

令和4年度上期派遣学生 海上 晴香
留学報告<ブルゴーニュ大学①>

8月23日

ブルゴーニュ大学に到着しました。フランスの大学で受ける初めての授業、とても緊張しました。クラスは日本人がほとんどで、韓国人、アメリカ人が1人ずついました。先生はフランス語しか話さずに授業が進んでいくので、ついていくのに必死でした。

クラスが終わって、お昼ご飯はクレープ屋さん(crêperie)でクレープを食べました。



左から、お店で作った塩キャラメル(Caramel Beurre salé maison) / ハム、農家の卵、エメンタルチーズ (Jambon, Œufs Fermier, Emmental)

フランスのクレープ屋さんにも、ただのキャラメルと書かれたものと、お店で作られてキャラメルと書かれたものがあるらしいので、皆さんももしよかったら注意して見てみてください！
どちらのクレープも濃厚でとても美味しかったです。

8月24日

ブルゴーニュ大学2日目です。今日はフランスの大学で授業を受けていて気がついたことがあります。エアコンも電気もない！

調べてみると、フランスの湿気の低さが、エアコンがないことを可能にしているみたいです。確かに、空気は乾燥していて日陰に入るととても涼しいし、夜になると暑さがなくなるような気がします。

電気についてはわかりませんが、誰も気にしていないということが一番なのでしょうか。図書館も天井にイルミネーションがあることと、スタンド電気が各机にある状態です。

エアコンについて、フランスの湿気は最大でも40%上がらないけど、岩手県では平均が75%らしいので難しいかもしれませんが、電気については取り入れられる時間帯などもあるのではないかと思います。

8月26日

今日は、私が今滞在しているディジョン周辺のファームの下調べを行いました。日本で調べていたことと現状が結構異なっていて焦ります。観光案内所の方、ワイナリーの方にファームについて聞いて幾つか候補を教えて貰いました。フランス語で自分のやりたいことを伝えるのは本当に大変でした。

ファーム探し、簡単だと思っていましたが難しいです。

8月27日

昨日に引き続きファーム探しに奮闘し、駅から自転車で1時間半のところを見つけました。レンタル自転車を借りてレッツゴー！到着したのは午後4時、このファームが終わるのも午後4時。でもなんと週に二日しか空いていないみたいで、今日空いていたのはラッキーでした。水曜日にく予約をして、また行ってきます。



ファーム



自転車の途中の道

8月23日から30日

酪農について気がついたこと

・フランスではミルクが常温で売られている。

→これはLL牛乳と言って、パック・殺菌法などに秘密がある。日本でも九州では積極的に取り入れられているらしい。

・ラベル別に、殺菌法がわかるようになっている。しかし今の所フランス人に聞いても誰も知っている人はいない。

・ミルクジャムが茶色の状態でスーパーやマルシェのジャムコーナーに売られている。

・マルシェにのみ、殺菌されていない牛乳が売られているらしい。(ネット)フランス語の授業でマルシェのことについて発表する際にこのことを言うとその通りと言われた！

ディジョンからファームに出発するまであと3日。

ファーム候補が予約したものも含めてあと2つあるので2つとも行けることが目標です。