

TEXT

SUSCOM
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2018 Hiver

ヨーロッパから届く少し良い未来。
かしこく、やさしいサステナブルライフマガジン

FREE Seasonal Magazine
Magazine trimestriel gratuit **02**
ご自由に持ちください

特集

ノルマンディの 小さなリンゴでつくるお酒

シードル

サステナブルシティを訪ねて
第3回 ナント

バスケット工場と造船場から
見える未来へ

Life of Cafe
映像編集者、監督

Tania
GOLDENBERG

Sustainable Restaurant
YUMAN

L'albums de un café de Paris
Le Café de la Paix



TEXT

Trimestriel gratuit

Décembre 2018 numéro 02

Publication / Sustainability Communication Hub Co., Ltd. (SUSCOM)
6F Kagurazaka Fujii.bld 14 Tenjincho Shinjuku-ku Tokyo 162-0808 Japon
Tél : 03.35.13.08.30 Fax : 03.52.27.67.46
Rédaction : SUSCOM
Direction Artistique : Hiroshi Goto / Hi seisakushitsu ltd.
Photos : Mika Inoue
Coordination : Megumi Terao
Textes : Takashi Goto | Chisato Furukawa | Atsuko Tanaka
Édition : Yukiko Murakami
Correction : Jean-Christophe Driot
Publicités / Annonces : Haruka Chiba / BONZOUR JAPON

TEXT 02号

2018年11月30日発行

発行所:
株式会社サステナビリティ・コミュニケーション・ハブ TEXT事業部
〒162-0808
東京都新宿区天神町14神楽坂藤井ビル6F
Tél : 03 3513 0830 Fax : 03 5227 6746
編集: SUSCOM 発行: 後藤卓
アートディレクション: ゴトウヒロシ(ハイ制作室)
営業: 千葉通香 E-mail: bonzour@hitd.co.jp
印刷: 昭栄印刷株式会社

シードルの壘に透ける、ノルマンディの時間

最近、フランスでも若い方を中心に、アルコール度数の低いお酒が人気ようです。シードルが流行り始めているのも、その流れの一つなのでしょう。フランスといえば、ワインの国。いつでもどこでもワインを嗜むようなイメージがある国でも日本と同じようなことが起きてるなんて、少し不思議です。古代ヘブライ人も飲んでたというシードルは、11世紀にはノルマンディに伝わっていたというから、かれこれ1000年の時を超えていることになります。シードルには、もともとブドウ栽培の北限をこえていたところに、寒冷地でも栽培できるリンゴからお酒をつくることに情熱を燃やした人々の切ない希望が込められています。

戦争や悪天候での荒廃、禁酒運動など激動の運命を経て、現在に至る歴史を振り返ると、まるで、人と社会が繰り返してきた世界の成り立ちのようにさえ感じれます。

そして、今、地球温暖化により、ブドウやリンゴの栽培の北限も変わりつつあります。有機栽培など、生産者のこだわりや想い、それを飲む人たちの意識も変わりつつあります。ワインやシードルの世界にも、激動の時代が訪れているのです。

晩秋を迎え、ようやく寒さを感じるようになった頃、暖かい部屋で、よく冷えたシードルをガレットとともに一口ずつ。ノルマンディの時間とともに飲み干せば、新しい年は、もうすぐそこです。

2018年11月 TEXT編集部

2018年に創立105周年を迎えました
アテネ・フランセ



冬学期受付中 開始 1/7 (月) 終了 3/30 (土)
12月14日まで早期優待割引あり

入門から最上級までの総合的なフランス語学校 (午前・午後・夜間) 全180クラス
入門科
初めてフランス語を学ぶ方のクラスです。
総合講座
初級から最上級までフランス語のみによる授業。総合的な実力を身につける。
視聴覚クレディフ
音声と映像を使用し、短期間で会話力・表現力を学ぶ。
視聴覚サンテック
会話、発音、文法、作文などの基礎を実践的に養成。
単科・仏検対策講座・通訳/翻訳講座など
入門から上級レベルまで専門分野のクラスが多数。

* 同時開講
英語、古典ギリシャ語、ラテン語
* プライベートレッスン
企業語学研修、随時受付

www.athenee.jp
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 2-11
TEL 03-3291-3391 FAX 03-3291-3392
受付: 9:30~19:30 (土曜日は19時まで 日曜休校)

フランス物産展12月8日開催!
BONZOUR BOUTIQUE も参加します!



Cidre à base de pommes normandes

シードル
ノルマンディの小さなリンゴでつくるお酒

Des histoires de Normandie et le Cidre

ノルマンディの歴史とシードル

フランス北西部、英仏海峡に臨むノルマンディ地方。緑豊かな牧場や果樹園など、のどかな景色が続くこの地域は、かつて、百年戦争におけるジャンヌ・ダルクの戦いや、第二次世界大戦の趨勢を決するノルマンディ上陸作戦の舞台となった、激動の地でもある。その長い歴史の中で、ノルマンディに暮らす人々が愛し続けてきたのが、リンゴの醸造酒シードルだ。日本では、ヨーロッパの果実酒といえばワインのイメージが強いが、ブドウ栽培の北限を超えた地域ではリンゴ酒の製造が盛んだ。中でもよく知られているのが、イギリスのサイダー、スペインのシードラ、ドイツのアプフェルヴァイン、そしてフランスのシードルとカルヴァドス（シードルをさらに蒸留してつくるブランデー）である。寒冷多雨でリンゴ栽培に適した気候のノルマンディ地方は、ブルターニュ地方と

並ぶシードルの一大生産地だ。シードルの歴史は古い。古代ヘブライ人やエジプト人も飲んでたといわれ、ノルマンディ地方に伝わったのは11世紀から12世紀頃。以来、農家でつくられる庶民的なアルコール飲料として広まってきた。だがその後、百年戦争の長期化や悪天候が続いたことから、リンゴ畑はひどく荒廃してしまう。いったんは衰えたシードルづくりを再び盛んにしたのは、スペインやバスク地方から移住してきた人々だった。彼らは、新しい栽培技術や品種をノルマンディ地方に持ち込んだ。特に、Bisquet（ビスケ）という甘味の強いリンゴは、シードルの味わいを大きく変えた。そうして19世紀に入るとシードルはワインに次ぐ国民的飲料の地位を得たが、禁酒運動のためにリンゴの木が伐採されてしまい、生産量は激減。再度、シードルづくりが

ノルマンディの海。日本ではノルマンディ上陸作戦のイメージが強いが、古くからのリゾート・療養地として愛されてきた場所でもある。海の幸も豊富

復活するのは1960年以降となる。

現在、シードルの市場はワインよりもずっと小さい。だが、最近はフランスでも若者を中心にアルコール度数の低い飲みやすいお酒が人気を博している。アルコール度数が2%から8%で口当たりの良いシードルは、そんな若者たちにうってつけた。また、原料がリンゴ100%でビタミンやミネラルも豊富なことから、ヘルシー志向・オーガニック志向の消費者からも注目されている。ノルマンディ地方で連綿と受け継がれてきた素朴なリンゴ酒は、今、新たなステージを迎えようとしているのだ。



Musée régional du cidre

ノルマンディ地方、シェブール郡バローニュ村にある Musée régional du cidre(ミュゼ・レジオナル・デュ・シードル)。ここではシードルの歴史や製法を、古い道具や写真などを通して知ることができる。職員の Chloé GUILLAUME(クロエ・ギョーム)さんに、ノルマンディ地方伝統のシードル造りについて教えてもらった。館内に展示してある道具は、どれも近郊の農家で実際に使われていた。村の助役だった Louis Dorléans(ルイ・ドルレアン)が、シードル文化の保存のために1960年頃から集めた貴重なものだ。

「当館では、シードルの歴史を残し伝えるとともに、新しいシードル文化をいち早く紹介することにも、注力しています。もっと地域の生産者との連携を深め、地域産業として盛り上げていくための場所を目指して、今も運営改善に取り組んでいます」と、クロエさん。ノルマンディに訪れた際には、爽やかなシードルの味わいとともに、その奥深い歴史にもぜひ触れてほしい。



(写真右上) シードルを注ぐためピッチャー。シードルを飲む際には、ガラスのカップではなくノルマンディでは moque(モック)、ブルターニュでは bolée(ボレ)と呼ばれる陶器のカップが使われた。(写真左) シードルの発酵に使用していた大きな樽を再利用したベッド。アーティストによる繊細でユニークな彫刻が、訪問客に大人気。(写真中央) 手動コルク詰め装置。(写真右) 昔ながらの食器棚



Musée régional du cidre (ミュゼ・レジオナル・デュ・シードル)
住所: Rue du Petit Versailles, 50700 Valognes Tel: 06 75 89 89 52
料金: 大人 4.5 €, 子ども (6歳~16歳) 2.5 €, 6歳未満は無料
開館期間&時間: 4月~6月・9月・トゥッサンの休日期間(10月末~11月初め)
水~日曜日 14:00-18:15、7月・8月/月~土曜日 11:00-18:15、日曜日 12:00-18:15
※写真の展示物および資料は、Musée régional du cidreの収蔵品です。

Chloé GUILLAUME

クロエ・ギョーム

半年ほど前から博物館に勤務。現在は館内の展示物を見直し、よりわかりやすく来館者が楽しめる博物館にするべく奮闘中



伝統的な製法を学ぶ



1. リンゴの収穫

シードルの原料となるリンゴは、完全に熟して木から落ちたものを使う。地面のリンゴをまとめて拾うために、トゲのあるローラーを付けた道具などが使われていた。



2. リンゴを砕く

石臼にリンゴを入れて棒で砕いた後、木桶に入れてさらに細かく砕く。木桶の周りを馬に歩かせて動かす仕組み。人が中に入って踏むこともあった。



3. 果汁搾り

葉を並べて敷いた上に砕いたリンゴを置き、さらに葉を乗せる。それを何層も重ねてから搾り器にかける。絞り出されて下の桶にたまった液体が、moût(ムー)と呼ばれる一番搾り。このあと、葉の間に残っている液体も採集する。これが2番搾り。写真の搾り器は17世紀のもので、1度の搾りに48時間から76時間かかる。



4. 発酵

樫の木の樽に果汁を入れて発酵させる。8日から10日ほどで種や果肉のカス、苦味の原因となるムース、純粋なシードルの3層に分かれる。ここからシードルのみを抜き取り別の樽に移してさらに発酵させる。冷暗所で2カ月から6カ月寝かせて完成。現在のような瓶詰めが一般的になるまでは、樽から直接グラスに注いで飲んでた。

若手醸造家が挑む、新しいシードルづくり

よりおいしいシードルを、自分の手でつくる

Simon LEMARIÉ (シモン・ルマリエ) は、リンゴ栽培からシードルの生産・販売までを一貫して手がける若手醸造家だ。パリでコンピュータエンジニアとして働いたのち、生まれ育ったノルマンディ・カルドヴィルへ戻ってシードルづくりを始めた。シモンさんが目指すのは、故郷が誇るべき特産品であり、飲みなれた大好きなお酒でもあるシードルを、自分のやり方でよりおいしくつくっていくこと。さらに、自然環境への配慮など未来へつなげる要素も取り入れていくことだ。ルマリエ家は代々続いた農家だが、リンゴ畑は小規模で、自分たちで飲む分のシードルとカルヴァドスしかつくっていなかった。両親は酪農とシリアル生産で生計を立てており、本格的にシードルづくりを事業とするのは、シモンさんの代からの新たな挑戦となる。「新たな挑戦ではあるけど、やっぱり地元出身で両親の畑があったというのは、大きなアドバンテージだよほかに親戚の農地も借りていて、今は合計8ヘクタールの畑でリンゴを育てているんだ。シリア

ル生産から引退した両親の畑に、僕がリンゴを植えたのは3年前だけど、毎年、味が違う。とても興味深いよ」そう語るシモンさんのシードルは、すべて昔ながらの完全自然発酵でつくられる。だから、人工的にガスを注入する大量生産品とは異なり瓶詰めした後も熟成が続き、どんどん味が変わっていく。寝かせることで味が変化するのはワインと同じだが、シードルの場合、1年でワインの10年にあたるといわれるほど、その変化はダイナミック。味に丸みが出るとともに、強く個性を主張するようになるのだそうだ。「シードルづくりは、国内に一つしかない専門の学校で1年間学んだんだ。だけど、実際につくってみるとリンゴの出来や土壌の違い、発酵の進み具合と、いろいろな要素が味に影響して、安定した品質を保つのはとても難しい。だから、日々、研究し続けているよ」その言葉通り、シモンさんのデスクはまるで理科の実験中のよう。若き醸造家が挑む新しいシードルづくりは、まだ始まったばかりだ。



Simon LEMARIÉ
シモン・ルマリエ
31歳。両親から受け継いだ農地に建てた古い小屋を改装し、パートナーと犬とともに暮らしている

親戚から借りた農地で育てているリンゴの木。25年物。



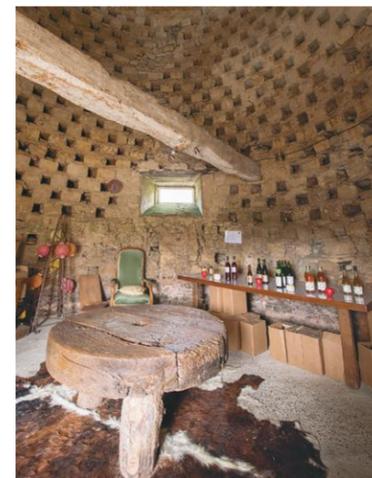
完熟して自然に木から落下したリンゴ。収穫は手拾いか機械で行う。



(写真上) 収穫したリンゴを選別する装置。ノルマンディ地方のリンゴ収穫時期は、主に11月中旬。しかし近年は猛暑の影響で収穫時期が早まっており、シモンさんのリンゴ畑では今年10月に収穫を終えた。早く収穫すると、発酵の際の温度が高すぎて酔になってしまう(写真左上) 発酵中のタンク。4,000Lのタンクが10個並んでいる(写真左下) カルヴァドスをつくるために、シードルをさらに発酵させているオーク樽



3年前に植えたリンゴの木。若い木になる果実は発酵が早く、辛口に仕上がる。両親がシリアルをつくっていた畑は、親戚の農地よりも乾燥した土壌で、辛口シードル用のリンゴ栽培に適している



(写真左下) アトリエの敷地内にあるブティック(販売所)。Pigeonnier(ピジョニエール・鳩小屋)だったものを再利用している。ドーム型の天井がユニーク



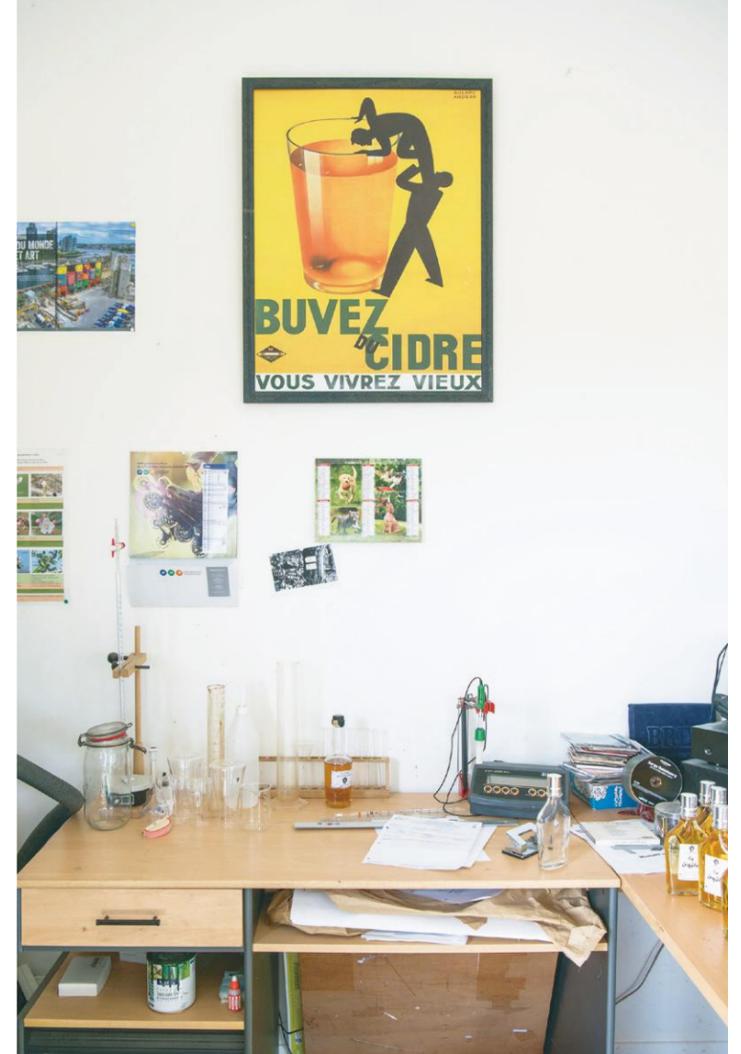
味わいと香りがぎゅっと詰まった、小さな果実

シードルづくりに用いるリンゴは、食用のものより水分が少なく、小さく硬い。酸味のきいたもの、ほんのりと甘いものなど種類によって味はさまざまだが、実際にかじってみると全体的に苦味が強い。正直に言って、そのまま食べておいしいものではないのだが、この苦味こそが、シードルの個性をつくり、すっきりしつつもクセになる独特の風味を生む。

「小さい方が、味が凝縮されていておいしいシードルになるんだ。シードル用にリンゴを出荷している農家は収穫量を増やすために大きく育てるけど、うちは味第一だよ」と、シモンさん。収穫した果実は小さくカットしてから、プレス機にかける。プレスする時間はリンゴの硬さなどに合わせて調節し、概ね1時間半から2時間半(大量生産品は30分ほどで絞り終える)。ゆっくりと絞っていくことで、皮と果汁が触れ合う時間が長くなり、色や風味が増すのだ。

ここまでの工程は屋外で行われる。雨が降る前に、すべてを終えられるかどうか勝負だ。ゆっくりじっくり手間をかけた情熱と、天候が崩れる前に完遂しなければならない効率性のジレンマは、いつの時代、どこの国でも共通する農家のお悩みだ。

シモンさんのデスク。ここで、日々シードル研究を続けている。



未来を見据えるビオのシードル

シモンさんがつくるシードルは、ヨーロッパ（欧州連合）のビオラベルを取得している。

有機栽培原料の食品全般をフランスではビオと呼ぶが、ビオラベルの付いた商品が棚にずらりと並ぶ光景は、フランスのスーパーマーケットではもうすっかり当たり前のものとなっている。健康や自然環境保護を気にする人はもちろん、安全な食品を選びたい多くの消費者に受け入れられているからだ。だが、生産者が新たにビオラベルを取得するのは、やはり簡単なことではない。ビオの基本的な考え方は、人工的に手を加えず自然のままとすること。具体的には、遺伝子組み換え種子や化学肥料を使わない、合成着色料や香料、保存料なども入れてはいけないなど、いくつもの基準がある。シモンさんに、ビオのシードルをつくるために必要なこだわりを聞いた。

まずは、自然と共生する方法での害虫対策。たとえば、てんとう虫はリンゴの木につく害虫を食べてくれる益虫なので、駆除などもってのほかだ。シモンさんは、害虫対策としてリンゴの木の間にほかの種類の木を植えている。虫が好む木を植えれば、害虫はそちらに集中するという寸法だ。木を枯らす生き物は虫以外にもいる。ネズミだ。リンゴの根をかじり、大切な樹液を吸い取ってしまう。昔は、リンゴ畑でヤギや牛を放し飼いですることで、ネズミの駆除をしていたというが、

現在ではそれはできない。そこで、アナログな罠を仕掛けたり、ネズミの天敵である鷲が飛んでこられるよう、畑に止まり木をつくらしている。

次に、複数の種類のリンゴの特徴を理解し、うまく配合すること。リンゴは収穫量が年ごとに変動しやすく、また味も毎年変わっていく。安定したおいしさのシードルを出荷し続けるためには、丁寧に味を確認しながら配合して仕上げていく必要があるのだ。シモンさんのリンゴ畑では、主に3種類のリンゴを育てている。苦みがありシードルに個性を与える Frequin Rouge（フレカン・ルーージュ）、軽い甘味のある Douce coutte（ドゥース・クット）、まろやかでバランスの良い Bisquet だ。「これからもずっとシードルづくりを続けていくには、ビオの基準に合わせて栽培・製造していくことは重要だよ。ノルマンディならではのリンゴを使って、設備や機械は最新のものを取り入れながら伝統的なつくり方を守っていききたいんだ。現代の技術を使えば、伝統のテクニックやノウハウを効率的に再現できる。カロリーもアルコール度数も低いシードルは、今の時代に合っていると思う。ビールのような感覚で、もっと気軽に飲んでもらいたいな」と、シモンさん。ノルマンディの小さなリンゴからシモンさんがつくり出す爽やかなシードルには、伝統を未来へ引き継ぐ大きな力が確かに宿っている。



（写真下）酪農家だったシモンさんのお父さんが育てている牛。ノルマンディでは昔から、シードルをつくる際に出たリンゴの搾りかすを牛の飼料に混ぜてきた。そうすることで、ミルクがよりおいしくなるとのこと



シモンさんの両親が Chambre d'hôte (シャンプルドット = 民宿) を経営している建物。教会（写真右）は15世紀に建てられたもので、それ以外は17世紀のもの。領主の館として使われていた。現在は、歴史的建造物に指定されている



シモンさんとお父さんの François (フランソワ) さん。フランソワさんは息子が故郷に戻ってシードル作りを始めたことを、とても喜んでいる



シモンさんのシードルを日本で購入するには?

こだわりあふれるシモンさんのシードル「CIDRICCHUS」と「Cidre de Simon」が、近く日本でも購入できるようになります。2018年12月10日(予定)より、「ムラン家」で通信販売スタート。詳しくはP.22をご覧ください。



ムラン家
https://www.chez-melin.com

La clé du Bonheur

地元のシードルを、おいしい料理と楽しいおしゃべりとともに

シェフの Roland (ロランド) とサービス担当の Lidwine (リドウィン)、仲の良い夫妻がノルマンディの Carentan (カランタン) で営むレストランでは、地元の素材を活かしたアイデアいっぱいの無国籍メニューを提供している。野菜、牛乳、チーズ、小麦、ハムなど、できるだけ地元の生産者から仕入れたものを使い、時には二人で畑まで出向くこともあるのだそう。料理と一緒に楽しむアルコールは、もちろん地元のシードル。友人を介して知り合ったシモンさんのシードルも置いてある。

「ロランドは、おいしいものが大好きなの。珍しい食材を見つけると、すぐにキッチンで楽しい試行錯誤を始めるのよ」と、リドウィンさんが笑って教えてくれた。レジ横の看板には、お客さんが書いた「気をつけて。シェフはとってもおしゃべりだから!」の文字。おしゃべり好きなシェフと笑顔のすてきな奥さんがつくり出す、あたたかい雰囲気とおいしい料理、それにノルマンディ自慢のシードルを、時間を忘れて味わえるレストランなのだ。



La clé du bonheur
(ラ・クレ・デュ・ボヌール)
住所: 21 rue Séblène 50500 Carentan
Tel: 09 54 83 28 75
定休日: 月曜日・水曜日
営業時間: 火曜日・木曜日 8:00-14:30
金曜日 8:00-23:00 土曜日 12:00-23:00
日曜日 11:00-15:00 (ブランチ)



パリで知り合い、リドウィンさんの故郷であるノルマンディへ移住してきた二人



ネギのベニエはバルメザンチーズ味、トマトのサラダはコリアンダー風味。ケールのポワレはなんと醤油とごまの香り。ロランドのアイデアで、ノルマンディの食材が国際色豊かな料理に生まれ変わる

BRUTUS

パリ唯一のシードルバーで、そば粉のクレープと厳選シードルを

2017年5月にオープンしたクレープレストラン「Brutus」では、ブルターニュから仕入れたノングルテンのそば粉のクレープとともに、厳選された20種類以上のシードルや、シードルを使ったオリジナルカクテルを楽しめる。クレープレストランというと、トラディショナルな雰囲気を強調した雰囲気の店が多いが、Brutus は内装も料理もモダンでスタイリッシュ。「シードルのソムリエ」を意味する Cidrologue (シドロログ) を名乗るオーナーの Charles (シャルル) さんは、シードルとそば粉の文化をもっと普及していきたいと語る。「フランスはシードルの生産国だけど、消費量はイギリスよりずっと少ない。市場が成熟していないんだ。だから、本格的なシードルづくりは手間も時間もかかるのに、ワインのような価格設定ができない。生産者のためにも、適正な価格で扱えるように普及していきたいと考えているよ」

Brutus に揃う個性的なシードルは、各地の醸造家が精魂込めた創意工夫の結晶だ。訪れてみれば、きっとお気に入りの銘柄に出会えるだろう。



Brutus (ブリュトゥス)
住所: 99 rue des Dames 75017 Paris
交通: メトロ3号線 Rome 駅
Tel: 09 86 53 44 00
定休日: 無休
営業時間: 月~金曜日 12:00-14:00、19:00-23:00、土曜日 12:30-23:00、日曜日 11:30-16:30 (ブランチ)



Sustainable Restaurant

地球にも、人にもおいしいレストラン



YUMAN

住所：70 rue du Chevaleret 75013 Paris Tel：01 73 74 44 79
 交通：メトロ14号線、RER C線 Bibliothèque François Mitterrand 駅、メトロ 6 号線 Chevaleret 駅
 定休日：日曜日
 営業時間：ランチ / 月 - 金曜日 11:00-14:30 土曜日 11:00-15:00
 ディナー / 火 - 土曜日 19:30-24:00 (ラストオーダー 22:30)
<https://www.yuman-restaurant.com>



健康にも地球にもやさしい 100%ビオ

高層ビルが立ち並ぶパリ 13 区。ミッテラン国立図書館やパリ・デイドロ大学（パリ第 7 大学）が開設され再開発が進むエリアの一角に、モダンなカフェのような外観のレストラン、Yuman（ユマン）がある。

Yuman の特徴は、100%ビオの食材を使っていること。野菜、肉、調味料からワイン、ウイスキー、コーヒーやジュースまで、店内で提供されるすべてがビオだ。国際有機認証機関 ECOCERT の認証も取っている。

「食事をする。人が幸せになるために、これ以上大切なものはないと思う。本当に体に良いものを食べる幸福を広めたいんだ」と、オーナーの Gilles TESSIER（ジル・テッシェール）は語る。ビジネスマンが多く行き交う再開発地区にレストランをオープンしたのは、忙しい日々でも 1 日 1 回は新鮮でおいしい料理を食べてほしいとの考えからだ。

オープンした 2013 年当時、まだパリでもビオのレストランは少なく、食やエコロジーへの関心が高い一部の人に向けたものだった。そんな中、Yuman は食材だけでなく、スタイリッシュな店舗デザインや昔ながらのパリのカフェを思わせる丁寧なサービスにもこだわり、ビオレストランのイメージを変えた。店の内装に使用している木材は、工事現場や廃屋からのリサイクル。生ゴミや食品仕入れ時の包装材なども、徹底的にリサイクルしている。食材に限らず、店の運営にかかわるすべての面で、エコロジーを貫いているのだ。

「オープンタイプのキッチン、食材や料理の工程のすべてをお客様に見せるためのもの。僕らの哲学やこだわりを、きちんと伝えたいんだ。消費者が変わらなければ、世界は変わらないからね」と、ジルさん。

近代的なパリの一角で、おいしい料理を食べながら健康と地球についてじっくり考えるひとときはいかが？



(写真上)焼野菜のマリネとハムのタルティーヌ。(写真右上)鶏肉のフルシ 野菜のロティ添え。(写真右下)イカのポワレ ジャがいものピュレとウイキョウのコンフィ添え



Gilles TESSIER

ジル・テッシェール
 オーナー
 フランストゥール出身。パリで学んでから、仕事のために 10 年ほど海外（イギリス、インドネシア、モロッコ、スイスなど）で暮らす。その後、フランスに戻り Yuman をオープンした



明るく見通しの良い店内には、100%ビオや Ecocert 認証取得店であることを示すボードがさり気なく掲示されている



Life of Café

Tania GOLDENBERG

映像編集者、監督



晩秋のパリ。先週末までの暖かさが嘘のように冷え込む街を抜ける。その一角が、いかにもフランスの郊外の小さな街を再現した撮影所のように浮かび上がって見える。小道の先に、ターニャの家はいかにも上品に佇んでいる。扉の向こうにある暮らし向きが、コーヒーのほのかな香りとともに、ゆっくりとこぼれ出してくる。それは、訪れる人を捉えて離さない、暖かな予感。

白壁のリビングの“Café”から

扉を開けてくれた彼女の笑顔の背後には、開放的なリビングルームが広がる。というより、とても大きなリビングとダイニングキッチン。4階ぐらいの高さまでの吹き抜けで、ワンフロア。たっぷり120㎡はありそうだ。その先には、天然光にきらめく白石の白壁。まるでリゾート施設のように煌めいている。裸足の子どもたちが元気に走りまわり、たくさんのおもちゃがソファやフローリングに散らばっているけれど、不思議に雑多な感じがしない。

空間全体としてみれば、整然としたオシャレ感すら漂っている。「まずは、コーヒーをどうぞ。私は毎朝起きると、少し大きめのカップで、砂糖をちょっと入れてコーヒーを飲む。そして子どもたちとの朝食の後、仕事の前にエスプレッソを一杯。お気に入りのアーティストの作品や、息子がつくったカップでコーヒーを楽しんでいるわ。このリビングの“Café”でね」笑顔で話し始めたターニャの背後には、木でできた

CAFEの看板。そして、白壁にとても自然にフィットしたコーヒーマシンが、置いてある。「コーヒーの味を知ったのは、6、7歳の頃かしら、両親のコーヒーにLUのビスケットを浸して食べたときね。おいしかったのはLUかもしれないけれど(笑)。このコーヒーマシンはスイス製だから、機能があるし、おしゃれで存在感があるわ。コーヒーの味はとってもおいしいし、豆から挽くから香りも楽しめるのがいいわよね」



光と音とコーヒーの香りが生み出すものたち

コーヒーを飲み干すと、地下の仕事部屋へ案内してくれた。彼女の仕事は映像編集者。デスクにはいかにもプロフェッショナルな機材があり、作品である写真やポスターに囲まれている。ここに座ると、表情が少し強くなり、一流のクリエイター独特の雰囲気包まれる。「進学した映画の学校で音楽関連のテレビ局で研修を受けているうちに、映像の編集やクリップなどのいろいろな仕事を体験したわ。そのなかで編集の仕事が一番興味深かったの。運良くそのままフリーで仕事を始めることができて、今ではドキュメンタリーをメインとした映像編集、監督に変わった。

もう、この職業に就いて、20年以上になるわね」彼女の作品のラインナップを見れば、その実力がわかる。以前は、ミュージシャンのコンパイル・セグンドのビデオクリップや、アンリ・サルバドールのアルバム広告スポットの編集を担当し、その後、フランスのテレビ局アルテ制作でアンディ・ウォーホルのドキュメンタリー映画「Un Prophète Américain」の編集・監督、「Hong Kong génération rétrocession」、「la rançon」の編集などを手がけ、ドキュメンタリーの世界で高い評価を受けている。そして今は、2015年に起こった難民を乗せた船が転覆し800名の犠牲者を出し

た事件の、身元確認の作業資金を募るドキュメンタリー映画「numéro 389」の編集を進めている。「この仕事は、テレビ局からの依頼なので、朝は出勤。着くと仕事にかかる前に、同僚とコーヒーを飲みながら、プライベートな話から仕事の話などをする。そしてその後、銘々のデスクに戻っていく。つまり、コーヒーは仕事中の“ショート・ブレイク”ね。手にコーヒーを持っているだけで、話が弾み、いいアイデアも生まれる」アートから音楽、そして社会問題まで。コーヒーカップを持つプロフェッショナルの手は、トップレベルのクリエイティブを生み出して続けている。



愛する人の最後の言葉を、子どもたちに映像で手渡すために

明るくて、すてきな笑顔が印象的なターニャだが、悲しい出来事もあった。6年前、精神科医だった夫ディディエを突然心臓発作で亡くした。そのとき、ターニャは二人目の子どもを身ごもっていた。「2012年にその子が生まれとき、その子に父のことを伝えるためにも、作品にしないでと思ったの。さまざまな映像や写真、父との思い出を持っている長男と、父と直接ふれあうことのなかった次男と、ディディエの前妻との間の息子。その子どもたちのコメントと、彼の生前の映像、生い立ちなどを交えて、夫と残された家族の会話のために作品づくりを進めている。ライフワークみたいなものね」

少し映像を見せてくれた。お墓で走りまわる、父を知らない次男。祈りを捧げる長男。父と、海水浴に行った日。日々の食卓。映像はさまざまな言葉になり、私たちの胸にも届く、さりげない、強いメッセージとして紡ぎ出されていた。「彼が亡くなったという事実が、彼の最後の言葉であり、私が彼との時間と、子どもたちの時間と気持ちを、映像でつなぐ。そして、それを私の最後の言葉として締めくくると。これから私たちが前を向いて生きていくために」ターニャの紡ぐ美しい映像と音楽、そして強い言葉の残像。そして、彼女はどこまでも前向きだった。



E6 GOOD DESIGN

パスタ品質を実現する全自動コーヒーマシンの最高峰

いつでも期待どおりのパスタ品質を実現する「E6」。その秘密は、世界で唯一、JURAだけに搭載されたブルーイングプロセスにあります。また人間工学を取り入れた操作性で、お好みのコーヒーの抽出はもちろん、使用後のメンテナンスも簡単かつパーフェクトに行います。



JURA (ユーラ)の魅力を体験してみませんか？常時試飲受付中です！

- ブルーマチックジャパン横浜本社ショールーム
 - 代々木ショールーム(東京都渋谷区)
 - 銀座ショールーム(東京都中央区)
 - ブルーマチックジャパン大阪営業所ショールーム
 - ブルーマチックジャパン福岡営業所ショールーム
- ※10時~17時(土日祝日除く)、要予約
詳細は「JURAスペシャルサイト」へ
www.brewmatic.co.jp/JURA/

●電源・消費電力・電圧:100V・1250W・12.5A ●サイズ:幅280×奥行き439×高さ351mm ●重量:約10kg ●電源コード長さ:1.1m ●カラー:ピアノブラック ●機能:全自動式、豆・粉量対応 ●付属品:マシンクリーナー、クラススマートフィルター、ミルクチューブクリーナー

BREW MATIC コーヒーマシンのプロフェッショナルカンパニー
ブルーマチックジャパン株式会社

〒224-0041 横浜市都筑区仲町台5-4-22
お問い合わせ: 045-947-0801

www.brewmatic.co.jp



Café de la Paix

1862年創業。オペラ・ガルニエの向かいに立地する、インターコンチネンタル パリ ル グラン併設のカフェレストラン。ホテルとともに老舗として世界中に知られている。2000年にはパリ市が設けた「文化遺産賞」第一位に選ばれた。

住所：5, place de l'Opéra 75009 Paris
 Tel：01 40 07 36 36
 交通：メトロ3・7・8号線 Opéra 駅、
 Havre-Caumartin 駅、Chaussée d'Antin La Fayette 駅
 定休日：無休
 営業時間：レストラン営業時間 12:00-15:00、18:00-23:30
 カフェ営業時間 7:00-24:30



オペラ・ガルニエを見上げるテラス席

フランスが世界に誇る歌劇の殿堂、オペラ・ガルニエ。壮麗な彫刻が施された壁、等間隔に並ぶコロント式の円柱、緑色のドーム屋根から成る特徴的な建造物は、フランス皇帝ナポレオン3世の第二帝政最盛期を象徴する、パリのランドマークの一つです。そのちょうど向い側に、Café de la Paix (カフェ・ド・ラ・ペ) はあります。

かつて、Café de la Paixのテラス席常連客だった作家のオスカー・ワイルドは、不思議な光景を目にしたといいます。ある夏の日、道路にまかれた水が水蒸気となって立ち昇ったかと思うと、オペラ座広場に黄金の天使が現れたのです。天使はどんどん大きくなり、テラス席は騒然となりました。これは、もちろん奇跡の顕現などではありません。オペラ・ガルニエの屋根に設置された金の彫像が、太陽の光を反射して水蒸気のスクリーンに映し出されたのです。

オペラ・ガルニエを眺める絶好のロケーションであるテラス席に対して、店内席ではフレスコ画と金を用いた内装を楽しむことができます。カフェとは思えないほど絢爛豪華な空間ですが、ここにもフランスの歴史が刻まれています。美しい青空や神話を描いた天井のフレスコ画は、実は照明用に張り巡らされたガス管を隠すためのもの。建物がつくられた当時は、オイルランプに代わって登場したガス灯が、パリの夜を照らしていました。劇場や繁華街の周囲は日が沈んでも明るく賑わい、Café de la Paixにも夜の散歩に出かけた多くの芸術家や詩人が立ち寄りしました。また、第二次世界大戦の際には、ドイツ軍の手榴弾が飛び込んできたこともあります。幸い、給仕頭たちが炭酸水用サイフォン瓶で火を消し止め、大きな火事は免れましたが、ひとつ間違えば今、オペラ・ガルニエの前には全く別の風景が広がっていたかもしれません。

150年の伝統を受け継ぎ、挑戦する

Café de la Paixの歴史は、1862年5月5日に開業したホテル・ド・ラ・ペ、現在のインターコンチネンタル パリ ル グランとともに始まります。老舗ホテル併設のレストランとして、観劇やショッピングの合間にくつろげるカフェとして、もしくは洒落た日曜日のランチや、気の合う仲間たちとのディナー



の場として、Café de la Paixはパリで過ごす多くの人々に愛されてきました。

そんなCafé de la Paixで総料理長をつとめるのが、Laurent André (ロラン・アンドレ) です。ブルゴーニュとアルザス地方の間に位置するジュラ県の出身。「料理界のダ・ヴィンチ」と呼ばれた名シェフ Alain Chapel (アラン・シャペル) のもとで料理を学んだ彼は、経験を積んだのち世界へ飛び出し、モナコ、ロンドン、香港で数々のレストランを運営。フランスへ帰国した7年後に、Café de la Paix総料理長に就任しました。「パリを代表する歴史あるホテル、レストラン、カフェに携われることを、とても興味深く感じています。けれど、前任者がこれまでどうしてきたかは、私には関係ない。これから自分がすべきこと、挑戦していくことだけを考えています。そのために、私がかつまで得たさまざまな経験や知識が役立つでしょう。そうして、ずっと続いていくこの店の歴史の、そのほんの

一部分に私がかつたということを残す、それだけなのです」きっぱりとした口調でそう語るシェフに、今後彼がすべきこと、挑戦とは何か尋ねました。

「真新しいものをつくることだけが、挑戦ではない。伝統のものをより美味しくつくること、それが伝統的フレンチを継承するCafé de la Paixでは重要となる。その中で、ベジタリアンやビーガンの人々のメニューを考案したり、近隣の農場でとれる環境負荷の低い食材を取り入れたり、できることはたくさんある。たとえば、フランス伝統のポトフに、肉ではなく黒トリュフを入れたりとか。私は街中を散歩する時も、自宅ですらも、いつも新しいアイデアについて考えている。シェフの仕事場は、調理場だけではないのです。それと、来店するお客様の層を広げたい。オペラ・ガルニエの向かいという立地もあって、現在は観光客が多いが、昔のように地元のパリジャン・パリジェンヌが集う場でもあってほしい。基本的に立ち寄り、心を込めた料理を日々提供していくことが、この店がパリの歴史を紡ぐ舞台であり続ける道だと信じています」時代の変化に敏感なパリの中心部にあって、受け継いできた伝統を守るための挑戦を、果敢に続けていることこそが、Café de la Paixがパリを代表する老舗カフェである所以なのかもしれない。



総料理長
Laurent André ロラン・アンドレ

Nantes

サステナブルシティを訪ねて

第3回
ナント



ビスケット工場と造船場から見える未来へ

ロワール川が大西洋に注ぎ込む河口近くに開けた「西のヴェニス」とも謳われる美しい街ナント。16世紀、フランスに併合するまではブルターニュ公国の中心地であり、その後港町として、工業都市として栄え、今、アートと文化の街としてフランス人が住みやすい都市の上位に選ばれる理由を探しに行く。

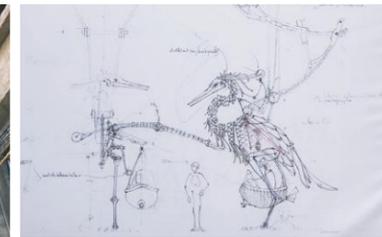
造船所を歩く巨像の鼻の先にみえるもの

早朝6時発のTGVに乗る。パリの鉄道料金は同じ路線でも時間帯や曜日で値段が大きく違うので、リーズナブルな早朝の便に乗る。多くの人考えることは同じらしく、列車は始発からほぼ満席だった。11月のフランス、朝日が差すまでにはまだ間があるので、少しウトウトする。どれくらい走ったのだろう。オレンジに染まり始めた窓の陽に起こされ、まどろんで目をあけると、素敵な緑園都市の風景。すっかり冷たくなった空気は見るからに澄んでいて、はじめての街への期待感をかき立ててくれる。左の窓の外に立派な城が見える。ブルターニュ大公城だろう。なんといっても、ナントなのだ。「ナントの勅令」が出た街なのだ。来る前に少し、ナントの歴史を書いた本を読んだ。といっても絵本だけれど、なかなかドラマチックな運命を辿った街だということはわかる。なにしろ、新教徒に信仰の自由を与えた「ナントの勅令」が発令された地であり、ここでユグノー戦争が終結した。その後はフランス最大の貿易港として栄え、今も見られる華やかな街並みを造り出す。しかし、第二次世界大戦中、ドイツに抵抗する地下活動の拠点となり、市街は著しく破壊された。とはいえ、ナントのシンボルでもある

ブルターニュ大公城やサン・ピエール・サン・ポール大聖堂、ルイ・フィリップの時代にさかのぼる欧州屈指の美しき商店街「Le passage Pommeraye (パッサージュ・ポムレー)」など、ナントの繁栄ぶりをうかがわせる歴史的な建造物が数多く残っている。駅の北口を出ると、目の前にトラムの駅がある。このトラム、実は環境にやさしい乗り物として、フランスの多くの街で復活が続くトラムの復刻1号。1985年から、この街の人は環境のことを考えていたのだ。しかし寒い。先週までのパリは季節外れのポカポカ陽気で、すっかり油断していて、ライトダウンしか着ていない。体を温めたいのと、朝食を食べそびれたので、道向かいのカフェでクロワッサンとコーヒーを頼む。ごく普通のカフェだけれど、周りに店がないせいか、とても混雑している。私の次の客で、クロワッサンが売り切れるほどだ。まだ9時台なのに。地図を広げて、最初の目的地「Les Machines de l'île (レ・マシーン・ド・リル)」を探す。確か造船所の跡地だから、水に面しているはずだ。ナントの街はそれほど広くない。歩いて回るけれど、せっかくなので、トラムで近くまでいくことにする。



Les Machines de l'île
Parc des Chantiers,
Boulevard Léon Bureau, 44200 Nantes



工場がなくなった後を歩く、15mの機械の象

16世紀から18世紀にかけて三角貿易で栄えたナントだが、19世紀に入り工業都市へと顔を変える。1851年には鉄道が敷かれ、多くの工場がつくられた。中でも、造船所とビスケット工場は、文字通り、ナントの象徴だった。しかしその後、多くの先進国がたどったように、この街の製造業は衰退していくことになる。Les Machines de l'îleはそんな「工場の時代」の終わりに、造船所の後につけられた新しい虹だった。造船所は1987年に閉鎖したのだが、当時のナント市は、戦後の造船業の衰退に対抗して、文化・芸術の街への変化を目指していた。そもそも、ナントはかの『八十日間世界一周』『海底二万マイル』の作者ジュール・ヴェルヌが生まれた街だ。「SFの父」とも言われるヴェルヌの人並み外れたイメージネーション。そんなヴェルヌの世界観を再現するかのよう誕生したのが、ナントに拠点を置くクリエイター集団「La Machine (ラ・マシーン)」だった。La Machineは、1999年に、現在の芸術監督のFrançois Delarozière (フランソワ・ドゥアラロジエール)氏によって集められた、ナントの巨大人形劇を使ったパフォーマンス劇団「Royal de Luxe (ロワイヤル・デュ・リュクス)」に人形を提供

していた技術者、彫刻家、建築家などによって創設された。まさに、工業都市に培われた伝統機械工学とアートの幸福な出会いだった。トラムの駅からロワール河の橋をわたり、広々とした公園を抜けると大分前から、巨大な建物が見えてくる。なにしろ造船所だから大きい。屋根はあるのだが、吹き抜けになっている広場には、雑誌で見た巨大な木製の象がいきなり姿をあらわす。圧倒的な存在感。11月の風が冷たくて寒いのに、大きくて、暖かくて、どこかユーモラスだ。すごく惹かれたので、入場券だけでなく、象に乗るチケットも買うことにする。30分ほどの空中散歩が楽しめるそうだ。象の背中に乗るまでにはまだ時間があるので、まず最初のエリアに入る。なんと、あのクモに再会だ。2009年の横浜開港博を席巻した巨大なクモのロボット。当時、博覧会でアルバイトをしていた私は、有料エリアからはみ出して見える「La princesse-女王」の美しいフォルムと、優美なストロークに毎日見とれていた。今日の前にいる「La princesse-女王」は少し小さい気もするけれど、さっきの象が大きすぎたからかもしれない。クモのあとにも、機械の鳥や昆虫や、果ては台

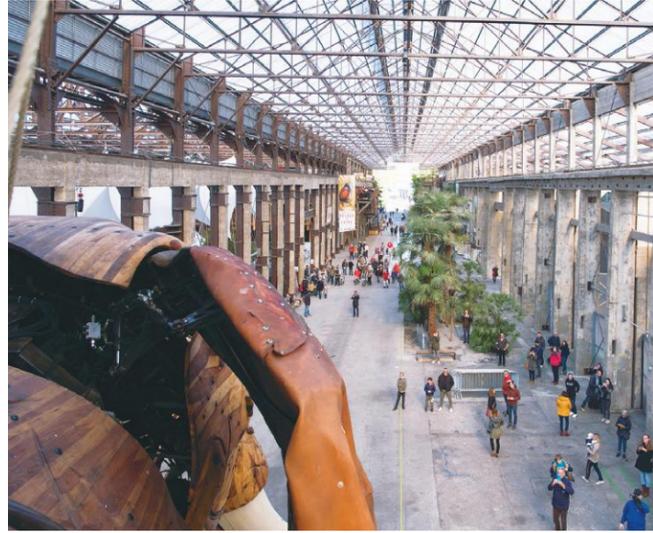
風に遭遇する乗り物らしきものまであらわれる。クモノトリがぶら下げた籠や、虫の背中に親子で乗っている人もとても楽しそうだ。周りには樹木が植えられ、茂る緑の間には設計図らしきスケッチがある。虫の関節の一つひとつの動きが、機械によって正確に再現されている。そして、造船所時代に使われていたクレーンが新しい生命を屋根のある空に舞い上げる。自然の奇跡を子どもたちに伝えようと、スタッフが丁寧に実演と案内を繰り返してくれる。最先端のクリーターのイメージネーションと、卓越した技術者たち技、そしてかつての工場の時代の技術が新しい虹をかけてくれたのだ。



時間になったので、お待ちかねの象ロボットの乗り場へ。高さ12m、幅8m、重さは約50トンの堂々たる体躯が、青空の河岸へ時速1/3kmでのっしのっしと歩く。年甲斐もなく、少年といっしょに頭頂部に陣とって、ゆっくりと吹く風越しにナントの街を眺める。象の体の中の機械の構造が見えるのも楽しいし、鼻を動かすこともできる。かつて彼らが目指した「レオナルド・ダ・ヴィンチの機械工学の世界」を思い切り体感する。どこか懐かしく、そして温か

い。まるで象の胎内にいるような気がする。30分ちょっとの空中散歩のあとは、2012年にできた「CARROUSEL DES MONDES MARINS (カルーセル・デ・モンド・マラン)」＝海メリーゴーランドに寄る。おもちゃ箱みたいな、3層からなる巨大な海のメリーゴーランド。アート感あふれるユニークなゴンドラたち。人魚に乗るか、ドラゴンに乗るか。少し迷ったけれど、羽根のある双子の馬みたいなものに乗ってみた。そういえば、メリーゴーラン

ドは1860年フランス発祥だ。オープンと同時に入った時はそうでもなかったけれど、屋前の入り口はすでに長い行列ができていた。オープンから20年近くたって、新しい虹を探し続ける素敵な遊園地。イメージーションに終わりは無いということも教えてもらった。



Le passage Pommeraye
20 Passage Pommeraye, 44000 Nantes



Pâtisserie Debotté
15 rue Crébillon, 44000 Nantes



ビスケット工場のデイドリームベリーバーたち

さて、次の目的地に行かなければならない。ナントといえば、ビスケット工場だ。フランス人ならだれでも知っている「LU」のビスケット。1846年の創業以来、フランス人の心のテーブルに欠かせない存在になっている。スーパーマーケットでLUを買ってトラムに乗る。少し戻ると、丸くて、上品で、すてきな塔が見えてくる。パステルカラーの装飾が可愛い。これがLUの旧工場だ。「LUの塔」として長らくナント市民にとってランドマーク的存在であり、子どもたちの心象風景の真ん中にあるやさしい景色。2000年にその使命を終え、アートディレクター、Jean Blaise (ジーン・ブライズ) とクリエイターの Patrick Gyger (パトリック・ジジェー) によって

文化・アート・レジャーの地として生まれ変わった。アートの展示会を行うスペースや、バー、レストラン、書店やハンマムまで組み合わせた新しいコンセプト。今日は一階のスペースで現代美術の展示会、2階では東日本震災の写真展が開かれていた。日仏交流150周年イベントの一環だが、フランスの郊外で示された、まだ終わらない、まだ続いている復興への道程。忘れてはいけないことを、異国のビスケット工場の片隅で思い出した。ひとしきり雑貨店や書店をひやかした後は、1階のカフェスペースでカフェオレとサンドイッチを注文し、食後にLUを浸して食べてみる。あと四半世紀で200年。万国共通の懐かしい味が、この空間の愛おしさをさらにかきたてる気もした。

そこから少し足を延ばして、欧州で最も美しいパッサージュの一つ Le passage Pommeraye に寄ってみる。フランスの歴史的建造物に指定されているショッピング・アーケード。1843年に建てられたのだが、当時画期的だったショウウィンドウが全面的に取り入れられ、いたるところに彫刻が置かれている。造形美に満ちた建築は見ているだけで楽しい。この美しいパッサージュは、ナント出身の Jacques Demy (ジャック・ドゥミ) 監督がカンヌ映画祭でパルム・ドールを受賞した「シェルブールの雨傘 (Les Parapluies de Cherbourg, 1964)」をはじめ数々の名作を彩っている。その気品を感じさせるのは、建物全体が白であることだけでなく、アールヌーボーよりも少し早い時期に建てられたものだからだろうか。

とコーヒーを注文する。陽気な店員がケースから Gâteau nantais を取り出し、係にわたす。お客さんは2階に上がって席で待つ。セミセルフ的でとてもよい。値段もリーズナブルだし、客席も落ち着いた雰囲気。Gâteau nantais はアーモンドプルを使ったきめ細やかな生地が香ばしく焼き上げられ、砂糖の衣をさらっとまとっていた。程よい甘さ。程よい歯ごたえ。LU も Gâteau nantais も、お菓子が歴史も時間も飛び越えることを知らしめてくれる、古い友達なのかもしれない。もうすぐ日が暮れるので、駅の手前でトラムをおり、ナントのナントたる所以、ブルターニュ大公城の中庭を歩いてみる。城の最も古い部分は13世紀につくられており、15世紀に最後のブルターニュ大公が居城とした。そして、1532年にブルターニュ公国がフランスとなってからは、歴代のフランス国王の居城として栄えた。金冠の塔や冠の形の井戸など庭にも見所はたくさんある。城内には、ナントの街と周辺地域を紹介する歴史博物館もあるというが、今日はもう時間がないので、外から眺めるだけにしておく。この城が栄え、港が世界を開き、工場が生活をつかった。そして、求めるものが変わり、伝えるべきものが残った。ナントは古き良きものたちから、未来への橋の部品を取り出し、イメージーションという工具で、新しい虹をつくっている。あの、La Machine の象の鼻から、高く、遠く放たれる水のラインには、確かな未来がきらめいていた。



Le lieu unique
2 Rue de la Biscuiterie, 44000 Nantes





CSRを浸透させ、 フランスをサステナブルな社会へ SALON Produrable

環境と人間をリスペクトせずに経済は成り立たない

SALON Produrable (サロン・プロデュアール) は、2008年フランスにおいて、CSR (企業の社会的責任=地球環境や人々の平等で健やかな生活などに配慮した事業を行うこと) を浸透させるために設立された組織です。当時は、まだCSRという概念が一般的に認知されておらず、困難の連続でした。大手企業はサステナビリティのことを語り始めてはいたのですが、あくまでも哲学的で、セオリー、象徴、インスピレーションなどとして捉えており、机上の空論です。そんな頃、フランスは不況に陥り、同時に環境問題や原料問題など、さまざまな問題も顕在化しました。ちょうど世界でも、NIKE (ナイキ) の児童労働問題が発覚したこともあって、サステナビリティやCSR関連の話題に注目が集まるようになってきたのです。

そのような状況ですから、企業は必要に迫られるように、これまでのやり方ではない新しいビジネスプランを考えなくてはならなくなったわけです。状況が変化してきたのは2014年くらいでしょうか。CSRが徐々に世間に浸透してきて、企業も関心を持ち始め、ようやく私たちの思いが軌道に乗りました。SALON Produrableでは常に、「環境と人間をリスペクトせずに経済は成り立たない」という概念と、その必要性と将来性を、多くの企業に伝えてきました。実際に何が起きたかといえば、この2、3年で投資家も銀行も、石炭、銃、たばこ関連の企業には投資をしないという流れになっています。自然環境、社会環境を重視し、人が幸せに働ける企業にしか投資をしないということなのです。



Cécile Colonna d'Istria
セシル・コロナ・ディストリア
創設者、オーガナイザー



写真はすべて、2018年で11回目を迎えるSALON Produrableの展示会の様子。環境省、農林水産省後援のプロ向けのイベントであり、会議、講演、賞の授与などが企画されていた。今年のテーマは「健康」、植物の有用性(水、エネルギー、廃棄物)にスポットをあてた内容で、約200の出展者が参加し、来場者数は約6,500人だった

PLUS (もっと)でなく、 MIEUX (より良く) & MOINS (少なく)

企業にはさまざまな職種があります。バイヤー、営業、マーケティング、資金関連、品質管理、セキュリティ、生産など、それぞれのセクションで、その仕事のやり方を変えていくことを考えなければならない。バイヤーであれば原材料の仕入れにあたり、仕入れ先の労働条件をチェックするなど、「環境」と「人間」を常に尊重する姿勢が求められているのです。CSRを哲学で語る時期はもう終わりました。2018年からは各企業の戦略を考える時期といえるでしょう。CSRを取り入れている企業こそ、ビジネスで成功する企業になってきているのです。同時に、消費者として私たちの行動も変えていかなければなりません。一例として、フランスのある牛乳生産者の話を紹介しましょう。

牛乳を生産するのにかかる価格は1リットル 30サンチーム。しかしながら、大手牛乳販売業者から卸値を1リットル25サンチームでと強要されていた。それによって、廃業、さらには自殺に

追い込まれる酪農業者も出てきていた。そこで、ある牛乳生産者は消費者にインターネットで直接訴えた。「牛乳をもう少し高く買ってください」と、現状の説明とともに発信すると、それに消費者や企業が賛同。製品化され、正当な価格で販売されたという。そのパッケージには、「この牛乳は卸価格と生産者へ正当な報酬を含んでいます」と表記されていた。消費者はそれを納得して買っていった。

この例でもわかるように、消費者の理解度も高くなっています。ビジネスパートナーを選ぶにあたっては、先方の企業の資質、人材、市場での評価、そしてさまざまな環境に配慮しているかどうか、ポイントになってきているのです。しかしながら、すべての人がCSRに配慮したものを購入しているわけではありません。某ブランドのブラウスが3ユーロ。安いから買ってしまいが、この価格はあり得ない。生産する人に対して、正当な人件費が出ているはずがないのです。つまり消費者自身が、ライフスタイルを変えていかなければ

ならないと思います。「PLUS (プリュス: もっと) でなく、MIEUX (ミュー: より良く) & MOINS (モフン: 少なく)」むだなものは買わない、買う前によく考えることが大切です。フードロスの問題も深刻です。食材も食べられる分だけ買しましょう。現在の世界の人口が70億、50年後100億になるだろうと予測されているなか、食料、エネルギー、自然環境、交通の確保はどうしたら良いのか。将来のために、今、考え方や行動を変えなくてはならないのです。



Vol.3 ジャポニズム2018と日本茶アトリエ



パリのジャポニズム2018

この秋は「ジャポニズム2018」のイベントが目白押しのパリ。正式名称は「ジャポニズム2018：響きあう魂」で、2018年7月から2019年2月の間、美術展や舞台公演、映画のレトロスペクティブ上映など、新旧織り交ぜた多彩な日本文化関連プログラムがフランス各地で開催されている。全てをフォローするのが不可能なほど盛りだくさんのスケジュールで、気になっていた展覧会がいつの間にか終了していたり、既に見逃して後悔している催しもちらほら。また文化系プログラムだけでなく、禅、武道に生け花、茶の湯、ガストロノミーや日本酒など、幅広いジャンルの交流事業も企画されている。ちなみに10月後半には、ブローニュの森にある庭園「Jardin d'Acclimatation」で3日間の「Grand Matsuri」が開催され、青森のねぶたに徳島の阿波踊り、岩手の鬼剣舞など地方伝統の7つの祭りを踊り手から装備まで全て「本場直送」で実演。日本でも見たことのないような規模の祝祭空間と化していたのが印象的だった。

日本茶アトリエとは？

そして今回は、ジャポニズム2018の食・ガストロノミーの分野で「日本の食と文化を学ぶ」シリーズの一環として企画された、日本茶アトリエの様子をご紹介します。11月19日にパリの料理学校「コルドン・ブルー」で行われたこのアトリエは、現地メディア・ジャーナリスト向けのレクチャー・試飲と、ソムリエにバーテン、パティシエなどレストランのプロ向け講習の2回制で実施。まず第一部は、フランスを拠点に日本茶の普及活動を行う日本茶大使の飯森リカ氏によるレクチャーとデモンストレーション。玉露・煎茶・番茶とお茶の種類によって適したお湯の温度や淹れ方などを実演し、試飲タイムに、50度以下のお湯で淹れた玉露から滲み出るダシのようなまみに

は、日本人の参加者からも驚きの声が上がリ、3種のお茶の違いを堪能すると質疑応答の後に終了。



お茶のカクテルにソムリエ達も興味津々

続く第二部は「日本茶カクテルとフランス料理のペアリング」と題され、お茶を使った特製カクテルとフランス料理のマリアージュを提案。東京で5店舗のバーを展開するミクソロジストの南雲主三氏がこのイベントのために渡仏し、オリジナルレシピの日本茶カクテル4種を担当、説明しながら実演した。前菜のホタテのカルパッチョに合わせた煎茶のジントニックは、煎茶の茶葉を24時間漬込んだジンにトニックウォーターを合わせて柚子の香りを加え、清涼感のある味わいが心地よい。「緑茶色に染まったジンのボトルは、冷凍庫で保管すると褪せません」といったワンポイントアドバイスも参考になる。ほうじ茶はシェリー酒、ウィスキーと合わせた琥珀色のカクテルに仕上げ、メインのキノコを使った肉料理とマリアージュ。茶色いほうじ茶は、チョコレートやバニラ系の風味と相性が良いのだそう。



地球環境や公正さ、社会貢献を意識し、人体にも優しく心地よい製品やサービスを供給したい。そんな新しいアイデアを形にする会社や集団、あるいは個人の活動が、パリには今日もたくさん生まれています。このコラムでは、ジャンルを問わず様々なレポートを通して、これから(DORÉNAVANT)の時代の兆候を感じられるライフスタイル情報を発信していきます！

カクテルとコラボレーションするフランス料理を担当したのは、パリ7区の1つ星レストラン「ES」の本城シェフと井高パティシエだ。3品目のマンゴーを使ったデザートには、抹茶とパッションフルーツのビュレ、ココナッツウォーターにバニラシロップを加えた、ウォッカベースのカクテルをサービス。お茶の持つ風味を最大に活かしながら、芳香豊かなカクテルに仕上げる南雲氏の手腕はお見事の一言。アルコールとお茶の意外な融合に、フランス人ジャーナリストもソムリエ・バーテンの方も瞳をキラキラ輝かせながら味わい、すっかり魅了された様子だ。



12月は日本茶月間

その後のプロ向け講座の第二部では、カクテルのマリアージュでデザートを担当したパティシエの井高真理子氏が、煎茶や抹茶、ほうじ茶を使ったスイーツのプロ向けデモンストレーションを行った。実は日本茶アトリエに参加したプロの所属するレストランは、ジャポニズム日本茶月間の参加店となる。それぞれの店舗では、12月中に日本茶を使ったパティスリーとカクテルを独自で開発し、提供する予定だ。今回の内容にインスピレーションを受けて、全15店舗のバーマンやパティシエがどのようなオリジナル日本茶レシピを披露してくれるのか、楽しみにしたい。



「ジャポニズム2018」

会期：2018年7月～2019年2月
事務局：独立行政法人国際交流基金
<https://japonismes.org/> (日本語)
<https://japonismes.org/fr/> (フランス)

Profil

タナカアツコ
2003年よりパリ在住。語学留学を経てフリーランスのライター、コーディネーター業に携わる。現在は日本の食や日本酒をPRする会社のスタッフとして、広報業務やイベント運営にも従事。

CIDRICCHUS

750ml ¥2,200 (税別)
330ml ¥980 (税別)
アルコール度数 5%

CIDRICCHUS (シドリッカス) とはシードルの神という意味。その名にふさわしい繊細な泡立ちと芳醇なフルーツの香り。

銅賞

フランス・ノルマンディー
シードルコレクション

デザイン賞星3つ
テイスティング賞星2つ

JAPAN CIDRE
AWARD 2018



CIDRE de SIMON

750ml ¥2,500 (税別) アルコール度数 4%

新鮮な野菜とよく熟したリンゴの香りが鼻を通り、カルヴァドスを思い起こさせる濃厚で独創的な味わいがバランスよく口の中に広がります。

銀賞

フランス・ノルマンディー
シードルコレクション

テイスティング賞星1つ

JAPAN CIDRE
AWARD 2018



2018年12月10日より販売開始予定「ムラン家」ウェブサイト

www.chez-melin.com



シードルのご購入・お問い合わせは、ムラン家まで
ムラン家と日々の暮らしにイノベーションをもたらす商品の輸入、
すばらしい商品の輸出をサポートする企業です
〒162-0856 東京都新宿区市谷甲良町 2-26-202
Tel : 03-6667-5165 Mail : info@chez-melin.com

世界の素敵な街や会社、商品やサービスの魅力を、独自取材でお伝えします。
皆様の、「知りたい！」と一緒に探しにいく新しいソーシャルメディアです。



<http://sus-com.net>



株式会社 サステナビリティ・コミュニケーション・ハブ

もっと感動しよう観る旅から感動する旅に！



キッチン付きアパルトマンホテルと
珠玉のプチホテル in
＜パリ+フランス+ヨーロッパ＞

Unique collection of apartment hotels & charming, luxury,
renowned designers boutique hotels in Paris, France and Europe.



l'essentiel pour vos besoins de voyage depuis 1985

<http://www.imahotels.jp>
お申込
お問合せは
0120-489-060

essential for your travel needs since 1985

IMA HOTELS



SHIPPO-YA

NEW OPEN!

【ユーロスクーターブティック】

SHIPPO-YA

〒487-0016

愛知県春日井市高蔵寺町北 2丁目 124

☎ (0568) 52-6051 <http://www.shippo-ya.com/>

OPEN: 10:00 ~ 19:00 (日・祝は 18:00 まで)

CLOSE: 毎週月曜日、第2・4火曜日
(営業することもありますので、お気軽にお問い合わせください)

2018年に
20周年を
迎えました！



Vespa

MOTO GUZZI

aprilia

SHINICHIRO ARAKAWA @

Mar Fritz

Table with multiple columns listing cafes and restaurants across various Japanese cities like Hokkaido, Tohoku, Kanto, etc. Each entry includes the name, address, and phone number.