

レストランで役に立つ 魚や貝のフランス語名あれこれ



フランスはお肉が美味しい国ですが、日本人たる者、魚を食べなくては始まりません！
しかしレストランやスーパーに行ってみても、どれがどの魚なのかさっぱり...

魚のフランス語名って、意外と聞いたことがないものばかりだったことに気づきました。そこで今回は、パリの街なかでよく見かける魚介類の名前をご紹介します。

Poisson (ポワソン) : 魚

Sardine (サルディヌ) : イワシ

オイル漬けなど缶詰めになって売られています。日本でもお馴染みですね。

Thon (トン) : マグロ

切り身でよく売られています。私は冷凍のものを買うことが多いですが、なかなか美味しいです。

Bar (パール) : スズキ

マルシェでよく売られています。

Daurade (ドラードゥ) : タイ

日本ではお祝いごとの時に食べるイメージですが、フランスでは庶民的な食材です。

Saumon (ソーモン) : サケ

Saumon fuméや切り身としても売られています。私がフランスで一番よく食べる魚です。

Truite (トリュイットゥ) : マス

Truite fuméeがサケと並んで売られています。サケより値段が手頃なことが多いです。

Cabillaud (キャピヨ) : タラ

サケと同じくらい一般

家庭で食べられています。その他タラ科の魚

としてColin (コラン) やLieu (リュ) も売られています。

Lotte (ロット) : アンコウ

マルシェでよく売られています。苦手な方は、レストランで頼まないように要注意です!

Rouget (ルジェ) : ヒメジ

レストランでよく見かけます。

Carrelet (キャルレ) / limande (リマンド) : カレイ

Turbot (デュルボ) : イシヒラメ

Sole (ソル) : シタヒラメ

Raie (レ) : エイ

Les fruits de mer (レ・フリユイ・ドゥ・メール) : 甲殻類や貝類

Crevette (クルヴェット) : エビ

Gamba (ガンバ) 車エビ、homard (オマール) オマールエビ、Langoustine (ラングウスティーヌ) 手長エビなどもよくレストランで見かけます。

Calamar (カラマー) / seiche (セーシュ) : イカ

Coquillage (コキヤージュ) : 貝類



Huître (ユイトル) : 牡蠣

生で食べます。基本的に日本の牡蠣よりもあっさりした味わいです。

Coquille Saint-Jacques (コキユ・サン・ジャック) : 帆立

生で食べることはあまりなく、焼いたりグラタンにして食べます。

Bulots (ビュロー) : パイ貝

マルシェで気軽に手に入れられるので、フランスに来てからよく食べるようになりました。

Couteau (クッター) : マテ貝

細長い殻に入った貝。日本では見たことがありませんでしたが、ヨーロッパではよく食べられています。レストランで見かけます。

moule (ムール) : ムール貝

バケツのような大きな器に入った蒸したムール貝に、フライドポテトがセットになったmoules fritesが有名です。

あとがき

私がよく見かけるものを中心にまとめました。

この他にも美味しい魚介類がたくさんあります。同じ魚でも日本とフランスでは育っている環境が違うので、見た目や味が少し違うこともあり面白いです。

ぜひ覚えて、フランスの美味しい魚を味わってくださいね



執筆 Emi

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。

