

会員の横顔

●会員プロフィール Vol.14 ●モンジェリー (桐生) 岩崎卓也

出会いが人を成長させる。



「ノクティリアン」25歳の春、午前2時、パリ5区。午前3時に始まる仕事に向うための、唯一の交通手段である夜行バス「ノクティリアン」。目の前を走りすぎていくそれを信号まで追いかけ、ドアを叩いて乗せてもらった。ノクティリアンが時間通りに来ないから追いかける羽目になったのだが、乗った直後、運転手が「ありがとうって言えば」と言ってきて、日本とは違う大きな違和感があった。走り始めたバスの中、この地で突りある1年間を過ごす為にどんな心構えが必要かをなんとなく理解し、満面の笑みで「ありがとう、助かったよ」と応えた。フランスは寛大で寛容な文化なのだと思ふ。(今思えば当然だし、ドアを開けてくれた運転手には感謝しています。日本だったら開けてもらえないと思うし、バスを追いかけるとは危ないのではやめまじょう。ちなみに、パリのメトロは停車前に扉が開くので気を付けてまじょう。) パリ最初の1か月の住居は、エレベーターの無い7階に相当する位置の屋根裏部屋。トイレは無く、電話ボックス程のスペースのシャワールーム、小さなキッチンと折り畳みテーブル、ベッドが設置された6畳くらいの小

部屋、屋根裏なので天井は斜め。セーヌ川の近くで治安は良く、窓からは大きな公園や噴水が見えた。狭い部屋は、スーツケース1つで渡した自分には持て余す程の広さだった。職場に日本人は自分一人で、他の仲間はフランス人が大半だが、色々な国の出身者がいた。会話はフランス語、わからない部分は英語でカバーできた。イタリア人やセネガル人には、その国の言葉或いは部族の言葉で「こんにちは」や「ありがとう」を教えてもらい、毎日その言葉で挨拶した。その職場の中で、自分はだいたい人懐っこかったと思うし、ビリビリしているときにはジョークも言った。自由に使いこなせないフランス語が壁になっていると感じたことは一度もなかった。皆、本当に良くしてくれて、私を受け入れてくれた「La Pâtisserie des Rêves(夢のお菓子屋さんという意味)」での1年間は、本当に夢のようだった。「モンマルトル」2か月目から妻が合流し、2人暮らしが始まった。住めば都の屋根裏部屋も狭すぎるため、2畳程広い別の屋根裏部屋に引っ越して、その部屋の窓からはルーブル美術館が見えた。秋頃からは、しばしばモンマルトルの丘の上にあるサクレクール寺院へ足を運ぶようになった。そこはパリで一番標高が高く、街を一望できるお気に入りの場所で、行くのは必ず日の出前の観光客が1人もいない時間帯だった。冬場は凍える寒さだったが、それでも早朝に行った。暗くて静かなモンマルトルの階段の最上段に腰掛け、日の光がパリに差し込む瞬間を眺めながら、よくナルシストな物思いにふけた。パティシエにならなかったら、別の人生だったら、自分はこの瞬間を

Profile

体験することはなかったと思う。パティシエという職業に誇りを持ち、感謝するようになったのもこの頃だったかもしれない。「出会いが人を成長させる」多くの人に助けられた1年間だった。自分が気づいていない助けも沢山あったと思うし、相手にその気がなくても、自分にとっては励みになることもあった。日本にいた頃に頑張った自分や、昨日頑張った自分が助けてくれたこともあった。何をやるにも人が関わっていて、それによって少なくとも自分の周りの狭い世界は出来上がっていた。パティシエとしての自分は今も桐生でお菓子を提供し、人と関わり続けている。フランス祭のようなイベント時は別として、普段の営業日に、フランスの文化を伝える！というのにはちょっと自分にはおこがましいと自覚しているので、フランスに行って色んな経験をしてきた僕の表現の仕方を見てください！という感じの日常だ。そしてお客さんに、美味しいな、楽しいなとか、プラスになる何かを少しでも感じてもらえたら、いつか亀仙村のようなワンランク上のカッコいいおっさんに近づけるかなと思う。今では、渡仏2日目に遭ったスリでさえ、その後の大きな被害を防いでくれた重要な登場人物くらいには思えるようになったのだ。自分にとってあの時のスリの功績は大きいですが、カバンの中に唯一あったエヴィアンには、さぞガッカリしたことだろう。



協会レポート

●Vol.14 ●監事 増田晋一

フランス料理の原点 白煉瓦石窯
FAYOL社 L'Hermitage



チョコレートで有名なヴァローナ社のチョコレート博物館「シテ・デュ・ショコラ」があるタン・レルミタージュの街に創業1840年の今年で178年を迎えた ファヨール社と増田煉瓦が創業100年の節目で、日本・アジア総代理店契約を締結し、日本市場とアジア市場に向けて、フランスの薪窯食文化を発信しています。

群馬日仏協会が設立された2009年に現群馬日仏協会の人たちとこのタン・レルミタージュの街に行ったことを今でも懐かしく思い出されます。

FAYOL社から、煉瓦を輸入したのは2005年から始まります。日本で流通している耐火煉瓦でピッツァを焼くと焦げがきつい特徴があることが判明し、イタリア・韓国からも煉瓦を取り寄せ比較した結果、フランスFAYOL社の煉瓦で焼いたピッツァは熱の入り方が素晴らしい、フランスに全くコネクションのないところから、なんとか前橋に輸入することができ、現在も主力煉瓦で活躍しています。



キクちゃんカフェ フランス日記 Vol.14

夏の食卓にメロン

皆さんこんにちは。パリのキクちゃんです。楽しい夏を過ごされましたか？私は、南フランスでパカンスを過ごして、パリに戻ってきたところです。夏の果物というと、日本だったらスイカ、フランスでは断然メロンです。今年は暑い夏だったので、メロンも豊作で当たり年、おいしいメロンが1つ250円くらいのお手軽価格。

フランス語でメロンは、ムロン。インド、アフリカ原産で、当初は小さく甘みも薄く、古代ギリシャやイタリアでは、きゅうりみたいに、塩を振って食べていたらしいのです。品種改良が進み、甘みが増して、フランスでは15世紀くらいにイタリアから伝わり、ロワール地方で栽培されはじめました。現在は、南フランスのカピオン産が有名。メロンというと、日本ではマスクメロンですが、フランスでは、ムロン・シャランテという、果肉がオレンジ色のものがほとんどです。



フランスでは、家族のふつうの食事でも、アントレ、メイン、チーズ、デザートメニューで構成します。やっぱり王道は、アントレの生ハムメロン。生ハムもメロンも買ってあげればよいものだから、とっても簡単。ゆえに選択眼が大切。是非、おいしいメロンを選んでください。しっかりと熟れていないといけません。キクちゃん流は、メロンをテラスで日光浴させます。フランス人は、「こんなことをしたら、メロンが腐る！」といいますが、畑と同じです。とってもおいしく熟れますよ。日光浴させたメロンを食べる1時間くらい前に冷蔵庫で冷やして、生ハムと共に。きりりと冷やしたロゼワインは必須です。ボンペチ！ ああ、極楽です。



岩岡基久乃 (いわおかきくの)
2000年からフランス在住の日本人。南仏アンティープ市を経て、現在パリ17区在住。元大手電気メーカー勤務のキャリアウーマン。好きなものはシャンパーニュ、くまのぬいぐるみ。針灸師の夫とフランス全土を行動するさすらいの癒し系チャレンジャー。

C'est la vie!

L'Association franco-japonaise de Gunma

●法人会員プロフィール Vol.14

(株)行田力松商店:酒のぎょうだ

埼玉県羽生市に本店があり、群馬県館林に館林店があるお酒の専門店です。全国の名酒を取り扱う専門店で、「無名であっても安くうまい酒は全国に沢山あります」がお店のモットーです。女性店主の行田さんは兎に角情熱的で、様々なお酒の研究にとっても熱心で、近年では、王道のフランスワインや近年その評価がうなぎ登りの国産ワイン、世界各国のワインにも力を入れて、販売普及に努めています。また楽天市場にも出店するなど、多種多様で珍しいお酒の販売に積極的に取り組んでいる酒店です。

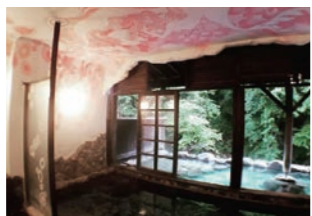
374-0016 群馬県館林市松原2丁目10-22
Tel : 0276-74-8250
URL : <http://www.gyo-da.co.jp/>



湯元四萬館

四万温泉を代表する温泉宿の一つで、東京帝国大学フランス文学科中退の太宰治や早稲田大学仏文科中退の井伏鱒二といった文豪滞在の老舗旅館として有名な、源泉掛け流しの四万温泉でも有数の源泉所有の宿です。四萬館は太宰治の小説「風の便り」の舞台とされ、眼下には四万川が流れ、幾つもの大小異なる貸切風呂があることでも知られています。一昨年から、南仏のヴァントウヤコート・ド・ローヌから四万専用のオリジナルワインを独自に生産輸入し、お客様に提供し好評を得ています。

377-0601 群馬県吾妻郡中之条町四万 3838
Tel : 0279-64-2001
URL : <http://www.shimakan.com/>



山猫しるシャツ店

オーナークチュリエの青木りつ子さんが、山猫しるシャツ店という名の架空店舗で少量生産するオリジナルブランド店です。青木さん曰く「心に描いたシャツを形にしていこうと、誠実に考えて作り続けております。」フレンチリネンや多くのフランス製のリボン、ボタンや材料を使用しつくり込んだシャツやワンピースなど、オーダーメイドで作るその品々はすでに工芸アートに匹敵。沢山のコアなファンを持つオーダーメイド店です。

376-0101 群馬県みどり市大間々町大間々 2030-6
TEL:090-8859-8073



ジェムブリュ(ピヤンネートル)

株式会社ピヤンネートルは馬場治美氏が立ち上げた主にフランスの輸入雑貨を取り扱う東京世田谷に本社を構える企業で、家族経営の企業や個人クリエイターの商品にフォーカスし、ジュエリーやファッション雑貨の販売を行っています。特に小さなメゾンや個人レベルのモノ作りにおいてもフランスのエスプリや価値観の面白さが多く潜在、まだまだ知られていないような小さな作り手によるフランス流のセンスあふれる商品やクリエイティビティのある商品をご紹介します。としています。

155-0033 東京都世田谷区代田4-2-22
TEL : 080-9436-7755
URL : <http://jaimeplus.jp/>



会員レポート

●Vol.14 ●一般個人会員 伊佐之孝

イベントに参加して

事務局に知り合いがいるというだけでなく(笑)もともとフランスが大好きでしたので、第8期より入会しました。群馬日仏協会に対する最も強い印象は「擬物ではない真のフランス文化を伝え広める姿勢」です。これは普段からの努力の賜物であると尊敬の念を禁じ得ません。

協会の企画するイベントは、皆さんご存知の通り、たいへん興味深いものばかりで、フランス祭や総会・ノエル会は今までの皆勤賞です。そのイベントの数々が開催されているのは、プリオホールディングスの施設が殆どなのですが、いずれも素晴らしい雰囲気、須永さんや梅津さんが取り仕切ってくださる料理はもちろん、ミニライブも実力派揃いで感動が大きいです。中でも、オスカープロモーション所属のヴァイオリニスト寺下真理子さんや、群馬県太田市出身の武田洋子さんとフランス人パートナー・リュドウィクペアーさんのコンビは特に演奏が素晴らしい印象に残っています。

自分とフランスとの接点に関する話題に向かいます。フランス旅行での経験に

