



50

料理の創造性と個性を育むマルシエ

金丸弘美

食総合プロデューサー

最近、全国各地で「マルシエ」と称して、屋台で野菜、果物、海産物、加工品などを販売する光景を、よく目にするようになった。

マルシエ(marche)とは、フランスから来た言葉で市場のこと。フランスの現地に行つてみると、日本とはかなり違つていた。僕たちが体験したのは、パリから電車で1時間あまりのトゥール市。パリを一步でると広大な農村地帯になる。そこで仲間15名とともにマルシエを楽しんだ。

泊まつたのは、知り合いのレモン洋子さんの家の庭に建てられた一軒家と、近所の石造りの別荘のようなジット(一棟貸しの宿泊施設)。キッチン、食器、冷蔵庫、洗濯機など、生活に必要なものが揃っている。自分たちで料理を作る。ジットは、フランス国内で4万7千軒もあるという。

「4月のイースターは休暇が2週間。夏休みは7月1日から8月31日まで。11月1日に「諸聖人の日」を祝います。フランス語では、Toussaint(トゥッサン)と呼ばれます。これは2週間。クリスマスも2週間。2月はスキー休暇というのがあつて2週間。バカンスは700万人が利用する」とレモンさん。

フランスは、貴族を中心にバカンスを取つていた習慣があり、労働者階級が強くなって休暇とともに制度化されて、地方のインフラと宿泊施設と

が生まれていったというから、ジットの数の多さもうなずける。海外客誘致トップという観光王国フランスの力にもなつていて、それを改めて知つた。ジットでは、学校で「味覚の講座」を教えている先生を呼んで授業を受けた。

フランスの9歳児から学ぶという「味覚の講座」は、目、鼻、舌、耳、手の五感を最大限に生かして、食の味わいや香り、舌触り、匂いなどを受け止め、そこから言葉を通して自己表現をして豊かな個性を育むという、ユニークな講座だつた。

そのときに講座にあわせて実践の食を体験することで、さらに感性を豊かにしようとピクニックや牧場やレストランなどに連れ出していただいたのだが、そのなかに商店街のマルシエがあつた。行つてみると、近辺の農家から車で運ばれた野菜や魚、肉、パン、サラミ、生ハム、チーズなどが並び販売されていた。ディスプレイそのものがカラフルで、個性にあふれている。大きな南瓜かぼちゃを山のように積み上げ山吹色の色彩を正面に据えた店、トマトの赤色と様々な形状の面白さをメインにした店、セロリやネギなど緑の色彩を鮮やかに見せる店など、多彩で、それぞれに主張がある。

「マルシエは、朝8時半から12時半。この地区は水曜、土曜に行われている。マルシエの方が少し値段は高いが、特別なものが多い。他の地区では、

火曜日、金曜日に行っているとところもある。町には、どこでもアール（ホール）というのがある。あつて、どんな町でも教会のそばにある。そこでも販売をしている」とレモンさん。

マルシエは商店街と一体となった取り組みで、一般の乗用車は商店街に入れない。だから、高齢者も子どもたちも歩きながら買い物をしている。オープンカフェで、椅子を歩道に出してのどかにお茶を飲む人たちもいる。売られている野菜や果



いとどりの色彩が楽しいマルシエの野菜たち

実が鮮やかで美しい。みんな買い物かご持参でつてくる。サラミ、生パスタ、チーズ、パン、ビスケット、魚、牡蠣、生肉。フードトラックでのパエリア、鶏肉専門に調理した食品を出すところなど。様々な食が登場する。また雑貨や服などを売っているところもあった。見る限り、日常に必要な食料は、ほぼまかなえるようになってい。商店街は、建物の色調や景観に配慮がされている。街並みが落ち着いた色合いで統一されている。

マルシエが料理をするうえで欠かせない対面取引の、いい素材を手に入れる場であり、実は、街なみや、町づくり、商店と融合したものとなつていて、デザイン性と日常の生活と一体になったものであるというのがわかる。そして長期滞在の観光や長期のパカンスにも繋がっている。

この講座のあと、パリへ出てマルシエを散策したのだが、街の周辺にいたるところにあつた。なんとパリには90か所もあるという。街並みの建造物の前に、ゆつくり歩ける道幅がとつてあり、そこにマルシエが並ぶ。それも花だけのマルシエがあつたり、それぞれの場が個性的で、美食の町でもあるパリの理由がうなずけるといふものだ。

ジャン・レノとミカエル・ユーンが主演した映画『シェフ！〜三ツ星レストランの舞台裏へようこそ〜』を観ると、料理にマルシエが密接にかかわっていることがわかる。シェフが食材を仕入れるのはマルシエ。つまり野外の市場。それも観て触れて香りを嗅ぎ、素材をしっかりと見るといふ表現が入っている。食材が生生きとみえる。

スピルバーグ制作のフランスを舞台にしたヘレン・ミレンとオム・プリ主演の『マダム・マロリーと魔法のスパイス』もマルシエが重要な役割で登場する。やはりレストランの仕入れはマルシエであり、そこから素材をうまく手に入れるのが、素材を生かした料理の決め手になってくるということがよく描かれている。主人公が料理を創るさいに、素材を存分にながめ、香りを嗅ぎ言葉にすることが入っている。

味覚をしっかりと感知し表現するという行為は日常的なのだと改めてわかる。

僕たちが習った「味覚の講座」は、映画を観ると、シェフたちのマルシエと一体となった創造的表現なのだと理解した。