

味噌は流行する？フランスでmiso-soup体験



皆さんが海外旅行から帰国したとき、まず何を食べたいですか。うどん？梅干し？お茶漬け？「いやいや、別にそこまで和食が恋しくはならないよ」という方もいらっしゃるでしょう。わたしの場合、それは断然**お味噌汁**。昨今は機内食でも常備されていることが多いですね。五臓六腑に染み渡るお味噌汁。日本人であることを再認識する瞬間です。

フランスで和食を作るには？

現在、欧米では空前の和食ブームが起こっており、ミラノ万博でも日本館は大変な人気だったと

か。フランス人の友人も和食が大好きで、日本に遊びに来るときには「あれを食べたい、これを食べたい」といつも楽しみにしています。

日本食材が買える場所

フランスでも、例えばパリではオペラ地区にある日本人街や13区にあるチャイナタウンなどで日本食材を手に入れることができるそうです。スーパーでもアジア料理の食材コーナーに醤油など主要な食材を見つけることができました。

日本食の好きな友人は先日「チャイナタウンでお味噌を買って、お味噌汁を作ったの！」とメッセージを送ってくれました。

炊飯器はヨーロッパ仕様で

また、ZOJIRUSHIの炊飯器を買ってご飯を炊いている友人もいます。残念ながら日本とフランスでは電圧が違うので日本での購入はできず、イギリスのサイトからヨーロッパ仕様品を購入したそうです。

「お味噌汁に温かいご飯」という和食の王道を、海外の方が好んでくれてとても嬉しいです。

フランスのレストランのお味噌汁は？

さて、わたしのフランスお味噌汁体験ですが、レストランで飲んだときに明らかに違いを感じたのは「出汁」。

例えば、韓国人が経営するレストランの出汁は間違いなく、「ダシダ」という韓国料理に使う粉末出汁の味でした。異国の地で本場の出汁を取るのには難しいですから仕方ないですが、出汁が違うとだいぶ違う印象になるんだなぁと思いました。

MISOにはみな興味深々！

お味噌と出汁、乾燥した具材などをフランスに持ち込んで、滞在先でお味噌汁を作ったこともあります。「MISO」

にはどのご家庭も興味深々で「他にはどんな調理方法があるの？味噌はどのようにして作られるの？」などと質問されました。

バターやチーズなどの乳製品とも相性のいいお味噌ですから、わたしには思いつかないような料理に変身させてくれるのではないのでしょうか。

醤油はフランスの食卓にもかなり浸透しているようですが、お味噌もポピュラーな調味料になりつつあるのかもしれない。



執筆 Makinne

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。

