

## フランス人は浸さずにいられない!?

---



今回は、フランス人に関しずーっと気になっていることについて書きたいと思います。  
記事のタイトルは「フランス人は浸さずにいられない!？」ですが、何を浸すのかと言いますと...

### フランス人定番の食べ方

とても多くのフランス人が、コーヒーを始めとする温かい飲み物と一緒に何かを食べる時、その「何か」を飲み物の中に浸して食べるようです！その光景が最もよく見られるのは、パンとコーヒーが主役の朝食とき。

パンを全部入れるのではなく、口にする部分だけを軽く浸し、一口食べ ちょっと浸し また一口食べ...を繰り返すのです。この動作は大人も子供もみんな自然に行います。大人はコーヒーや紅茶に、子供はミルクやココアに。おそらく子供たちは、大人がパンを飲み物に浸すのを見ているうちに、自然と自分も真似するようになっていくのでしょう。

で、この動作の由来はいったい何？と気になる方は多いと思います。私もはっきりフランス人に尋ねたことはないのですが、私個人の意見は次のとおりです。

朝食で食べるパンは前日に買ったものが多く、少し乾燥して固くなっているため、食感を柔らかくするべくコーヒーに浸して食べてみたら...おお、味も悪くないおいしいアイデア！というのがフランス人の間に自然と定着したのではないかと。

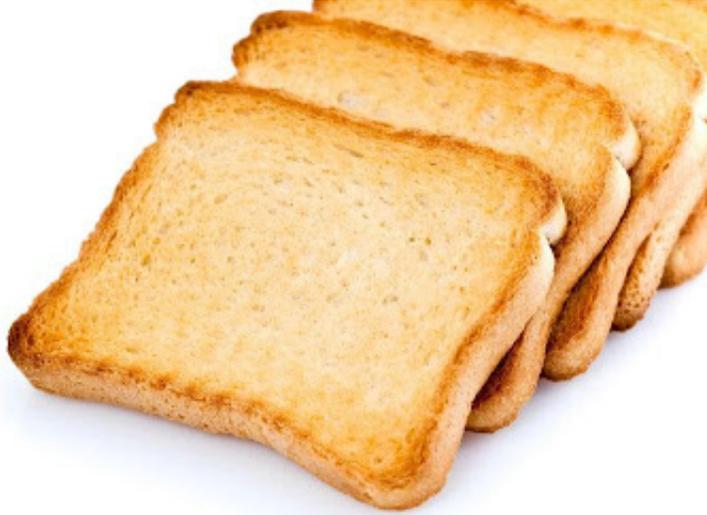
そうです、コーヒーに浸したパン類ってなかなか美味しいんですよね。特にバター風味豊かで香ばしく焼き上がったクロワッサン (le croissant) やパン・オ・ショコラ (le pain au chocolat) はコーヒーとの相性抜群です

こちらが噂のle pain au chocolatフランスでおそらく人気No. 1 の菓子パンです！



バターの風味豊かなデニッシュ生地の中に棒状のチョコレートが2本入っています。

私個人としては、飲み物に浸すのはある程度「歯ごたえ」があるものの方がいいと思います。液体をたっぷり含んでも、口の中でべちゃっとならないものですね。例えばこれ、フランスの朝の食卓でよく見かける...les biscottes (ビスコットウ)



味がついていないラスク...、といったところでしょうか。バターやジャムを塗って食べます、すごくパサパサです！これは水分を含ませないとかえって食べにくいです（苦笑）

飲み物に浸すのはパン類だけに留まらず、クッキーやマドレーヌなど、コーヒーや紅茶と相性の良さそうなものは何でも浸してしまうフランス人。もはや無意識の行動といえますね。

ただ、中には「それ味の相性悪そう～」というものまで浸す人もいますので、啞然と見てしまうこともあります（苦笑）私が覚えている中で一番まずそうだったのは、**ハイビスカス風味のハーブティ+マープルケーキ**、でしょうか^^；

## あとがき

---

ともあれコーヒーにはデニッシュやクッキーなどバター風味が効いている甘い食べ物がとっても合います。是非一度フランス人になった気分を試してみてください  
そして身近にいるフランス人がもし何かを飲み物に浸しながら食べていたら、どうしてそうやって食べるの？と聞いてみてください。どんな返事が返ってくるでしょう？

[アンサンブル](#)のフランス人講師に聞いてみるのもアリですね

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。

