

# 会員の横顔

●会員プロフィール Vol.15 ●カフェ・ドローム(富岡市) 吉澤あゆみ

## 味噌は日本だけでなく、フランスでもその良さが広がっている。



こんにちは！はじめまして、吉澤あゆみと申します。私は、世界産業遺産の富岡製糸場の前で喫茶店(カフェドローム)を2008年からやっております。皆様ご存知と思いますが、富岡製糸場は、1872年フランスの技術を導入して設立された日本で初めての官営模範工場でした。たまたまご縁があり、ここの目の前でお店を構えることが出来ました。そして、店名には富岡製糸場の設立と、技術指導で来ていたフランス人のポールブリュナーの生まれ故郷のドローム県から名付けました。ドローム県はフランス第2の都市であるリヨンの近郊にあります。2014年にはドローム県のブル・ド・ペアージュ市と富岡市は友好都市協定を締結しました。お店を始める前はフランスの事は遠く離れたおしゃれな国、くらしい印象で、知る機会が少なかったのですが、富岡の歴史を調べていると、フランスとは昔から素晴らしい繋がりと歴史があるという事を知りました。そして、せっかくなのでポールブリュナーの故郷と、絹産業の盛んなリヨンに行ってみよう！と、その地を訪ね、街や、土地の名産品などを見てきました。そこで一番印象に残っているのは、ドローム県の県庁所在地であるValenceのお菓子屋さんや、パン屋さんのウィンドウに飾ってあった

丸い穴の開いた大きなクッション!? みたいな物と、その隣には人の形をした物がずらりと並んでいました。この大きなクッションのような物は“Pogne de Romans”と言ってロマンという町が発祥の菓子パンだそうです。少しオレンジの香りが付いた菓子パンで、生地はギッシリしてペーグルに似ているような気がしました。人の形をしていたものは“Le Suisse de Valence”と言ってフランス革命の頃、スイスから来ていた衛兵をモチーフにしたお菓子だそうです。しかもこれらはフランスでもこの地でないとならない、食べられないもののようなのです。当初カフェドロームと名付けたからにはフランスのドロームの物を取り扱いたいとか、いろいろ考えましたが、無知な私はコストが合わない事もやってみないとわからず、ドロームに行って色々買ってきただけで済みました(笑)でもその土地に行かないと食べられないもの! っていうな! お店のコンセプトはこれだ! と決めたものこの頃でした。群馬と言ったら、富岡と言ったら何だろう... 焼きまんじゅう? おきりこみ? みそおでん? でもカフェで提供するにはどうなんだろう... でも共通するのは“味噌”でした。実際調べてみると、養蚕が盛んだった群馬では畑作業と養蚕の時期が重なり、多忙を極める地域だったため、保存食を作る必要があり、麦畑の間に大豆を栽培し、それを原料に味噌などを仕込んでいたようでした。味噌でカフェっぽい商品作れないかなーと考えてひらめいたのが、「そこがみそ!」これを表現できるものはプリンしかない! と思い「プリンそこがみそ」が商品化になりました。無理やり味噌を底に入れてもおいしくないのです、かなり試行錯誤しましたが、発売以来10年以上ずっと売上1位の人気商品です。プリンが完売して提供出来ないとか帰ってしまうお客様もいるくらい! 今現在味噌を

使ったカフェメニューの開発に励んでいます。5、6年位前まで味噌は仕入れていましたが、市内の味噌屋さんも高齢で、いつ仕入れが出来なくなるか、という不安もあり、自分で味噌も仕込み始めました。手作り味噌は本当においしい、市販品の味噌に比べて、加熱処理していない麹菌の生きた味噌は体にも大変良いので、我が子にも安心して食べさせられます。そして、同じ子育て世代にはぜひ手作り味噌の良さを知ってもらいたくて、昨冬、我が子が通う保育園で味噌づくり体験教室を開催させていただきました。原材料の大豆と米も市内で無農薬栽培の物を使用し、ここでもフランスで学んだ考え方が活きているな! と思っていました(笑)。大人でも味噌がどのように作られているのか知らない方が多く、本当に有意義な時間を過ごすことが出来ました。パリにいる知人の情報ですが、日本人シェフがフランス人シェフに味噌を使った料理の講座を開講しているとの情報もありました。味噌は日本だけでなく、フランスでもその良さが広がっているんだなー、と嬉しくなりました。皆様もぜひ当店の味噌商品食べに来て下さいね! お待ちしております!!



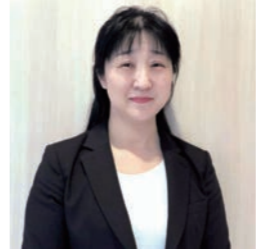
# Profile

# 協会レポート

●Vol.15 ●観光工部会長 野口露珠

# Report

今年度から宮崎勝弘氏の後任として観光工部会長をさせていただくことになりました。どうぞよろしくお願い致します。群馬日仏協会は今までの活動の中で、フランスの芸術、文化、食など、毎年たくさんのイベントを開催し、会員のみなさまにフランスに親しんでいただきました。「ぐんまフランス祭」は群馬にいなから様々なフランスとふれあえるイベントとして、多くの県民のみなさまにも定着しています。



設立10周年をむかえ、今度は新たな流れとして、フランスの方に群馬を知っていただき、足を運び、楽しんでいただけるよう、さらに交流を深めていければと思います。外国人向け日本ガイドブックとして有名なミシュラングリーンガイド。ここに掲載されている群馬の観光地は水上、谷川岳、たくみの里、草津温泉、富岡製糸場だけです。660ページ中2ページだけというさみしい現状です。実は群馬県は、温泉文化のユネスコ無形遺産登録を目指しています。これがかなえば、世界遺産の富岡製糸場と絹産業遺産群、世界の記憶の上野三碑と

あわせ、ユネスコ三大遺産がそろいます。群馬にはこんなにすてきな場所があるよ。もっとたくさんすてきな場所があるよ。と、群馬の魅力をご紹介させていただければと思います。皆さんのつながりを持つ群馬日仏協会の会員のみなさまからの情報をぜひお待ちしております。今年もこれから6月にシードルを楽しむ会、7月にパン作りを楽しむ会、8月にはフレンチを楽しむ会などフランスに親しむ場が企画されています。詳しくはまたご連絡さしあげますが、どうぞお気軽にご参加し、お楽しみください。今後ともご指導ご鞭撻のほどどうぞよろしくお願い致します。



## 春を告げる野菜、白アスパラガス

皆さんこんにちは。パリのキクちゃんです。パリもやっと暖かくなってきました。春ですね。キクちゃんは、この季節、見つけるとすぐ買ってしまふ野菜があるのです。それは、生の白アスパラガス。日本では、白アスパラは、もっぱら缶詰です。フランスでは、生で緑アスパラも白アスパラも両方見かけます。白の方が絶対に人気です。アスパラガスの原産は、地中海沿岸、西ヨーロッパからロシア南部あたりです。少なくとも紀元前2000年くらいには、ギリシャやローマで栽培されていました。日本へは、江戸時代後半に観賞用として入ってきたのがはじめです。土をかけて、日に当たらないように育てたのが白アスパラ。日を当てて育てたものが、グリーンアスパラです。栄養価はグリーンの方が上と云われますが、キクちゃんは、やっぱり白アスパラの方が好きです。白アスパラは、断然、太い方が高級です。マルシェや八百屋さんで、選んで買います。先がしっかりと締まっていて開いていないものがよらしい。細いものは、太いものよりも安くて、12本くらいで束ねて売られています。値段も違いますが、味も違います。太い方は、ほっこりした触感があり、味も高級で、甘みがある。細いものは、さっぱりしていて、さわやかな感じ。



白アスパラの皮は固いので、しっかり皮をむきます。塩、砂糖、バター、レモン汁を少々入れた熱湯でゆでていただきます。しっかりと茹でた方がおいしいです。ソースは、一般的には、ソースオランダーズや、バターソースでいただきます。キクちゃんは、レモン果汁でゆでたマヨネーズで食べるのが好きです。フランスのマヨネーズは、ちょっと酸味が足りないので、少しお酢かレモン汁を加えるとおいしくなります。春は芽吹き季節。おいしい野菜がたくさん出てきて、うれしいですね。では、楽しい春を! Bon appéti ポナベティ!



岩岡基久乃 (いわおあきくの) 2000年からフランス在住の日本人。南仏アンティブ市を経て、現在パリ17区在住。元大手電器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ン、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.15

### 前橋 ホテル・ルカ

まるでフランスのある田舎町に突然現れ、ボツンとそびえ立つホテルのように、ちょっと趣のあるそのホテルは、前橋の郊外の小さな公園の前にあるビジネスホテルで、一度泊まるとまた泊まりたくなるという人気ホテルで全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会で「人に優しい地域の宿づくり賞・選考委員会 19th や Booking.com の『Guest Review Awards 2017』で評価8をもらうほどです。こちらの名物女将兼社長の人柄と、心のこもったおもてなしが、前橋を訪ね宿泊する方々に伝わるからでしょう。

379-2154 群馬県前橋市天川大島町 1-19-22  
Tel : 080-1193-2355  
URL : https://www.luka.co.jp/



### パン焼き場 comme' N(コムン)

高崎の珈琲哲学緑町店 駐車場のコンテナハウスの店舗で若き営業する若きシェフが作るパンが今とっても大人気。昨年末、パン業界でもっとも権威があるとされる世界大会の一つ「モンドリアル・デュ・パン」アジア大会で優勝し、フランスで開かれる世界大会のアジア代表として参加することになった町のパン屋さんです。そのパンも、まずそのビジュアルの美しさにびっくり。そして自家製酵母を使い、その時々季節の材料を使ったオリジナルパンなど、常に進化するパンが魅力です。

370-0073 群馬県高崎市緑町 1丁目 29-10  
Tel : 0279-64-2001  
URL : https://www.instagram.com/comme\_n/?hl=ja



### 南仏料理 レストラン・オリヴィエ(Olivier)

エコールキュリニール国立卒業後ジョエル・ロブションで修業、その後、モナコや南仏で長きにわたり修業をしたオーナシェフの狩野氏が昨年、満を持して始めた南フランス料理の専門店。厳密に言うと、南仏の人たちが日常に食べている南仏で食べられる庶民的な料理を食わせてくれる、日本ではとっても貴重なレストランです。とってもアットホームで気さくな雰囲気の中で食べられるフランス料理は、ちょっと敷居が高く、ちょっと物足りないイメージのフランス料理の既成概念が変わりますよ。

370-3523 群馬県高崎市福島町 726-7  
Tel : 0277-388-0227  
URL : https://oliviertakasaki.wixsite.com/olivier



### ル・コアンパール(Le coinbar)

フランスノルマンディー地方で有名なリンゴの発泡酒・シードルとそのリキュール・カルパドスをメインにフランス産ワイン、ウィスキー、リキュールなど洋酒を揃えているピストロバーです。パリの裏通りにある地元の人々が使っているカフェをイメージして作ったという店内はとってもおしゃれです。シードルはフランスから輸入した色々な種類があって、今とても人気急上昇中の美味しいお酒です。そしてそこで出てくる季節の本格的なフランスの地方の郷土料理もとても魅力的です。

371-0844 群馬県前橋市古市町 1-14-15 リヨン3ビル  
TEL : 090-8859-1723  
URL : http://le-coinbar.site/



※順不同

# 会員レポート

●Vol.15 ●一般個人会員 小和瀬貴弘



## 熱狂的フランス文化生活

「ぐんまフランス祭」。昨年の開催が第8回を数え、徐々に県内で認知度も上がり、群馬の秋の一大イベントへと成長してきていると実感しています。元々群馬は古くから養蚕・製糸業などでフランスとの繋がりがありますが、現代においてはこの「ぐんまフランス祭」を中心として、将来的に群馬の一つの文化になってくれれば素敵なお祭りだと思います。私は、毎年「ぐんまフランス祭」の開催前日の会場準備をボランティアで参加しています。学生時代から文化祭や体育祭などのイベント前日の準備の時が一番気分が高揚する性格で、その感覚は「ぐんまフランス祭」の準備にも通じるものがあります。とにかく楽しいのです。作業は参加者全員で会場の床に汚れ防止のシートを貼ったり、出店ブース用の机やイス、パーテーションを並べたりします。準備をしつつ、横目で出店される方々の準備の様子を見て、今年はどうなお店が一体何を提供してくれるのだろうと、期待を膨らませるのが楽しみのひとつであります。会場準備の仕上げに、会場内に設置する「青・白・赤」のパネルにフランス国旗を飾ると祭りの準備が完了です。あとは翌日からフランス祭を楽しむだけとなります。そんな私ですが、昔からフランス文化がと

ても大好きです。実は、群馬日仏協会専務理事の梅津さんの「すいらんアートスクール」に通っており、絵画を学んでいます。絵画教室のコーヒーブレイクでは、長いフランス在住歴を持つ梅津校長のフランス文化情報話題になる事もしばしばあり、フランス好きの私には目からウロコのようなものです。特にフランスの食文化について知る機会も多く、得た情報の中でフランス文化を積極的に取り込んで楽しんでおります。フランスには旅行で1度しか行った事はありますが、パリやモン・サン=ミッシェルを訪れた事はとても良い思い出です。最後になりますが、これからもっと群馬とフランスの文化交流が発展していったら、より楽しい生活が送れるのではないかと熱烈に期待しています。「ぐんまフランス祭」そして群馬日仏協会の更なる発展を願っています。



(いんあきく) 2000年からフランス在住の日本人。南仏アンティブ市を経て、現在パリ17区在住。元大手電器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ン、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。