



Chocolat #I2 Opéra & Cuisine

第12回、11月東京で開催されるオペラ「レ・パラダン」をご紹介します。バロックオペラの最先端にして最高傑作と世界各国で絶賛。フランス語トピックはフレンチレシピ。かぼちゃのピューレを作ってみましょう。仏語レッスンもありますよ。

Générique et intro

Le 25 septembre 2006, douzième numéro de chocolat, magazine bilingue français japonais.

Aujourd'hui, nous vous emmenons à l'opéra, avec "Les Paladins" un opéra de Rameaux qui sera présenté à Bunkamura en novembre.

Ensuite de la cuisine, avec une recette de saison, de la purée de potiron.

覚えよう petit à petit ♪

ingrédient

材料、素材

potiron

(西洋)カボチャ

cuisson

(煮る、焼くなどの)加熱調理

demi-

半分の～

volaille

鶏(肉)

mascarpone

マスカルポーネ・チーズ [イタリア産]

feta

フェタ・チーズ [ギリシア産]

brebis

(雌)羊

assaisonnement

味付け

Purée de potiron

Et bien, nous sommes fin septembre, donc je vais faire un plat de saison, une purée de potiron. D'abord les ingrédients, c'est assez simple.

La moitié d'un potiron, et une belle carotte pour les légumes.

Pour la cuisson, un demi-oignon, du beurre et du bouillon de volaille.

Ensuite, deux sortes de fromages, du mascarpone et de la feta.

La feta, c'est le nom grec d'un fromage salé de brebis.

Ensuite, pour l'assaisonnement, du sel, du poivre et des feuilles de basilic.



La préparation

peler
皮をむく

retirer
取り出す

en morceaux
断片に

chair
果肉

(eau) tiède
ぬるま(湯)

faire revenir
炒める[料理用語]。[faire revenirという表現は、直訳すると「戻す」という意味なので、ポブは「フランス語では（炒めることを）『戻す』と言うんですよ」と述べたわけです。]

terminé
終わった terminer 終える

à feux doux
とろ火で

Méditerranée
地中海

fraîche
新鮮な [男性形はfrais：男性形と女性形が大いに異なりますので注意しましょう。]

- Je vais commencer par peler le potiron et retirer les graines qui sont au centre pour seulement garder la chair.

- Voilà ! Donc, j'ai pelé les carottes, et maintenant je vais la couper en morceaux.

Voilà quelque chose qui a étonné Chinami : pour le bouillon de volaille, je mélange du «Torigara soup» dans de l'eau tiède.

- Oui, peut-être.

- En français, on dit : faire revenir les oignons.

Voilà, la préparation est terminée, cela ne prend pas plus de 10 minutes. Laisser cuire à feux doux pendant environ une heure.

La finition

- Maintenant, j'ajoute du fromage italien, du mascarpone. On va tout mélanger avec un mixeur. Est-ce que tu utilises un mixeur, Chinami?

- On trouve du fromage feta, un genre de fromage comme ça, dans tous les pays de la Méditerranée.

- Ce sont des feuilles fraîches de basilic.

- De l'huile d'olive.

C'est fini. On peut manger la purée de potiron chaude ou froide, comme entrée ou sur un morceau de pain.
Bon appétit !

La recette

- un demi-oignon
- un peu de beurre
- une carotte
- 75 cl de bouillon de volaille
- 8 feuilles de basilic
- 75 g de fromage Feta
- 75 g de Mascarpone
- 750 g de potiron
- Sel
- poivre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

petite leçon: ぶんぽう一口メモ

部分冠詞 du/de la

不定冠詞(**un/une/des**)は、数えられるものにつけて不特定の数量(「ある一つの～／いくつかの～」)を表わしますが、部分冠詞は、「数えられない」(とみなされる)物事の前につけて、その部分を表わし(「いくぶんかの～」)、主に次のような場合に用います。

➡ 1) 物質を表わす名詞：

チーズ **du fromage**、パン **du pain**、肉 **de la viande** など、塊になっていて切り分けて使うもの。
金 **de l'or**、銀 **de l'argent** などの素材となる物質。塩 **du sel**、こしょう **du poivre** のような粉末。
油 **de l'huile** や水 **de l'eau** などの液体、等々。

[注： **argent** は、本来「銀」のことですが、日常生活ではたんに「お金」という意味で使います。
「私はお金を(いくらか)持っている」という場合、**J'ai de l'argent.** と部分冠詞をつけます。]

➡ 2) 抽象的内容の名詞： 勇気 **du courage**、忍耐力 **de la patience**、など。

➡ 3) 上記の名詞以外にも、「いくぶん」とか「ある程度」といったニュアンスを表わす場合：

例えば、前回のChocolatで、歌手ライラさんは、**je chantais du Mozart**(モーツァルトの曲を歌っていました)と述べていました。この部分冠詞duは、モーツァルトの作品のうちの何曲かを歌っていた、というニュアンスを表わしています。

注) なお、これらの名詞に必ず部分冠詞がつくとはかぎりませんし、通常「数えられる」名詞も、ときに不定冠詞がつく場合もあります。

➡ 1) 家でちょっとコーヒーを飲むという場合は**du café**ですが、喫茶店でコーヒーを一杯注文する場合は**un café**と不定冠詞になります。

➡ 2) 私が「(いくらかの量の)チーズを食べる」場合は、**Je prends du fromage.** と部分冠詞ですが、「チーズ(というものが)(一般に)好きです」という場合は、**J'aime le fromage.** と定冠詞を使います。また、本文で、**On peut manger la purée...**(このピューレは[熱くしても冷たくしても]食べられます)というときもやはり定冠詞を使います。

➡ 3) 水族館にいろいろな魚がいるときは、普通 **des poissons** と不定冠詞の複数形になりますが、食事のとき魚(の肉)を食べる場合は、**du poisson** と部分冠詞にします。

練習

次の日本語をフランス語で言ってみましょう。

- 1) 水をください。
- 2) 彼女には忍耐力があります。
- 3) わたしたちは、カボチャのピューレをパンといっしょに食べました。