

リールでムールと蚤の市 その消費量、2日間でおよそ500トン



8月31日（土）、9月1日（日）の2日間、フランス北部の街、リール（Lille）でヨーロッパ最大規模の蚤の市「ブラッドリー・ドゥ・リール（Braderie de Lille）」が開催され、蚤の市期間中に伝統的に食べられるムール貝料理「ムール・フリット（Les moules-frites）」を目当てに、200万人を超える人々が訪れました。開催期間中に消費されたムール貝の量は、およそ500トンに及びます。

ブラッドリー・ドゥ・リール

フランス北部に位置するリールでは、毎年9月の最初の日曜日を含む週末の2日間に、ヨーロッパで最大規模の蚤の市、ブラッドリー・ドゥ・リールが開催されます。今年は、9月1日が日曜

日だった為、8月31日の土曜日から2日間開催されました。

12世紀から続く伝統行事

今からおよそ900年前の、1127年には現在のブラッドリー・ドゥ・リールのもととなった蚤の市が記録されていて、およそ900年ものあいだ続いている、リールの伝統行事です。

開催期間中には、ムール貝とフライドポテトのセット料理「ムール・フリット」が伝統的に食べられて、洋食レストラン、中華料理店、和食料理店など、レストランを問わず、期間中にはほぼすべてのレストランでムール・フリットを食べることができます。

200万人を超える参加者

ブラッドリー・ドゥ・リールはフランスで最も多くの人が集まるイベントの一つで、毎年およそ250万人が訪れます。年々人気が高まっていて、現在ではフランス国内やヨーロッパだけでなく世界中から人々が集まっています。

フランス北西部に位置する街レンヌ（Rennes）でも大規模な蚤の市「ブラッドリー・ドゥ・レンヌ（Braderie de Rennes）」が行われていて、フランスで2番目の規模を誇りおよそ40万人が参加していますが、ブラッドリー・ドゥ・リールはそのおよそ5倍の参加者が集まり、いかに大規模な蚤の市であるかが分かります。

蚤の市の総距離は100キロメートル

蚤の市の規模としてはヨーロッパ最大を誇ります。販売スタンドの総延長はおよそ100キロメートルに及び、およそ1万人が売り手として参加しています。

名物料理ムール・フリット

フランス北部地方からベルギーにかけて、ムール貝とフライドポテトのセット料理「ムール・フリット」が伝統的に食べられていますが、この蚤の市の期間中には、ムール・フリットを食べることが名物となっています。



多くの人々がこのムール・フリットを目当てに訪問し、蚤の市期間中にはおよそ500トンに及ぶムール貝が消費されました。また、期間中に消費されたフライドポテトの量もおよそ30トンに及びます。

貝殻の有効活用を

開催期間中に消費される膨大な量のムール貝の貝殻を、タイルとして生まれ変わらせてリサイクルするユニークな試みが、地元のスタートアップ企業によって行われていることが話題になっています。

このスタートアップ企業は、過去1年間でおよそ4トンの貝殻を回収して、およそ400平方メートルのムール貝独特の青紫色に輝くタイルにリサイクルしています。今年は更に多くの貝殻をリサイクルしたい、と意欲を見せているとのこと。

かつては山積みの貝殻が街中に

以前は、消費されたムール貝を、各レストランが店頭で山積みにして高さを競う光景が有名でしたが、現在は安全上の理由から行われていません。

来年のブラッドリー・ドゥ・リール、訪れてみてはいかがでしょうか。

執筆：Daisuke

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。

