

2019 20 冬 リヨン訪問記

ガバナンス研究科 5 期生 谷井千絵

年越しは、フランス・リヨン

2019 年末は、暦の並びよく 9 連休という大型年末年始休暇であった。この機を逃さず、すべての日程を恒例行事となる明治大学ガバナンス研究科青山ゼミの有志による海外視察に参加した。

師走の慌しさの中、職場での仕事納めの後、羽田へと向かう。出国審査等は思いのほか空いており、手続きを終え、にぎわう出国エリアでほっとする。いよいよ出発である。

さて、今回の訪問先は、フランス共和国リヨン。ローヌ川とソーヌ川、この二つの川が合流するリヨンは、豊かな水の恵みを受け、ローマ時代から栄えた 2000 年以上の歴史を誇るフランス第二の都市である。



ソーヌ川西側は古代ガリア・ローマ時代の遺跡のあるフルヴィエールの丘や中世からルネッサンス時代の面影が残る旧市街（ヴェーリヨン）となっている。1998 年にはユネスコの世界遺産に登録された。

ソーヌ川とローヌ川にはさまれた半島地区（プレスキル）は、ローマ帝国以来、物資の集散所となり、やがて町の中心となった。定期市が開かれ、16 世紀になるとフランス最初の証券取引所が誕生し、商取引のシステムができ、全欧から商人が集まった。そして、絹がイタリアから導入されるとリヨンは世界に名だたる絹織物産業の町となり

栄えた。

ローヌ川の東側は、もとは軍用地であったが、19 世紀以降、開発が進み、パールデュ地区を中心にビジネス街が広がるとともに、昨今は南に向かって新しい産業地区や住宅地区の開発が進行しているようである。移動中に大規模な建設の現場をいくつも目にし、リヨンはまだまだ拡大中である印象を受けた。



ソーヌ川沿いの街並み

また、リヨンを語る上で忘れてはならないのは、「美食の街」ということだ。ミシュランの星付きレストランがひしめき合い、食通にはうれしい街と言われる。リヨンが食の街といわれる所以は、地理的に恵まれ、おいしい食材の産地に囲まれているということ、また、歴史的にも恵まれ、ルネサンス時代、いち早く文化的先進国であったイタリアの影響を受けたということである。

ミシュランの 3 つ星を 50 年以上にわたり獲得し続け（2020 年、2 つ星となる）現代のフランス料理を仕上げたといわれるポール・ボキューズ（2018 年に逝去）はリヨン近郊の出身であり、このような人物を生み出す環境がリヨンにはある。

今回、「おいしいフランス料理を味わう！」がこの視察の大きな目的となったことは言うまでもない。

ところで、通常この視察旅行では、伝手を頼って、市庁舎等の公的機関を訪問するのだが、今回はクリスマス休暇や年始ということもあり、アポイメントは取らず、参加メンバーそれぞれにテーマを明確にして、行き先を決定し、主に街を歩いて

調査することとなった。その結果、視察中の一日の歩数は、平均約2万歩に及んだ。地図やガイドブックを片手に、自ら調べ歩き、記憶に残る訪問となった。

7日間の訪問先

リヨン市内に腰を落ち着け、7日間の滞在中に私たちが訪問した先は次のとおりである。

リヨン市内

- ・半島地区 ベルクール広場、メルシエール通り散策、コンフリアンヌ再開発地区（コンフリアンヌ博物館、ショッピングモール）壁画めぐり、観光トラム乗車、テロー広場（市庁舎、リヨン美術館）印刷・グラフィックコミュニケーション博物館、装飾・織物博物館

- ・旧市街 フルヴィエールの丘、ノートルダム大聖堂、古代ローマ劇場跡、サン・ジャン大司教教会、ガダニユ博物館、トラブール散策

- ・パール・デュール地区 ポール・ボキユーズ市場、駅前再開発

- ・リヨンビエンナーレ会場 市内に点在
ペルーージュ（リヨンから約40km）

「フランスの最も美しい村」に登録されている中世の城砦都市。石畳、歴史的価値のある建築物...、中世にタイムスリップしたかのよう。

- ・フィルミニエ（リヨンから約70km）

ル・コルビュジエ作品群（世界遺産に登録された文化の家をはじめ、集合住宅ユニテ・ダピタシオン、競技場、没後40年経って完成した教会）

現地にてガイド付き見学ツアー（2時間半）を手配し、住宅内等も見学することができた。

- ・サンティエンヌ（リヨンから約60km）

石炭、リボンを主とする繊維、自転車や兵器製造で発展を遂げた産業都市。近年は、街のいたるところで多様なデザインが見られるなど、デザイン都市として注目されている。

- ・ヴィエンヌ（リヨンから約30km）

ローヌ川沿いの交通の要衝として、古代ローマ時代から栄えた町。ローマ時代の神殿、劇場、浴

場等の遺跡が残り、当時の繁栄ぶりを窺わせる。



石畳が続く中世の街、ペルーージュ

この視察では、トラムやメトロ、鉄道等の公共交通機関を利用して移動するのが恒例となっている。コンパクトな街であるリヨン市内はほぼ徒歩で移動したが、リヨンから近郊都市への移動には大型タクシーを活用した。フランスでは、昨年12月から続く国鉄のストライキによって、鉄道の運行が不安定になっており、毎朝のテレビニュースでは、その日の遅延状況を知らせていた。

一見、リッチな移動手段にみえるタクシーも、大勢で一台に乗れば一人当たりの料金はそれほどでもなく、時間は自由になり、行きたい所へダイレクトで運んでくれるので、大変効率的に行動できた。

気温摂氏一桁の（日が暮れると零下）の寒さが身にこたえた滞在ではあったが、お天気には恵まれ、行く先々で澄みきったコバルトブルーの空に迎えられ、充実した日々を過ごすことができた。

本訪問記では、特に「美食の街リヨン」の面から報告したい。

市場で実感！食の豊かさ

日曜日の朝、ソーヌ川沿いに立つマルシェを覗くと、実に様々な食材が並んでいた。野菜、果物、牡蠣やムール貝、魚、チーズ、パン、それぞれ新鮮そうで、種類も豊富、量も十分にあった。何種類ものオリーブの塩漬けが並ぶ専門店もあった。

見ているだけで楽しくなる。調理したものも売っており、店の脇にはテーブルとイスが用意されている。その場で食べることもでき、川を眺めながらワインと牡蠣を楽しんでいるグループもいた。買い物カートを引きながら次々と買い物をしていくマダムたち...店主も気さくで威勢がいい。



マルシェには様々な野菜が並ぶ

次の日、今度はリヨン中央市場を訪れた。1859年に半島地区コードリエにできたこの中央市場は、1971年に現在のパール・デュ地区に移転した。2004年から2年間をかけてリニューアルし、現在は、偉大なるシェフ、パール・ボキューズに敬意を表し、その名を冠した市場となっている。こちらにも、魚、肉、チーズ、パン、惣菜、ワイン、ショコラにマカロン...等々、50近い店が並び、あらゆる食材が手に入るようだった。清潔感ある屋内市場はおしゃれで洗練された雰囲気、デパ地下のよう。多くのお客でにぎわっており、多くの店に行列ができていた。店員とお客はみな笑顔で会話も楽しみつつ買い物をしているように見えた。

市場には、イートインのレストランやスタンドもあったので、何種類もの牡蠣が並ぶシーフード店の一角に陣取り、早めのランチとなった。注文の仕方がよくわからなかったが、店員は陽気で親切で、仕事ぶりもテキパキとしており好感がもてた。3種類の牡蠣と海老の盛り合わせと白ワインをオーダーし、その味を堪能した。牡蠣は、日本のそれに比べると小ぶりだが味は濃厚で、産地によって味に違いもあり、産地にこだわるのも理解ができた。



パール・ボキューズ市場の一角

牡蠣が結ぶ縁

街歩き中にも牡蠣の専門店をいくつか見かけたが、フランスは生牡蠣文化の発祥の地であり、200年以上前から生食が根付いているとのこと。大西洋に面した海岸部で養殖が盛んに行われている。そんなことを調べていたら、日本との思わぬ接点を知ったので紹介したい。

1970年代、フランスの牡蠣養殖は、病原性微生物により壊滅的な打撃を受けた。この時、日本の在来品種であるマガキが導入され、フランスの牡蠣養殖界を救った。そして、この実績が日本のマガキを世界に広めることとなったというのである。マガキは病原性微生物に強く、養殖が簡易で、また味の良さに優れていることから、今や、中国、フランス、米国（特に西海岸）、メキシコ、韓国、オーストラリア、ニュージーランド等、世界の主要牡蠣生産市場において圧倒的にメジャーな品種となっているようだ。

市場で食べたあの美味しい生牡蠣にそんな歴史があったとは！このつながりから、2011年の東日本大震災で宮城県の牡蠣産業が壊滅的打撃を受けた際、フランス・ブルターニュ地方の牡蠣産業業者たちに「フランスのお返し」運動が起こり、10トンを超える養殖関連資材が気仙沼等三陸の被災養殖業者に提供されたというのである。フランス財団からは20万ユーロの支援もあったという。

そして、2016年、フランスで再び牡蠣に病気が発生したときには、今度は日本側から「フランス

のお返しがいし」のプロジェクトが立ち上がり、支援が行われた。目頭が熱くなる話である。これまで何も知らずに、牡蠣を食べていたが、次回からはもっと心してその味を噛みしめたい。



新鮮な牡蠣の盛り合わせ

リヨン名物「ブション」の魅力

さて、食の街リヨンの魅力は、ミシュランの星付きレストランだけではない。リヨンといえば、庶民的なレストラン「ブション(Bouchon)」である。

ここでは、いわゆる伝統的な郷土料理が味わえる。お値段は手頃、そしてボリュームいっぱい。市内にはレストランやこのブションが軒を並べる通りがいくつかあり、リヨン観光局が認定したブションには「ブション・リヨネ」のステッカーが貼ってあり目印となっている。

女将さんや親父さんが仕切る大衆食堂という風情で、どのお店も多くのお客でにぎわっていた。ブションの伝統をつくり上げたのは、そこに暮らす母親たちだった。19世紀、彼女たちはその細腕で自分の店を切り盛りし、「なんでも余さず使うこと」を信条に、シンプルながらもボリュームたっぷりの料理を振る舞ったそうだ。たとえば、ヒレ肉よりも格下とされていた脚、胸、脛など値段の安い肉を使っておいしい料理を創り出した。そのような女性の中の一人、メール・ブラズィエという人物は、修行を積み、自分のレストランをオープンし、ミシュランの3つ星を2度獲得した最初の女性シェフとなったという。ブションの存在こそが、食の街リヨンの真髄かもしれない。

いずれのブションも、愛想がよく、手際良く注文を取るなど、接客サービスは実的に確であった。

郷土料理の一つ、クネル(魚のすり身をゆでて、ソースをかけ、スフレ状に焼いたもの。日本のはんぺんに似ている。)を数か所で食べ比べしたが、いつも焼きたての熱々が運ばれてきた。各店それぞれにソースの味付けやつけ合わせが違っており、個性が出ていた。

どのお店もクリスマスの飾りつけが美しく、思わず立ち寄ってみたいと思わせるレストランやブションばかりであった。



郷土料理の一つ、クネル



ランチ後、ブションの前で

気合いを入れて臨んだディナー

大晦日には、一年の締めくくりにふさわしく、ポール・ボキューズブランドのブラッセリー、ル・ノールを予約し、「SAINT SYLVESTRE」と名付けられた新年祝いのディナーコースを味わった。

前菜のオマール海老のカソレットは感動！の味だった。メインのお魚とお肉料理、食後のチーズ、そしてデザート、さらにカフェとかわいらしいミニアルディーズ（ひとくちサイズのお菓子）とコース料理は進み、気が付けば3時間を超えており、そんなに時間が経っていたとは感じていなかっただけに正直驚いた。コース料理に身を任せた結果だが、フランスではこのようにゆったりと食を楽しむのだ、とあらためて実感した。

このように、今回の滞在では、どこへ行っても食を満喫した。ペルーージュの老舗ホテルのダイニングでは、世界一の地鶏といわれるプレス鶏のローストを味わい（焼き上がるまで約1時間待った）サンティエンヌやヴィエンヌの裏路地にたたずむレストランでも美味しいランチをいただいた。気取らないレストランでも、そこはさすがにフランス料理、盛り付けは美しく凝っているし、ソースの味はそれぞれに奥深いものがあった。また、テーブルにつくと、まずパンがでてくるが、どの店もこのパンがとてもおいしい。食事の際には、もれなくブルゴーニュやボジョレーのワインを注文した。接客サービスは親切で的確で、いつも気持ちよく食事をする事ができた。



ル・ノールでのディナーに大満足

レストランやブションには、人々がゆったりと、または、結構にぎやかにおしゃべりしながら、料理やワインを楽しんでいる姿があった。フランスでは、食に対するこだわりは並々ならぬものと感じた。

結びに

初めて訪れたリヨン。十分楽しんだが、すべてを見ることはできず、さらにあちこち歩いてみたいと思わせる奥深い街であった。

今回、ローヌ川やソーヌ川に沿って植えられていたプラタナスはすっかり葉を落としていたが、5月になれば、葉を茂らせ、リヨンの街は川面に緑映えるより一層美しい街となる。歴史ある趣のある街。食を楽しむ街。再び、ゆっくり滞在したい、そんな街であった。

今回の視察においても、自らの五感で感じる...まさに現地を訪れることによって得たものは大きかった。また毎回も、この視察団の一員として参加できることを主催者である青山先生（都市調査会代表）はじめ関係のみなさんに感謝しつつ、2019 20 冬リヨン訪問記を締めくくりたい。

Merci beaucoup.

Au revoir.



木のぬくもりあるブションでの夕食

本稿作成にあたっては、下記の資料から引用、または参考とし、写真については筆者撮影に加えて視察団メンバー撮影のものをお借りしました。

資料引用・参考: 在日フランス大使館ホームページ、フランス観光開発機構ホームページ、AFP 通信記事、東日本カキ産地救援復興対策会議ホームページ