

フランスで流行っている「日本の柑橘類」とは？



最近フランスで目にすることが増えてきた日本のあるものを今日は紹介したいと思います！その名も**Le yuzu**

フランスでは「ゆず」が流行中



え？ゆず？？と思われた方も多いと思いますが、そうです！日本ではお馴染みのミカン科の果物です。ちゃんと冠詞のLeまでついているので、フランス人がもはや日常的に使っているという証拠ですね。

ちなみにフランス人が「ゆず」を正しく発音するためには『iouzou

』という書き方をしないとイケないようです。確かにそのまま読んでみると日本語のゆずにかなり近い。(yuzuをそのまま読むとだとユーズューになってしまうんですね～)

「ゆず」の使い方は

フランスでの用途としてはソース de la sauce、フレンチドレッシング de la vinaigrette、デザート le dessertなどの隠し味に使われることが多いとか。さらにはゆず風味のお茶 du thé やマカロン le macaron、なんとバター du beurre まであるとのこと！これはびっくり、想像が付きません。でもマカロンは美味しそうですね。

私が好きでよく見る料理番組"Un dîner presque parfait"(一般のフランス人が料理の腕前を競う番組です)でもフランス人がものすごく自慢げにゆずを使っていたり、フランス語で書かれたゆずを使ったレシピのサイトまであったり、ちょっとした流行になっている気がします。特に海産物 fruits de mer とは相性がいいようですね。

あとがき

さて、ゆずに続いてヒットする日本の食材はなんでしょう？個人的にはもっと納豆が広まってくればいいのにと思っていますが、納豆を食べたことのあるフランス人からは否定的な意見しか聞こえてきません...悲しい。臭いはチーズも負けてないのに！
これから暫くの間は、フランス人にゆずのプレゼントをあげたり、ゆずを使った料理を出してあげると喜ばれること間違い無しです！（相手の方がゆずを知っていればの話ですけど・・・）

執筆 編集部

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。

