

フランスの家庭料理を 召しあがれ

伴野 愛

聞き手：佐多保彦 株式会社東機貿 代表取締役社長

佐多： 伴野さんは由緒あるパリの料理学校ル・コルドン・ブルーの同窓会東京支部の会長でいらっしゃいますね。同窓会というのはどのような組織ですか。

伴野：ル・コルドン・ブルーは現在パリ、ロンドン、東京校があります。それらの卒業生で日本に在住の方々の同窓会です。現在会員数は約650名で、年に4回ほど、「食に関する文化活動」というテーマで、エッセイストの玉村豊男さんに「フランス料理に学ぶこと」というお話をしていただいたり、銀座の老舗レストラン、マキシムの大西シェフによるワイン講座を開いたりしています。

同窓会には料理研究家の江上トミさんやシャンソン歌手の石井好子さんなど、多数の著名人がおられます。同窓会名誉会長をやっている石井さんは、『巴里の空の下オムレツのにおいは流れる』（*1）というエッセイで初めてル・コルドン・ブルーを日本に紹介されました。これは、戦後まもないころパリで、日本食が恋しくて日本人どうしてお寿司パーティーを開いたり、手作りのカレーライスで仲間にとっても喜んでもらったことなど、食の楽しみやおもてなしの心が生き生きと描かれているエッセイです。

佐多：ル・コルドン・ブルーは100年以上の歴史を持つとうかがっていますが。

伴野：ええ。この学校は1895年にパリのフォブール・サントノレに設立されました。それまで貴族に仕える料理人は男性でしたが、女性のお手伝いさん（ボンヌ）にも家庭料理を教える学校を作ろうということでル・コルドン・ブルーが開設されました。ボンヌのための学校から徐々にいわゆる料理学校と呼ばれるものになりましたが、今でも家庭料理という伝統は続いているわけなんです。

私が通った1972〜74年ごろはマダム・ブラサーールという女性の経営で、生徒数も少なく小規模な学校でした。1984年に、あのリキュールのコワントロー氏の経営になり徐々に大きくなりまして、現在パリ校には世界中から200名ほどの生徒さんが集まっています。特に最近では韓国の方が増えているようですね。パリ校には男性も比較的多くいます。日本人は一番のお得意さまで全体の4分の1を



伴野 愛 / ばんの・あい

NHKのパリ支局員、ブリュッセル、ボン支局長を歴任されたご主人に伴って8年の海外生活を体験。それぞれの国で料理を学び、パリでは世界的に有名な料理学校ル・コルドン・ブルーを卒業。1991年東京校が設立されると同時に同窓会会長に就任し、現在活躍中。

占めていますが、そのほとんどが女性です。パリの校舎は、フォブール・サントノレが後にファッションの中心になってきたために、現在は15区に移転しています。一説には料理の匂いがファッションの街には合わないということだったようです。

佐多：料理自体はいい匂いですがにね。注目の授業料はいかがですか。

伴野：パリでは25年前、料理とお菓子を合わせて学ぶと100万円くらいだったでしょうか。現在は、東京校で基礎から上級まで受けると、料理コースで約250万円、お菓子コースで約150万円ほどです。私のときは1日3品、週5日というハードスケジュールの中で、フランス料理の基礎をみっちり勉強させていただきました。創立当初からの伝統である、古典的でオーソドックスなフランスの家庭料理ですね。

入学したときにフランス人の友達がたくさんできるかなと思ったのですが、フランスにはそんなに高いお金を払ってお稽古をして物事を身につけるという考えがないようですね。それは今でも同じです。フランス人は丁稚奉公的にプロの道に入るか、そうでない人はお母さんから習うんです。日本の社会では、お茶でもお花でもお稽古ごとが日本文化を支えているような部分がありますが、フランス社会では、人からものを教わるとか、お稽古ごとをするという思想があまりないのかもしれないかもしれませんね。自分の個性とぶつかるというのかしら。フランス人の友人でフランス料理を教えている人がいたんですが、日本人に教えるのはいいけれどフランス人に教えるのは嫌だと言うんです。なぜなら、何かひとつ作り方を教えようとすると、私のおばあさんはこうやった、お母さんはこうだったと、もううるさくしてお稽古にならないと言うんです。

佐多：それはおもしろいですね。フランス人は個性が強いから人からものを素直に習おうとしないのでしょうか。また、フランスでは大学に行く女性の数も少ないわけですから、料理学校に行く



ル・コルドン・ブルー東京校シンボルの旗

ことは、非常に贅沢なこととみなされるのかもしれませんが。
ところで、東京校のオープンは1991年ということですね。

伴野：そうです。日本に受け入れられるためにいろいろ苦労はあったようですが、私から見てもこの2年くらい、いい意味で独創性が出てきたと思います。日本にフランス料理学校はたくさんありますが、フランスの直接経営はル・コルドン・ブルーだけですし、また「一人一品作り上げる個別実習」というのも特徴のひとつです。それから先生の80%がフランス人ですから、フランスの文化も一緒に皆さんにお教えできるというのもこの学校のいいところですね。随時、学校説明会も行っておりますし、見学はお電話をいただければいつでも大歓迎です（*2）。

佐多：御校を卒業後プロの料理人になられる方はいらっしゃるんですか。たとえばお店を出すとか。

伴野：ええ、それはいらっしゃいます。ただ、あくまで古典的な家庭料理の教授が基本ですから、経営学のほうは学べないわけで、その後ホテル学校に入ったり、修業をしたりしなければなりません。同窓生の中には、お料理の先生になったり、何かサロンのようなものをやっている方もあります。

佐多：単なる趣味という枠を越えて真剣に取り組んでいらっしゃるんですね。伴野さんご自身はフランス料理のどこに最大の魅力をお感じになりますか。

伴野：フランス料理の魅力というのは、伝統的なベースがしっかりあって、そのうえで絶えず変化していることです。流行があって、その変化のおもしろさを私はとても感じるんですね。日本料理は伝統を重んじるので、流行ということが少ない気がします。フランス料理では、これまでこういうものがはやってた、今度はこういうものがはやる、といった具合なんです。私がパリにおりましたころは、フォアグラはテリーヌにさせていただいただけだったんですが、今はフレッシュなフォアグラをソテーにしてサラダと一



緒にいただいたりします。あることが流行になってくると、パートと広がるんです。たとえばヌーベル・キュイジーヌが出てきて、それが終わったらまたもとに戻るのではなくて、そこから新しいフランス料理のスタイルが現れるんです。そんな変化の醍醐味を皆さんにお伝えできるよう私たちも日々研究しているわけなんですけれども。

フランスのホテル・クリヨンのオーナーがみえたとき、有名な日本料理屋のシェフは何歳ぐらいかとお聞きになるので、一流料亭の料理長は80歳を越えていらっしゃる方も多いとお答えすると、そんなに年をとってはお料理ができるはずがないと言われるんです。フランスでは本当に有名なシェフは40代。最近ロビュションさんは50代になられてご自分の店を閉鎖してしまいました（*3）。どんどん変わっていくフランス料理ですから、若い人でないとというわけなんです。

佐多：日本は最近またすごいグルメブームですが、この現象はどうごろんになりますか。

伴野：日本でヨーロッパ料理というと、イタリアンのほうが皆さん親しみやすいようですね。日本人のイメージは、フランス料理というとレストランであらたまって、という感じで、家庭料理というものがあることが知られていないような気がいたします。フランス人と付き合っていると、どこどこのお家のブッフ・ブルギニョンがおいしかった、だれだれさんのほこうして作った、という話になるんです。いわゆるビーフシチューのことですが、ああいうものはなかなかレストランでは出ないお料理で、もっと気楽にフランスの家庭料理を楽しめるように、レストランのメニューに加えてもらえればいいなあと思うんです。もっと家庭的なフランス料理が日本に根づくといいと思います。

*1 暮らしの手帖社刊。初版1963年、その年の日本エッセイストクラブ賞受賞。

*2 ル・コルドン・ブルー東京校：〒150東京都渋谷区猿樂町28-3 ROOB-1

TEL: 03-5489-0141 FAX: 03-5489-0145 フリーダイヤル 0120-45-4840

*3 ジョエル・ロビュション：1981年伝統を誇るレストラン“ジャマン”のオーナーシェフとなり、開店後約1年でミシュランの1ツ星、2年で2ツ星、3年で3ツ星を取るという偉業を達成、天オシェフと謳われる。94年にレストラン“ジョエル・ロビュション”をオープンしたが96年には引退。その後は世界のTV、雑誌を舞台にアドバイザーとして活躍を続けている。