

2020年秋から5カ月間、フランスのリヨン市に研究滞在していた。新型コロナウィルス禍1年目で、先の見えない不安の中、楽しみに通っていた日本食レストランがある。ちらしずし、とんかつ、カレー、肉じゃがなど、日本の定番料理を出す店だ。

元々フランスでは昼食に時間をかける文化がある。レストランで、主菜や食後のデザート仲間や同僚と楽しむ。しかし、2度目のロックダウン（都市封鎖）に入った20年10月からの半年間、現地では飲食店の店内営業が禁止され、テイクアウト営業だけが許された。星の付いた格が上のレストランはどこ店を閉めていた印象がある。テイクアウト営業へとかじを切った多くのカフェやビストロは、盛り付けや容器の選択などのノウハウを持たず、対応に苦慮していた。そんな中、私を通った「YUZUYAI Izakaya bar（ユズヤ・イザカヤ・バー）」で

座標



は、適切な形と大きさの弁当容器に、主菜やデザートなどを彩りよく収めて提供していた。外見は日本のコンビニ弁当と変わらないが、から揚げやお好み焼きには洗練されたスタイルを感じた。店の日本人シェフは現地で20年近くフランス料理店で腕を振るってきたそう、フレンチの手法を味づくりに生かしているという。

日本の食文化の気持は、何もレストラン業界だけに限らない。卵焼き、から揚げ、エビフライなどを日本人が作って売る総菜店が今、急速に市民権を得ている。ポストコロナの今もなおランチタイ

コロナ下 総菜店に脚光

ムに列ができる店を、のぞいてみたらおにぎり店だった、なんてことも多い。列を作ったまで物を買う習慣は、コロナ前までは現地ではあまりなかった。しかし日本の総菜店には今も列ができる。フランスの日本食は、もはや単なるブームでは終わらないように思う。

人気を集める日本の弁当や総菜だが、これらの食文化が多くの日本の「妻」や「母」のシャドウワーク（対価なき労働）によって育まれてきた事実を心に留めておくべきだろう。かつて私の母は「これは職人芸なのよ」と自らの弁当作りについて語っていた。その言葉には顧みられない無償労働を高く、色彩豊かに仕上げることに誇りと割り切れないなさがにじんでいた。そんな思いが詰まった弁当を、高校時代の私は一度ならず忘れて登校していた。今思い出して、身の置き場がないくらいだ。

こうした食文化が90年代のコンビニの普及とともに家の外へ飛び

宮城学院女子大准教授

間瀬 幸江

(仙台市)

出し、海外に渡ってようやく、技術力や労働に見合った評価を得ているのかもしれない。今、フランスで列をなす人々が、弁当や総菜が生まれてきた背景を知ったならば、どう思うだろうか。



ませ・ゆきえさん 1968年四日

市生まれ。91年早稲田大第二文学部卒。94年同大学院文学研究科フランス文学専攻修士課程修了。2000

8年博士(リヨン第二大学文学部)。10年早稲田大学大学院演劇映像コース助教。13年宮城学院女子大一般教育准教授(フランス語、演劇論ほか)。

仏の日本食文化