

フランス料理店 LA LAVANDE(ラ・ラヴァンド)シェフ

ナポリ・ニコラさん

川崎にとけこんだプロヴァンスの食と文化

◆ フランス出身

高津区の溝の口駅から徒歩10分、静かな住宅街にある「LA LAVANDE ラ・ラヴァンド」のシェフ、ナポリ・ニコラさんは、南仏プロヴァンス地方の美しい港町・マルセイユの出身です。川崎市国際交流センターでは、来日してすぐの頃に日本語講座を受講し、昨年度は初級語学講座「世界の食卓シリーズ」でフランス語とフランスのティータイム菓子を紹介してくださいました。

プロヴァンス料理の特徴を教えてください

地元特産のオリーブオイルとハーブをたっぷり使う、シンプルで体に優しい料理です。マルセイユは地中海に面しているので、新鮮な野菜と海の幸にも恵まれ、ブイヤベースやラタトゥユなど素材を生かした料理がたくさんあります。お店の名前には、プロヴァンスを代表するハーブ「LA LAVANDE ラ・ラヴァンド」(ラベンダー)を選びました。



見た目にもおいしいプロヴァンス料理



ご自宅で育てているハーブ

フランスでは日本料理人もされていたそうですね

祖父が船の料理人、叔父と弟はパティシエで、私も16歳で料理人になり、料理の修行をするなかで和食に出会いました。そのおいしさに感動して日本料理店で働くようになり、ワーキングホリデーでフランスに来ていた妻と知り合いました。

フランスでは、日本の文化にとっても関心が高いです。たとえばフランスの新幹線TGVには、日本の「禅」をもとにした「iD ZEN」という静かにくつろぐための車両があります。武道も盛んで、私も子どものころから柔道や合気道に親しみ、今は空手の道場に通っています。ストレスから解放され、体全体が柔らかくなるので空手は大好きです。



南仏から取り寄せたアンティークの扉とプロヴァンスの旗

川崎や日本の生活はいかがですか

川崎には大好きな海もあり、交通の便もよく、意外と近くにフランス人もたくさんいて住みやすいです。休日は家族(妻と二人の娘)と、東扇島東公園や民家園によく出かけます。フランス人は家族が生活の中心で、パーティーには夫婦同伴が基本、クリスマスなども家族で一緒に過ごすことがとても大切だと考えています。



生活や子育ての中で、日本との違いはいろいろ感じます。長女が小学生になってからは、高価なランドセルや運動会での場所取りなど、フランスでは考えられないことばかり。でも、今はここで好きなプロヴァンス料理を作ってもらえることが楽しいし、これからも日本の文化と食を楽しみながら、日本中の自然がたくさんあるところへ家族と行きたいと思っています。

日本食はもちろん自然や文化も大好きだというニコラさんを、奥様の雅美さんは優しい笑顔で見守っていました。自然体のお二人の雰囲気と、プロヴァンス風の黄色い壁に囲まれた店内はとても居心地がよく、ゆったりとした時間が流れていました。

(取材・文:編集ボランティア 森 千里)

冬にぴったりのフレンチレシピ

シナモンのホットショコラ
【とても濃厚ショコラです!】

Chocolat Chaud à la cannelle 1杯分

材料

| | |
|------------|---------------|
| 沸騰した湯 | 60cc(約1/4カップ) |
| ブラックチョコレート | 30g |
| カカオ | 大さじ1 |
| 塩 | ひとつまみ |
| パウダーシナモン | 少々 |

1 カカオ、塩、シナモン、チョコレートをボールに入れる。

2 沸騰した湯をボールに注ぎ、溶けるまで1分待ち、よく混ぜて電子レンジで温める。(600Wで30秒~1分)