

1月 月例報告書

留学も最終月になりました。一年というのはあっという間で本当は帰りたくない気持ちの方が大きかったのですが、仕方がないので、また戻ることをこれからの目標として今は片づけに勤しんでいます。やっぱり引っ越しと帰国が重なるのは大変なもので、今まで使ってきたものの全部を最終日までにゼロにするのはなかなか頭と労力を使います。

<Restaurant KEI>

ということで、一月も忙しい一か月を過ごしました。頭にはずっと行きたかったパリのレストランと最後のパリ観光をしました。日本人シェフが経営する三つ星レストランで、予約ができただけでも奇跡ですが、たまたまその日はいつもより安いコースがあり、欲を言えばもっといいコースも食べたかったのですが、学生のお財布から出る最大のそのコースを選びました。

今まで私は日本人シェフが作るフレンチよりもフランス人が作るフレンチの方が好きでしたが、今回のレストランはさすが三つ星なこともあり、最初のアミューズから驚かされることばかりでした。フレンチ風の見た目から香る日本料理、逆に和風の見た目から香るフレンチ、簡単には想像できない味と見た目の斬新さ。スペシャリテのサラダも思った以上の衝撃でした。見た目から味が容易に想像できないような、何とも言えない驚きでした。メインは鳩肉。完璧な火入れと青リンゴのコンフォートの組み合わせは私にとって珍しく絶妙で、メインとデザートが同じお皿に乗っているのかと思いましたが、その組み合わせがお肉の旨みをより引き出していました。私が一番印象に残っている料理はデザートです。きらきらした薄い飴がセロハンテープみたいに虹色に反射していて、下にはシャーベットと果物、上には冷凍の果物。こんなにもドキドキとした気持ちにさせられたのは久しぶりでした。かわいい、綺麗、美しい、優雅な、きらきら、ドキドキ、みたいな形容詞が似合う洗練されたデザートでした。ちゃんと美味しい中にも少し個性があって、大人な部分があって、



なんというか、うまく言葉にできませんが、しっかりしたイメージが頭の中に浮かんできて、とても素敵で思わず魅了されてしまうデザートでした。ひとりで食べに来ていたフランス人のおじさんも思わずうなずいていました。



<la dernière soirée>

日本人の友達がそろそろ帰ってしまう季節だったのでみんなで最後にお別れのご飯会をしました。フランスには大きな牛タンがそのまま丸ごと 17 ユーロぐらいで売っています。お肉のさばき方を知っている子がいたので、下処理はその子に任せ、私たちは牛タンの買い出しをしてきました。17 ユーロで丸ごと買えるのはなかなか安く、驚きました。結果もなかなかの仕上がり。たれはなかったので自分たちで作り、ご飯とともに牛タンをみんなで食べました。とろけるようなおいしさ。自宅で牛タンを食べられるなんてなんて贅沢だろうと思いました。食後はみんなでカードゲームをして盛り上がりました。運と賭け任せのゲームはとても面白く、みんなで楽しめたので私も帰る前に絶対買おうとそのとき思いました。

<le dernier jour où je les vois>

そんな私もお別れの季節。最後の日にクラスのみんなどお店で飲み語りしました。先生が本当に優しく、気さくな方でみんなのことを好きでいてくれたし、私たちのことを一番に考えて授業をしてくれていました。本当に先生のおかげで、この冬学期最後まで楽しく学校に行くことができたと思います。その日はクラスのワインが好きなアメリカ人の方が全部セレクトしてくれて、それを飲みました。それがとっても美味しくて、今まで飲んだことのあるワインとはまた違って、飲みやすいのに香りに深みがあるようなものでした。

そんなこんなで、みんなとさまざまな話をし、飲み会も終わり頃、最後にみんなで写真を撮り、ハグをたくさんしました。本当に帰



る最後の日にみんなでこうやって楽しく飲むことができてよかったです。