

◆岡山大学法学部だより◆

※ 本メールは法学部の教職員、在学生、卒業生および岡山大学法学部ホームページから登録された方にお送り
しています

第 137 号(2017 年 9 月 21 日発行)
発行：岡山大学法学部 学部長室

9 月に入って、朝夕はしのぎやすくなってきました。

○卒業生からのメッセージ (第 48 回)

こんにちは。平成 16 年度卒業生の原田君帆と申します。

岡山市石関町で、大学の同級生だった主人と 16 席ほどのフレンチビストロを経営しています。お店を始めて 4
年が経ちました。たくさんのお客様に来ていただき、忙しいですが、楽しい毎日を送っています。

年に一度、フランスへ旅行しています。昨年は 7 月に南西部セット、ボルドー、バスク地方、パリを巡りま
した。

セットは地中海に面したリゾート地で、夏になるとヴァカンスでヨーロッパ各地からたくさんの方が訪れま
す。イカのセート風煮込み(新鮮なイカをトマトソースで煮込み、アイオリと呼ばれるニンニク風味のマヨネ
ーズソースを添えて食べる)などが有名です。私たちが食べたのは小さなイカをフリットにして豪快に盛った
お料理でしたが、これがとても美味しく白ワインがすすみました。海辺では、地元の DJ が選曲する音楽を聴
きながら、ロゼワインを飲んでのんびりと過ごしました。

フランスの新幹線 TGV で向かったのは赤ワインなどでよく知られるボルドー。世界遺産サンテミリオンや甘
口の貴腐ワインで有名なソーテルヌなどを訪ねました。気候の良い 7 月だったので、ぶどうの葉っぱの緑色と
空の青色がとても美しく、買ったばかりのカメラでたくさん写真を撮りました。中心部に戻ると、ちょうどサ
ッカーの 2016EURO、フランス対ドイツの試合があり、街中お祭り騒ぎでした。

レンタカーを借りて、ボルドーから向かったのはウジェニー・レ・バンという小さな村。3 つ星レストラン
“Les Pres d'Eugenie” レ・プレ・ドゥージュニーで働く友人に会いに行きました。お城のようなレストラ
ン、広大な敷地にたくさんのハーブや野菜。外のテラスでアペリティフ(食前酒)を飲んで、中に入って前菜
からメイン、それから移動して、落ち着いたサロンで食後の紅茶、簡単に書きましたが全ての食事が終わると 5
時間くらい経っていました。どのお料理も丁寧に丁寧に作られていて、改めてフランスの食文化の奥深さを感じ
ました。

次の日向かったのは、スペインとの国境にあるバスク地方。この地方はフランス国内でも独自の文化が成立
しています。沿岸部では魚介中心、内陸部ではピレネー山脈を走り回って育つ希少豚、キントア豚などのお肉
料理が楽しめます。色使いも特徴的で、バスク人の熱い血を表す赤色やバスク地方の豊かな自然を表す緑色が
よく見られます。

エスペレット村という唐辛子(ピマン・デスペレット)で有名な村や生ハム工場のあるアルデュード村などを
巡りました。

パリでは、日本人シェフが活躍しているレストランやビストロを訪ねました。どのお店も地元のお客さんで
賑わっています。中でも“Le Sot L'y Laisse” ル・ソリレス、“Les Enfants Rouge” レ・ザンファン・
ルージュはおすすめです。

海外でも日本でもその時その場所でしか得られない体験はかけがえのない財産になります。昔、ある人が
「何かを経験するときには、自分の持っている器分しか経験できない。だから、毎日の生活の中で自分の器を
少しずつ大きくしていけないといけないよ。」と、話してくれました。そして、フランスの哲学者サルトルの
「生きることは選ぶこと」という言葉を教えてくださいました。

大学の授業で学んだり、本を読んだり、人と会って話をしたり、学生生活には器を大きくする時間がたくさ
んあります。これから皆さんは、授業やゼミ、進学や就職先、アルバイトや夏休みの旅行先など、たくさん選
ぶ時を迎えると思います。

大切な選択をするときに様々な方向から考えて、決断できるように、自分の器を大きくして行ってください。

原田君帆(2004 年卒業・ターブルハラダ経営)

.....

- ・本メルマガは、毎月 1 回程度配信しています。
- ・法学部の詳細情報に関しては、HP も併せてご覧ください。