



リヨン旧市街で筆者(左)、訪問中の母と共に。

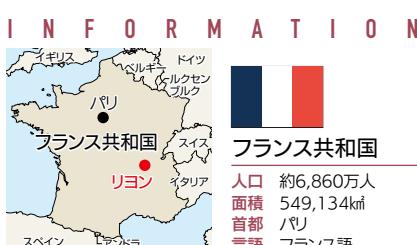
西川由里子さん
奈良県生駒市出身。フランス政府給費奨学生として、リヨン第二大学修士課程で言語学を学ぶ。現在は、在リヨン領事事務所で広報文化担当現地職員として勤務。



旧市街には、郷土料理が食べられる大衆食堂「ブション」が軒を連ねる。



ギンガムチェックのテーブルクロスが映える温かみのある内装。壁には昔の広告ポスターや写真、棚には銅鍋やワインボトルが飾られ、伝統的なブションの雰囲気が漂う。



フランス共和国
人口 約6,860万人
面積 549,134km²
首都 パリ
言語 フランス語

美食の都リヨン

リヨンは「美食の都」と称され、その名を世界に響かせています。1935年に料理評論家のキュノンスキーがリヨンを「美食の都」と評したことが始まりだったそうです。その理由を私なりに考えてみたところ、リヨンは、華やかなガストロノミー(美食学・食文化)の舞台であると同時に、素朴な郷土料理や日々の家庭の食卓に至るまで、幅広い食文化が根づいているからではないかと思います。今回は、その魅力を三つの側面から見ていきたいと思います。

1. ガストロノミーの中心地

リヨンでは、欧洲最大級の外食産業見本市「シラ国際外食産業見本市」や、料理人たちのオリンピックとも言われる「ボキューズ・ドール」など、世界最高峰の食イベントが開催されます。世界中からシェフやパティシエが集まり、会場は熱気に包れます。その様子はまさに美食の祭典といえるでしょう。

フランス共和国 リヨン -後編-

特に洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」では、日本代表が近年2大会連続で優勝するなど、日本人シェフの存在感も際立っています。さらに、リヨンには日本人シェフが手がける星付きレストランもあり、食を通じた国際的な交流が街の魅力を一層高めているように感じられます。

2. 郷土料理を味わう「ブション」

とはいって、リヨンの人々が日常的に高級レストランで食事をしているわけではありません。街にはビストロやブラッスリーといったカジュアルな店が多く、友人や家族と気軽に楽しむ食事が生活の一部となっています。なかでも「ブション」と呼ばれる伝統的なレストランは、リヨンならではの存在です。赤いチェックのテーブルクロスや豚をモチーフにした装飾に囲まれ、温かみのある雰囲気の中で郷土料理を味わえます。絹織物産業で働く職人たちの胃袋を満たすために、女性料理人たちが工夫を凝らした料理がルーツとされ、川カマスのすり身を使った「クネル」や、豚肉や内臓を使った素朴ながら滋味深い料理が提供されます。肩肘張らずに楽しめるこうしたレストランは、リヨンの食文化を身近に感じられる場所といえるでしょう。



色とりどりの野菜や果物が並ぶマルシェ(市場)。移り変わる季節を感じながら、活気ある雰囲気と、店員さんとの会話も楽しめる魅力的なひととき。

3. 日々の食卓を支える豊かな食材

リヨンの美食文化を支えているのは、外食だけではありません。周囲にはボージョレやコート・デュ・ローヌといった名高いワイン産地があり、ブレス産の鶏やシャルキュトリ(ハムやサラミなどの加工肉)、アルプスのチーズや乳製品など、多彩で高品質な食材が身近に揃います。街のマルシェを歩けば、春にはホワイトアスパラガス、秋にはキノコやカボチャといった季節の恵みが並び、旬を感じることができます。家庭の食卓では、こうした食材をシンプルに調理し、サラダやキッシュ、パンとチーズ、ワインを合わせるだけで立派なごちそうになります。休日には少し手をかけた料理を作り、家族や友人と語らいながら時間をかけて食事を楽しむ。そんな穏やかで豊かな食の営みこそが、リヨンらしい暮らしの一部となっているのだと思います。



フランス料理界の法王とも呼ばれたリヨン出身のポール・ボキューズ。名を冠した屋内市場「レ・アール・ド・リヨン・ポール・ボキューズ」には高品質な食材が並ぶ。

終わりに

世界中のシェフが腕を競う華やかな舞台でありながら、素朴な郷土料理や家庭の食卓まで多層的な食文化が息づいています。そうした幅広い食のあり方こそが、リヨンを「美食の都」と呼ぶ理由ではないでしょうか。華やかさと親しみやすさを併せ持つリヨンの食文化は、今もなお世界中の人々を惹きつけ続けています。



リヨン郊外のレストランで腕を振るう日本人シェフの料理。西京焼き風に仕立てた鯛のエシャロットソース(左)と、金柑とイラクサを使ったデザート(右)。フランスの華やかさと日本の繊細さが響き合う。