

本場のワイン城「シャトー・パプ・クレマン」



ボルドーと言えば、やはりワインを思い浮かべる方も多いでしょう。今回の海外PBLでは、本場のシャトー(ワイン城)にも見学に行きました。見学に行ったのはボルドー南部、グラヴという地区の「シャトー・パプ・クレマン」というところです。

7世紀にもたって続く伝統

このシャトーは1250年からおよそ700年間も続いている伝統的なシャトーで、「パプ・クレマン」という名前は、この土地の所有権を持っていた者の中で一番有名な「教皇クレマン5世」にちなんでつけられたものです。教皇の冠が紋章にも刻まれています。

クレマン5世は1314年に亡くなりましたが、自分の死後もブドウ畑を後世に残していくため、遺産としてボルドーの大司教にその土地を譲り渡しました。フランス革命の時代には、共和主義者の手によって大司教は財産を没収され、ブドウ畑は国のものになってしまいますが、その後も商人や起業家などの手に渡り、このシャトーは今の時代まで受け継がれてきました。



36万本分のワインが眠るワインセラー

一番印象深かったのはワインセラー。このシャトーのワインセラーには1200もの樽がずらりと並んでおり、さすがワインの本場だなと感じました。1つの樽には225リットルのワイン(ワインボトル300本分)が入っているそうです。ワイン通の方はご存知かもしれませんが、あらかじめ樽の中を焼くことでその樽に入っているワインの香りや味に変化をつける「トースト」という技法も採用しているといえます。ワインの知識が少ない筆者ですが、それでも魅力がひしひしと伝わってくるほどの景観と香り。フランスに行ったら、ぜひ見に行ってもらいたい場所の1つです。(相澤)



気づかされた日本語の魅力! サークル「大八島」との交流を通して

弘前大学の協定校であるボルドー第三大学にある日本サークル「大八島(Oyashima)」を訪問し、メンバーとの交流を経験しました。つたないフランス語で必死にかじりつき、言語の面でハンディキャップがある中で必死にコミュニケーションをとることの難しさと重要性を認識することができました。



左の写真は大八島との交流の様子。日本語を学んでいない学生も多くいたため、フランス語での会話に集中しました。また、日本語の学習状況の話も聞かせてもらいました。

会話を進めていく中で、サークルメンバーの一人に漢字の授業に招かれることとなりました。協定校の外国語教育について触れ、授業の内容だけでなく進め方にも注目しました。



▲授業はとにかくテンポが早く、授業の密度から、個人での復習のほうが大切であることがわかります。

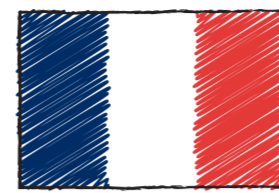


▲ほとんどフランス語を使わず、ほぼ日本語によって授業が進められていきます。文章にとらめっこするだけでなく、耳と口で覚えることの重要性が分かりました。



「日本語も漢字も難しいけど楽しい。漢字はひとつひとつに意味が込められているから好き」と、漢字の授業を履修している学生さんがこのような気持ちを聞かせてくれました。第三者の目線から、改めて自分が普段何気なく話している言語の魅力に気づかされたことへの発見は大きいものです。

普段学んでいる言語やこれまで学んできた言語、そして自分が普段使っている方言など、言葉についても一度見つめ直せる貴重な機会を得られました。(小笠原)



フランス直送便 Vol.2

歴史と魅力香る街 ボルドー(Bordeaux)

2015年10月、今回「弘前×ボルドー」プロジェクトとして、ボルドーでの弘前の宣伝活動やインタビューを行いました。私たちの活動と、そこから感じたボルドーの魅力について、食文化や人とのふれあいなど様々な面からご紹介します。

編集・執筆:小笠原詩帆 弘前大学人文学部3年
執筆:小田切雅照 弘前大学人文学部4年
相澤 裕斗 弘前大学人文学部3年
小野梨理子 弘前大学人文学部3年
発行責任者:弘前大学人文学部
「弘前×フランス」プロジェクト
代表:熊野真規子

最近話題のマカロン、その起源は?

マカロンとワインの村 サン＝テミリオン(St. Émilion)

皆さんは「マカロン」と聞いたらどんなマカロンを想像しますか? 多くの方はケーキ屋に置かれているような、カラフルでつやつやとした可愛いマカロンが浮かんだと思います。このマカロンは、1930年頃にパリで考案されたそうです。実は、フランスにはこれ以外に多くのマカロンが存在します。一説によれば、その起源は16世紀にイタリアから嫁いできたカトリーヌ・ド・メディシス王女が持ってきたアーモンドの入ったメレンゲ菓子にあるといわれています。そして今回ブドウ畑で有名なサン＝テミリオン地方にもマカロンの起源があるとのこと、それを確かめるべく現地を訪れました。



▲城壁跡の周辺に広がる広大なブドウ畑。

ボルドー駅から列車に揺られ約40分。サン＝テミリオン地方はワインの名産地の1つで、その広大なブドウ畑や中世の城壁に囲まれた街並み、歴史的建造物全体が周辺の村と共に世界遺産に認定されています。その起源は8世紀にさかのぼります。その頃、聖人エミリオンがこの村に隠れ住み、豊かな土壌を利用して僧侶たちとともにワイン作りを始めたことがきっかけとされています。ちなみに、その聖人エミリオンにちなんで「サン＝テミリオン」という村の名前となりました。



街の方へ向かい情報収集をした結果、ナディア・フェルミジエさんが経営するお店にたどり着きました(写真右)。ナディアさんのお店では、1620年にサン＝テミリオン地方ウルスラ修道会の、修道女の考案したマカロンの秘伝レシピが、約400年に渡り受け継がれています。このマカロンは、ワインに次ぐサン＝テミリオンの名物です。(小田切)

豆知識 日本でもポピュラーな形のマカロンと比較したものはこちら。





パリ風のマカロン。カラフルで口溶けのいい食感。表面は滑らかで、日本の洋菓子屋でもよく見かけられる。

サン＝テミリオン風のマカロン。丸くて小さな見た目は共通。しかし表面にはクッキーのようなひび割れがあり、素朴な見た目。外はカリカリ、中はふわふわの食感がパリ風とは異なる。