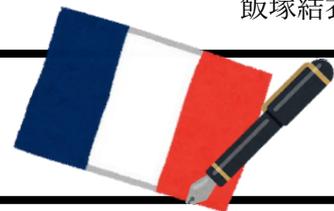


フランス便り

～2019年4月～



【はじめに】

Bonjour! ストラスブールに留学中の飯塚です。春の過ごしやすい気候になり、ストラスブールでは毎日たくさんの観光客を見かけるようになりました。その多くは欧米系ですが、中国の団体もたくさん見かけます。(ちなみに日本の団体を見かけたのは2,3回程です。) そのため、街はクリスマスの時のようにたくさんの人がいてとても賑やかです。

最近、嬉しいことがありました。それは友達とスターバックスに行ったときに抹茶フラベチーノを飲めたことです! 壁にかかっていたメニューにはなかったのですが、定員さんに聞いてみたところあると言われたのでそれを注文して久しぶりに抹茶の味を楽しみました。(GreenTea と説明したのですが、うまく伝わらなかったところを別の店員さんが“Macha?”と言ってくれました。抹茶といえば通じるようです。) 初めて抹茶フラベチーノを飲んだトルコの友達は「パイナップルとかキウイみたいなフルーツの味がする」と言っていました(笑) 日本人の私にはちょっとよくわかりませんでした、「今度また頼むわ!」と気に入ってくれたようで嬉しかったです。

【Poisson d'avril (ポワソンダヴリル)】

Poisson d'avril (ポワソンダヴリル) というのは直訳すると“4月の魚”という意味で4月1日のエイプリルフールのことです。日本でもエイプリルフールは嘘をついてもいいという日で盛り上がりますが、フランスでも同じく嘘をついたり、いたずらをして楽しめます。一般的には魚の形の紙を気づかれないように背中に貼るいたずらをしたり、魚の形のお菓子を食べたりするようです。この日、学校からの帰り道に広場で遊んでいる子供たちを見ましたが、背中にはちゃんと魚がくっついていました(笑)

【Pâques (パック)】

Pâques (パック) というのはイースター(復活祭)のことです。イースターというのはイエス・キリストが復活した日でキリスト教にとって大切な日です。フランスはほとんどの人がキリスト教のためイースターの日祭日になっています。ちなみにイースターの日は春分後の最初の満月の次の日曜日と決まっています今年4月21日(日)でした。フランスではこのイースターの日と翌日の月曜日は祝日になるのですが、私が留学



ケーキ屋さんで売っていたチョコレートうさぎです!

しているストラスブールはアルザス地方にあるため金曜日にも祝日になりなんと4連休でした! イースターが近づくと街には卵の飾り付けをするお店がたくさん出てきます。またケーキ屋さんやスーパー、パン屋さんでは卵の形やうさぎの形をしたチョコレートや子羊型のパンケーキをたくさん見かけるようになります。私も卵型のチョコレートを目当てにお気に入りのケーキ屋さんに行ったところ、いろいろな動物の形のチョコレートが売られていました。いろいろ迷いましたが、ホワイトチョコレートでできた可愛いユニコーンのチョコレートを購入しました! 食べるときに少し悲しい気持ちになりましたがとっても美味しかったです。

【お菓子で異文化交流】

ある日の授業で自分の国のお菓子について紹介しあうことがあり、先生の提案で日替わりで自分の国のお菓子を実際につけてみんなで食べることになりました。私はお菓子作りが好きなので日本でよく作っていたのですが、いつも洋菓子ばかり作っていたのと日本と違いスーパーで材料が売っていないので少し不安でした。幸運にもストラスブール市内に1店舗アジアスーパーを発見したので材料を買いに行きました。日本でもよく作っていた団子を作ろうと思ったのですがきな粉が見つからなかったため、白玉粉、小豆缶を買って試しにぜんざいを作ってみました。しかし、白玉粉が中国のもので日本の白玉粉と違うのか味やにおいがいつも食べていたものと違ったため、代わりにいちご大福に挑戦することにしました。いちご大福にした理由は材料がそろっていたことも

大聖堂の近くの広場には屋台も出ていました!



私が買ったチョコレートのユニコーンです。何とも言えない顔で本当に可愛かったです!

ありますが、初めてあんこを食べる人がほとんどだと思ったのでいちごと一緒だとあっさり美味しく食べられること、またどの国でも馴染みのあるホイップクリームをのせてホイップいちご大福にすればかなり食べやすくなると思ったからです。初めて作ったせいもあり3時間くらいかかりましたが何とか作ることが出来ました。(小豆缶は水分を飛ばすのとし餡にするために潰しながら煮たので2時間くらい掛かりました。) クラスメイトにあんこを説明するとやはり「え、豆が甘い?!」「それ美味しいの?」という反応が返ってきましたが、実際食べてもらおうと案外好評でレシピを教えて欲しいという友達もいました。また緑茶も持っていました。お茶が大好きなイランのクラスメイトには人気でした。

この企画ではイラン、メキシコ、トルコのお菓子やアルゼンチンのマテ茶、先生は玉ねぎタルトを作ってきてくれました。特にイランのお菓子には知らないスパイスが使われてあったため、初めての味がたくさんあって面白かったです。



“マテ茶”
アルゼンチンのお茶。
茶葉を専用の容器に入れてお湯を入れます。茶葉が浮くので金属製のストローのようなもので下のお茶を飲みます。(絶対に混ぜてはいけません) 初めて飲みましたが緑茶に似ていて美味しく飲みました。友達が使っていたのは木のコップでしたが金属製のものなどコップの種類でも風味が変わるそうです。



“Halva” (ハルヴァ)
イランのお菓子。
優しい甘さでさつま芋みたいな感じでした。(さつま芋ではないようです。)



“Tarte aux oignons”
フランスの料理。
玉ねぎが主役のタルト。玉ねぎが甘くて美味しかったです。



“シャーロットシトロン”
メキシコのお菓子。
上に載っているのはライムです。
レアチーズケーキに似ていて凄く美味しかったです。

【デモに遭遇】

ある日の土曜日に大聖堂の周りを散歩していたところ、たくさんの警察が待機しているのに気が付きました。フランスの警察は日本の警察とは違上半身くらいあるマシンガンのようなごつい銃をよく持ち歩いています。(ストラスブールは観光地のせいもあってか迷彩柄の服に同じくごつい銃を持った人がよく街の中を歩きながら警備をしています。) 少ししたところでラッパの音と人々の声が聞こえてきたので音の方に行ってみると黄色いベストの団体が歩いてきていました。観光客などで野次馬もけっこう集まっていたので少し見に行ってみました。私は巻き込まれるのが嫌だったので写真だけ撮ってその場から離れましたが、天気が悪かったのにも関わらずたくさんの人が旗や横断幕を片手に訴えながら行進していました。



デモに参加している人々。

【おわりに】

4月は友達と一緒に食事することが増え、いろいろな食文化に触れる機会がたくさんありました。イランの友達のお弁当を分けてもらったり、レストランで雛鳥を食べたり、ドイツの友達オススメのドイツビールを飲んだりしました。私はフランスで人生で初めてうさぎ、雛鳥、エスカルゴを食べました。食べる前は抵抗がありましたが、食べてみるとどの料理もとっても美味しかったです! 日本に帰る前にぜひカエルも食べてみたいと思っています!

留学に来てから思うのは同じ料理や調味料でも日本とフランスでは味が違うことです。例えば、フランスの牛乳は常温保存が普通でプラスチックのボトルに入っており、乳脂肪の濃度で4つの種類に分かれています。(だいたい2か月以上もちます。) 留学にきてすぐの頃は1番濃いものは味が濃く、2番目に濃いものは味が薄かったりと違和感ばかりでした。また水ですら軟水になれていたので何か美味しくないと感じていました。(いまは慣れたので全然平気です。) またキャベツもフランスには何種類かあるため日本のキャベツと同じだと思って調理したところなかなか柔らかくならず困ったこともありました。(あとで調べてわかりましたがどうやら白キャベツという種類だったようです。)

新しい食べ物や味に戸惑ったり困ったりすることもあります。味や香りなどは自分で経験しないと理解できないと思っているので自分の世界を広げるためにもいろいろ挑戦していきたいと思っています! それではまた! Au revoir!



雛鳥のローストです。