



フランス料理を知る I

より美味しく料理を味わうために“フランス料理”について知識を深めてみませんか。フランス料理にまつわるあんな事やこんな事を紹介します。

フランス料理の歴史 フランス料理の歴史をひも解いてみましょう。

フランス料理というと一般的に「高級そう」「マナーが難しそう」といったイメージを抱きがちですが、もともとは素朴なもので、ナイフやフォークさえも使わずに食事をしていたほどでした。そんなフランスの食生活に変革をもたらしたのが、16世紀にイタリアからフランスの王に嫁いだカトリーヌ・ド・メディシス。彼女はイタリアから専属料理人を同行させており、彼女達がフランスにもたらしたイタリアの食事やテーブルマナーが、現在のような華やかなフランス料理の始まりと言われています。その後、宮廷料理として発展し始めたフランス料理が庶民へと広まるきっかけとなったのがフランス革命です。宮殿で料理人として働いていた人々が、革命によ

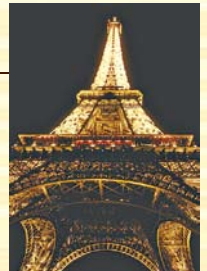
り職を失い、街中でレストランを開いたことで庶民の口にもそうした料理が届き始めます。

18世紀頃には、スープや前菜から始め、次に肉、最後にデザートというように食事を構成するようになります。その際、現在のコース形式のように一品一品を時系列に沿って給仕するのではなく、テーブルの上に一度にたくさんの料理を並べていました。今のような給仕法は、19世紀にフランスの料理人がロシアで料理を提供した際「寒さで料理が冷えないように」と一品ずつテーブルに運ぶというアイデアを思いつき、そのアイデアをフランスに持ち帰ったことが始まりだと言われています。

フランス料理は世界遺産 世界遺産に認定されたフランス料理とは。

2010年にUNESCOによって認定された「無形文化遺産」の登録内容には、フランス料理の料理そのものだけではなく、「良い食材を買うこと」「全体を見事に調和させること」「料理とワインの組み合わせ」「テーブルの美しさ」「話術」など、フランスの美食に関する全ての要素が含まれています。また、

無形文化遺産には、フランス料理の登録以降に日本の「和食」や、メキシコ料理、地中海料理も登録されています。



フランス料理の特徴 フランス料理の構成要素でもある「調和(ハーモニー)」について。

フランス料理の特徴として、無形文化遺産の登録内容にもあるように「調和」を大切にしていることが挙げられます。食材同士の組み合わせ、素材を組み合わせる作り出すソース、ワインと料理

の組み合わせ、料理の見目の美しさ、食事を楽しむ雰囲気づくり。あらゆる要素が調和し、美食と呼ばれるフランス料理を構成しています。

身近なフランス料理 フランス料理は高級!?実はとっても身近なフランス料理たち。

フランス料理＝高級というイメージは、正餐に用いる厳格な作法に則った「オートクィジーヌ(仏:Haute Cuisine。Hauteはフランス語で“高級な”、Cuisineは“料理”)の印象が強いためだと言われています。もちろん、フランスにも正餐だけでなく、気軽に食べる家庭料理がたくさんあります。

グラタン、ポトフ、キッシュといった料理からクレープ、マドレーヌ、エクレアといったスイーツ等、普段からお馴染みの品々もフランス料理のひとつです。

