TeXT

SUSCOM
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2021 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
ご自由に持ちください
06

特集

いつもと違う 2020年のパリと そこで暮らす 人びとの物語

サステナブルシティを訪ねて
第7回 ヴェネチア
追憶の水の都へ。
アドリア海の女王の幻影を求めて

Sustainable Restaurant
BOTANIQUE

L'album d'un café de Paris
Fouquet's

TEXT
Gratuit
janvier 2021 numéro 06

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
Publicités / Annonces：Haruka Chiba / BONZOUR JAPON

コロナショックに始まり、終わることもできない1年が暮れていきます。
窓から、激しく揺れる樹々の枝葉を眺めているうちに終わった人もいれば、
壊れた扉から吹き込む烈風に大きな傷を負ってしまった人もたくさんいます。
今この時にも、世界中で必死に生命に向き合い、厳しい状況のなか、
使命感を持って仕事に取り組んでいただいている医療従事者をはじめとする
多くの方々がいます。
感謝することさえ忘れている自分や、あまりにも足りない社会からのエール。
私たちは何を怖れ、どこへ逃げようとしているのでしょうか。

不思議なことに、世界の多くの国々が、取り組みによる差こそあれ、
自粛やロックダウンが繰り返され、緩んでは広がり、慌てて引っ込む。
そんな繰り返しを続けています。
行先のわからない橋を渡るべきか、渡らないべきか。
賛同する常識と、従わない知見。

そして、小さな断絶が生まれ、コロナ以上に恐れるべき疫病のように
世界を満たしているような気がしています。

特集のなかで、パリ日本文化会館の方がこんなことをいっています。
「文化はSolidarité『連帯・助け合い・つながる』ことを助けるもの」
パリの著述家は、リモートの時代、人と人をつなげる言葉の大切さを教えてくれます。
私たちに本当に必要なことは、ニューノーマルに馴染むことだけではなく、
人と人とのつながりを、もう一度築き直すことかもしれません。

2021年、私たちのSolidaritéをもう一度輝かせる1年になることを、
心より、祈っています。

2020年12月 TEXT編集部

TEXT 06号
2020年12月15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：千葉遙香　E-mail : bonzour@hiltd.co.jp
印刷：昭栄印刷株式会社

自転車専用道路が整備され、電動自転車や折りたたみ自転車購入の際に補助金が出ることや、コロナ禍における通勤の混雑を避けるという目的で、自転車で移動する人が増えた。

※本文および次ページからのインタビュー記事は、2020年秋に取材した内容にもとづいたものです

ソーシャルディスタンスを保つために使用を制限しているメトロのホームベンチ

歌劇場オペラ・バスティーユの正面が500人の顔写真で埋め尽くされた。緊急事態宣言中に医療施設で撮影された医療従事者たちのポートレートで、スクリーンにメッセージが映し出され、このプロジェクトに賛同した人や企業などからの寄付は、医療品や医療機器の購入にあてられた

メトロ終着駅のサラザールでは新型コロナウイルス対策で消毒作業が行われており、車内でもソーシャルディスタンスを保つよう座席や床にステッカーが貼られている

街中にはペダルを踏むことでふたが開くゴミ箱が設置され、メトロにはマスクなどを捨てることができるゴミ箱も。日本とは異なり、メトロの駅やバス停などにもハンドジェルが設置されている

すべてが変わった2020年

2020年、世界はいろいろな意味で大きく変わった。
本来ならここ日本では、久しぶりに開催される東京オリンピック・パラリンピックで大きく盛り上がり、世界各国から多くの人たちが私たちの国を訪れ、スポーツや文化の交流が生まれ、たくさんの夢や希望、感動が私たちを包み込むはずだった。しかし、現実は違った。
2020年になる前後から新型コロナウイルスに関するニュースが飛び交うようになり、その感染拡大により、多くの人が病に倒れ、見えない恐怖に不安を覚える毎日となった。日々報道される感染者数が急速に増え、イベントなどが中止になるだけではなく、あっという間に世界各地の都市が封鎖され、経済活動が停滞し、外出できなくなるような事態に発展するとは、専門家以外、誰も予想しなかっただろう。
今では、パンデミックもロックダウンもクラスターも、誰もが知る言葉となった。日本の冬によく見られるマスク姿の光景が、世界中で見られる。テレワークでの仕事も増え、パソコン上で会話することが日常となっている。人と会って食事をすることが減り、これまで普通だった生活スタイルがまるっきり変わってしまった。
SUSCOM編集部では、今秋、現地スタッフ協力のもと、いつもと違うパリの様子や、そこに暮らす人たちを可能な範囲で取材。パリに暮らす人たちをとおして、コロナ禍の様子を紹介する。

2回のロックダウンとなったパリ

フランスでは2020年3月中旬、外出制限などの措置が取られた。学校は休みとなり、多くの企業もテレワークによる自宅勤務を推奨する事態となり、レストランやカフェなどはもちろん、生活必需品の購入などができる一部の店舗以外は営業停止となった。5月10日までには原則、家で待機しなければならなくなり、買い物などやむを得ない場合は一日1回の外出が許されるが、自宅から1km以内、1時間のみで、街に出かけるときは身分証明書と外出許可証を携行することが求められた。街から人が消えた。
日本でも国民に布製マスクが配布され話題となったが、パリでも11歳以上の家族全員に布製マスクを支給されることとなり、希望者は事前に申し込んだ上で、指定された最寄りの薬局に受け取りに行く仕組みだったため、アドバイスなどを受けることもできた。6月時点で200万枚強のマスクが配布された。
その後、段階的に制限は緩和。レストランやカフェも道路の一部や歩道などに屋外テラス席などを設置することで徐々に営業再開が許され、環境の観点から整備された自転車専用レーンの整備が進んだこともあって通勤時の密集を避けるために自転車通勤も増え、イベントも再開されるなど、少しずつ日常が戻ってきたに見えた。しかしヴァカンスの影響もあったのだろうか、夏の終わりごろから感染が再び拡大し、フランスにおいてもかなり深刻な事態となった。
8月下旬には屋外でのマスク着用が義務づけされ、9月には大規模なイベントなどの開催は禁止となり、10月からは最大警戒地域に。10月30日よりフランス全土において外出制限を実施している。ただ、1回目のロックダウンとは違い、学校などは閉鎖されず、全面的な活動停止による経済への打撃を軽減するため、工場や農場などは操業が許されている。また仕事に必要な外出などもある程度許されているため、春のようなゴーストタウン化はしていない。
寒い季節、街角のカフェに行けば、ブランケットをかけて、肩を寄せ合い、見つめ合って語り合うパリの人たちの光景も、今は見られない。挨拶の頬を合わせてのビスも、別れ際の熱い抱擁もすっかり姿を消してしまった。パンデミックがもたらした経験したことのないこの事態をどう乗り切り、自分たちのこれからの新しい生活にどう取り込むか、今、一人ひとりが考え、行動することが求められている。

ロックダウン後のカフェの様子。多くのカフェが廃材などを使って道端にカフェスペースをつくり、ソーシャルディスタンスを確保しようとしていた。なかにはQRコードで注文ができるカフェも

いつもは混雑しているルーブル美術館のピラミッド下も、さすがに人は少ない

(写真上) パリ市で11歳以上の申込者に配布されたマスク。受け取る薬局によって種類も違う
(写真左)9月、10月にはパリコレも開催。いくつかのブランドでは、ブランドロゴ入りのマスクが招待客に配られたり、モデルを撮影するときはマスクは外しても手に持って写っているという、今までにない光景が見られた

世界中の人たちにとって一番のレストラン

小林 圭
Restaurant KEI
オーナーシェフ

渡仏して20年。2020年1月27日、日本人初の三つ星レストランのシェフとなった小林圭さん。2011年に「レストラン ケイ」をオープンし、翌年一つ星を獲得して以降、連日満席だったが、三つ星獲得後はさらに予約が取れにくい人気店となっていた。しかしその1カ月半後の3月14日、突然、店を閉めることとなる。理由は、20時ごろに急遽発表となった政府からの新型コロナウイルスの感染拡大防止のための休業決定。その日も食事を楽しむお客さまもおり、22時ごろには直接説明に行き、23時半ぐらいまでにはお帰りいただくようお願いした。

「店を閉めたとき何を感じたかといえば、売上げの問題などではなく、うちで食事をしたいと来てくださる方々に料理を振る舞えない、食べていただけない悲しさでした。だからロックダウンになった直後から、予約してくださっていた多くのお客さま一人ひとりに丁寧にメールを送り、私たちの想いをお伝えしました。どんなときもお客さまに寄り添い、細やかな心配りができる世界一の店でありたかったのです」

休業中はスタッフとも毎日のように連絡を取り合い、料理やレストランのことなどを改めて考え直す良い機会になったという。

「なぜうちがパリで三つ星を取れたのか、これから何をしていくべきかを考えました。昔の料理の本を読み直し、初心に戻ることの大切さにも気づきました。スタッフには毎週のように課題を出し、確認したら、また新しい課題を出すことを繰り返しました。一人ひとりがそれぞれ自身の目標に向き合い、成長していってほしかったし、誰一人リストラせず、またみんなで最高の料理をつくって、お客さまに楽しんでいただきたかったからです。あとは、7歳になる息子とゆっくり過ごせたことは良かったことでしたね」

再開にあたっては、自宅で試作した新メニューについて話し合ったり、延期になっていた店の内装工事をスタッフで行うなど、着々と準備を進めたが、いまだ新型コロナウイルスの感染は収まる気配はない。

「スタッフには常に緊張感を持ってほしいと話しています。みんな小さなアパートで暮らしていて、店との行き来だけの状態が続き、息抜きもしたいだろうが、あと少しワクチンができるまで我慢することが、結果、将来良い方向へ進むことになると。そして今回のコロナ禍ではっきりとわかったことは、私たちの職種はなくてはならないものだということでした。食事を毎日家でつくることはたいへんです。高級である、なしは関係なく、外食して料理を味わい、人と語り合い、楽しむことがいかにすばらしいことか、を私たちはみな実感したと思います」

三つ星を取ったことはスタート地点。良い食材、良い職人が集まり、もっともっと挑戦できる、それが三つ星だという。料理はもちろん、店の内装も使う食器も演出も、みんなと一緒にいろいろなものをつくることが大好きで、どんな状況になっても進み続けることが大事だと語る小林さん。世界中の人たちにとって一番のレストランになるための努力は日々続いている。

庭園風季節のサラダ

小鳩のロッシーニ風
エキゾチックフルーツのヴァシュラン

Restaurant Kei
5 Rue Coq Héron, 75001 Paris, France
01 42 33 14 74
https://www.restaurant-kei.fr/
※料理写真は「レストラン ケイ」よりご提供

好きな仕事ができることの幸せ

前田 麻美　ヘアアーティスト

パリ在住のヘアアーティスト、前田麻美さん。コレクション以外、ファッション雑誌やブランドのカタログ、著名人の撮影など、多岐にわたって活躍している彼女に、コロナ禍のファッション業界の様子を聞いた。

今年の2月、いつものようにミラノコレクションに参加後、パリに戻ると、予定していたカタログや広告などの仕事がキャンセルになった。その理由は、ミラノ帰りだから。

「コレクションではほとんどの人がミラノからパリ入りしていたので、ミラノから来た人を断っていては開催できないような状況でした。でも当時は『フランスは大丈夫だけどイタリアは怖い』と誰もが思い始めたころで、新型コロナウイルスの感染が拡大した場所で起こる現象がパリでも実際に起きていると身をもって知ったわけです。だからロックダウンよりも前から私の仕事には大きな影響が出ていました」

ロックダウン開始後は、これが終わったら仕事は戻ってくるだろうと楽観的に考えていた前田さん。フランス政府から補助金が出ることや、ポジティブな性格がそうさせたのだそう。昨年、CLOUD LOBBYのデザイナー、大浦雲平さんと結婚された前田さんは「いつも3月、4月は仕事柄忙しく、8年一緒にいても春という季節をパリで過ごしたことは一度もなかったので、実は新婚の私たちには初めてパリの春を一緒に過ごす良い機会になったんです。家でできる楽しみをどんどん見つけて2人で乗り切りました」といい、ご主人の手づくりDJブースで楽しんだり、作業台にネットを取りつけて卓球をしたりしたことを教えてくれた。

「私はとても運が良かったことに、ロックダウンが終わって1週間後には仕事の依頼がどんどん入ってきました」と、仕事の再開は早かったそう。でも現場の様子はこれまでとはまったく違っていた。最初の現場はあるブランドの撮影。全員一日3回マスクを交換、窓を開けての作業、いつもならあちこちに置いてある雑誌やコーヒーメーカーも撤去、ケータリングは冷たいもののみ。職業柄、ソーシャルディスタンスが取れないとはいえ、いつもよりスペースも広く取られており、安心して仕事もできる環境だった。

「現場によってはあまり対策が徹底されてないという同業者からの声も聞いていたので、良い現場で仕事ができたことに感謝しました。実はそのときの仕事のメンバーで陽性者が出たのですが、全員PCR検査を受けたところ、私を含めそのほかに陽性者は出ませんでした。つまりきちんとした対策をしていれば最低限に被害は抑えられるという証だと思います」

変わったのは現場だけではない。働く人も変わったそうだ。

「とにかくみんなハッピーです。以前は近寄りがたかった人たちまでもが、とても笑顔で優しい。やっぱり好きな仕事ができるのが嬉しいんですよ。最近、ニューヨークを拠点としているファッション関係者がパリへの移住を考えている話をよく耳にします。結局、メゾンがある場所は強い。パリ在住の私たちはその点で仕事上大きなメリットになっていると感じました。やっぱりパリはパリなのです」

多くのブランドの本拠地があるヨーロッパのなかでも中心的な役割を担う街、パリ。ファッションに携わる人にとって、住みたい街から住まなければならない街になりつつあるかもしれない。コロナ禍で変わることはあっても、パリがファッションの都であり続けることは変わらないだろう。

人と人をつなげる言葉の大切さ

関口 涼子　著述家・翻訳家

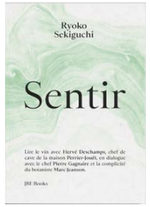
フランスを拠点に活躍している関口涼子さんは、年明けに『Sentier（ソンティール、感じるの意）』という本を出す。五感を使って世界を感じること、仕事をしている人たちをつなげるというテーマで、シャンパーニュ地方の醸造責任者から聞いた話を本にしたそうだ。4月末に出版社から依頼されたこの仕事、普段なら世界を飛び回っている時期だから引き受けられなかったかもしれないが、ロックダウンで自宅にいたため実現したらしい。

「ウェブ会議でシャンパンの味や香りを説明してもらうのですが、実際に飲んだり、匂いをかぐわけではないのでなかなか伝わってこない。それを補うものは、この離れている状況下では『言葉』しかなくて、共有するには『五感』が重要。つまり、伝えたい内容を何とか言葉で表現し、受け手側はそれを想像し、五感を使って理解して、それをまた言葉で表現し、その言葉の内容を相互で共有し合うわけです。『Sentier』は、お互いに伝えようと思い合うことでできた新しい本です。コロナ禍で、伝えることの大切さを痛感し、どう伝えるかを模索したのは、おそらく私だけではないでしょう」

一方、イタリアのヴェネチアで開催されたパラッツオ・グラッシ美術館でのワークショップも、今回はオンラインで実施したとのこと。

「子どもから大人まで参加できるもので、味と味覚をテーマに行いました。オンラインだからこそ、小学生が参加できたり、インスタグラムで課題を出して、そこに参加者が作品をアップし、みなで共有したり、私がコメントを書き込むことができました。いつもなら一回で終わってしまうワークショップも、オンラインだから双方向のコミュニケーションが生まれ、会話が増え、遠くにいる参加者と逆に近づけたような気がします。参加者に外出できるようになったら何を食べたいか?と聞くと、多くの回答がピザとジェラード。つまり、ピザはみなで食べるもの、ジェラードは外で食べるものの象徴なわけで、この状況下でその大切さを再認識したのだと思います」

ロックダウン中も今も苦労は多いけど、いつもとは違う発見もあると思う、と関口さん。人は伝えたいと強く願うとき、新しい方法を模索し、大切なつながりをちゃんと見つけられるものなのだろう。



Sentir
Ryoko Sekiguchi
JBE Books, Paris, 2021

笑顔を見るためにできること

那須 賢二
ボヤージュ・アラカルト
代表

パリ在住の日本人のなかではとても有名な那須賢二さん。彼はパリで日系旅行会社を長く経営しており、日本への航空券はもちろん、電車、バスの手配、空港までの送迎、フランス発着のツアーなどを幅広く扱っていて、顧客の要望に応じたきめ細やかな対応が評判だ。コロナ禍で大打撃を受けた業界の一つである旅行業界の様子を伺った。ロックダウンになることはインターネットのニュースや大使館のウェブサイトで知ったという那須さん。

「2月末から3月初旬にかけて、日本からの問い合わせやキャンセルは増えましたが、逆にフランスはまだまだコロナは風邪みたいなものじゃないか?くらいの感覚だったので、旅行なども行けるだろうと思っている人が多かったです。ところが、3月に入ってレストランなどが閉まり、ロックダウン直前になると、旅行者だけではなく、こちらに住んでいる人まで急に日本に帰りたいという方が増えたので、その対応にも追われることに。そのうえ、3月後半から飛行機も飛ばなくなってしまったから、飛行機はいつ飛ぶのか、日本は入国させてくれるのかなどの問い合わせが殺到して、ある意味、大混乱でした」

コロナ禍で一番困ったことは何かという問いに対して、那須さんは語った。

「過去の売上げが変わってしまうこと。事前にチケットの手配をしたものは、そのときに売上げが上がるけど、キャンセルになってしまうと、過去の売上げも利益もなくなるわけです。しかもキャンセルには手続きなども必要で完全に休業することもできず、国からの援助も受けられません」

それでもいつかは日常が戻ってくると願い、日々、お客さんからの問い合わせには真摯に対応している。

「うちは大手とは違って小さな会社なので、こういう厳しい状況ではあるけど、でもきめ細やかな対応ができることをアピールし続けるしかないなと思っています。ウェブサイトでいくらでもチケットも探せる今の時代、やっぱり困ったときに頼れる存在になることが唯一勝てることだと思うし、私の変わらないモットーです」

先日、コロナ禍でもピアノを学ぶために渡仏してきた学生たちに、自身が知り合いのピアノを学ぶ学生を紹介するのだという。仕事には関係ないが、若者を応援することは好きだし、困っている人の力になったり、人の喜ぶ姿を見ることが自分の糧にもなるからね、と笑顔で語る那須さん。多くの人が彼に助けられているに違いない。

Voyages à la carte
48, rue Sainte-Anne 75002 Paris, France
01 42 96 91 20
https://www.voyages-alacarte.fr/

文化は人と人をつなげる大切なもの

姫田 美保子
パリ日本文化会館　館長事務代理

セーヌ川のほとりに建つパリ日本文化会館は、日仏の首脳レベルの合意に基づき設立された日仏交流の象徴的な場だ。日仏・官民協同理念のもと、独立行政法人国際交流基金が、パリ日本文化会館・日本友の会会員企業の支援金を活用する同支援協会の協力により、1997年会館から20年以上もの間、さまざまな文化交流事業を行っている。1992年より国際交流基金で勤務し、2018年8月に赴任、2020年4月から館長事務代理を務める姫田さんに、コロナ禍での活動について話を伺った。

「2018年7月から2019年2月に『ジャポニスム2018 響きあう魂』という大規模な日本文化紹介イベントがフランス各地で開催され、全仏で約350万人が来場、当館入館者数も13万人を超えました。そこで高まった日本文化への関心を引き継ぎ、さらに文化の発信に取り組んでいこうとした矢先、新型コロナウイルスの感染が広まり、3月中旬からの外出禁止令にともなって当館も2カ月以上閉館することになったのです」

当初は一時的な事業の中断だと考えていたが、徐々に新型コロナウイルスの感染によるさまざまな影響が長引くとわかってきたとき、新しい情報発信を模索したという。

「文化発信をしているウェブサイトや日本関係書籍の紹介をSNS上で続けるとともに、新たなオンラインによる文化の発信ができないかとスタッフ間で話し合い、準備を開始しました。5月に入り出勤できるようになると早速プロジェクトを具体化し、会館内にスタジオをつくり、ここをベースに近現代美術や写真、アニメ、漫画など、さまざまな切り口で日本文化を発信していくウェブ動画シリーズ『le Studio』を立ち上げました。また、おもに若年層に向けて、先入観や幻想で語られがちな日本文化や日本社会について専門家とともに解明していく、ポッドキャスト番組『MisoPoint』も開始しました。文化事業はさまざまな制限を受け、いまだ不自由な状況に置かれていますが、こういった取り組みは、文化の意味を再確認したり、新たな一面を発見する機会にもなったと思います。フランスは個人主義の国だと思いますが、コロナ禍では「Solidarité」という概念でこの状況を戦っているのが私には印象的でした。文化はその「連帯・助け合い・つながる」ことを助けるものでもあります」

コロナ禍において、文化を継承し、創造するアーティストや、文化事業を支える人びとや機関も非常な窮地に陥っている。文化大国フランスでも問題視されており、政府は文化事業や関係者の救済策を打ち出したという。

「コロナの問題は、これまで議論されてきた気候変動などの環境問題、サステナブルな社会の実現などの世界的な課題に加えて、今後の社会のあり方、私たちの生き方を見直す機会になっていると思います。それらの解決のために西欧とは違った日本独自の考え方や取り組みは、新たな突破口を開く鍵になり得ると思うのです。だから日仏が交流し合うことが重要だと思います」

日仏の渡航がまだまだ制限されるなか、フランスで日本文化を楽しむ機会は貴重だ。今秋から年明けにかけて浮世絵展などを開催するなど、より多くの人たちに日本文化のすばらしさを伝え、国際文化交流事業を通じて社会に貢献していきたいと姫田さんは熱く語ってくれた。

Maison de la culture du Japon à Paris
101bis quai Branly 75015
Paris, France
https://www.mcjp.fr/

家族5人それぞれの新たな一面が見えた2カ月

後藤 TRIBOUILLOIS（トリブヨワ）由美
日本語教師

パリのとあるアパートに、にぎやかな5人家族が暮らしている。

「外出禁止がスタートしたころは、家族5人それぞれが良いコンディションで仕事や勉強できる環境をつくることが何よりもたいへんでした」

そう語るのは、フランス国立東洋言語文化学院（略称：INALCO）やビジネス系グランゼコール（ESCE）、エンジニア系グランゼコール（ECE）で日本語教師をしている後藤 TRIBOUILLOIS 由美さん。情報システムエンジニアのご主人、ファビアンさんと3人の娘さんとで過ごした外出禁止中の生活を教えてくれた。

「一緒にいる時間が長いので、ファビアンや子どもたちのいつもと違う一面が見えたのは嬉しかったし、子どもたちに自立を促す良いきっかけにもなりました。できないと思ってやらせなかったことも、ずっと家にいたらそういうわけにはいかないですからね。

外出禁止中は、同じ家のなかで、親はリモートで仕事をし、子どもたちもリモートで授業を受ける生活でした。だから私たち親は、子どもたちがリモートで授業を受ける姿を見ることができ、先生との接し方はこうなんだなって、普段見ることのない子どもたちの様子を知ることができました。また、ファビアンが仕事をしている様子とか同僚への接し方など、『お父さんの仕事』を子どもたちも私も見ることができたのも、貴重な体験でしたね。普段だったらきっと見ることがなかった、家族それぞれが外の社会で見せる姿を共有できたのです」

コロナ禍での生活は、誰もが初めての経験だらけだった。日本語を教えている後藤さんも、リモート授業には慣れておらず、試行錯誤の連続だったとのこと。

「自宅のサロンには子どもたちの勉強机とファビアンの机がありましたが、私は大学の講師なので、子どもたちの声が入らないよう寝室に机を置いて、授業を行っていました。でも末っ子はまだ5歳。グズってしまって授業の中断を余儀なくされることもあり、なんとか静かにさせようと画面を切ってその場を離れ、テレビでも見せようとなだめてから戻ると、なんとマイクはついたままで生徒たちにすっかりバレていたというアクシデントも（笑）。リモート授業って、私たち教員も慣れていないし、生徒たちも同じでした。教員は生徒に出す課題の量が多すぎたり、ネットがうまくつながらず、調整に時間がかかってしまうこともあったし、生徒のなかには課題をなかなか出さない子もいました。なかにはサボっている子もいたかもしれませんが、自身が体調不良の場合があったり、家族がたいへんだったりすることもあり、結局は生徒たちを信じるしかないなと実感しました」

当時、庭のないパリのアパートの自宅で過ごした期間は、辛いとは思わなかったという後藤さん。

「いつもなら怒らないような些細なことで喧嘩をすることもありましたが、娘たちが横にいるので、なんだかほっこりしてすぐに終わるといった感じ。覚えたばかりのフランス語でなぐさめてくれる5歳の娘には、思わず笑顔になってしまいます。遊びの時間には、娘たちとレストランごっこをしたり、子どもたちが手づくりのお菓子をつくってくれたり、それなりに楽しく過ごしていました。

でも数カ月後、100km以内の移動が可能になったとき、久しぶりに家族みんなで出かけたら、ずっと抑えてきた感情が溢れ出て、自然と涙が出てきました。つい最近、ファビアンとそのときのことを思い返して、本当は辛かったんだろう、きっと毎日精一杯頑張っていたから辛いと思う余裕がなかったんだろうと話していたところです」

コロナ禍の生活はこれからまだ続くだろうから、生活も教育もその都度変えていかなければならないでしょうね、と語る後藤さん。その横でご主人は、一日中、娘たちと一緒にいることができて良い体験だったよ、という。サロンで家族全員が集まり、楽しく笑って過ごした2020年は決して嫌な思い出ばかりじゃないね、とみなで笑っていた。

ファビアン（夫）
当初はどうやって家で仕事をしようかと思ったが、結局、家族全員がサロンで過ごすことに……自身が仕事をする横で、次女が三女を抱っこし、長女も横にいて、妻の由美さんもそばで笑う。楽しい経験だったし、通勤時間はなく、仕事も結果的にははかどったとのこと

美波（長女・13歳）
自宅にいる間、土いじりに目覚め、ベランダ菜園を始めた。何もやることがないから料理やお菓子もつくると、パパはそのせいで5kg太ったらしい

希美（次女・10歳）
食器洗浄機に食器を入れること、ゴミ捨てが彼女の仕事となり、クッキーなどもつくるように。学校がないのにパパが早く起こすことに不満があり、リモート授業中に妹が邪魔してくることに困っていた

恵美（三女・5歳）
花屋は閉まっていたけれど、八百屋で売っていたお花でバルコニーをいっぱいにして、自分のお庭をつくっていた恵美ちゃん。階下にはいつも遊んでいた公園があったが立ち入り禁止になっていた。外出禁止令が出る前に田舎へ行ってしまった同級生とはリモートで話し、自然に囲まれお父さんがつくってくれたブランコもあるという友だちに、バルコニーの庭や、一緒に遊んでいた公園も見えると自慢。いまは公園には入れないでしょと指摘されても、一緒に遊んでいたことを思い出すのと返答。5歳なりに辛い状況を我慢して、良いことを探そうとしていた姿に後藤さんは感動したという

L'album d'un café de Paris

Fouquet's

住所：99 Avenue des Champs-Elysées 75008 Paris
Tel：01 40 69 60 50
交通：メトロ1号線 George V 駅
www.hotelsbarriere.com/fr/paris/le-fouquets/restaurants-et-bars/fouquets.html

パリを代表する老舗カフェ

シャンゼリゼ大通りを彩る真っ赤なテントと、白いテーブルクロスのテラス席。Fouquet's（フーケッツ）は立地、歴史、建物、知名度のどれを取っても特別な、パリを代表するカフェです。1899年の創業以来、パリ市民や世界各地から訪れる観光客たち、芸術家や政治家などが集う憩いの場であり続けました。また、フランス映画芸術アカデミーが主催するセザール賞の受賞パーティーを第1回から45年間開催している、映画人の社交場としても知られています。2017年には内装デザイナーのジャック・ガルシアの手による全面改装と、ミシュラン三つ星シェフのピエール・ガニェールとコラボレーションしたメニュー開発を行い、培ってきた伝統に新しい風を吹き込みました。「お客様一人ひとりに寄り添ったサービスをするため、私たちはあえて接客マニュアルを持ちません。誰に対しても最高のサービスを提供し、心地よい時間を過ごしていただいています」と、ディレクターのステファン・トンデロさんはFouquet'sがさまざまな層の顧客から愛される理由の一つを教えてくれました。

ディレクター
Stéphane TENDERO
ステファン・トンデロ

昔から不動の人気デザート、
王道ミルフィーユ

ピエール・ガニェール考案の
タルタル・フーケッツ

パティシエとして11年間勤めている浅田繭さん。「ミルフィーユはシェフが変わるたびに少しずつアレンジされていますが、基本のレシピは昔のまま。お客様に愛される大切なものを守りながら、新しさも加えていこうと努力しています」

サーモンのグリエ オゼイユの香りのマッシュルーム添え
白バター風味

逆境を乗り越え、新しい日常と共生する

そんなFouquet' sを災厄が襲ったのは2019年3月、政府抗議デモの一部が暴徒化し、カフェやブランド店で略奪・放火を行った時のことです。赤いテントが炎に包まれる様子は全世界へ中継され、大きな衝撃をもたらしました。
ステファンさんは「まさにパリのシンボルだったからこそ受けた被害でした。4ヶ月間閉店し、焼けたファサードや内装をすべて元通りにしましたが、2020年3月には新型コロナウイルス感染症によるロックダウン（都市封鎖）のために再び閉店。いまだ観光客も戻らず厳しい状況は続いています。しかし、私たちはこの新たな日常と共生していかねばなりません。手を触れ合わなくても支払いができるQRコード決済を導入したり、マスクをつけていても感謝の心を伝えるためにウインクをしてみたり。ほかにも、できることはたくさんあります」と、力強く語ります。
デモ、新型コロナウイルスとパリの街を揺るがす出来事の只中にあっても、シャンゼリゼ大通りのカフェは優雅に強かに、いつまでも変わらない心地よさを守っています。

SALON Produrable
年々高まるサステナビリティへの関心

フランスでCSR（企業の社会的責任）やサステナビリティ（持続可能性）を浸透させるべく設立された組織が開催する展示会「SALON Produrable（サロン・プロデュラーブル）」が、今年も9月7日と8日に、パリの国際会議場パレ・デ・コングレで開催されました。来場者数は昨年の約8,000人に対し、今年はさらに増えて約8,300人（そのうち約74%が個人事業主）。ジャーナリストやプレスの入場も約25%増え、コロナ禍にもかかわらず、関心の高さがうかがえます。
今回は、「節制、連帯、繁栄…ヨーロッパのニューディール政策のために」と題して、生物多様性やエネルギー問題、ICTを活用して持続可能な都市を目指すスマートシティ、教育、ソーシャルネットワークなど、多くのテーマによるイベントなどの開催やブースの展示などが実施されました。入場者へのアンケートでは、講演や公開会議などの充実や質の高さ、出展者やスポンサーなどの多様性、展示会自体の内容の良さなどが、良い点としてあげられ、93%がこのイベントに満足していると答えたそうです。

EcoLogic
さまざまな企業と連携して、電化製品などの回収、分別を行い、リサイクル素材をうまく循環させるシステムを一括管理、運営

GIFTS FOR CHANGE
環境などに配慮した材料を使ったノベルティグッズを提案。グッズの価格には社会問題や環境問題などへの援助金が含まれ、どこへ援助したいか選べるシステムになっている

Sous les fraises
都市菜園の提供と、収穫されたものを商品化している企業。以前本誌でも紹介した百貨店ギャラリー・ラファイエット屋上庭園におけるプロジェクトもこの団体とともに行っている

CEDRE
エコロジーと連帯をテーマに掲げ、オフィスから出るゴミの収集、分別、再生を実施。社員の80%が障がい者ということで、障がい者の雇用創出にも貢献

Positive workplace
中小企業をメインターゲットに、CSRの取り組みに関する認証を行ったり、取り組みを始める企業のサポートをしている

Grainette
欧州でこの30年、花粉を運ぶ虫が約75%減少し、それにより野生の花も約70%減少しているという。受粉させ、ミツバチを増やすことを目的として立ち上げたこの企業では、腐葉土に種を混ぜて小さく固めたものを開発。土に返せば花が咲き、ミツバチがくるようになるというものでノベルティとしても好評とのこと

Greenflex
企業のCSR活動をサポートするコンサルタント会社。社員への啓蒙から具体的な活動計画の提案など行っており、こういったコンサルタント会社の出展が多く見られた

Upcycle
植物や魚、肉など、バイオ廃棄物から堆肥をつくるコンポストマシーンを開発。週に180kgから4tまでバイオ廃棄物を処理できる

Rezo pouce
日常活用できるヒッチハイクのアプリケーションを開発し、無料で提供。一人暮らしの年配者の生活もケアするなど、社会と人びとの連携を目指している

京屋染物店
×
Caulaincourt
Paris

日本伝統の染物を未来へとつなぐ
岩手県一関とパリの挑戦

Crédit photo : Alexis Lafont

株式会社京屋染物店

岩手県南の城下町・一関で大正7年に創業した染物屋。全国の祭りで使う半纏や手ぬぐい、旅館・庭職人向けの半纏、その他のぼり旗やのれんなどを手がける。調和、縁を大切にする和の文化や思想を基にした高品質な製品、製造技術、サービスを提供しながら、「世界一の染物屋」を目指して積極的に新しいことに挑戦している。
https://kyo-ya.net

Caulaincourt Paris

2006年にフランス・パリで創業したメンズシューズブランド。ブランドのポリシーは「美しい商品づくり」。クラシックでもラグジュアリーでもない、今のパリの生活スタイル、スタイリングに合わせたフランスシューズをつくっている。コーランクールという名前は、オーナーデザイナーのAlexis Lafont（アレクシィ・ラフォン）の先祖で、フランス皇帝ナポレオン・ボナパルトの腹心として公爵の称号を得たArmand Augustin Louis de Caulaincourtに由来する。
https://www.caulaincourt.paris
輸入代理店GENERAL-BASS（東京）https://www.generalbass.net

日本伝統の染物でパリのデザイナーが
ジャケットとスニーカーをつくる

パリ市16区、トロカデロ広場からほど近い場所にある靴店「Caulaincourt Paris（コーランクール）」。鮮やかな色合いのレザーを用いた革靴が並ぶ店内へ足を踏み入れると、一つだけ、ジャケットを乗せたトルソーが置かれていることに気づくだろう。深い藍色の着心地が良さそうなジャケットで、足元には同じ生地を使ったスニーカーも揃えてある。
この藍色の生地、実は日本で染められたものだ。
丈夫で燃えにくいことから花火職人や町火消したちの半纏に使われてきた「刺子」という生地を、岩手県一関の創業百年を越える老舗「京屋染物店」が伝統的な手法で染めあげ、それをコーランクールが機能性とエレガントさをあわせ持つデザインに仕上げた。海を越えたコラボレーションによる逸品なのである。
コラボレーションに至る最初のきっかけは、パリで行われた日仏友好160周年記念行事「ジャポニスム2018」だった。ここに日本の伝統産業を担う店の一つとして京屋染物店も参加し、欧州で日本企業の販路開拓等を手がけるJ Plug-in（ジェイ・プラグイン）社とのつながりができたのだ。そして2019年9月、パリを訪れていた京屋染物店店主の蜂谷悠介さんに、ジェイ・プラグイン社のコーディネーターからコーランクールのオーナーデザイナー Alexis Lafont（アレクシィ・ラフォン）さんのアポイントが取れたと、連絡があった。初めて会った時の印象を蜂谷さんは、「初対面とは思えないほど熱く語り合いました。私たちの技術や歴史にとても興味を持ってくれたのがわかり、同時にアレクシィさんの靴や革の染色へのこだわりもたっぷり聞けたことで、ぜひ一緒にものづくりをしたいと思ったんです」と語る。
アレクシィさんもまた、蜂谷さんとの出会いに強くインスピレーションを刺激されたと言う。
「蜂谷さんは独特な出で立ちで私のオフィスへ入ってきました。その時に着ていた上着が刺子生地で、これをスニーカーの素材にしてはどうかと提案してくれた時に、ぱっとアイデアが浮かんだのです。これは、ずっと考えていた服のコレクションを形にする最高のチャンスだとね」
一関とパリ、1万km以上の距離を挟んで行う製品開発は、時差や言語などの壁を乗り越えながら迅速に進んだ。1年とかからずに完成品までたどりついたことに、蜂谷さんもアレクシィさんも「驚くほど順調にできた」と口を揃える。
2019年9月からの1年といえば、コロナ禍の真っ只中だ。互いに行き来してサンプルを見せ合うことも、素材に触れながら話し合うこともできない中で、それでも順調に進んだコラボレーションプロジェクトは、それぞれの店の事業拡大というだけにとどまらず、ファッションや伝統文化の新たな挑戦として大きな意味を持つだろう。

京屋染物店 代表取締役
蜂谷 悠介

オーガニックコットンを用いた手ぬぐい。京屋染物店では国連が採択したSDGs（Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標）に取り組んでおり、環境にやさしい原材料の使用や次世代を担う若い職人の育成なども進めている

コラボレーションの実務を担った営業統括の千葉彩子さんに、特に大変だったことはと尋ねると「パリとの時差ですね。向こうが働き始める時間が、こちらの終業時間。すれ違って間があいてしまわないよう、双方に都合の良い時間帯を狙ってコミュニケーションをとりました」と答えてくれた。8時間の時差（夏季はサマータイムのため7時間）はやはり大きい

一関の老舗が
世界一の染物屋を目指す

そもそも、なぜ一関の老舗染物店が海外へ進出しようとしているのか。蜂谷さんはその理由を、染物の伝統と技術を未来へ残すためだと語る。

ここで、京屋染物店の歴史を振り返ってみよう。創業した大正時代、一関は華やかな城下町として栄えていた。料亭の女将や芸者たちが求める着物の染めや縫製を行い、たいそう繁盛していたと伝わっている。その後、全国各地からお祭り用の半纏や手拭などの注文を受けるようになり、客からのさまざまな要望に応え続ける中で、複数の染色技法・染料・生地を扱える染物屋となった。さらに今はデザインから染め・縫製まで一貫して行える体制を社内で整え、若手の職人を育てることにも力を入れている。時代の流れと染物を求める人々に寄り添いながら、発展してきた歴史と言える。その行く先に海外進出があるのは、昨今の急速に進むグローバリゼーションを踏まえると、至極自然なことなのかもしれない。

「私たちが受け継いだ染物の技術はすばらしいものですが、このままではそれが途絶えてしまうと危機感を持っていました。着物を着る機会は現代ではそう多くはありませんし、お祭りの数だって簡単に増えたりはしません。染物を未来へ残していくためには、もっと別の用途でも使っていただくような、新たな挑戦が必要だったのです」と、蜂谷さんは言う。

一関から世界へ。東京や大阪、仙台などの都会からではなく、あえて地元・岩手県一関からというところにも、大きな意味がある。

「夢をかなえたい、クリエイティブな仕事がしたいのなら、まずは都会へ出なければダメだという地方の人は多いです。ですが、私は決してそんなことはないと思っています。私は生まれ育った一関が好きです。夢のために大好きな故郷を離れなくてもいい、地方に拠点を置いたままでも世界を相手に仕事はできると、私たちの染物を通じて証明したいと考えました」

今回のコラボレーションは、まさにこの考えを証明するものとなった。パリにいるアレクシィさん、日本の蜂谷さん、その間でデザインのこだわりや技術面の課題などを適切に翻訳するコーディネーター。三者間のやり取りは、主にインターネットを介して行われた。コロナ禍にあっては距離に関係なく、会って話すこと、触れること自体が難しい。しかしインターネットでWeb会議システムを使えば、触れることはできなくても、リアルタイムで同じものを見て話し合うことはできる。そこには当然、都会と地方の差などない。

「私たちはこれからも、世界を見据えたものづくりを行っていきます。それは、お客様はもちろん私たちスタッフやお取引先や一関の地域の方々、みんなにとって良いものをつくるということ。これも先代、先々代から技術や伝統とともに受け継いだ志なのです」

この蜂谷さんの言葉通り、本当に良いものをつくりたいという情熱が一関とパリを結び、染物の新たな可能性につながった。

パリのシューズブランドが挑戦した
Haiku

2020年10月、16区の本店にアレクシィさんを訪ねると、完成した刺子生地のジャケットを着て出迎えてくれた。早くも着こなしているジャケットとスニーカーについて、アレクシィさんは京屋染物店の技術があってこその作品だと言う。

「シューズブランドである私たちにとって、初めてのジャケットづくりは大きな挑戦でしたが、フランスに昔からある美しく機能的なフィールドジャケットのスタイルを基本としつつ、日常生活の多くの場面にマッチする一着に仕上げることができました。ポケットや襟など細かいところにも多くのこだわりを詰め込みましたが、やはり生地の力が大きい。美しい藍色と凹凸のある生地の質感から生まれるシックな印象はとても興味深いもので、さらに裏地がなくても体にしっくりと馴染み、エレガントな雰囲気を崩しません。一方のスニーカーは、刺子生地とイタリア製の革を組み合わせ、職人が一足一足を丁寧な手作業で仕上げることで、まさに私たちのブランドらしい快適さとエレガントを兼ね備えるものになりました」

コーランクールは2006年に創業した比較的新しいブランドだ。だが、ルイ・ヴィトンが発行する「パリ シティ ガイドブック」でベルルッティ、ジェイエムウエストンら名だたる高級ブランドとともに紹介されるほど、パリのファッション界において存在感を強めている。常に追求しているのはハイクオリティ、美、快適の3つで、当然、素材に対する要求は高い。さらに、すべての製品をお客様の要望に合わせてカスタマイズ、パーソナライズすることができ、全スタッフがパティーヌという色を塗り重ねて革を染色する技法を習得しているのも特徴だ。お客様の要望と色に徹底的にこだわるという点は、京屋染物店にとても近しい。

「コラボレーションには一貫性が必要です。生地を染色するスペシャリストである京屋と、革の染色のスペシャリストである私たちには、一貫性がありました。そのうえで、それぞれの異なるステージから生まれる得意なことを持ち寄り、一つのものをつくりあげていく。この一貫性と相違がうまく噛み合ったことで、1年もかからずにすばらしいジャケットとスニーカーを完成させることができたのだと思います」とアレクシィさんは語る。

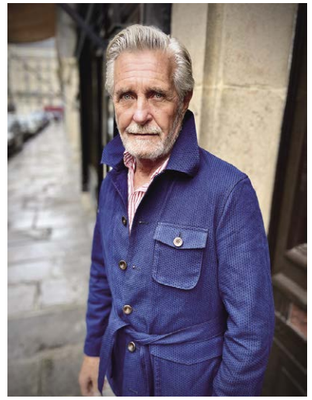
ジャケットとスニーカーには、「Haiku 俳句」というモデル名がつけられている。刺子生地に触れて感じたこと、これまで育んできた服への思いをそのまま表現した、コーランクールにとっても俳句のようなものだから、というのがその由来だ。

「Haiku 俳句」は発売前から関係者の間で評判になり、すでに注文殺到の状態になっていると聞いた。この好評を受け、第二弾コラボレーションにも期待が高まる。

「第二弾では、もう一度刺子生地を使いたいです。例えば半纏や柔道着のような、羽織るタイプのジャケットを目指します。もちろんただの和風ではなく、欧州でも受け入れやすいパリのモードに合わせたデザインにしますよ」とアレクシィさん。

一関とパリ、二つの場所から未来へとつながる挑戦はまだ始まったばかりだ。

Caulaincourt Paris オーナー デザイナー
アレクシィ・ラフォン



Crédit photo : Alexis Lafont

Life of Café

Aux Merveilleux de Fred

江戸の情緒と洗練された街並み、多くの人が訪れる神楽坂。石畳の通りや坂道、風情ある階段や路地のあちこちに、フランス料理店やフランスの語学学校などが点在することから「リトルパリ」と呼ばれています。そんな神楽坂にまたひとつ、本物のフランスを感じさせてくれるスイーツの店がオープンしました。神楽坂駅から通りにでると、大きな窓から、フランスのエスプリが溢れてきます。
それもそのはず、2020年の6月にオープンしたここ「オー・メルベイユ・ドゥ・フレッド」はフランス北部のリールに本店を構え、世界で40店舗以上を展開するスイーツの名店。このお店のオリジナルのメレンゲ菓子「メルベイユ」を日本に広めるため、アジア１号店でとして、ここ神楽坂に登場しました。お菓子以外にも、フラマンドル（フランス北部の地域）風ブリオッシュやクロワッサン、カフェも自慢だそうです。シャンデリアも、家具もインテリアもすべてフランスから直送したという店内は空気までフランスそのもの。すべて本店と同じプロセスで、店内でつくられるお菓子や、パンはまさにここでしか食べられません。本場の味には、本場のエスプレッソテイストのコーヒーを合わせたいからと、サロンではカリマリ、テイクアウト用にはJURAのマシンを使用。今日はカフェ部門の責任者、カリ・マルティネーズさんにお話をお伺いしました。

Cali Martinez カリ・マルティネーズ
サロン・ドゥ・テ責任者

サロンで、本格的なエスプレッソと、バリエーションコーヒーを

「私たちのメインでもあるメレンゲは日本ではまだあまり知られていないようですが、フランスではとてもポピュラーです。だから、是非東京の人たちにも楽しんでほしい。パンもそうですが、粉やバターなどのほとんど材料はフランスから送ってもらい、イチから全部お店で作っていて、作っているところも、見てもらえるようにオープンにしています。店内のBGMも、フランスの音楽を流し、お客さんが入店される時はいつもボンジュールと声をかけ、とにかく、フランスの雰囲気そのものを楽しんでほしいですね。カフェでは、メレンゲやワッフルに加えて、オリジナルドリンク、ブリオッシュを使ったサンドイッチなどいろいろなメニューがあります。バリエーションコーヒーも豊富なので、本格的なエスプレッソをつくれるマシンがほしかったので、イタリアで100年の歴史のあるカリマリ社のセミオートマシンcentoを使うことにしました。性能はもちろんすばらしいのですが、その白い色、デザインが好き。このお店のイメージにピッタリですね。クラシックな感じも良いし、何より、簡単に使えるのも良い。
もともとお店では、ヨーロッパでよく飲まれるコーヒーを出したかったんです。日本でよくあるアメリカンなどではなくて、イタリアの本格的なエスプレッソ。お父さんがイタリア人なので、そういうアメリカンコーヒーがあまり好きでないので（笑）」

Aux merveilleux de Fred
オー・メルベイユ・ドゥ・フレッド
住所：東京都新宿区矢来町107
Tel：03-5579-8353
営業時間：テイクアウト 8:00-20:00
イートイン　11:00-20:00
定休日：月曜日
公式インスタグラムアカウント
#auxmerveilleuxdefredtokyo

カリマリ
セミオートエスプレッソマシン cento

ユーラ
全自動コーヒーマシン x8

フランスで一番美味しいメレンゲと、スイスで一番有名なコーヒーマシン

「１階ではスイーツやパンと一緒に、コーヒーもテイクアウトしてもらえるようにしていますが、そのためのマシンがJURAの全自動コーヒーマシンX8です。来店するすべてのお客様に見える場所ですし、オーダーが入ったらすぐに出さないといけないので、全自動の、しかも美味しいコーヒーマシンが必要でした。JURAはヨーロッパでとても有名です。
私はスイスに住んでいたのですが、国境の近くだったので、歩いて5分くらいでフランスに行ける。もちろんフランス語も話せます。その街にはメルヴェイユのお店が一つあり、そのお店で働いていたこともあるのですが、そこで使われていたのがJURAのマシンでした。ですから、その素晴らしさもよく知っていて、テイクアウト用のコーヒーのために使うことにしたのです。説明もフランス語にも対応していて、便利で簡単に使えて、デザインも高級感がある。それに、何より美味しいですからね。フランスの美味しいコーヒーやクロワッサンなどのパンをお店でも、ご家庭でも楽しんでいただけたら嬉しいです」

jura［ユーラ］

E6　GOOD DESIGN

バリ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バリ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・電流: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、クラリ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

サステナブルシティを訪ねて

第７回

Venezia

ヴェネチア

追憶の水の都へ。アドリア海の女王の幻影を求めて

遠くの春のニュースが、１年前の水の都の記憶を呼び覚ました。ヴェネチアの運河で、小魚の煌めきや、水面を滑る水鳥の優雅な佇まいが住民に安らぎを与えているというニュースだった。普段、ヴェネチアの運河の水は、底にたまった泥がモーターボートで巻き上げられたり、観光客の捨てたポリ袋やごみが浮かんでいたりと汚染された状態だが、新型コロナ渦のロックダウンにより、訪れる観光客が消え、捨てられるゴミがなくなり、水上交通も途絶え、運河は澄んだ。環境の改善を喜ぶ人のコメントが載っていた。でも、何かが違う。ヴェネチアは、世界中の人々を惹きつける理由がわかりやすく感じられる、とても魅力的な街だった。そして、たくさんの課題も抱えていた。その課題のうちの幾つかが思いもよらぬ形で一時的にではあるが解決している。サステナビリティの本当の意味を、例えば、自然を戻そうとする時、どの時代にどのように戻すことを目指すのか。この街のこれからの時間が、何かを教えてくれるような気がする。確かめるために、１年前の旅を、アドレア海の女王の華やかな時間を辿ることにする。

大運河から流れる歴史のパノラマ

１年前の晩秋、私たちはヴェネチアを訪れていた。２年に一度、ミラノで開かれている世界最大のコーヒー関連のイベントに仕事で参加しているのだが、ついでに「世界最古のカフェ」があるというので、取材に行くことになった。

ミラノから電車で２時間ちょっと、海が見えてくると、列車は少しずつ速度を落としていく。日常の時間の速度を変えるように、海の絵を楽しませながら、リベルタ橋を超えて島に渡ると、もう、サンタルチア駅だ。

まずは、玄関口ともいえるローマ広場まで歩いてみる。一般の車はこの広場までしか入れない。ここから先は、徒歩か船になる。ゴンドラやモーターボートタクシーもあるが、多くは、水の都に相応しくヴァポレットと呼ばれる乗合船になる。ローマ広場はヴェネチアのすべての交通ターミナルになっていて、たくさんのバスや船が発着。人でごった返している。やはり水の都だ。まずはヴァポレットで回ってみたい。実にたくさんの路線があるが、24時間切符を買い、カナル・グランデ（大運河）巡りから始める。眺めの良い席に座る。運河を滑り出す船に射す風と、降り注ぐ楽園の光。水と岸を揺らす影。すべてが魅力的だ、沿岸には12〜17世紀の建物が立ち並ぶ。特にヴェネチア共和国時代に築かれたゴシック様式の建物の優美さはそれだけで、過ごす時間に価値を与えてくる。行き交うゴンドラが幻想の幕を揺らす。かつては、リアルト橋に集まる商品を街中に運んでいて、ゴンドリエ（ゴンドラの運転手）は世襲制だったという。観光用となった今は外国人もOKとなり、2009年には女性のゴンドリーエも登場。車いす対応のゴンドラもある。どうやら、楽園でもダイバーシティは進んでいるらしい。

時空をめぐる路地裏のクロスロード

ぐるっと半周くらいのところで、リアルト橋の近くで降りる。乗り降り自由の24時間券が活躍する。街を二分するように流れる大運河には4つの橋がかかっており、もっとも古いのが16世紀にできたリアルト橋だ。この周辺は、比較的海抜が高く洪水の被害も出にくいため、もっとも早く集落ができ、商業の中心となってきた。商船の重要な船着場でもあったことから、オリエント、つまり東方から運ばれてきたエキゾチックな品々も、この地区を中心に取引されていた。その名残りが、現在も変わらず賑わう、ヴェネチア人の台所、リアルト市場。大きな屋台が立ち並び、八百屋や果物屋、スパイス店などが軒を連ねる。その先にはメインともいえる魚売り場のロッジャ（柱廊）。ヴェネチア人の食卓が目に浮かぶ。着いた時には昼前だったので、朝市も終わりかけていたが、まだいくつかの店は営業していた。市場は楽しい。その街の暮らしや歴史を物語ってくれる。なかでもたくさん売られているスパイスに惹かれる。今では観光用に綺麗にパッケージされたものがほとんどだが、それでも気の遠くなるくらいの種類のスパイスが並んでいる。スパイスはある意味で人類の運命を大きく左右するくらい、魅惑的であり、この市場が、この島が果たしてきた歴史的な役割に思いを馳せずにはいられない。市場だけで紙数が尽きそうなので、このくらいにしておこう。

昼を過ぎ、小腹も空いたので、バーカロへ寄ることにする。もともとは、漁師が仕事終わりに海で冷えた体を温めるために立ちよったカウンターのバーのようなところが、「チケッティ」と呼ばれるおつまみを出すようになったのがきっかけだとか。まだそれほど体は冷えていないけれど、とりあえず、うまいつまみとお酒があれば良いので、市場からほど近く、老舗のバーカロをめざす。その店は、最も古いといわれる1462年創業のCanttina do Momori（カンティーナ・ド・モリ）。歴史を感じさせる重厚な入り口の先には、550年以上の時を超えてきた美しい時間の澱がそこに居る人達の思いや言葉を優しく包んでいる。酒場の天井には昔井戸水を組むのに使ったと言う銅の桶が下がっている。大柄なイタリア人らしき男たちをかき分けて、カウンターに並ぶチケッティを指差し注文。イイダコを煮たようなもの、トマトをのせたブルスケッタらしきもの、カプレーゼっぽいもの、練り物を揚げげたような料理を取り、ミラノ以来お気に入りになった、発泡ワイン、プロセッコを頼む。店は混んでいたので、路地に面した窓の下の小さなテーブルで、路地裏の宴と洒落込み、サステナビリティって何だろうと考える。550年続く酒場の魅力のなかに、答えが少し見える気もした。

もう一つのニュースが語るもの

１年前に訪れた少しあと、2019 年 11 月、一つのニュースが、その時の筆を止めた。「アクアアルタ」と呼ばれる高潮が発生、高さ 187 センチメートルと 1966 年以降の最高水位を記録した。浸水被害に見舞われたヴェネチアは、経済的打撃にも苦しんでいる。この後、コロナショックが襲い、あっという間に１年が過ぎてしまった。ヴェネチアでは、このアクアアルタという現象が定期的に起こる。大潮や季節風の条件が重なることで起こる高潮のことで、これが起こると、ヴェネチアの街のいたるところで膝のあたりまで水位が達するような浸水が起こる。以前からあった現象だが、近年、水位が上昇し被害の範囲も広がっている。原因は、地下水をくみ上げるようになったことで地盤沈下が激しくなったこと、地球温暖化による海面上昇、といわれている。実際に街を歩いていても、特に雨も降っていない日なのに、運河沿いのテラス席の足元まで水が迫り、低い場所では水が所々行く手を寸断していた。楽園の落陽はひたひたと水平線に近づいていたのかもしれない。

このあたりに、少し前に話題になった店がある。小さな運河に面した古書店「Libreria Acqua Alta（アクアアルタ）」だ。大きな木と小さな入口を潜ると、本棚がわりのゴンドラ、バスタブ、ボートなどが次々と現れる。そのユニークな佇まいから、「世界一美しい書店」に名を連ねるなど、観光スポットとして取り上げられることも多いが、このようなディスプレイがされているのは、実は見た目のためではない理由がある。オーナーの LUIGI Frizzo 氏が、アクアアルタ、つまり高潮から本を守るために、水に浮くあらゆるものに本をディスプレイすることにしたというのだ。オープンしたのは 2004 年。Frizzo 氏は世界中を旅した後、書店をオープンしたが、本のディスプレイに 2 年間もかかった。だからこそ彼の本に対する思いは非常に強い。店内には、世界中から集められた 10 万冊もの本があり多くは古本で、500 ユーロもするような本もある。このニュースの後も特に船で本が運び出されたと言う話は出ていないが、彼と彼の本への思い、そして、幾千万の文字が語る人々の智の集積が失われていないことを、切に祈っている。

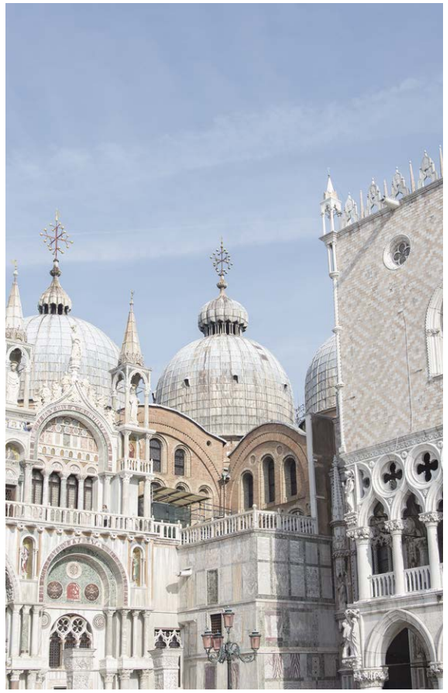
ヴェネチアン・ガラスの奇跡

ヴェネチアといえば、ヴェネチアン・ガラスだ。世界に冠たる技術の結晶。一説によると、発祥は13世紀。ヴェネチアは、当時もっともすぐれたガラス技術をもっていたイタリアの都市、アンティオキアと協定を結び、原料や燃料、ガラス職人までをヴェネチアに移した。そして、その技術が他国へ漏れることを防ぐため、1291年にはすべてのガラス工房をムラーノ島へ強制移住させ、大きな発展を遂げることになる。現在でもムラーノ島では多くの工房が軒を連ね、豊かな伝統技術を親から子へと受け継いでいる。一度港に戻り、ボートタクシーに乗ってムラーノ島へ寄ってみる。上陸するやいなや客引きが殺到し、土産物店から手招きつきの声が掛かる。適当に流していると、工房を見学させてくれると言う看板があったので、入ってみることにする。

1866年創業の工房。「MAIZON FONNDE EN 1866」という銅製の看板がいかにもな雰囲気で良い。工房内は窯の材質以外、創業時からほとんど変わっていないという。今でも職人が手づくりでワイングラス、お皿、置物などを製作している。窯の温度は1,200度。そこからガラスを取り出して、息を吹き込んだり、回したり、模様をつけたりしながら、形をつくっていく。温度が下がると加工できないので、作業できるのは1〜2分程度。再び窯に入れて熱しながら作業を行う。少し太めの厳つい職人が、一心不乱に息を丁寧に吹き込み、美しいガラス器のシルエットをつくり上げている姿を見ていると、その息の一粒一粒がまるで生命の煌めきのようにも見えるから不思議だ。工房を出ると、併設のショップがある。もちろん、そこで買ってほしいというのが目的なのだが、そこには1090年からの代々の職人の名前がかかれたプレートが飾られていて、受け継がれる誇りみたいに輝いて見えた。実際、ムラーノ島内には、ガラス技術を伝承する学校があり、8〜10歳の子供たちが通っている。ムラーノ島の1,000年におよぶガラス文化はこうして受け継がれている。そこに強い意志がなければ、繋ぐ思いがなければ、それは、続かないのだ。

仮面の伝説と
世界一美しい広場から

中心地に戻り、路地をさまよいながら、世界一美しいといわれるサン・マルコ広場を目指す。たくさんの土産物店でやはり目立つのはマスカレード、仮面だ。いったん衰退したカーニバルを、文化と歴史の振興を目的に1979年、ヴェネチア政府が再開したカーニバル。カーニバルで使われるマスカレードは、もともとはペスト予防だっが、現在は、非日常、立場を関係なく楽しもうという役割も担っている。もしかしたら、この状況が長く続いてしまうのなら、仮面が日常に戻ってくる日もあり得るのかもしれない。などと妄想の果てに、ヴェネチアのシンボル、サン・マルコ広場に着く。ナポレオンが「世界一美しい広場」と絶賛した。サン・マルコ寺院、ドゥカーレ宮殿、時計塔、鐘楼、有翼の獅子像。あらゆる建築物は気高く、美しく、常に中心となってきた場所。広場に面し、現存する世界最古のカフェといわれるフローリアンでコーヒーとスイーツを頼む。1720年創業以来、300年以上にわたってヴェネチアの人々や訪れる人に愛され続けている。有名人、著名人、歴史上の人物など訪れた人の逸話は限りなく、店内はまるで博物館のようだし、とても書ききれないエピソードに溢れている。でも、晴れた日なら、テラス席は広場を一望し、楽隊の生演奏を聴きながら過ごすのが何とも快適だ。高い空、深い青は、ずっとここにあり続けているのだから。



ジュデッカ運河沿いから見えた水平線の光

１年前、旅の最後に、ジュデッカ運河沿いから水平線をみた。観光公害の話だ。大型クルーズ船の寄港は、環境破壊の面からかねてから懸念があったが、さらに2019年6月に観光船との衝突事故があり、イタリア政府は9月からヴェネチアの歴史的地区への大型クルーズ船の立ち入りを禁止。1,000トン以上の船は特定の水路が使えなくなった。そのせいか、運河の近くには大きな船は見えなかった。

もともとヴェネチアは、117の島、177の運河から成り、島々は400の橋で結ばれている。現在、街全体が「ヴェネチアとその潟」として世界遺産に登録されているが、一方で深刻化する地盤沈下や、増加する観光客による環境破壊、クルーズ船による大気汚染なども懸念されており、世界遺産委員会は「危機遺産」とすることも検討していた。

ところが、コロナである。現在も拡大は続き、多くの店は、新型コロナによるロックダウン（都市封鎖）で休業したままで、11世紀からあるリアルト市場では、今年の売り上げは80%減少しているという報道もある。これは、市内の多くのレストランが閉鎖されたためだという。サステナビリティと今を生きる人々の幸福な暮らし。すべてを解決する鍵をまだ誰も見つけることができていない。透き通る運河の煌めきを夢見ながら、私たちも探し続けなくてはならないと、心から思う。次に訪れる時、アドリア海の女王が流している涙が、美しい未来への道灯となって空に輝いていることを祈りながら。

Sustainable Restaurant

地球にも、人にもおいしいレストラン

BOTANIQUE

住所：71 rue de la Folie-Méricourt 75011 Paris
Tel：01 47 00 27 80
交通：メトロ 3・5・8・9・11 号線 République 駅、メトロ 3 号線 Parmantier 駅
定休日：火曜日・水曜日
http://www.botaniquerestaurant.com

山口杉朗
オーナーシェフ
東京都出身。フランス各地のレストランで腕を磨き、2015年 10月にソムリエの Alexandre Philippe（アレクサンドル・フィリップ）さんと共同で BOTANIQUEをオープンした

フランス語で「植物」を意味する BOTANIQUE（ボタニック）という名のレストランが、パリ市 11 区にある。ここで素材の味を余すところなく活かしたフランス料理を提供しているのが、オーナーシェフの山口杉朗さんだ。
22 歳で渡仏して以来フランス食文化の最前線を走ってきた彼は、2019 年に岩手県の海を訪れた。「三陸防災復興プロジェクト 2019」にガストロノミー[※1]の視点から協力するためだ。フランス料理の巨匠 Olivier Roellinger（オリヴィエ・ローランジェ）さん[※2]とともに来日し、4 日間かけて三陸の漁場をめぐった。この時のローランジェさんとの意見交換を経て、それまで料理に携わる中で漠然と持っていた Sustainable（持続可能性）への意識がクリアになったと、山口さんは語る。
パリへ戻りまず見直したのは、魚介類を無駄なく使う調理法と、野菜の仕入れ方だった。自分のレストランと料理を通して地球環境を守るにはどうしたら良いのか。そう考えた時、すぐに実践できたのが「野菜を近くの農家から買う」ことだったからだ。現在、BOTANIQUE で使う野菜の 99％を生産しているのは、オルリー空港近くで畑を営んでいる小さな個人農家だ。スーパーマーケット等に卸すほど大量の野菜はつくっておらず、小規模の商いしかしていなかったその農家と、野菜をまとめて仕入れる契約を結んでいる。輸送などにかかる環境負荷を下げたいという思いから始めた取引だが、ほかにも嬉しい効果があったと言う。
「小さな商いを複数抱えるというのは、手間がかかって大変なんです。その農家もとても忙しそうでした。しかし私たちがまとまった量を購入し始めると、商いの件数が減って彼らに時間の余裕ができました。適度に休憩したり、野菜の世話をさらにじっくり行うことが可能になったんです。そのような生産者を支援する関係づくりも大切なんだなと気づきました」
まずは今、できることから。踏み出した一歩は着実に、おいしい料理を支える未来の豊かな海や畑へとつながっているはずだ。

※1 文化と料理の関係を考察すること
※2 ミシュランの三つ星を獲得するが、2 年後に返上。絶滅危惧種の魚は料理に使わないなど、食を通した社会活動を展開している

DORÉNAVANT ドレナヴァン パリ通信

Vol.7　コロナ禍のフランスの現在

地球環境や社会貢献を意識し、人体にも優しく心地よい製品や公正な生産活動を発展させたい。そんな志向が若い世代を中心にますます高まってきている今のフランス。このコラムでは、これから（DORÉNAVANT）の時代の兆候を感じられる様々なライフスタイル情報を紹介していますが、今回はコロナ一色のパリから現地レポートをお送りします。

夏のバカンスと無料検査

世界中がコロナ禍に見舞われた2020年。フランスでは1月24日に国内最初のケースが確認された後、瞬く間に感染が拡大し3月14日には警戒レベルが第3段階に。マクロン大統領は同17日からのConfinement（コンフィヌモン）＝ロックダウンを宣言し、外出は自宅から1km以内の距離の買い物か散歩のみ可能で許可証発行が必須、違反の場合は罰金135€～が課されるようになった。また保育園から大学まで全教育機関が閉鎖されたため、筆者も3度の食事の支度に加え、小1の子供の自宅学習（フランス語、算数）をみっちり見るという予想外の事態に四苦八苦した。そして5月11日に一旦コンフィヌモンが終了しマスクが義務化されると、夏のバカンス期間は国内旅行が推奨され、多くのフランス人が待ちに待った休暇を満喫。7月に南仏方面に滞在した際も、海岸ではノーマスクに水着姿の老若男女が日に日に増していく。このまま油断しているとマズイのでは…と危惧していたところ（8月以降はビーチでもマスク着用が義務化された）、セーヌ河岸で毎年夏に開催される「パリ・プラージュ」の特設会場で無料の検査が受けられるというニュースを目にし、早速テストを受けに行ったが結果は陰性。ほかにも市内の区役所前など数カ所にPCRとコロナ免疫の無料検査所が特設され、テストが広く行われるようになった。

今年5月のロックダウン明け、パリ市から無料で配布された布マスク。ネットで申し込み、薬局で受け取ることができた

第２波のピークは…？

バカンス先から人々が戻り新学期の始まる9月、子供達が学校や習い事にも普通に通えるようになった。街中の医療ラボでも処方箋なし、無料でのPCR検査が可能になり、検査待ちの行列が日毎に長くなっている。（10月26日時点で1日46万以上の検査が全国で実施され、陽性率は約20%。）9月半ばを過ぎた時点で抑え込みとは程遠い現状に、第2波の到来は避けられないとの見方が医療関係者の間から広がってきた。「このまま何もせずにいれば、11月後半に感染爆発してクリスマスもロックダウンにならざるを得ない」と耳にした頃には、パリ市内の病院のICU病床は既に8割近くが埋まっていたとの情報も。そして万聖節（トゥーサン）の秋季休暇が始まる10月17日から、パリを含む9つの地域で21時～翌朝6時までの夜間外出と6人以上の集会が禁止された。確かに10月以降、知り合いが感染したという報告がちらほら聞かれるようになり、重症化したケースはなかったものの、第1波の頃よりもウィルスが身近に押し寄せてきているような感触があった。

ロックダウン、再び

秋季休暇期間中も感染者数は増え続け、ついに10月29日、マクロン大統領のTV演説により12月1日まで2度目のロックダウンを行うことが発表された。ただし今回は幼稚園から高校までの学校を閉鎖せず、その代わりマスク着用義務をこれまでの11歳以上から6歳からに引き下げることに。これは前回家庭学習やオンライン授業にうまく移行できずドロップアウトした生徒の数が多かったためで「環境に恵まれない家庭の子にとって休校はリスクと損害があまりに大きい」からだという。一方、生活必需品以外の商店、大型スーパー内でも食料・日用品以外の売り場を閉鎖することが決まり、書店も閉店を義務付けられた。これには「本も人生の不可欠な生活必需品だ」と抗議する声が各所で上がっている（ネット予約の店頭受取は可能）。また劇場やコンサートホールに映画館、美術館・ギャラリーといった文化施設も3月に続き閉鎖となり、多くのアーチストや経営者が十分な援助を行わない政府に対して怒りの声を表明している。筆者にも、数年前から作品を描き溜め準備していたパリでのエキスポの初日がこの時期に重なってしまったアーチストの友人がいるが、何とかロックダウン明けに開催されることを願う…。

2度目のロックダウンでは食料・生活必需品以外の店頭販売が完全禁止となり、モノプリのようなスーパーでも雑貨や衣料品売り場が閉鎖されている

コロナが問う地球環境

日常が様変わりした2020年のフランス。
「マスクなんて予防効果がなく無意味だ」と医療関係者までが言い切っていたこの国で、今や着けていないと罰金刑だ。頬と頬を付けるフランス式挨拶「ビズー」をする習慣も、ほぼ完全に消えている。
服を買わなくなった。家で料理を楽しむようになった。動画配信にはまった。ヨガ、ピラティスなど室内のエクササイズに目覚めた。
たった一つのウイルスが驚異のスピードで世界中に蔓延し、人間の生活が変わってしまう。
自然の脅威を前にあまりに無力な自分達の本当の姿に向き合い、持続可能な世界の実現は、もはや誰にとっても他人事ではない切実な課題として突きつけられているのを実感する。
意識が変わり、世界が変わる時、人々が作るものはどう変化するのか。コロナ以降の新しいパリの動きに、今後も注目していきたい。

Profil
タナカアツコ
2003年よりパリ在住、フリーランスのライター、コーディネーター業に携わる。秋の学校休暇期間、終了直前に再ロックダウン宣言。それと前後してイスラム過激派のテロが頻発、コロナウィルスの原因だとしてパリ郊外でアジア人襲撃を呼びかけるツイートが発信されるなど、何ともきな臭いムードのフランス。少しでも早く、そして平穏無事に収束へと繋がることを祈るばかり…。

◇**北海道**
札幌　札幌アリアンス・フランセーズ
LE SALON DE NINA'S札幌三越店
フランス語教室 Pas À Pas（パザパ）

◇**青森県**
青森市　Quadrille（カドリーユ）
八戸市　ル・ムロン・デ・オワゾ

◇**宮城県**
仙台市　Chez-Moi
ガルソニエール

◇**福島県**
福島市　BarnS
カフェ・コパン
白河市　魔法のランプ
郡山市　FORMI INO CAFE
日経不動産
カフェテリア葉庭
会津若松市　IMA HOTELS
福島市　Petit Cerfeuil

◇**岩手県**
盛岡市　La figue
北上市　ブール・ドゥ・ネージュ本店

◇**山形県**
鶴岡市　Au Bon Accueil

◇**群馬県**
高崎市　カフェ カパーブル

◇**栃木県**
栃木市　PLUM kitchen & cafe
宇都宮市　ラプレミディ
musica rismo、kcucha rismo cafe
ミハシカフェ
LE METRO
佐野市　古今東西

◇**茨城県**
水戸市　スピーク英仏会話
レストランパザパ
結城市　café la famille
古河市　café Ocha-Nova
shine hair
筑西市　hal hair
笠間市　フレンチ食堂　アルモニ

◇**埼玉県**
大宮　atelier Mado

◇**千葉県**
市原市　パティスリー・ル・エリソン
千葉市　三省堂そごう千葉店
木更津市　PAUSE CAFE
袖ヶ浦市　Rond○Rond
佐倉市　Grenier Voyage
八千代市　パン工房ボングー

◇**東京都**
赤坂　カナダ大使館
赤坂見附　AUX BACCHANALES紀尾井町
CaFe LA MILLE サンローゼ赤坂店
オーガニックワイン専門店マヴィ
神楽坂　チーズ専門店アルパージュ
パティスリー・サロン・ドゥ・テ・アミティエ
フランス料理ラ・マティエール
メゾン・ドゥ・ラ・ブルゴーニュ
ラ・カーブ・イデアル
ル・クロ・モンマルトル
ル・グドゥノム・ブション・リヨネ
ル・コキアージュ
ブラッスリー　グー
Dans Dix ans
美容室サラス
大洋レコード
La boîte
Aux Merveilleux de Fred
飯田橋　ヌーベル エコール 飯田橋校
アンスティチュ・フランセ東京
フランス語書籍専門店 欧明社
九段下　フランス語教育振興協会
神保町　岩波ホール
水道橋　DIFFERENCE ENGINE
神田　アテネ・フランセ
丸の内　Viron TOKIA店
八重洲　（財）日本交通公社旅の図書館
汐留　日仏文化協会
銀座　AUX BACCHANALES 銀座
ビゴの店 マロニエゲート銀座2
アンティークモール銀座
エコール・サンパ 銀座校
西麻布　Tafia
外苑前　月見ル君想フ
南青山　グロリア・ツーリスト
ARTS
表参道　La Fee Delice
アカデミー・デュ・ヴァン
青山ブックセンター 本店
オルネ・ド・フォイユ
DaB表参道店
原宿　エコール・フランセーズ
エスパスラング東京
渋谷　アイザック 渋谷校
渋谷外語学院
フランコフォン
Langland 渋谷校
フェルミエ 渋谷店
RESPEKT（SUS）
ミュージックサロンエスプリ
代官山　DaB代官山店
レコールバンタン
晴れたら空に豆まいて
Michel
恵比寿　エスカバードフランセーズ 恵比寿校
バンタンデザイン研究所
エスモード ジャポン
トゥーストゥース
日仏会館
Maison premiere
広尾　フランス大使館
高輪　AUX BACCHANALES 高輪
目黒　KISAI
エスカバードフランセーズ 目黒校
マムール
中目黒　バンタン ルソン・ド・シュルプリーズ
学芸大学　ステュディオ　モン・マルシェ
駒沢　Fleuriste PETIT à PETIT
駒沢大学　Borderless communication
下高井戸　Kaiko Privée
自由が丘　ボズュー自由ヶ丘
エコール・サンパ 自由が丘校
エスプリ・ド・ビゴ
ビストロ　レスカリエ
リベフランス語会話学校
成城学園前アトリエ祐・アブリールスタジオ
田園調布　ピリカスタイル
Academie Tokyo-Paris
経堂　Toi et Moi
豪徳寺　cafe PICON BAR
奥沢　Village France
ARTISAN BOULANGER CUPIDO
下北沢　ロビン英会話 下北沢教室
美容室ROSSO下北沢店
Cachette
笹塚　メゾン・ブルトンヌ　ガレット屋
代々木上原　エコール・サンパ 代々木上原校
四ッ谷　在日フランス商工会議所
四谷三丁目　レストラン PAS A PAS
歌舞伎町　ゴールデン街 ソワレ
西新宿　ロゼッタストーン
ラーニングセンター新宿校
朝日カルチャーセンター新宿
中野　Boulangerie Lebois
早稲田　Le Tiroir
高田馬場　ACADEMIA LATINA
池袋 創形美術学校
千駄木　C.A.G.
本郷　KINOTOLOPE
雑司ヶ谷　Au Bon Coin
神谷町　フェルミエ 愛宕店
上野　coquette
日暮里　Cafe a la papa
大塚　SPEAK EASY
町家　おーどぶるハウス
落合南長崎アトリエJDパリ落合南長崎
阿佐ヶ谷　エコール・サンパ 阿佐ヶ谷校
西荻窪　美容室ROSSO
ヘアー＆スパLiving
永福町　フランス額装・巽　英里
吉祥寺　レストランコワン
武蔵村山　NINA'S Parisイオンモール
むさし村山店
小平市　アリオーン・エコール・ドゥ・バレエ
清瀬市　La CASA Tokyo

◇**神奈川県**
横浜市　アンスティチュ・フランセ横浜
Villa cuorE
横浜BBストリート月桃荘スタジオ
アトリエカシャ
トントン・ビゴ
rimin
語楽塾リトルヨーロッパ　横浜校
ベイクスタンド　シャモニー
川崎市　グラン・ルー
ビゴの店 鷺沼店
鎌倉市　語楽塾リトルヨーロッパ
ミルクホール
claro
藤沢市　sausalito
ソレイユ・プロヴァンス
太陽ぬ荘スタジオ
葉山町　プリン&カフェ MARLOWE
goose
逗子市　a day.
大和市　Barrique Star
相模原市　ケーボッシュ

◇**静岡県**
浜松市　アッシュ・ベ
salon de coiffure　petit Tam Tam
沼津市　COEUR la vie avec le vin
藤枝市　パティスリー　ジュードゥミュゲ
パティスリー ブルクワ バ?

◇**山梨県**
北杜市　オーガニックカフェ　ごぱん
甲府市　La Casita
山梨市　Sustainable table"my-an"

◇**新潟県**
新潟市　marilou（マリールゥ）
chez moi
petit dej'pain

◇**長野県**
小布施　ヴァンヴェール
長野市　RESTAURANT Chez Masa
安曇野市　ブレ・ノワール
松本市　Pâtisserie ICHiE
大町市　ベルヴィル

◇**石川県**
金沢市　music & zakka Lykkelig（リュケリ）
patisserie chocolaterie CACAOTE
G-WING'Sギャラリー
野々市市　NiOR
白山市　La petite cuisine NounourS

◇**富山県**
富山市　Foohair

◇**福井県**
越前市　gecko cafe

◇**愛知県**
千種区　アリアンス・フランセーズ愛知フランス協会
アンティークマーケット吹上
HULOT graphiques
UNI
roomoon
イルドフランス
Deep's
名古屋シネマテーク
pieni・huone
Clear
西区　galerie P+EN
BAR DUFI(バル　ドゥフィ)
foods&bar ホンボウ
mocca
サイゴン2
NAGONOYA
石窯屋台食堂VICOLO
円頓寺商店街
中区　アイザック 名古屋校
FRANCE PASSION
SEANT セアン
NUAS FASHION SHOP
mon parfum
Cafe Dufi
パティスリーアズュール
cafe サリュー
Bistro chez Bun
nunc nusq
東区　Blanc Pain
名演小劇場
名東区　シャンパンブランチ
CONVIER
天白区　シトロエン天白
Blanc Pain
昭和区　École de Musique CHANBISE
ルバーブ Rhubarbe
名古屋市　ラパンセ・全店
日進市　Vintage Zakka & Collectable
メイベル
名古屋外国語大学
春日井市　しっぽ屋（モトベカン取扱店）
豊田市　PIPOの教室（OECアカデミー）
西尾市　エアーポケット
常滑市　nicoraf
美浜　カフェ・エリオット

◇**岐阜県**
高山市　アブランドル
瑞浪市　アトリエ・ドノア
池田町　ソンリーサ・ケーキ工房

◇**三重県**
松阪市　アトリエ・ルイ
四日市市　RESTAURANT FLOWERS
桑名市　桑名フランス言語文化教室
鈴鹿市　antiques Ruang

◇**和歌山県**
和歌山市　mare nostrum
カフェ ステラマリス
橋本市　マインズギャラリー

◇**滋賀県**
信楽町　UPcafe
大津市　料理教室 麻

◇**奈良県**
五條市　パティスリー・クリアン
高市　萩王
橿原市　Lunch & Afternoon Tea Hana

◇**京都府**
中京区　DECO-ECLAIR
MEDIA SHOP
Cafe et Brasserieパリ21区
cafe-independent
c.coquet
Deux Cochons
Le Bouchon
下京区　巴里野郎
AUX BACCHANALES 京都
左京区　アンスティチュ・フランセ関西
Marilu
パン工房RK
METORO
出町柳barアシュクルク
上京区　フランス語学校「游藝舎」
乙訓郡　RELISH
北区　AJ-FRANCE

◇**大阪府**
梅田　ロゼッタストーン・ラーニングセンター
梅田校
le Ciel フランス語教室
AUX BACCHANALES 梅田
GAGNE-PAIN
阪急うめだ本店ラメゾンブランシュ
Anges Anges　シャンパン通り
西梅田　日仏文化協会 関西センター
堺筋本町　アイザック 大阪校
天満　アトリエミラボー
天満宮　アンスティチュ・フランセ関西ー大阪
難波　sala難波校
心斎橋　MAMBORAMA
アンティーク レビオーサ
谷町　Cantine deux delicieux
本町　ロイヤルアイビーアカデミー
北浜　leCours
淀屋橋　ル・プチブルー
天王寺　airy room
福島　KOZMIC 長屋バー
肥後橋　ルール ブルー
岸和田　GLASH BEAM
阪南市　ブレインズ英会話スクール
枚方市　Bleu Foncé
吹田市　ひつじ舎
箕面市　Antiques *Midi
高槻市　耳順舎あくび整体塾

◇**兵庫県**
六甲　社団法人 神戸日仏協会
元町　BRASSERIE L'OBABON
三宮　BISTRO POISSON ROUGE
ブラッスリー・トゥーストゥース
パティスリー・トゥーストゥース
トゥーストゥース・ガーデンレストラン
モナリサ
栄町通　BÉRET
kekeland
MONOOPTIQUE
上沢通り　テーラー井場
垂水　トゥーストゥース・
パラダイス・キッチン
宝塚市　maqumaroon-works
尼崎市　La branche
西宮市　サコダアートオークション
芦屋市　une petite maison

◇**鳥取県**
米子市　ビストロ・ド・スズキ
めがねのスエツグ plus

◇**岡山県**
岡山市　TeMフランス語クラスcaféZ
pieni..ecole＋cafe
minette
ロデ・フランク語学学校

◇**高知県**
高知市　クラブ　フランコージャポネ

◇**徳島県**
東みよし町　BENIYA

◇**広島県**
広島市　ラメゾンブランシュ

◇**山口県**
下関市　さいとうレディースクリニック
ANTIQUES&OLDIES
Ravissant
山口市　ロワゾブルー

◇**福岡県**
天神　アンスティチュ・フランセ九州
AUX BACCHANALES 博多
小倉　premier（プルミエ）
rue Abbesses（ル・アベス）
HAIR&MAKE gra（グラ）
patisserie Le peuplier
ル・リーブルジョヌ
ル　ボンド　フェール
戸畑　Cafe a table
ドゥルセアルテ
博多　la petite capitale プチカピ

◇**熊本県**
熊本市　ビストロ・シェケン
CANTINE
レクサゴン

◇**長崎県**
長崎市　SOT L'Y LAISSE（ソリレス）

◇**鹿児島県**
龍郷町　calypso

◇**沖縄県**
浦添市　Bistro ひなた食堂

◇**配布協力（WEB SHOP）**
雑貨　Le Petit Nice
Manani
菓子　Amelie Tautou

◇**配布協力（学校内 語学クラス・ゼミ等）**
秋田県　秋田大学教育学部
埼玉県　獨協大学外国語教育研究所
東京都　拓殖大学八王子キャンパス
（外国学部・商学部・政経学部）
明治学院大学文学部
フランス文学科共同研究室
学習院大学 文学部フランス語圏文化学科
神奈川県　洗足学園音楽大学学生センター
学生生活サポート課
静岡県　日本大学国際関係学部
石川県　金沢大学国際学類
京都府　京都産業大学外国語学部
フランス語学科
兵庫県　関西学院高等部
神港学園神港高等学校
岡山県　岡山県立大学デザイン学部