



100

五感を揺り動かす映画 『ポトフ 美食家と料理人』

金丸弘美
食総合プロデューサー

『ポトフ 美食家と料理人』（2023年12月15日公開）の案内をいただいて久々の試写会に足を伸ばした。予備知識なし。タイトルに惹かれてのことだ。シンプルな食べ物の話と思いきや、映画は、全編、丁寧で豊潤な料理づくりがたつぷりと登場する。できれば映画の向こう側の料理の席に行きたいと何度衝動にかられたことか。

舞台は、19世紀末のフランス。大きな家の厨房が現れ、そこには中央に薪で炊く、大きなオーブンがあり、主人公の女性ウージェニー（ジュリエット・ピノシユ）が料理を作っている。厨房はドダン（ブノワ・マジメル）の住む屋敷の中にある。ウージェニーは、家付きの料理人で、ドダンは家の主人で美食家。ドダンはできあがった料理の香りを嗅ぎ、見、口を動かし、触感もすっかり口中で味わい、その上、言葉で語る。その語らいの豊か

な言葉に惹かれる。出来上がった料理を傍らにいる姪のポリーニに味あわせて表現を求める。どうやらポリーニに、食の素晴らしさを受け継がせたようだ。

さらに求めた料理を、知り合いの仲間を招き披露をする。そんな篤志家でもあるようだ。料理ではワインがでて、マリアージュし、さらに評価、表現していく。

どうやら、いい暮らしをしていて、あくなき食の探求をしているというのがよくわかる。

絵が美しい。外には広い畑があり、そこには野菜があり、ウージェニーは掘り出し、それを厨房に運び、刻んで鍋に入れ、そこに子牛の骨付き肉が載せられて、ポアレになる。採れたての野菜の瑞々しいこと。骨付き肉が、実に柔らかそうで、うま味が溢れそうだ。

あるいは、たつぷりのザリガニを茹でるところが出てくる。日本では、まったくお目にかからない料理だ。日本とフランスでは、ザリガニの種類が異なるそうで、大きく身も豊かでエクルピストと呼ばれるとのこと。茹でたザリガニの身を取り出して、たつぷりの野菜類と一緒に炊きこんで食べるといふもの。墨色のザリガニを大きな鍋にいっぱいに入れて茹でると、たちまち美しい紅色に変わる。その色合いの美しいこと。

写真提供・宣伝協力：ミラクルヴォイス／映画配給：ギャガ GAGA



ドダン（左）と料理人のウージェニー（右）

写真提供・宣伝協力：ミラクルヴォイス／映画配給：ギャガ GAGA



映画のタイトルとなったポトフ。
具材がなんと豊富なことか

あるいは大きな白身魚が登場する。これに、白ワイン、赤ピーマン、マッシュルーム、フェネル、トマト、オレンジを入れて、ワインをかけて、ポツと火あげるフランベで仕上げる。

ブイヨンも、パセリ、タイム、ローリエ、クミン、ネズの実、グローブ、パブリカなどが料理に使われて、複雑でしかも味わいも深く、香りもよいものへと、繋がっているのがよくわかる。こんなにも料理に使うのかと驚かされるのだ。

あるいは、メレンゲにアイスが入っていて、ワインで火をつけるデザートも登場したりする。

カメラワークが素晴らしく、料理を舐めるように滑るように、丁寧に撮られていく。

だんだん時間が経つにつれ、ウージェニーは、20年もの間、料理をしている専任の料理家だとわかる。そしてドダンは、彼女と料理に魅せられていて、結婚したいと思っている。だが彼女は、自由でありたいと、結婚をなかなか承諾しない。

食の美と可能性

性^{せい}と味^{あじ}わい、そこから生まれる官能^{くわんのう}は、だんだんと恋^{こひ}と重^{おも}なっていく。美味しさとは、愛^{あい}があつてこそ生まれるのだということが、自然に繋がっていくのが面白い。

二人が、外にでて、優雅に自然も豊かな道をデートするとこ

ろがある。その一体となった景色が美しい。以前フランスの郊外にある一軒家ジットを借りて、味覚のワークショップを受けに、仲間を誘っていったことを思い出した。さてよ、主人公ドダンのポリーニに味わいを語らせるというのは、フランスで習った味覚の授業そのままじゃないか。

あとで家に帰ってパンフレットを読むと、映画の物語は『美味礼讚 びみらいざん Physiologie du Goût (味覚の生理学)』を書いたジャン・アンテルム・ブリアルサヴァラン(1755~1826)をモデルとした小説で、1920年のマノレセノレ・ルーフが書いた『美食家ドダン・ブーフアンの生涯と情熱』とあった。なるほどと納得である。『美味礼賛』は、それまでの食を腹いっぱい食べるということから、さまざまな体験や専門家の意見や食などをあらゆる面から考察し、人は五感で食べるという味覚や味の意味合いを引き出した人だ。

それから、さらに下って、1970年代になり、子どもの味覚の授業がフランスの学校で行われるようになる。その実践を手掛けたのがジャック・ピユイゼという人で本『子どもの味覚を育てる—ピユイゼ・メソッドのすべて』にもなっている。

料理家の三國清三さんが講義をされていると知って受けにいったこともある。イタリアのスローフードのワークショップでも現地での「味覚の授業」が行われていて、料理をその素材の背景から知り、言葉で表現をしていくことが行われていた。その源はフランスにあったわけで、その味覚の表現を表したサヴァランがモデルの映画とあつて、五感が揺り動かされたのだと納得の作品だった。

それにしても、どれも味わいたい料理が満載で、それこそ味わって、仲間と味覚表現をしてみたいものだと思つたものだ。感性を揺り動かす作品に魅了された。