

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

11 フランスの辞書の中の日本語 1（食べ物編）（2020年11月19日）

パリで生活していると、しばしば日本語の単語を目にしたり、耳にすることがあります。どのような日本語がフランスで市民権を得ているのか気になり、フランスの辞書 Le Robert illustré 2021 を調べてみました。予想以上に日本語や日本人の名前が出ていることが分かりましたので、4回に分けてご紹介します。

1回目は、食に関する単語を取り上げます。フランスでは日本食レストランが増え、フランス料理に和の食材が使われ、醤油はスーパーでも購入できるようになりました。日本食の代表格ともいえる「寿司」や「天ぷら」以外に、どのような食べ物が辞書に出ていると思いますか？

例えば、「うどん」「蕎麦」「ラーメン」「焼き鳥」「酒」「味噌」「抹茶」「餅」「すり身」「たたき」「わかめ」「小豆」「柚子」で出ています。

日本食レストランが多く集まるパリのオペラ座付近では、昼食の時間になると多くの人々がラーメン屋の前で行列しているのを見かけます。抹茶ドリンクや抹茶味のスイーツを提供するカフェが増えています。以前は、抹茶は茶道のお作法が必要な少々敷居の高いものと思われていましたが、最近は日本でも和カフェで気軽に抹茶を楽しむ人が増えています。私はフランスではまだ生の柚子を見たことがありませんが、柚子味のドレッシングやスイーツ、柚子入りバターを見かけます。



秋になって、マルシェで柿と椎茸を見つけました。どちらも秋の味覚で、フランスで新鮮な柿や椎茸を頂けるのは嬉しいことです。柿はフランス産ではなくスペイン産ですが、味は日本で食べる柿と同じように美味しいです。椎茸には、「決して生で食べないで」という注意書きがついていました。言われてみれば、フランスでは、マッシュルームを生で食べることはありませんが、椎茸は生のままでは食べません。

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本



まだ辞書には載っていませんが、レストランのメニューやスーパーではわさびや枝豆を見かけます。次はどのような日本の食材がフランスの辞書に登場するでしょうか。

