

パリからスペインへ6000*。味のドライブ その2



▲さあ出発 オルリー空港で

島 静代
撮影/島 伸一

昨年夏、私と弟の二人が待望の
パリからスペインへの味のドライ
ブにスタートしたのは、花のパリ
の表玄関、オルリー空港からだっ
た。これは、空港近くでレンタ
カーを借りたため。車は、フラン
スの国産車「シムカ・ミル」で、借
り賃は十五日間で一五〇〇*（約
九万円）であった。
朝の十時にいよいよ出発。車の
調子もまずまずで、最初の目的
地であるパリ郊外のランブリエに向
かった。



▲麦畑の向こうに、ドミ
ニクの家が見えてきた

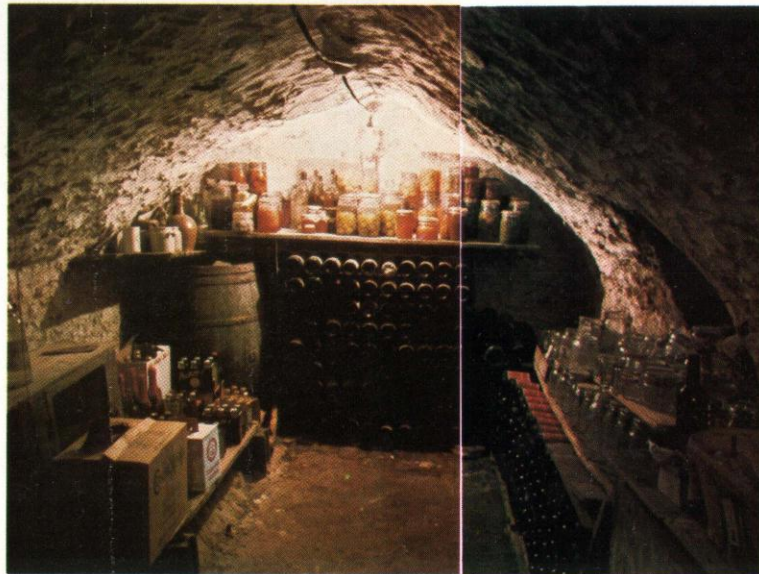


▲パリから26*、ベル
サイユ宮殿に寄る



フランスの農家の食卓拝見

▲ボルドーに近づくと一面ぶどう畑だった



▲農家ならたいていある地下ぶどう酒貯蔵庫



▲両親と久しぶりに食事を楽しむドミニク

オルリー空港から、高速道路を
飛ばして約四〇*、パリ郊外のラ
ンブリエは、黄金色に波立つ麦畑
が広がる農村地帯である。そこ
にはいる前、私たちは途中でベル
サイユ宮殿に寄ってみた。ブルボ
ン王朝時代に建てられた宮殿は、実

に豪華壮麗。フランスの歴史の重
みと富の豊かさを見せつけられた。
ため息をつきながら一巡し、再び
車を駆ってランブリエのドミニク
の家についていたのは、パリを出てか
ら六時間後の午後四時だった。

ドミニク家を探ねたのは、フラ
ンスのごく一般的な農村家庭の味
を知るためである。ご紹介が遅れ
たが、ムッシュ・ドミニク・レ
ニヨールは十九歳。私が三年来料理
修業をしているレストラン「ヘカメ
リアン」の同僚で、腕も確かで親切
な男の子。兄さんたちはすでに結
婚し、二人きりで暮らしている。パ
パとママは末っ子と日本人の客を
暖かな夕食で迎えてくれた。ごち
そうは、昼食、夕食は簡単にとい
うフランス式メニューではあった
が、ポタージュはあつあつのオニ
オンスープ、メイン料理はゆがいた
豚の頭肉の薄切りを、ピネグレ
ットソースで食べるフ・テッド・
ド・ポールという珍味だ。それに
いんげん、にんじん、ビーツ、じ
やが芋などの野菜をたっぷり盛り
合わせたサラダと幾種ものチーズ
にワイン。そして、ひんやりとし
た口あたりと甘ずっぱさで、食事
をさわやかに締めくくったコンポ
ートは、季節に庭のあんずで作る
という手作り食品。フランス人の
食生活の厚みを感じる食卓だった。



▲町かどに立つ屋台 色とりも豊富だ



▶ボルドーの近代的なマーケット



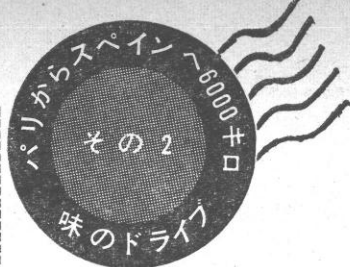
◀ぶどう酒をこちそうになって

フランス人の食卓にワインは欠かせないものと充分に承知はしていたものの、ドミニクの家のおぶどう酒貯蔵庫は実に見事だった。各種の各年度のワインがずらりと横たわる地下の穴蔵は、このへんではどこの家にもあり、第二次大戦中は、レジスタントの隠れ場所として活用されたという話だ。

翌朝は朝食もそこそこに、そのワインのふるさとボルドーへと向かう。ボルドーに近づくと、背たけがちようど一層ほどの木々、というより畑が目だつて多くなつた。よく見るとぶどうの木。ガロンヌ川にさしかかるころには、もうこの緑がなだらかな丘陵を一面に埋め尽くす。ここがブルゴーニュと並ぶ世界のワイン名産地かと、胸がはずむ。

ボルドー市内では、パリのような朝市は姿を消し、近代的なスーパーマーケットが多い。その一軒のワインコーナーをのぞく。店のおばさんにワイン工場の見学をしないと相談すると、大通りにあるワイン展示場を教えてくれた。展示場には資料が豊富にそろっていた。そこで紹介されて、ワイン工場を尋ねることに成功！ 詳しくは134頁に。

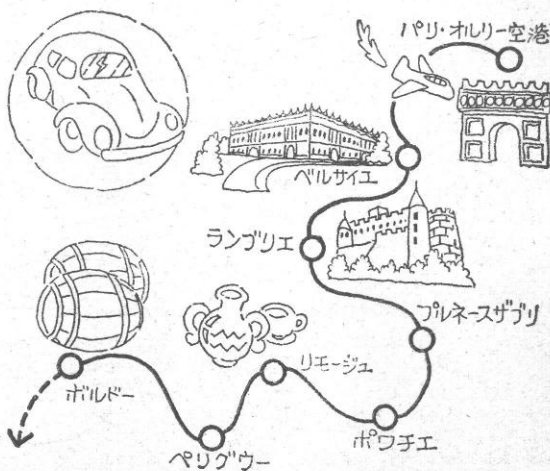




フランスの農家の 食卓拝見

朝の十時にパリ・オルリー空港を出発した私たちは、国道一八六号を南へ向かった。郊外のベルサイユまでは約二六キロ。ここでベルサイユ宮殿を見学して、一路、私の仕事仲間であるムッシュ・ドミニク・レニョーの家へ。

レニョー家はパリから約六〇キロ、車では一時間半くらい。ベルサイユから国道一〇号を約二〇キロ行ったランブリエという静かな町から、更にわき道に一三キロほどはいったブルネー・スザブリにある。



“楽しい食事をノグが生んだ知恵の数々”



ランブリエにはシャトー・ランブリエという、ミニ・ベルサイユ宮殿といった感じの美しい城があり、森も非常に多い。

ブルネーも、このランブリエに似て、森や川があり、狩りをするのに適している。だから、たいていの家では休日に狩猟を楽しむ。獲物は、うさぎ、いのしし、しか、きじ、山

しぎなど。これらの皮をはぎ、さばくのは、どの家庭でもご主人の役目。そして、パテやローティにしたり、野鳥をぶどう酒で充分に煮て、オレンジやブリュノー(すもも)、アブリコット(あんず)などのくだものとともに煮込む料理にしたりなど、腕をふるうのは主婦である。

これら獲物の肉は、だいたいの家庭にもある冷蔵庫と冷凍庫に、パンや野菜といっしょに保存する。庭でできたあんず、さくらんぼ、くるみ、桃などの果実類、野菜類も貯蔵品として、ジャムやシロップ煮にしたり、ピクルスにしたり、水煮にしたりして、これも各家庭にある地下室へしま込む。地下室には、このほか、ぶどう酒、シャンパン、ビール、ジュース、そしてびん詰めにした自然水(エビアン、ピットェイルなど。ご存じのように、ヨーロッパでは水が臭みが強くてまずい)や炭酸水など、多くの飲料水を長い年月、大事に保存する。

フランス人は全員がアルコール(軽いアルコール中毒者)であると、彼ら自身がいうように、実によく飲む。これは、ほんの子供のころからぶどう酒で鍛えられているからであらうが、アルコール、ぶどう酒類なしで彼らが生活していくのは考えられないことだ。

まず食前酒といって、食欲をそそるために食事の前に、マルティニー、チンザノ、リカー、ベルノード、ウイスキーなどを飲み、子供たちはジュース類。食間酒は白ぶどう酒、赤ぶどう酒、りんご酒(シードルという)、ビール類など。そして食後酒としては、シャンパン、コニャック類などである。

レニヨール家ではカトリックなので、金曜日には肉類はタブー、必ず魚料理にする。宗教上から来た食事の習慣を、今も忠実に守っているのだ。また、フランスの一般家庭がそうであるように、昼食をこちそうにし、夕食はハム、ソーセージ、パテ類など貯蔵品を主にした料理でよくすませる。昼食は、たとえばオードブルからはじまって、かもの丸焼きなどをメインにし、デザートにちょっと手をかける、といったもの。

このように、昼食と夕食にはたっぷりとするので、朝はパンとカフェ・オ・レだけ。この朝は簡単にという食生活は、どうも合理的のようである。フランス人は実にタフに働き、よく遊ぶ。そのエネルギーの源は、この食生活のリズムにあるのではないかと、レニヨール家で食事をともにして、考えさせられたのだった。

レニヨール家から一、二分のところにもムッシ

ユート・ドミニクの祖母が、それこそほんとうの農家に一人で住んでいる。が、その家の外観に似合わず、へやの中にはサロン風の家具や食器だなど骨董的(こぶどう)なすばらしいものが多く、キッチンをのぞくと、そこには六十年以上も使い続けてきたというストープ(調理用かまど兼用)がでんと置かれている。それは、モダンな台所を持ち、少しでも生活を合理化しようと考えているマダム・レニヨールと、全く対照的。家具にしろ食器にしろ、よいものをそれこそ大事に大切に扱い、何代にもわたって使い継いでいく。こんなところにフランス人が持つ歴史の厚みがあるのではないかと、感じたことであった。

翌朝、私たちはレニヨール家の人々のもてなしにお礼をいい、ボルドーに向かった。

ぶどう酒のふるさと

ボルドーを尋ねる



ボルドーまでの道のりは約六〇〇キロで、八時間ほど。国道一〇号沿いのボワチエは、フランソワーズ・サガンの小説の舞台になった場所。そして国道一四号のリモージュは、陶器の生産地。二一号のペリグー、これは町全体が「芸術の」と呼ばれるにふさわしい美し

第四回 厨房設備講座 受講生募集のお知らせ

例年通り「厨房設備講座」を四月から一年間、夜間に開講します。

集団給食の運営に必要な知識や技能の基礎をわかりやすくお教えするこの講座は、給食関係者、及び厨房設備関係のかたがたから、たいへん好評を得ています。

現在、関係業務に携わっているかた、将来従事する予定のかた、また厨房設計に興味のあるかたにはまたとないチャンスです。

■課程内容

厨房総論／厨房設備計画／衛生設備／内装仕上げ／厨房機器／特殊設備／各種厨房のレイアウトなど

■講師 女子栄養大学講師 飯野 香・他

■開講時期 および日時

昭和四十九年四月開講

毎週木曜日

午後五時四十五分～七時三十分

■申し込み資格

高等学校又は旧制中学校卒業以上の男女

■受講費

	本学卒業生	その他
聴講申し込み料	5000円	6000円
聴講料(二年分)	11000円	12000円

■申し込み手続き

所定の申し込み書に、聴講料、健康診断書を添えて、女子栄養大学二部教務課に提出して下さい。郵送も可

申し込み用紙は本学教務課にあります。

■お問い合わせは

女子栄養大学二部教務課

〒170 豊島区駒込三の二四の三

電話(98)六五一一内線(二六二)

い町。フォワグラ(がちょうの肝臓)の産地としても有名である。骨董屋が多かった。やがて八九号に接続して、ポルドー着。

私たちは念願のポルドーにやって来た。ぶどう酒のふるさとに……。ポルドーは思っていたより大きな都会だった。人口約三十万。前面に大きな港を持ち、背に穀倉地帯を控えた南西フランスの中心地である。

特別な予備知識を持たないままに着いた私たちは、まず町をあちこち散歩してみた。すると喫茶店の中に大きなマーケットには、町の中心部にある大きなマーケットには、自動販売機によるぶどう酒コーナー。そのたびに私は、これこそまさにぶどう酒の町、と目をみはったのだった。

売り場には、マディック、シャトーといった高価なものから、びん詰めの安物まで所狭しと並んでいる。そして販売機では、町の人たちが家からびんを持ってきては、一リットル、二リットルと小出しに好きなだけ、セルフサービスで買っていく。値段のほうは一フラン(約六十円)からあるので、料理にふんだんに使えるという。どうもぶどう酒を水と同じように考えているようだった。

この売り場で、私たちはぶどう酒の展示場のようなのがあることを聞いた。さ

っそく出かけていってみると、「La Vinothèque」(ぶどう酒の図書館)とある。ここには二百種類以上ものぶどう酒が品質、銘柄、年別にそれぞれ置いてあり、紹介している。注文があれば販売もするので、かなり多くの人を買っていたが、その選び方といったら真剣そのもの。一本一本手にとってはためつがめつながめて、ようやく求めていく。その姿を見て、いかにぶどう酒がフランス人の食生活の中で重要な位置を占めているかということとを、あらためて認識した。

ここでまた私たちは、係員にぶどう酒の工場とカーブ(貯蔵庫)を教えてもらい、市内からおよそ二〇キロほど離れたランゴン地方に向かった。

まず尋ねたのはシャトー・オー・バエリー。幸いにも私たちは社長、ムッシュ・ダニエル・サンダースに会うことができ、マダム・サンダースには、約二百五十樽のぶどう酒が眠るカーブを案内していただいた。工場はこのカーブとは別の棟で、その棟の回り一帯は約二〇ヘクタールのぶどう畑。きれいに整列したぶどうの木々が果てしなく広がっているのを見て、私は思わず感嘆の声をあげてしまった。

簡単にぶどう酒作りの過程を書く、ぶど

うを収穫したら、まず大きな箱状の機械に投げ込んで、種と実に分ける。更に、実は太い管を通して漉し機に送り込み、そこでジュール(Juice)にして発酵させる。そして四日目ごろに様子をうかがい、発酵が順調だったら最終的に大きな樽に移し入れる。しかし商品として通用するのは、白ぶどう酒で一年後、赤ぶどう酒だったら二年後である。昨年はこの工場で赤ぶどう酒を五十万本も生産したという話であった。

私はすすめられるままに試飲してみたが、舌ざわりがまろやかであとに残らない。

というわけで、アルコールに弱い私はもう顔をまっかにして、社長夫妻や工場の人たちに別れを告げた。

もう一つ、シャトー・カニボニエという工場も見学したが、だいたいさきのシャトー・オー・バエリーと同じ。ここで私は二本の白ぶどう酒を記念のために買い、ほろ酔い気分ランゴンをあとにスペインへ向かった。

夕日が沈みかけたいなか道を、車は走る。窓の外にはどこまでも続くぶどう畑。そのとき私は、フランスの農業の豊かさをつくづく思ったのだった。そして食生活への思いやりは、貧しい生計と知恵からはなかなか生まれにくいものであることを知ったのである。