



フランス便り

2024年1月



小林千鶴

冬の長期休みが終わり新たな一年が始まりました。Bonne année！皆様、明けましておめでとうございます。去年は良いお年を過ごされましたか？私はクリスマスや新年など沢山のお祝い事のパーティーをする機会がありました。今回は長期休みの間に行ったパーティーで食べたフランスの料理について書きたいと思います。

Noël

フランスはキリスト教の国であるため、Noël(クリスマス)はとても大事な行事です。24日の夜に家族や親戚が集まってパーティーをします。そのため、24日の朝は軽く食べて夕方くらいからパーティーを始めます。フランスの伝統料理であるエスカルゴやフォアグラを食べます。その中でも、Bûche de Noëlと言われるお菓子はどこの家庭でも食べる



そうです。Bûche とは薪という意味があり、Bûche de Noël で「クリスマスの薪」という意味があります。日本でもクリスマスの時期にケーキ屋さんに行けば売っていることが多く、馴染みがある人もいると思います。見た目はロールケーキのような形をしていますが、ロールケーキよりも遙かに甘いです。とても甘いですがすごく美味しいです。

以前の Bûche de Noël は食べ物ではなく、できるだけ長時間燃やした後の切り株をリボンや葉っぱで飾り付けた物でした。これは、北欧諸国の伝統儀式の一つで、フランスに広まったのは第二次世界大戦以降だそうです。このデコレーションの伝統は現在でも受け継がれており、お菓子の上に写真の様にカラフルに飾り付けをします。

1月6日

この日は Galette des Rois と呼ばれるお菓子を食べる日で、写真のような丸いお菓子を食べます。1月6日はフランスでは公現祭と言われ、三博士の参拝によってイエスキリストが神の子として公に現れたことを記念する日となっています。Galette des Rois の Galette は丸く焼いた料理を意味し、Roi(s)とは王様を指し、「王様の菓子」という意味になります。



周りはパイで中にはアーモンドクリームが入った生地が入っています。南仏の方ではブリオッシュ生地にドライフルーツやオレンジをトッピングしたリング状のものが食べられるそうです。(ブリオッシュ：甘い食パン、ミルク食パン) Galette des Rois も Bûche de Noël と同様に家庭で作る人もいますが、少し時間がかかるため買う人が多いそ

うです。私のホームステイ先では家の人が作っていました。このお菓子を買うと必ず王冠がついてきます。お菓子の中には fève(空豆)と呼ばれる小さな陶器の人形が入っていて(写真の中央)、切り分けた際 fève が自分の食べる分に入っていたらその日1日その人が王様になることができるというルールになっています。このお菓子は取り分ける際にもポイントがあり、みんなが公平になるようなルールになっています。初めに一番年齢の若い人はお菓子が見えないように机の下に隠れます。その後配る人が「誰の分？」と尋ねるので一人ずつ名前を指名していき誰がどれを食べるのか決め、配り終わったらみんなで食べます。

アドベントカレンダー

これはフランスの伝統ではないのですが、私のホームステイ先では12月に入ると毎日カレンダーの番号を開けていました。元々はドイツ発祥のもので待降節の日(クリスマスを迎えるための精神上的準備期間)を数えるために作られたものです。私の家庭では木箱で作られたカレンダーに数字を書きチョコレート詰めていました。これは12月1日に始まり24日までなのですが、毎日チョコレートを食べるのは少し辛かったです。フランスではチョコレートは日本よりも日常的に食べられていて、日本でいう GODIVA のようなチョコレート屋さんがたくさんあります。



まとめ

改めてフランスはお菓子を沢山食べる国だと思いました。何かイベントがあればみんなでお菓子食べて楽しむという文化がとても楽しいです。家族との時間を大切にするとこの文化が日本でも、もっと広まって家族団らんの時間が増えたらいいなと思いました。

また、フランスは家庭第一の国というだけあって平日でもお店がしまるのは早く、12月24日以降は飲食店などの仕事以外は基本的に全て休みです。日本ではあまりないことなのでとても新鮮に感じました。