

2023

ふらんす

4
avril

特集

キーワード別フランス語学習案内

音声ダウンロード)))



Occitanie



こんにちは。フランス在住ライターの高崎順子です。今月から1年間、表紙イラストにまつわるエッセイをお届けします。どうぞよろしくお願ひします。

フランスの地方性を楽しめる読み物を、と編集部よりお声かけをいただき、最初に思いついたお題が地方名産品でした。この国に住んで23年、仕事で余暇であちこちを旅するなか、私の最大のお楽しみがお土産選びなのです。美食の国の本領と私の食いしん坊気質が相まって、その多くは食べ物ですが、フランスの地方はバラエティ豊かな手仕事の品の宝庫でもあります。陶磁器や布や木やガラスの工芸品、石鹼に刺繍にナイフに蜜蝋。西谷久さんの素敵なお土産の数々は、見ただけで心躍るだろうなあ。そこにこれまでの旅の記憶を添えたらどうかしらん。月1回、読者の方を紙面上の小旅行にお招きするような……と、まず私自身がワクワクして企画をご提案しました。

タイトルの六角形はHexagone、地形がこれに近いことから、フランス本国領土の別称になっている言葉です。その領土内にちょうど12ある地域圏ごとに、美味しく楽しい名産品とともにフランスを巡っていこうと思います。回数の都合で取り上げられなかった、コルシカと5つの海外県・地域圏もいつか必ず、と念じつつ。

ところがここで一つ、困ったことが。さあお土産選びだ～！

とノートとペンを取り、旅した土地とお土産を地域圏別に書き出していくうち、私のウキウキはドキドキに変わっていきました。一つの地域圏がかなり大きく、旅の記憶もお土産も、その区分でまとめていいのか悩むほど多彩にあるのです。

フランス共和国は基礎自治体のCommune、県に相当するDépartement、複数の県を取りまとめる地方的なRégion(地域圏です)の3つの単位で行政区を成しています。本国領土の地域圏は長らく22ありましたが、2016年の再編で12になりました。より細やかな地方区分で郷土心を分かち合いおらが郷自慢を競い合ってきたフランスの人々は、その線引きにも新たな地域圏の名付にも、あれやこれやの大騒ぎ。その様子は私もよく覚えています。

とはいえ連載回数は12回、新しい12区分がちょうど良いのもまた正直なところ。私の来訪経験もお土産選びの感覚にも偏りはあり、いずれにせよ各地域圏を1回で捉えきれないのは明白です。フランス地方のバラエティは12色では表せないとご了承の上、一人の旅好き食いしん坊の独断と偏愛に溢れたお土産カタログとして、ゆるやかにお付き合いいただけたら幸いです。

さて前置きが長くなりましたが、第1回は南部のオキシタニーから始めます。北は中央山脈の高原地帯に始まり、東は世界遺産ポン・デュ・ガールのお膝元ニーム、西はラグビー



と航空産業の都トゥールーズを超えてタルブまで。南の地中海沿岸はスペイン国境に程近いペルピニャンから大学都市モンペリエー帯を含む広大な地域圏です。風光明媚で山海の自然は多彩、文化遺産が豊富な、観光の人気地方でもあります。その面積はフランス本国領土の13%超を占め、この地域圏だけでアイルランドより大きくなるとか。ここを初回に選んだ理由は単純で、私が一番多く訪れている地域だから。夫の故郷ペルピニャンにほど近い地中海側ピレネー山脈のふもとは、毎年夏の数週間のバカンスのほか、季節を変えて何度も滞在しています。

このあたりはフランスの中でも日照に恵まれ、野菜や果物が豊富。環境問題の意識が高く、ビオ(オーガニック農法)の作地面積はフランス一を誇ります。特にさくらんぼや桃などのバラ科の果樹が多く植えられ、春の車窓はそれらの花々と青空、山脈のコントラストがなんとも美しいものです。夏は採れたての実を2キロ3キロの箱ごとお手頃価格で販売するスタンドが立ち、老いも若きも、カンカン照りの午後の渴きを癒すのに丸齧りします。海で遊ぶ日には冷やした水筒やサンドイッチとカバンに詰めて、デザートにするのもオツです。青と緑の地中海を眺めながら食べると、果汁の香りも甘みも、より鮮明に感じるような気がします。

私が好きなのは、「ルージュ・デュ・ルシヨン」という地元品種の大粒あんず。オレンジの表皮の一部が赤く色づいて、手触りがふわつとしてきたら食べ頃と、朝採りの実を売ってくれる露店のご主人に教わりました。甘く、ほどよく酸っぱく、噛み締めると瑞々しい果汁が滲んで、芳香が口の奥からぱつと立ち上がり……ああ、思い出すたびに食べたい!

地元ではあんなにたくさん売られているのに、なぜかパリのスーパーまでは届かないこれらの果物を、バカンス帰りには数キロ買っていくのがお約束です。自宅のテーブルに大皿で盛って、休暇から戻った日常の活力にします。旬でない季節に訪れた際には、地元のお菓子メーカーが作るあんずクッキーを大量に買い込みます。バターではなくなたね油を使ったほろっと系の小麦粉生地、あんずのピューレがたっぷり練り込まれていて、ひとくち含むとあの芳香がちゃんとする。ピューレには旬の実を使い、冷凍保存しているそうです。

このあたりは果物の名産地だけあって、コンフィチュール(ジャム)の小規模生産者もさまざまにいます。夫の実家で過ごした昨年のクリスマスには、桃やあんず、プラムなどのジャムの詰め合わせを贈られました。国内通販もしているそうで、次の帰省の前にはこれを注文していこうかなと画策中です。

……と、ここまで書いたところで、夫が横を通りました。ちょうど私がトゥールーズ出張の際に買って来た、鮮やかなブルーのトレーナーを着ています。ソソバタイセイという植物から採れる染料を用いた「パステル染め」と呼ばれる名産品で、もう何年も洗っているのに綺麗な色味が保たれています。そうだ、これもオキシタニーのお土産として素敵だね。スカーフなら軽いしかさばらないし……なんてこの原稿の話をしたら、「ペルピニャンはオキシタンじゃない、カタランだ」と、何度目かのふるさと講釈が始まってしまいました。

(たかさき・じゅんこ)

取材協力: フランス観光開発機構(Atout France)、オキシタニー地域圏観光局(tourisme-occitanie.com)