

美味しいバゲットの条件は？



フランスの食卓に欠かせない食べ物といえば、パン(le pain)ですよね？中でも一番親しまれているのは**バゲット**(la baguette)。日本人が「フランスパン」と聞いてイメージする細長～いパンです。

フランス人にとっておいしいバゲットの条件とは？



一言でバゲットといってもその地方やパン屋さんによって味も食感も違うので、シンプルだけど実は奥の深い食べ物だといえます。そこでフランス人に聞いてみました、美味しいバゲットの最低条件は何??ここではパンを表現する名詞や形容詞が出てきますので、しっかりメモしましょう。

La croûte est croustillante.
パンの皮は薄くパリパリしている。

La mie est aérée uniformément et grasse.
パンの身（内側の柔らかい部分）は均一に気泡が入っていて、しっとりしている。

"aéré(e)"の直訳は「風通しがいい」。
形容詞gras(女性形grasse)の直訳は「脂っこい」ですが、ここでは「しっとりしている」という意味になります。ちなみに「パサパサしている」は "être sec"です。

Voilà la mie aérée et grasse !!

美味しいバゲットの条件や焼き加減は人それぞれですが、上記の2つは絶対にクリアしてほしいですね。最近では日本でも本格的なバゲットが売られているようなので、いろいろ食べ比べて好みの味を探すのは楽しいかもしれませんよ。

あとがき

手に取ったバゲットがまだほんのり温かったとき、あなたはラッキーです。それは焼きたてで新鮮だという証なのですから。さあ心の中で叫びましょう。

J'ai de la chance, c'est encore tiède ! 私ってツイてるな、まだ温かいもの！

形容詞 tiède の直訳は「ぬるい」ですが、ここでは「温かい」という意味です。"chaud" を使うと「手に持っていられないほど熱い」という意味になりますよ ~ Bon appétit !

執筆 Miwa

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

