

## 「<sup>ボ</sup>Bon <sup>ナ</sup> <sup>ペ</sup> <sup>ティ</sup> appé t it !」(トゥールの食育)

「フランスの庭」とも称される風光明媚なロワール地方の中心都市トゥール市と本市が姉妹都市提携を結んで今年で20周年を迎えます。その記念行事に出席するため、先般トゥール市を訪問してきました。

トゥール市を訪れるのは初めてで、見るもの聞くものすべてが新鮮で、驚きと感動に満ちた旅でしたが、中でも一番強く印象付けられたのは、この地方の食の豊かさと食に対するこだわりの強さでした。

フランスは、一部の果実や野菜を除いて自給率100%の世界有数の農業国です。その農業に支えられた食の豊かさは、広く世界で認められているところです。そんな「食の国」フランスの中でもロワール地方は、独特の豚肉の腸詰めや山羊のチーズなどの郷土料理も豊富で、それによく合うロワールワインの産地としても有名なところです。

今回の訪問では、1974年から「食育メソッド」を提唱し、子どもの味覚を目覚めさせる授業をトゥール市からフランス全土に広げて実践し、大きな成果を挙げてきたフランスの食育の第一人者であるジャック・ピュイゼ氏にもお目にかかることができました。また、氏の御弟子さんからは、子どもたちに食品の香りや味について比喻(メタファ)を使って自分の言葉で表現させることから始めるなど、味覚の授業のポイントを教えていただきました。さらには、土曜日の朝に市民でにぎわっている市場(マルシェ)を見学し、多種多様な食材が所狭しと山積みされ、売り手と買い手がにこやかに会話を交わしながら売買をするその明るい喧騒に、フランスの食文化の健全さと深さを垣間見ました。

フランスで食事をしているとよく「ボナペティ」と声をかけられます。直訳すれば、「良い食欲(を)」となりますが、日常語でいうと「さあ、召し上がれ」とか、「いっぱい食べてね」という意味です。一緒に食べている人はもちろん、店の人や通りがかりの人でも明るく声をかけます。3歳になれば、他人にきちんとあいさつができるように厳しくしつけるという「あいさつの国」でもあるフランスの食に対するしつけの良さが、こんなところにも表れているような気がしました。