお肉を食べられるレストランが併設されています。いただいた肉には弾力と保水性があり熟成してなお力を感じます。牛の種類に関係なく生体が屠畜直前まで生き生きと元気なことと枝肉のまま一定温度にて熟成され食べる日に骨抜き精肉されること。また根本的に日本とは肥育哲学の違いもあります。真空が悪いとは思いませんが熟成ということになるとその意味合いは違う。ユーゴ氏ご本人にも会えてフランス式熟成の意義を改めて実感できました。

最後はパリ最古のボーヴォー屋内市場。ここの市場はアリーグル広場に隣接していて、その広場で開かれる市や蚤の市と共に市場が並びます。魚屋さん、オリーヴ屋さん、花屋さん、果物屋さん、八百屋さん、チーズ屋さん、ジビエ（猟獣肉類）屋さん、肉屋さんなどなんでもアリで見ているだけで本当に楽しい。ところでフランスの食材を見てつくづく思うことは食材が生きていること。肉や野菜は、絶命してからも細胞は活動し続けるわけであって、本当の意味での死は細胞の活動が停止した時、つまりなんらかの調理をした時だとも考えられます。これは形や見た目で評価される日本と違い、作り手や場所、味を基準にする国ならでは。耕作や肥育に対する哲学も根本的に違う。食に関わる私達は連携して農産の在り方も考えなければいけないと気づかされました。

（竹谷直記）

4/8(日) 柏木隆雄氏「第18回文芸講演会」

毎回好評を博しております文芸講演会も18回目を迎え、今回も放送大学三重学習センターとの共催で、下記のように開催いたします。

一般公開、入場無料です。多数のご来聴をお待ちしております。

日 時：４月８日(日) 午後２時～４時
会 場：三重県総合文化センター内、生涯学習センター棟４階中研修室
演 題：「フランスはどのように中国を知ったか」
―バルザックの小説を手がかりにして―
講 師：柏木 隆雄 先生
（大阪大学名誉教授、前日本仏文学会会長）

＜講師のひとこと＞

バルザック・コレクション 『ソーの舞踏会』 柏木隆雄訳（ちくま文庫、2014年）に収載されている『禁治産』には、中国通の主人公デスパール侯爵が登場します。
彼がなぜ中国通になったのか？ その理由を中国に派遣された宣教師たちの仕事（17～18世紀）を絡めて絵解きしていただきます。フランスと中国の関係を知る上でも興味深いお話になると思います。

2018年春季

楽しく学べる フランス語会話 入門講座

日 時：平成30年５月７日(月)より 毎週月曜日(全８回) 午後６時より７時まで
場 所：津駅前・第一ビル ６階
講 師：Ｊ=Ｆ ダメム講師（Jean=Francois DAMEME)（三重大学人文学部講師）
参加費用：１０，０００円

＊参加ご希望、お問い合わせは：滝沢（たきざわ） 090−4867−1476（終日）
Ｊ=Ｆ ダメム 0598−58−1811 （昼間）

《雑感》フランスとピョンチャン・オリンピック

朝鮮半島の政情不安を理由に、はじめは不参加を表明していましたがピョンチャン・オリンピックに参加したフランス、マクロン大統領は開会式には自分の代わりに、外相とスポーツ相を送った。大方の日本人は自国の選手の活躍・メダルに注目するものの、外国選手に活躍には興味がないようだ。今回、メダルでは、日本が、＜４，５，４＞、フランスは＜５，４，６＞と日本を上回る。アイスダンスでの、パパダスキ・シゼロン組は銀メダルとなったが、ショートでの衣裳のトラブルがもったいなかった。女子モーグルでは若干19歳のラフォン選手が金メダル、男子スノーボード・クロスでは、ボルティエ選手が金。

特筆すべきは、日本ではなじみのないバイアスロンで、フールカデ選手が３冠をはたした。３冠といえば、68年グルノーブルの３冠王ジャン・クロード・キリー選手の活躍がなつかしい。（滝澤）