



#65 Confiture et chicon

仏語トピックは、シコンのサラダレシピ。シコンの使い方や、材料と作り方の手順を聴いてみましょう。レッスンは、比較と計量の表現をとりあげています。

☆パーソナリティ

ボブ & ちなみ

☆今週のゲスト

福田恵美さん

コンフィチュール エ プロヴァンス
社長

Générique et intro

Le 3 novembre 2007, soixante-cinquième numéro de chocolat, magazine bilingue français – japonais.

Un podcast très gourmet aujourd'hui. D'abord des recettes de confiture avec Emi Fukuda.

Une recette de cuisine belge ensuite, la salade de chicon

「コンフィチュールと料理」

今回は、コンフィチュール専門店「コンフィチュール・エ・プロヴァンス」の社長、福田恵美さん、2回目の登場です。お料理にコンフィチュールを取り入れる方法をご紹介します。前菜やメイン、そしてサラダにも手軽に使えるコンフィチュール。普段のお料理に少し加えるだけで、フルーティーな味と香りをプラスできる「強力な助っ人」だそうです。「コンフィチュールは、パンに塗るもの・・・」そんなイメージを捨てて、創意工夫してみてください。手軽でおしゃれな、自慢の得意料理ができるはず！！

La confiture, ça se mange sur une tranche de pain. Mais ce n'est pas tout. Emi connaît beaucoup de recettes avec de la confiture. Certains aiment en manger avec du fromage, d'autres avec de la viande grillée. Et vous, comment mangez-vous la confiture?

覚えよう petit à petit♪

Salade de chicon...

plat

料理、皿

légume

野菜

typiquement

典型的に

belge

ベルギーの[形容詞]

indiqué

表示された、表記された

Belgique

ベルギー[女性名詞]

cultiver

栽培する

champ

畑

laitue

レタス

feuille

葉

salade

サラダ菜

enlever

とり除く

racine

根

remettre

もとに戻す、再び置く

bac

(平底の)容器、受け皿

repousser

再び芽が出る、また生える

plante

植物

produire

生み出す、生じる

truc

あれ、それ、もの、こと[話しことば]

bas, -se[女]

低い、下の

à l'intérieur

内部に、中に

amer, -ère[女]

苦い

couper

切る、カットする

ail

にんにく

rajouter

さらに加える

cuillère à soupe

スープ用スプーン、大さじ

un quart d'heure

15分

Bob : Aujourd'hui, je vais faire, non seulement un plat, mais un légume typiquement belge. C'est une salade de chicon. Chicon, est-ce que tu connais...

Bob : Regarde, ici, en japonais, c'est indiqué "endive - chicory"

Bob : En Belgique on appelle "endive" ce qui est cultivé dans les champs. C'est une espèce de laitue et ça, c'est ce qu'on appelle l'endive. C'est plus, ... les feuilles sont plus dures qu'une salade. Et puis, on enlève la racine, on la remet dans un bac, et en hiver, repousse le chicon. C'est à dire, c'est la deuxième fois que la plante produit un légume.

Bob : L'endive, en fait, c'est le premier légume, et le deuxième légume, c'est le chicon.

Ah. Y a un truc très important, quand on fait des chicons,... tu vois, la partie basse. En fait, tu vois, à l'intérieur, tu vois, l'intérieur, ici, c'est amer. Et donc ce qu'il faut faire, c'est... on coupe... Voilà!

Et donc maintenant, il n'y a plus qu'à le couper, pour la salade. Voilà!

Bob : Un oignon.

Maintenant, de l'ail.... Et c'est presque fini. Presque!

Alors, je vais rajouter à cela, regarde. C'est un légume que nous n'avons pas en Europe. Qu'est-ce que c'est? Voilà!

Sel et poivre.

Ah oui, je cherche... en fait... ah, voilà, j'ai trouvé, la mayonnaise. Une cuillère à soupe de mayonnaise, et puis, un tout petit peu de ketchup. Un tout petit peu, voilà!

On peut le faire uniquement avec de la mayonnaise, hein. Mais aujourd'hui, comme tu es là... un tout petit peu... et du vinaigre, du vinaigre de Xérès.

C'est fini! Très facile...Tu veux goûter? Ce sera encore meilleur d'ici un quart d'heure.

petite leçon: ぶんぽう一口メモ

1) フランス語の基本

1-1) 優等比較《plus + 形容詞... que 〜》

優等比較の文型《plus + 形容詞... que 〜》(〜よりも[多く]...)を復習しましょう。

- **les feuilles sont plus dures qu'une salade.** (その葉はサラダ菜よりも硬いです。)

《dures》は形容詞なので、**feuilles**[女性形複数]と性数が一致します。

例) **Mon gâteau est plus petit que le tien.** (ぼくのケーキは君のより小さいよ。)

- **Ce sera encore meilleur d'ici un quart d'heure.** (15分たつたらもっとおいしくなるでしょう)

《bon》の比較級は、(特例を除き **plus bon** ではなく)《**meilleur**》を使います。

例) **Cette place est meilleure que l'autre.** (あの席よりこの席のほうが良いね。)

注) ほかに、劣等比較(**moins ... que**〜)、同等比較(**aussi ... que**〜)があります。同等比較については、Chocolat#50をご覧ください。

1-2) 食器の用途/容器一杯分

- **Une cuillère à soupe de mayonnaise** (マヨネーズを大匙一杯分)

ある用途の食器名、および、その容器一杯分の内容物を表わす語を学びましょう。

a) 《**cuillère à soupe**》は、「スープ用のスプーン」(大匙)で、前置詞《**à**》は用途を表わします。

例) **tasse à thé** (ティー・カップ)[紅茶用のカップ]; **tasse à café** (コーヒー・カップ);

verre à vin (ワイン・グラス); **plat à poisson** (魚料理用大皿)

b) 《**une cuillère de mayonnaise**》は、「スプーン一杯分のマヨネーズ」で、スプーンに入っている食品の量を表わしています。

例) **une tasse de thé** (カップ一杯のお茶、紅茶を一杯); **un bol de lait** (大カップ一杯のミルク);

trois verres de vin (グラス三杯のワイン); **deux cuillers à café de sucre** (小さじ二杯分の砂糖)

deux cuillers à soupe de sucre (大さじ二杯分の砂糖)

注) 《**cuillère**》(スプーン)という語は、《**cuiller**》とも表記されます(発音は同じです)。

2) フランス語のコツ

2-1) **il n'y a plus qu'à ...** (もはや...するだけでいい、もう...するしかない)

- **il n'y a plus qu'à le couper** (もうそれを切るだけでいいんです。)

ここには《**plus que**》という語が使われてはいますが、優等比較とは無関係です。

《**plus**》(「もはや(〜ない)」)を除けば、《**il n'y a qu'à ...**》(「...するしかない、...するばかりだ」という熟語表現)になります。

例) **Il n'y a plus qu'à les attendre.** (今はもう彼ら[が来るの]を待つばかりだ。)

Il n'y a [plus] qu'à renoncer. (「もはや」あきらめるしかないね。)

2-2) **d'ici (à)+ 時(期)**を表す名詞 (今から〜までに)

- **d'ici un quart d'heure** (今から15分後までに)

《**d'ici**》(「ここから[場所]/今から[時間]」)は、場所的だけでなく、時間的な意味でも使われますので注意しましょう。

例1) [場所的] **d'ici à Kyoto** (ここから京都まで)

例2) [時間的] **d'ici le printemps prochain** (今から来春までに)

d'ici une semaine (あと一週間で)

d'ici là (今からその時まで)