

# 月例報告書

国際文化学科 3年

こんにちは。8月も終わりましたね。今月はいろいろなことをしました。学校は少しだけ夏休みをとることができたので、その期間にパリとミラノにいってきました。今日はそのことについて書こうと思います。



## < Milan >

イタリアはここにきて行ってみたかった国のひとつです。EU圏内であるイタリアのミラノはフランスのディジョンからバス一本でいくことができます。月曜日の授業終わり、家に帰って出発の準備をしました。出発は深夜2時でしたが、トラムが動いているのが1時までだったので少し早めに出発して駅の周りを散歩しました。夜のディジョンでは何度か遊んだことがありました。こんなにも遅い時間に人の居ない街を散歩するのは初めてでした。夜行バスはおおよそ8時間、わたしは日本でもよく夜行バスを使っていたので慣れてはいましたが、やはりところどころに違いがあり、こちらの人は比較的体格の大きい人が多いのですが、スペースの狭さに驚きました。

寝たり起きたりを繰り返しながら二つの国境を越えて到着したのは朝の10時。フランスを出たのが半年間居て初めてのことだったので、バスを降りた途端イタリア語に囲まれ、戸惑いつつ新鮮さを感じました。

早速向かったのはミラノのドゥオモ。あまりの建物の大きさと人の多さに驚きつつ、とても圧倒しました。こんなにも高くてとんがったものをどのようにして積み上げたのか非常に興味が湧きました。次に向かったのはミラノのスタバ。そこが世界の中でもとても立派なスタバだと聞いたので行ってみると、高い天井の下に広がる映画の世界に来たみたいな焙煎機とバリスタ。見ているだけで満足できるような内装だったので、たとえ他のスタバとおなじドリンクでもここで飲んでいた方が美味しいように感じられました。一日目はその後劇場に行ったりショッピングをしたりしました。

二日目はミラノに住む日本人の方と一緒に観光しました。この方と会うことがこの旅の大きな目的だったので、彼女と会ってお昼ご飯を食べ、ミラノの街を散歩できたのは楽しかつたです。お昼ご飯はボロネーゼを注文、あまりのおいしさに驚き、また食でこんなにも驚く



ことに驚きました。午後は美術館を訪れました。とんでもない広さの美術館に二時間、三時間を費やしながら、ようやく館内を見終わるころにはあたりが暗くなっていました。

三日目は少し中心から離れたところにあるナヴィリというところに行きました。ナヴィリは川を挟んで両脇にお店が並ぶ小さな街で観光客も多いようです。私はここでお昼ご飯を食べました。ミラノに来てからフランス語はもちろん全く使いませんでしたが、フランスから近いこともあり、フランス人が多く、そうしてイタリア人も少しフランス語が話せることを知りました。特にナヴィリの私がご飯を食べたお店は、フランス人にフランス語で対応していたので、印象的でした。

帰りも夜行バスで帰り、ぎゅうぎゅうに予定を詰め込んだ三日間でしたが、思ったよりも多くの場所に行けてとても充実した三日間になりました。

<Restaurant Blan à Paris>

8月はパリにも行ってきました。行きたいレストランがあったからです。ランチでの予約だったので万が一遅れることを考慮して前日からパリに行きました。パリー一日目は美容院を予約していたので美容院に行きました。髪の量が増えても髪をすぐという行為を私はフランス人に任せられなかったので、パリの日本人が開いている美容院でやってもらおうと前々から決めていました。結果は、とてもよかったです。ついでにパーマもあててもらったのですが、日本製品を使っているので、日本で美容院に行くときと変わりなく仕上がりました。

お昼ご飯にはラーメン好きの友達が行っていたラーメン屋にいきました。パリには日本中華街みたいなものがあって、そこ一面には和食、アジア食のお店がずらーっと広がっていました。お目当ての [ひぐま] というお店で注文したラーメンは本物でした。久しぶりの本物に感動しすごく盛り上がったのですが、周りを見ると日本人のお客さんも多くてちゃんと信用できる味なのだとと思いました。

二日目はお目当ての Restaurant Blan。ここはフレンチのお店でしたが、日本人がシェフをしているため、味や料理の構成に日本人ならではの食材や調味料を使用していました。そのため、フレンチに慣れていないわたしでもどこか懐かしさを感じるような味付けがいくつかありました。パフォーマンスも楽しく、内装、音楽、サービスから飽きさせないような空間を作り出しているように感じられました。しかし、私の印象としては Blan よりも前回パリに食べに行った David Toutan の方が好みでした。フランス人からすると日本の味のするフレンチは斬新で面白さを感じられると思いますが、日本人からするとどこかなじみの味になってしまって、驚きや新鮮さがないように感じるのかなと。これからはもう少し、フランス人の営むフレンチを食べに行ってみたいです。

