

月例報告書

国際文化学科 3年 玉谷天音

こんにちは。6月に入ってフランスは随分暑くなりました。出歩くことが困難になってくる時期ですね。私の中だと多くの人が夏を好きなイメージがありますが、私は夏が一番苦手です。でも、朝夜が涼しいことがこの時期の特権でしょうか。最近の活動時間はもっぱら夜です。



<la soirée avec des amis japonais>

Ciefには様々な国の人たちが集まりますが、もちろん日本人もちらほらといいます。Ciefを卒業して今は現地の大学に通っている日本人やこれからそれをしようとしている方やフランス語を学ぶ目的も様々ですが、この日はそんな日本人の子たちと日本料理と一緒に作り、沢山お話ししました。彼女たちはここに1年以上住んでいて、フランス語がとても上手で尊敬できる人たちです。せっかく留学に来たのに日本人と一緒に居るのかと思われる方もいるかもしれませんが、私はこの時間も必要なものだと思っています。

私はここで自分が移民であるという認識を頭の片隅において生活しています。私はこの国で生まれ育ったわけでもこの国の人間なわけでもないから、もちろん文化も違えばもう少し差し迫った話をすれば、この国においてほとんど権利も保証ありません。たった一年という短い期間でそんなこと考える必要もないかもしれませんが、それでも私はこの国で生活をしています。

そんな中で自分のやりたいことや夢に向けてここで生活を送っている人たちの話を聞くのはとても勉強になるし興味深いし、私にとっての可能性にもなります。もちろん友達としてわいわい楽しくおしゃべりしているだけではありますが、その中で出てくるとんでも話や自分がまだ知らないフランスの文化の話を聞くことは非常に面白いです。自分たちの立場でしか経験できないことやそれを通して見えてくるフランスの全体像もあったりします。ここでしか出会えない日本人とのコミュニケーションも経験のひとつです。

<dégustation du meilleur restaurant>

フランスの食文化は非常に面白いです。フランス料理と言われて想像するものとフランスの家庭料理は全くの別物だったし、レストランも様々な雰囲気のお店があります。それはどの国でもきっとそうだし、日本も海外の人が想像する食文化とは全く異なったものだと思う

いますが、私はフランスのこの食の形態に毎日驚かされています。

先日、パリの星付きレストランに行ってきました。非常に奇妙で美しい料理が次々と運ばれてきて、ひとつひとつがシェフの作品として、こんな風に食事を味わったのは初めてです。そのレストランは私が大好きな森や自然をコンセプトとしておりレストランの内装から料理すべて、嗅いだことある触れたことある見たことのある、だけど出会ったことのない姿をして現れとても驚かせました。味わい、触感、香り、ひとつひとつが丁寧でした。私は料理を作品を見るようにして味わうことができることを知らなかったのが、本当にとても感動しました。このようなレストランに行ったのは初



めてのことでしたが、初めて行った星付きのレストランがここで本当に良かったと思っています。新しいフランスの可能性を見出すきっかけになったし、何より少し高くても食べに行くことを決めて本当によかったと思いました。

料理だけでなく、サービスもとても綺麗でした。これからまだ半年以上ありますが、このような感動的なものを発見していきたいです。



夏学期が始まり、新しい学生が来ました。夏学期は短期生用の授業になっているので一学期ごとの構成になっています。先生と生徒も同じように一学期ごとに大きく変わります。その他、語学の授業以外にもフランスの文化を学べる授業があります。一学期ごとに授業も変わるので少し忙しいところもありますが、刺激が多く楽しんでいます。日々精進して頑張っていきたいです。