

プレス資料
2023

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE



美食を巡る旅
ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーへ
LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE - FRANCE®



旅人たちが求める その土地ならではの魅力

新型コロナウイルス感染症の拡大によって深刻な打撃を受けた観光産業。けれども、観光が私たちのライフスタイルにおいて特別な位置を占めていることは依然として変わりなく、新たな旅を求める声や、危機的状況からの急速な脱却を促す鍵となっています。新型コロナ危機以前は、観光のグローバル化を推し進めた結果、大幅に増加した観光客が地域住民の生活や自然環境を脅かされる「オーバーツーリズム」を招いたと批判されることもあります。しかし、欧米諸国では、グローバル化によって気軽に文化財を訪れる外国人が増加したというのも事実です。そしてコロナ禍においては、地方や山間部、大都市の郊外や後背地に息づく魅力に惹かれる人びとが増え、観光のリローカリゼーション(地方回帰)の動きが強調されてきました。この動きはいまに始まったことではありませんが、ライフスタイルが世界規模で変容しつつあることの表れと言えるでしょう。グローバル化と地方回帰の動きは対極にあるものではないのです。双方が対象とする集団は完全に一致するとは言えませんが、旅先での新たな発見を願う心は次なる発見へと憧れの連鎖を生むものであり、その場限りで終わるものではありません。グローバル化と地方回帰の動きは同じ時間軸では起こり得ません。遙か遠い外国を旅するには時間を要するものであり、一方、その国の豊かさを発見するのは、そこに暮らす人びとにとって難しいことではないからです。

これらを踏まえて創案された「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」は、意気溢れるプロフェッショナルとその顧客、地域とイメージ、サヴォアフェール(熟練した技と知恵)とサヴォアエートル(プロフェッショナルとしての資質)、文化と共有——このような言葉によって語られるわたしたちの社会の大きな問題に根差しています。健康やライフスタイルにまつわる問いかけの核心に食事があるとすれば、感覚に訴えかける観光体験の核心にもやはり食事があるはず。旅先での食事は、日常の習慣に一時的な変化をもたらす格好の機会となります。また、食物が生産・加工される場所を実際に見て知ることは、自らの飲食や料理、商品の選び方を問い直すことに繋がり、観光客の食に対する意識を高めることに寄与するでしょう。なによりまず旅における食の体験は、その土地の文化を知ることです。2010年に「フランス人の美食術」がユネスコの無形文化遺産として登録されたことは、食の問題がいかに重要であるかを示しています。「食の遺産」(J.ベシエール、L.ティベール編、『食の人類学』2011年8月号)には、そのいくつかの次元が以下のように記されています。

- 食の遺産にまつわる生産、加工、プレゼンテーション、伝統は、その地方で培われるものであり、地方文化の活性に寄与するものである。さまざまな背景を持った観光客が旅先に求めているのは他者性の体験であり、それはまさに食文化を通じて他者と向き合うことなのである。
- 地方文化に関連した伝統からその地方を発見することは、食にまつわるさまざまな切り口から実現される。収穫や生産の技術交流、外食産業や調理法にまつわるサヴォアフェール、地方の名産品の特性、あるいは観光客向けのアクティビティへの参加など、その例を挙げればきりが無い。このような交流は、観光客と観光地との間の社会的な結びつきのみならず、その地方における関係者同士の協力をも生むものでもある。
- 最後に、この「遺産」は、観光地のイメージづくりに貢献するものである。文化は地方の景観を形成し、建物や場所が国際的に知名度を高める上で効果的な役割を果たす。文化のグローバル化が進む現在、イメージは、地方から全国へ、ローカルからグローバルへと異なる段階において、観光の魅力という観点から想像力を働かせるために欠くべからざるものである。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」のコンセプトは、食のあらゆる側面を有形・無形の遺産としてとらえることにあります。食の遺産は、発見すること、知識を深めること、共有することを目的とした特定の時空として、観光の根幹を成しているのです。この意味において、「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」はその構成地域が広範囲に及ぶこと、そして、近隣からの来訪者はもちろんのこと、それ以外の地域や国からの来訪者に向けても多種多様な観光を提案できることによって、世界の観光地のなかでもかなりユニークな位置を占めていると言えるでしょう。「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」は、文化、社会、経済、環境のあらゆる側面から、食の遺産を通じて地域の活性化を支援することで、観光のグローバル化と地方回帰という2つの動きの一翼を担うものなのです。

旅は、いまや本質や伝統への回帰、あるいはその土地の日常に触れるための機会へと変化しています。旅先でさまざまな人に出会い、学び、交流したいという要望に再び熱い視線が注がれ、旅はいま、分かちあい、共に心を通わせる時間を創造するものとして、その意味を十分に発揮しています。新しいスタイルの観光を求める傾向は、ここ数か月ですます加速していると言えるでしょう。人と人が交わり共感が生まれること——それが最大の関心事となっているのです。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」(美食の渓谷)は、そんな旅の願いを叶えるものとして発案されました。

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE

Bertrand Réau

ベルトラン・レオー
フランス国立工芸院観光学科学科教授(旅行、レジャー)

フランスのテロワールの豊かさを発見する 最も優れた美食の旅



「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」は、五感を刺激する旅にふさわしい唯一無二のDESTINATIONです。
ソヌ渓谷とローヌ渓谷に沿って地中海へ向かって広がるテロワールは、美食とワイン生産という、フランスのアル・ドゥ・ヴィーヴル（生活芸術）の名声を支える食の遺産によってその多様性を明らかにしています。
ユネスコの無形遺産に「フランスの美食術」が登録されたことは記憶に新しいのではないのでしょうか。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」がいざなうのは、フランスのアル・ドゥ・ヴィーヴルを肩肘張らずにお楽しみいただく旅です。この地方ならではのブドウ品種を探求し、地域で活躍する職人の仕事の舞台裏を訪ね、他では味わえない特別な食事を味わい、全身で旅を満喫されてください。美食に彩られたこのDESTINATIONは、分かち合うこと、心を通わすこと、おらかな心でいることが巧みにブレンドされた理想的な旅のレシピとなっています。五感をフル稼働させ、男女の別を問わず意気溢れるその道のプロたちとの出会いをお楽しみください。



「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」は、豊かな食文化を有するそれぞれの地域から粋を集め、皆さまに旅のご提案をいたします。自慢の特産物や食の名産品、ご家族連れ、カップル、グループなど、あらゆる客層に向けた注目の食体験を豊富に取り揃えました。地方の美食発見に余念のない食通の皆さまには、ご自身で滞在を計画されるのもよいですし、認定されたインバウンド旅行社のさまざまなツアーからお好みの企画を見つけ参加されるのもおすすめです。

地域の特産物 食の名産品

特産物や名産品から、長きにわたってそれぞれの地域で育まれてきた食文化に触れてみましょう。テロワールごとの文化や景観、歴史の多様性を際立たせているのが食なのです。ブルゴーニュ、ボジョレー、コート・デュ・ローヌ、それぞれのワインに使われるブドウの品種について詳しく知るために各地の醸造所を訪ねてみるのもよいですし、ディジョンのマスタード (Moutarde de Dijon)、ブレス鶏 (Volaille de Bresse)、モンテリマルのヌガー (Nougat de Montélimar)、エクスのカリソン (Calissons d'Aix)、カマルグ米 (Riz de Camargue) といった各地の特産物や名産品、それらにまつわるサヴォアフェールを発見するのもよいでしょう。

注目の食文化体験

食のプロフェッショナルと過ごす特別なひとときはいかがでしょうか。食のプロがそのサヴォアフェールを伝授し、参加者が実践するアクティビティです。ここでしか体験できなとびきりの時間を分かち合い、五感をフル動員させれば、きっと忘れられない思い出になることでしょう。体験を通して、地域の食文化に携わるひとや特産品の歴史をひもとくのです。世界でひとつだけ、お好みのワインをつくるためにアッサンブラージュ (原酒のブレンド) の技術を学ぶことも、シェフと地元の生産者を訪ね、厨房と一緒に食事をつくることも、あるいは、世界で最も星を獲得したシェフ、アンヌ=ソフィー・ピック (Anne-Sophie Pic) からヴァランス (Valence) の彼女の店でそのレシピの秘密を学ぶこともできます。



インスピレーションにまかせて 旅に出る

歴史やフランスのサヴォアフェール、食を愛する人にふさわしい、豊かな可能性を秘めた「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」の旅。それぞれの地域の美食を発見し、素晴らしい体験を心ゆくままにお楽しみください。



ワイン街道を 気ままに 巡る旅

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」は、ワインにまつわる旅のプランを多数取り揃えています。ワインをこよなく愛する皆さまには、きっとその好奇心を満たしていただけることでしょう。ピノ・ノワール、シャルドネ、ガメイ、シラー、ヴィオニエ、クレレット、カベルネ、ソーヴィニヨン、メルロー…。北から南へ、偉大なワインをつくるのに欠かせないさまざまな品種のブドウたちと出会う旅を堪能ください。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」の北部でわたしたちを迎えてくれるのは、ブルゴーニュのブドウ畑に囲まれたシャトー・ドゥ・シャミレー (Château de Chamirey) です。ここからローヌ河畔にある醸造所タン(Tain)へ向かいます。さらにぐっと南へと足を伸ばし、カマルグから数キロのところに位置するシャトー・ドール (Château d'Or) とシャトー・ドゥ・ギュール (Château de Gueules) を訪ねましょう。ワイン街道の標識に導かれて、バイオダイナミック農法による環境への取り組みを学びます。

グラン・クリュに格付けされる優れたフランスワインの産地をたつぷりと巡るワイン街道の旅。締めくくりは、エクス=アン=プロヴァンス (Aix-en-Provence) にほど近いサントヴィクトワール山の麓に位置するワイン農園、ル・ルー・ブルー (Le Loup Bleu、青い狼の意) を訪ねます。高級ワインのテイastingを受講したり、ブドウ畑とその歴史について学んだり、初心者だけでなく熱心なワイン愛好家を対象とした多種多様なおすすめ企画をご用意しています。

数字でわかる ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー

面積: **75 591 KM²**

広域に及ぶDESTINATIONの全長は、
620 KM

433 食に関する
旅行素材

29 極上の
体験プログラム

48 IGP (地理的保護表示) 認定品
165 AOC / AOP
(原産地管理呼称) (原産地保護呼称) 認定品

40 以上の観光ラベルを
獲得した

地方や国の認証制度が定める条件を満たす
優良なガイドツアーや観光ネットワーク



味覚の探究者のための 味な旅

プロヴァンス (Provence) のアルピユ山脈 (Alpilles) でオリーブオイルの搾油所を構えるサン=ミッシェル (Saint-Miche) へ散策に出かけましょう。ブルゴーニュで食のツアー「ボーヌ・グルマン (Beaune Gourmand)」に参加するのもおすすめです。ドローム・プロヴァンサル (Drôme provençale) を拠点にラベンダーオイル製品を扱うエッソンシエル・ドゥ・ラヴァンド (Essentiel de Lavande) は、ラベンダーを調理に使う方法や、ラベンダー畑でピクニックを楽しむ体験を企画しています。ガール (Gard) のドメーヌ・デュ・プティ・ミロード (domaine du petit Mylord) では、自然に囲まれたエキゾチックなムードを味わいつつ自家製ジャムづくりを学ぶこともできます。美食散歩に出かけ、多種多様にして唯一無二の体験、時代を経ても色褪せない時間をお楽しみください。



気分を変えて 歴史探訪の旅へ…

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」の歴史的な文化財について学びます。あれもこれも知ることばかりの歴史探訪の旅。そのリズムは、各所へ足を運び、人びとと出会い、分かち合うことに彩られています。ブルゴーニュの歴史に思いを馳せてソリュトレの丘 (roche de Solutré) の秘密に迫った後は、頂上でワインを味わうのはいかがでしょう。オーヴェルニュ=ローヌ=アルプ (Auvergne-Rhône- Alpes) のレストラン、ジョルジュ・ブラン (Georges Blanc) ではプレス鶏を味わうことができます。ニーム (Nimes) へ向かう途中にあるマス・デ・トゥーレル (Mas des Tourelles) では、古代ローマ時代のワインについて学びます。食の歴史探訪の締めくくりには、甘いお菓子がびったり。エクス=アン=プロヴァンス市で無形文化財企業 (EPV) のラベルを取得しているル・ロワールネ (Le Roy René) の銘菓カリソンの歴史をひもときます。



食の職人の ものづくりの 秘密に迫る

訪ねる先々で、いずれも発見の驚きを味わうこと請け合いです。名物の胡桃のワインを自分の手で仕込んでみませんか。ペルテュイ (Pertuis) ではヴィンテージワインが収められたル・サントネール (Le Santenaire) のカーヴを見学しに出かけましょう。600年に及ぶフランスのワイン生産の歴史が生んだ優れたワインの数々に出合えます。ヴェルコール蒸留所 (distillerie du Vercors) ではウイスキーの製造過程を公開しています。蒸留、熟成の様子を見学した後は試飲を楽しみましょう。

旅のスパイスには、ボーヌ (Beaune) のマスタード工場ファロ (Fallot) 訪ね、刺激的なひとときを過ごすのがおすすめです。締めくくりにはオリーブとタブナードを味わい、オリーブ園ジャンジャン (Jeanjean) の秘密をすっかり暴きましょう。



テロワールの 中心で 予想を超える 美食に 出会う

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」のレストランを訪ね、地域の食文化を象徴する逸品を味わいましょう。シャロール (Charolles) のビストロ・デュ・ケ (Bistrot du Quai) ではカジュアルな雰囲気です。リヨンのブション (伝統料理の店) を語るうえで欠かせない名店といえばダニエル&ドゥニーズ Daniel et Denise でしょう。ジェメノス (Géménos) の星付きレストラン、ラ・マグドレーヌ (La Magdeleine) ではプロヴァンス料理を、ラ・ベグュー・ド・サン・ピエール (La Bégude Saint Pierre) では、シェフのインスピレーションが光る趣向を凝らしたメニューを味わうことができます。どうぞ心ゆくまで食べる喜びに浸り、洗練された料理の数々に舌鼓を打ち、多種多様なおいしさを発見してください。



さらに理解を深めていただくために

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー 歴史の回廊

地質のアイデンティティを一にする ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー

アルプス山脈が形成された6,000万年前、ヨーロッパ大陸は、北海からトー湖 (Étang-de-Thau) を結ぶ線に沿って南北に亀裂が入りました。この亀裂は西ヨーロッパ地溝と呼ばれ、ライン川とローヌ川の回廊からアルプス山脈の湾曲に沿って1,000km以上にわたって延びています。

西ヨーロッパ地溝は、アルプス山脈と中央山塊の間で平行に位置する2本の断層線からできています。この2つの断層の間の領域は徐々に崩壊していき、その大きな空間に海が侵入したことによって海洋堆積物が沈積し、今日ある豊かな土壌、豊富な特産物が育まれるヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーとなったのです。後に、ローヌ川とその支流がこの溝に注ぎ、地盤からは大量の物質が削り取られ、流れに乗って運ばれていきました。

海が後退するにつれて、ソーヌ＝ローヌ地溝 (sillon Saône-Rhône) の北から南にかけて、ブレス la Bresse (またはソーヌ la Saône)、バス＝ドーフーネ Bas-Dauphiné、クレスト Crest、ヴァレアス Valréas、アヴィニオン Agignon、アレス Alès といった大きな盆地が形成されました。半大陸性気候の北部の盆地では、広大な牧草地、穀物の栽培地や菜園が生まれ、地中海性気候の南部の盆地では、果樹園やオリーブ畑、水田が生まれました。北部では鶏や牛が飼育されて牛乳のチーズやバターが、南部では山羊や羊が飼育され、その乳からつくったチーズやオリーブオイルが生産されるようになります。

これらの盆地の端では、侵食によって大量の岩石が削られ、川沿いの平野や谷に広がっていきます。こうして沖積土からなる段丘が形成され、400km以上にわたって続くブドウ畑の数々が拓かれるようになったのです。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」は、ローヌ川とソーヌ川に沿ったこの西ヨーロッパ地溝の上に位置しています。このように地質学的にアイデンティティを一にしていることが、美食の渓谷を構成する各地を結びつけているのです。

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーの 経済と食文化を支えるローヌ＝ソーヌ地溝

ローヌ＝ソーヌ地溝は、いにしえから北方への主要な情報伝達路として機能してきました。大きな見本市が開催される時期には、ローヌ川を遡ってリヨン、シャロン＝シュル＝ソーヌ (Chalon-sur-Saône)、プロヴァン (Provins) へと物資が運ばれます。リヨンの入り口で荷を下ろし、ソーヌ川を遡ってシャロン＝シュル＝ソーヌからさらに河上まで運び、陸路を経てソーヌ川からパリへ、あるいはムーズ川 (la Meuse) で北方諸国へと運搬されていくのです。

何世紀にもわたり徒刑囚のように働き続けたローヌの船頭たちは、ジヴォール (Givors) やコンドリュウ (Condrieu) の出身でした。アルル (Arles) からリヨンまで物資を運んでいた彼らがこの谷に残した美食こそ、食通の王と呼ばれたキュルノンスキー (Curnonsky) やプロヴァンスの詩人フレデリック・ミストラル (Frédérique Mistral) が1897年に言及したグリヤード・デ・マリニエ (牛肉の煮込みアンチョビ風味) です。この名物料理は、船団の出航地であるアルルでも、ブルファド (broufado)、あるいはフリコ・デ・バルク (friquet des barques) の名で知られています。プロヴァンスを感じる名物料理は、ローヌ川を遡ってリヨンへと至りました。

同じくローヌ川をアルルからリヨン、そしてブルゴーニュ、ブレスへと遡った名物がもうひとつあります。ベニエ (beignets 揚げドーナツ) です。オレイエット (oreillettes)、メルヴェイユ (merveilles)、ビューニユ (bugnes)、ファンテジー (fantaisies) などさまざまな名前でも知られ、渓谷沿いのあらゆる地域で見られます。ローヌとソーヌの河川沿いにはブドウ畑が広がり、共通する料理にはマトロート (ウナギなどの淡水魚の料理) があります。アルル地方やカマルグではライト (Raïto)、リヨン近郊ではウナギのマトロート (matelote)、ブルゴーニュではポッシュ (pochouse) やムレット (meurette) として知られています。ワインも淡水魚もないマルセイユでは、この料理は海水魚をつかったパイヤベースになりました。

19世紀初頭、曳舟の代わりに蒸気船が登場しました。この発明によってマルセイユ港は一変します。アフリカ植民地だけでなく、インドシナやインドへの輸送の起点となり、米、カカオ、コーヒー、砂糖、小麦粉、パスタ、油、穀物、ビスケット、セモリナ粉などがマルセイユ港に到着するようになったのです。

1857年、パリ、リヨン、マルセイユ間を走る鉄道であるPLMが開通し、パリとマルセイユが16時間で結ばれました。列車は迅速な移動を可能にただけでなく、サン＝マルセル saint-marcellin チーズや、プリオッシュ菓子 (pogne)、ブレス鶏など、地域の特産を普及させることにもつながりました。同じ頃、最初的美食評論家たちが地方料理を発見し、「ア・ラ・リヨネーズ (リヨン風)」「ア・ラ・プロヴァンサル (プロヴァンス風)」「ア・ラ・ブルギニオンヌ (ブルゴーニュ風)」と呼ばれる料理が登場します。

ニームからディジョンを代表する生産物、トリュフも忘れてはなりません。リヨン以南はチュベル・メラノスポルム (Tuber Melanosporum) 種、ブルゴーニュまではチュベル・アンシナトム (Tuber Uncinatum) 種の産地となっています。

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーにおける食の影響

中世、ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーの北部はブルゴーニュ公爵家、南部はローマ教皇によって支配されていました。ブルゴーニュ公国 (880-1477年) とその名高い祝宴は、この地域の食に次々と影響を及ぼしていきます。公国のフランドル征服によって砂糖や乳製品 (牛乳、バター) が、宮廷にいたイタリア人によって香料がもたらされたほか、ワインが豊富につくられていたことから、ヴェルジュ (verjus 未熟なブドウを搾ったジュース) やマスタードやワインビネガーがつくられるようになりました。しかし、ブルゴーニュ公の最大の遺産といえばピノ・ノワールでしょう。初代公王であるフィリップ・ル・アルディ (1342-1404) は、ガメイに代わってピノ・ノワールをブルゴーニュで栽培することを取り決めます。ポヌ産とポマール (Pommard) 産のワインはひととき評判が高く、どちらも宮廷で消費されていました。

ルネッサンス期には、イタリアの商人や銀行家が台頭し、中世以来この渓谷で催されていたあらゆる見本市で存在感を示すようになります。シャロン＝シュル＝ソーヌの見本市にボーケル (Beaucaire) の見本市、なかでもリヨンの見本市はとりわけイタリアからの参加者が多く、ヨーロッパ各地から集まった数千人の商人のうち、大半をイタリア人が占めていました。1494年から1559年にかけてイタリア遠征が行われ、フランスの王たちはメディチ家の宮廷やローマでイタリアのルネッサンス料理を発見し、さまざまなレシピや料理人をフランスに持ち帰ります。

渓谷にイタリアの影響を受けた名物料理や特産物、特産品が多数もたらされるようになったのはこの頃です。ビューニユ、セルヴラ (ソーセージの一種)、パテ・クルート (パテのパイ包み焼き)、クネル、アバ (臓物)、トリツパ、カルドン (チョウセンアザミ)、アーティチョーク、チョコレート、アイスクリーム、さらにラビオリ、アンズ、リキュール、トリュフ、栗とフルーツのコンフィ (砂糖漬け)、白と黒のヌガー、カリゾン、コンフィチュール、オレイエット、イチジク、アーモンド、からすみ、プロヴァンス料理に欠かせないトマト…。

さらに19世紀半ばから20世紀初頭にかけては、マルセイユやリヨン、そしてこの渓谷の全体にイタリアから人びとが大勢移り住むようになりました。彼らは、スープ・オ・ピストウ (野菜とショートパスタのトマトスープ)、ピサラディエール (玉ねぎとアンチョビのピザ風)、ブランダード (鱈とジャガイモのペースト)、マカロナード (牛肉などの煮込みの汁をマカロニと合わせたもの)、ティエル (タコやイカのトマト風味タルト) などの伝統の食文化を持ち込みました。

アグリッパ街道から国道6,7号線へ、 観光とガストロノミーを結ぶ懸け橋

紀元前1世紀、ローマ帝国がガリアを征服した後、アウグストゥス帝は将軍アグリッパに、郵便、物資、軍隊の移動のた

めの陸路網の整備を命じました。この陸路網は、創設者の名前をとってアグリッパ街道と呼ばれるようになります。こうして、アキテーヌ街道はサント (Saintes) へ、オセアン街道はシャロン＝シュル＝ソーヌを経てブローニュ (Boulogne) へ、ナルボネーズ街道はアルルへ、ラン街道はシャロン＝シュル＝ソーヌ、ディジョン、ラングル (Langres) を経てケルンへと、ガリアの各州を結ぶ4大ローマ街道の起点としてルグドゥナム (Lugdunum 現在のリヨン) が選ばれたのです。

それから20世紀にわたり、アグリッパ街道はひとつの情報伝達路として機能してきました。アルルからリヨンまではローヌ川に沿いに、そこから先はソーヌ川に沿ってシャロン＝シュル＝ソーヌへと向かうアグリッパ街道は、地中海とフランス北部、ヨーロッパを結ぶ主要な道だったのです。

ローマ帝国の崩壊後、15世紀末になるとルイ11世はフランスを再編成し、効率的に情報を伝達するルートを取り戻すことを決意しました。そして、パリと地方を結び郵便物を運ぶ郵便道路を整備したのです。この道路網は、貴族や兵士、商人など旅人たちの多くが地方に行くために利用されました。馬を交換し、旅人を休ませるために「ポスト」と呼ばれる宿駅もつくられます。このようにして、王道、帝道 (1811年)、国道 (1830年) を経て、宿駅の郵便局が誕生したのです。

ブルゴーニュ経由でリヨンに至る国道6号と、ムーラン (Moulins) 経由でリヨンと合流しプロヴァンスに至る国道7号は、それぞれアグリッパ街道、ロセアン街道、ナルボネーズ街道を辿っています。それからソーヌ渓谷、ローヌ渓谷を通り、ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーへと至るのです。

第一次世界大戦後は、観光、自動車、レジャーの発達に伴い、フランス人は車でヴァカンスに出かけるようになりました。国道6号に国道7号、ルートブルーにルート・デ・ヴァカンス、これらは混同されがちですが、いずれも等しく太陽のもとへと導いてくれます。1955年、シャルル・トレネ (Charles Trenet) * が「Route Nationale 7」を歌ったことで国道7号は伝説的な道路となりました。

かつての宿駅の郵便局は、鉄道の登場とともに困難な時期を迎えます。けれども一部はその後も存続し、いまやソーリュウ (Saulieu) のメゾン・ロワゾー (maisons Loiseau) や、シャニー (Chagny) のラムロワーズ (Lameloise)、ヴァランスのピックのような、宿や有名レストランとなっているものもあります。そのほか、1921年に創業したリヨンのラ・メール・ブラジール (La Mère Brazier)、1925年に創業したヴィエンヌ (Vienne) のポワン (Point)、1952年に創業したマルセイユのシェ・フォンフォン (Chez Fonfon) など、国道6,7号沿いには、1930年代初頭にミシュランガイドが星を与えたことで知名度を高めた店が数多くあるのです。

*20世紀フランスの歌手・作曲家

1 原典: イヴ・ルーシュ Yves Roueche /ジャーナリスト、歴史家

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

FRANCE

優れた特産物や名産品は、さまざまな結びつきの賜物です。景観や気候や地質といった条件、あるいは、忍耐強さとサヴォアフェールがそれです。美食の宝庫「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」で忘れられないひとときを体験し、味わい、分かち合っていたいただければ幸いです。

valleedelagastronomie.com

 @valleedelagastronomie

広報担当

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

Emmanuelle HEZARD

プロモーション及び広報部長
セールス & PR マネージャー
Mobile +33 (0)6 78 54 19 06
e.hezard@bfctourisme.com

オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方観光局
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES TOURISME

Rachel Gregoris

マーケティング・マネージャー
Mobile +33 (0)6 87 71 90 41
r.gregoris@auvergnerhonealpes-tourisme.com

プロヴァンス地方観光局
PROVENCE TOURISME

Annick BORDEYNE

広報担当
Tel +33 (0)4 91 13 84 19
abordeyne@myprovence.fr

プレス資料



旅行会社向けセールスマニュアル

