

TEXT

SUSCOM
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2024 été

08

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

フランスで進む
サーキュラーエコノミー





TEXT 08号
2024年8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
http://sus-com.net
アートディレクション: ゴトウヒロシ(ハイ制作室)
印刷: 昭栄印刷株式会社
Photos: Mika Inoue
Coordination: Megumi TERAO

パリオリンピックが終わり、気がつけば少し落ち着いた街角の日常。
エッフェル塔に響いたセリーヌ・ディオンの讃歌、
ベルサイユ宮殿での馬術、エコール・ド・パリでのフェンシング。
もちろん、競技も素晴らしかったのですが、
サステナビリティの旗を高く掲げた
パリらしく、パリにしかできないオリンピックになったのではないのでしょうか。

「環境に優しい大会にするか、そもそもパリでは開催しないか」
誘致の時の市長の言葉から始まり、
史上最もサステナブルな大会の開催を目指してきたパリ五輪は
新しい時代に向けた確かな轍を残しました。
選手村はエアコンレス=床冷房が導入され、100%再生可能エネルギー使用。
廃棄物ゼロ、ゼロエミッション車の走行など
私たちが目指すべきことをわかりやすく示しています。
市内競技会場へはペットボトルの持ち込みが原則禁止され、
マラソン競技の給水所では、再利用可能なカップが使用され、
サーキュラーエコノミーに向けての決意表明のようにも見えました。

さらに、オリンピック公式スポンサーのコカ・コーラ社が、
再利用可能なガラス瓶や、200を超えるソーダファウンテンを設置して
飲料の提供をするなど、街と参加する人、応援する人、
企業が一体となってサステナブルな世界を目指す
新しいつながりが生まれたのです。

大切なのは、これから、私たちがその轍に強い、輪郭を与えること。
すでに始まっている胎動を束ね、力にしていくことです。
バイクをシンプルに、直し、使い続けるシステムをつくる。
空間装飾すら、再生可能にしていく。
ゴミを資源に変え、さらに美しい造形に変えていく。

過去を資源に換え、今を美しい明日の素にするために、
私たちの願いは、もう、ひとつになっています。

2024年8月 TEXT編集部



サーキュラーエコノミー(循環経済)とは何か。
ゴミを捨てない、リサイクルを増やす、再生可能エネルギーを導入する。そんな近年よくい
われる取り組みが思い浮かぶ。日本でももう十年以上は続けられている3R(リデュース、
リユース、リサイクル)に代表される、定番の「環境にやさしい」社会づくりというやつだ。
それらは確かにサーキュラーエコノミーの要素ではあるが、全てとは言えない。
サーキュラーエコノミーとは、さらに一歩踏み込んで最初に投入される資源量を抑えつつ、
既にあるものをうまく利用してより高い付加価値を生み出す経済システムを意味する。
英国のエレン・マッカーサー財団が提唱する三原則は以下の通り。

- 廃棄や汚染を出さない
(Eliminate waste and pollution)
- 製品と素材を循環させる
(Circulate products and materials)
- 自然を再生させる
(Regenerate nature)

フランスで進むサーキュラーエコノミー

大量生産・大量消費・大量廃棄を前提に発展する従来のリニアエコノミー(線型経済)に
代わるシステムとして、今、世界各国でサーキュラーエコノミーへの移行が進んでいる。
中でも特に動きが早く、法律やマーケットの整備に力を入れているのがフランスだ。
都市、田舎、あるいは海。フランスのさまざまな場所で行われるサーキュラーエコノミー
を取材した。

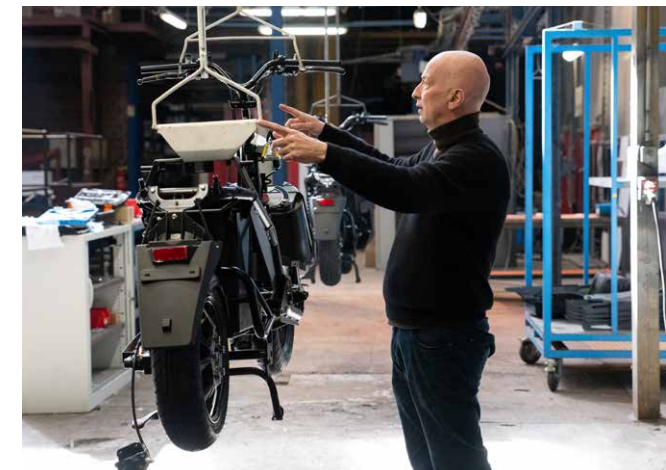
L'économie circulaire progresse en France.



(写真左から) Christian BRUERE(クリスチャン・ブリュエール) 代表取締役 Christophe TURCRY(クリストフ・チュルクリ) 経営管理・財務担当ディレクター Sébastien DEPREZ(セバスチャン・デプレツ) 営業開発担当



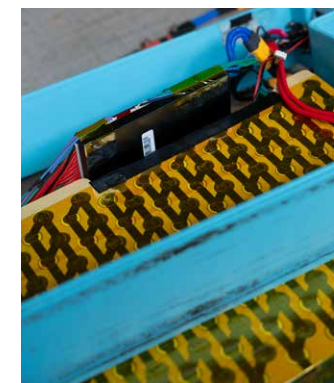
上海のモーターショーでコンセプトカーとして出展した水素貯蔵と燃料電池のハイブリッドタイプ。他社と共同開発を進めている。



製造中の電動バイクの前に、こだわりの部品について語ってくれるクリスチャンさん。



消耗の激しい電動バイクのスタンド部分の部品。ブロンズ製。2個で2€。2年間交換不要。同じ形状でアルミニウム製なら2個で0.30€。



バッテリーの動作チェック中。一つひとつ分解して、性能の低下などが起きていないかを確認している。



Mob-ion

モブ・イオン
https://www.mob-ion.fr

分解・修理しやすい設計と 高品質で丈夫な部品でつくられた、 サブスクの電動バイク

ガソリン車から電動車へ。世界中で進むモビリティの脱化石燃料の潮流において、欧州は常に先頭に立ってきた。ドイツとイギリス^{※1}では2035年までにガソリン車の販売禁止を目指し、フランスでも2040年までに中古車も含めて全てのガソリン車・ディーゼル車の販売を禁止することを、目標に掲げている。実際、パリやその他の欧州の都市では、電動自動車や電動バイクを見かける機会が着実に増えてきた。だが、「環境に良い新しい車・バイクに、どんどん乗り換えよう」と言われると、どこか旧来の大量生産・大量消費の残り香を感じてしまう。古いものを捨てて新しいものへではなく、良いものを使い続けるという観点もまた、サーキュラーエコノミーの重要な要素であるはず。使い続ける、という観念に立つ時に欠かせないのが、整備と修理だ。この点を突き詰めて、よりサーキュラーエコノミーに合致したモビリティを提供できる

ビジネスモデルをつくりあげたのが、フランス北部の街Saint-Quentin(サン・カンタン)に拠点を置く電動バイクメーカーMob-ion(モブ・イオン)だ。
※1 イギリスは当初2030年を禁止目標としていたが、2023年9月に目標年を2035年に延期した

修理を前提とする設計

モブ・イオンがつくるのは、修理しやすさを追求した電動バイク。それを販売するのではなく、サブスクリプションの形で企業や個人へリースすることで、廃棄を極限まで減らしている。多くの部品を組み合わせる製品、つまりは車やバイクの場合、部品それぞれの耐久性・耐用年数が異なる。その中で材質的に脆いものや、消耗の激しい箇所から先に壊れていくわけだが、単純に考えれば、壊れたところを取り替えさえすればまだ使い続けられる。しかし、複雑な機構を分解して壊れた箇所を特定し、小さな部品を交換するには、時間も費用もテクニックも必要になり、結果、割高感が強まるというのが、これまでの“修理”に対する感覚だった。モブ・イオンを立ち上げた代表取締役のクリスチャン・ブリュエールさんは、次のように語る。「私たちの電動バイクは、#PérennitéProgramméeという考え方に基づいてつくられています。これは、製品を最初から分解・修理する前提で設計していくもので、修理コストを抑えながら長く使うことを目指して

います。さらに、製品を販売するのではなく長期リースするシステムにして、私たちの手で確実に定期メンテナンスや消耗部品の交換ができるようにしました」製品全体の寿命ではなく、部品一つひとつの寿命を見ていくやり方は、モビリティ以外の業界では珍しくない。ただ、車やバイクに適用するには、その機構があまりに複雑で部品数も多いため難しいとされてきた。この一般論を、モブ・イオンは分解・修理しやすい設計での製造、定期的メンテナンスできるシステムによる運営を“前提”とすることで覆した。モブ・イオンは、このユニークなビジネスモデルが評価され、第16回SALON Producible^{※2}で表彰を受けている。

※2 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。詳しくはP12参照



モブ・イオンの電動バイク。ガソリン燃料のバイクと比較した場合、環境影響の削減率は80%を超える。

高価で長持ちする部品を使うための、 リースという選択

モブ・イオンが発足したのは2016年のこと。以来、700ほどあるバイクの全部品を確認し、部品の組み立て構造の見直し、部品ごとの耐用年数の見極めを進めてきた。そこで改めてバイク自体の寿命と、部品の寿命が異なることを確認。さらにモブ・イオンは、品質の高い部品を選定することにも力を入れた。ただし、品質の高い部品は長持ちするが当然、価格も上がってしまう。ここでリース契約というシステムの利点が生きてくる。販売ではなく自社の持ち物として長く使い続ける形にすることで、部品に投資したコストを回収できるのだ。サーキュラーエコノミーの実践には、短期的な利益や利便性を追求するのではなく、長期的な視点をもって「最終的に得られるものは何か、最終的に利益が高いのはどの選択肢か」を見極めることが重要となる。さらに、経営管理を担当するクリストフ・チュルクリさんは、部品を使い続ける重要性として、もう一つの視点を示してくれた。「部品は銅やニッケル、アルミニウムなどの金属でできていますが、これらの天然資源は今後、継続的に価格が上がっていく可能性が非常に高いのです。実際、既に銅の価格は世界的に上昇しています。また、金属の原料となる鉱石の採掘には化石燃料が使われていますし、そもそも鉱石のほとんどがフランス国外からの輸入

品です。資源保護、コスト対策、脱炭素、貿易収支。さまざまな観点から、部品という資源を長く使い続けることは私たちの未来にとって重要です」

毎日のちょっとした移動から始まる サーキュラーエコノミー

モブ・イオンのバイクは、すべてサン・カンタンの工場で作られている。部品づくりから組み立て、溶接、ペンキ塗装までの工程をコンパクトに集約した工場は、外光をうまく取り入れる構造となっており、意外に明るい。元々は宗教施設だったのが金属加工工場になり、その後、モブ・イオンのバイク工場になったという、なかなかユニークな来歴を持つ建物だ。現在は20名ほどの従業員がここで働いている。営業開発担当のセバスチャン・デプレツさんは、工場の中で新しく開発した軽量タイプのバッテリーを手に言った。「製品を設計し良いものをつくりあげても、それをどう利用してもらうかを考えなければ、経済システムとして成立させられません。私たちはバイクの開発・製造からリース契約、修理などすべての工程をトータルで担っている。だからこそ、この事業モデルを実現できました」重いバッテリーは電動バイクの利便性を考える際に、大きな課題となっていた点だ。新たに開発し、修理やメン

テナンスの際にバッテリーだけを入れ替えてまたリースする、余計な廃棄物を出さずに改良できるのは、まさにモブ・イオンの事業モデルならではといえる。モブ・イオンの出発点は宅配サービスだったが、現在のメインターゲットはもっとバイクの使用頻度の少ない、日常の買い物や通勤といった短距離移動のためにバイクに乗る人々だという。



工場の外に設置されたソーラーパネル。ソーラー発電で得た電力を貯める蓄電池として、性能が落ちてきた電動バイクのバッテリーを再利用している。

「移動距離が少ないお客様には、その分だけリース料金を割安にしているんです。そうしてお得に、かつ環境にもやさしい生活を送るために、私たちのバイクが貢献できると嬉しいですね」とクリスチャンさん。都市の道路の上から、サーキュラーエコノミーは今も進み続けている。

Procédés Chènel

<https://chenel.com>

プロセデシネル

華やかな装飾と環境負荷、 2つのニーズを叶える紙の可能性

再生可能な空間装飾

大規模な展示会イベントの会場、デパートやショップのショーウィンドウなど、人の目と興味を惹きつける華やかな装飾が求められる場面は多い。イベントを成功させるため、展示内容をより良く見せるため、あるいは主催者やブランドのメッセージを伝えるためなど、装飾の目的は多様だが、共通するのは資材が必要であること、そして一定の期間が過ぎれば撤去されるものである、という点だ。実際、大きなイベントの後に出る廃棄物の量は驚くほど多く、だからこそリアルイベントは今の時代にはそぐわないと意見する人もいる。

では、装飾はすべて無駄なもの、環境負荷の高いものとしてなくなってしまえばいいのか。だが、そのような極端な方向転換は経済効率を下げてしまう。よりはっきりと言えば、現実的ではない。

ならば、どうすべきか。そこでフランスの老舗施工会社であるProcédés Chènel（プロセデシネル）が提案し、実践するのは、資源を使い切り無駄を極小まで減らしながら、デザイン性・安全性も確保するという道だ。

プロセデシネルは創業128年の老舗企業だ。フランスで最も歴史の長い展示会で、今年120周年を迎えたFOIRE DE PARISにも第1回から関わっている。1851年にロンドンで開催された第1回万博にも参加していた。現在主に扱う素材は紙。不燃の紙素材を開発し、それを用いた装飾のプロフェッショナルとして活躍しており、装飾や建築に携わるデザイナーとともに、天井や照明、可動壁システムの提案などを行っている。デザイナーのアイデアを実現するために、どのように素材を生かすべきかを考える裏方の位置付けだが、だからこそ、素材を効率的に使い切り、また再生させるシステムを構築することができる。

時代が求める解決策を世界へ伝える

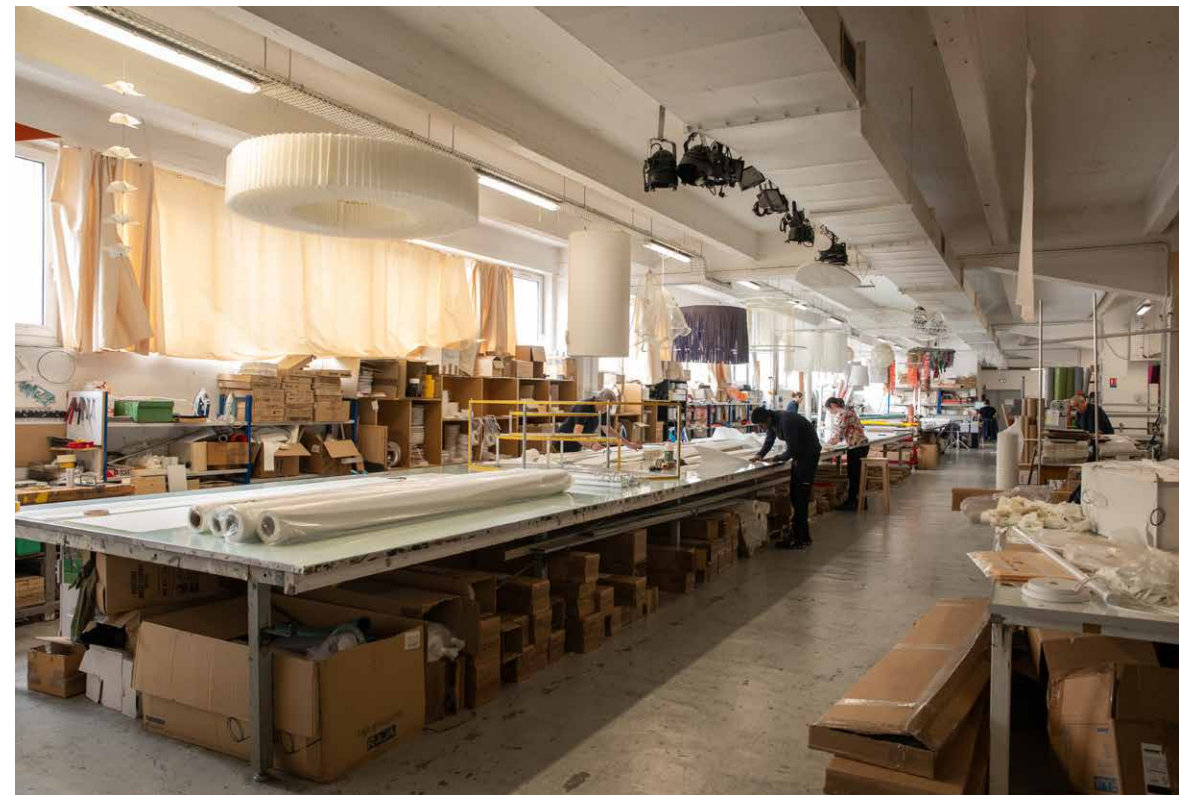
3代目社長を務めるソフィ・シェネルさんは、自分たちがサーキュラーエコノミーに取り組むのは当たり前のことだと言う。「環境負荷やリサイクルについて私たちが取り組み始めたのは1970年代、父が社長だった時代からです。ですから私が社長を継いだ時も、当たり前の取り組みとして資源をどう活かすかを考え続けました。その答えのひとつがドロップケーキです」

使用済みの紙を原料として装飾素材に生まれ変わらせ

たドロップペーパー（再生ポリエチレン+セルロース+グラスファイバー）を、さらに使い続けるためにポリエチレンで固めた新しいパネル素材が、ドロップケーキだ。軽くて頑丈なうえ防火性もあるので、家具や照明などにも使える。壊れても再び砕いて固めればまたドロップケーキになるので、ほぼ無限にリサイクルできる。

ドロップケーキ以外にも、プロセデシネルは「環境負荷は減らしたいが、華やかな装飾を施したい」と考えるハイブランドや大手企業、美術館・博物館などに協力し、相反する要求をバランスよく叶える解決策を提案している。「環境負荷を減らしたいというニーズは、年々増えていると感じます。耐火性を考慮すると100%リサイクル可能な素材だけを使うのは難しいのですが、麻を用いた新たな素材やドロップケーキなどで、ニーズに応じていきます。私たちは常にダイナミックに、より多くのエコな素材をつくっていきたくて思っています。そして、私たちが持つノウハウを世界に伝えていきたい。地域や企業によって、環境に対する意識が大きく異なることを実感しているので、環境配慮が十分でない企業に積極的に働きかけていけば、資源を無駄なく循環させられる余地はまだたくさんあります」とソフィさん。

環境保護とは相反する位置にあると思われがちな展示・装飾の世界でも、サーキュラーエコノミーはしっかりと実践されている。



プロセデシネルのオフィスは、工房(アトリエ)を併設している。大きな紙をカットできる設備を備えており、さまざまな装飾を生み出している。デザイナーが訪れて、協力して試作品をつくることもある。



Sophie CHENEL (ソフィ・シェネル)
プロセデシネルの3代目社長。プロセデシネルは時代に合わせて展示会の素材やシステムに取り組んできた。その改革精神は今も受け継がれている。



ソフィさんの父。プロセデシネルの前社長で建築家。91歳になった今も事務所に来てパソコンに向かい仕事をしている。



デザイン系の学校の研修で来ている学生たち。



紙に複雑なカットを施す。紙と組み合わせるため、金属部品を組み合わせ加工することもある。



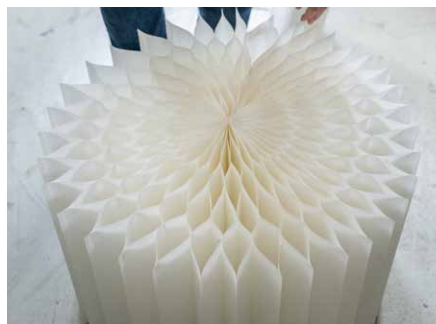
ニダペイウの天井と、ドロップケーキの椅子。



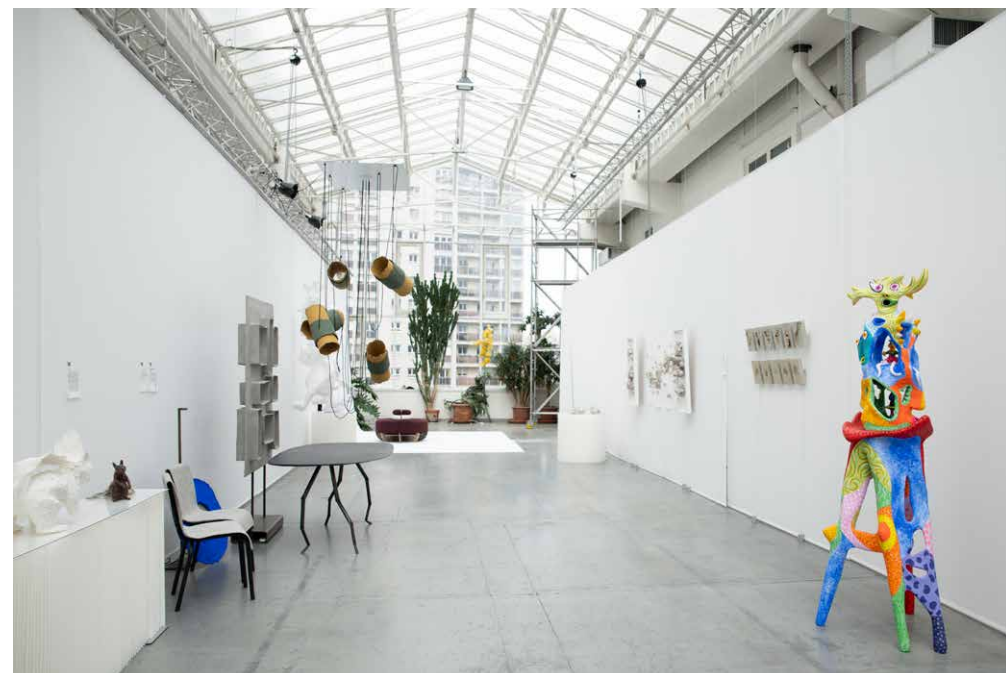
化粧品会社の装飾に使われていた紙の花。



麻を用いた装飾用のシート。環境にやさしい素材として、今、麻が目目されている。

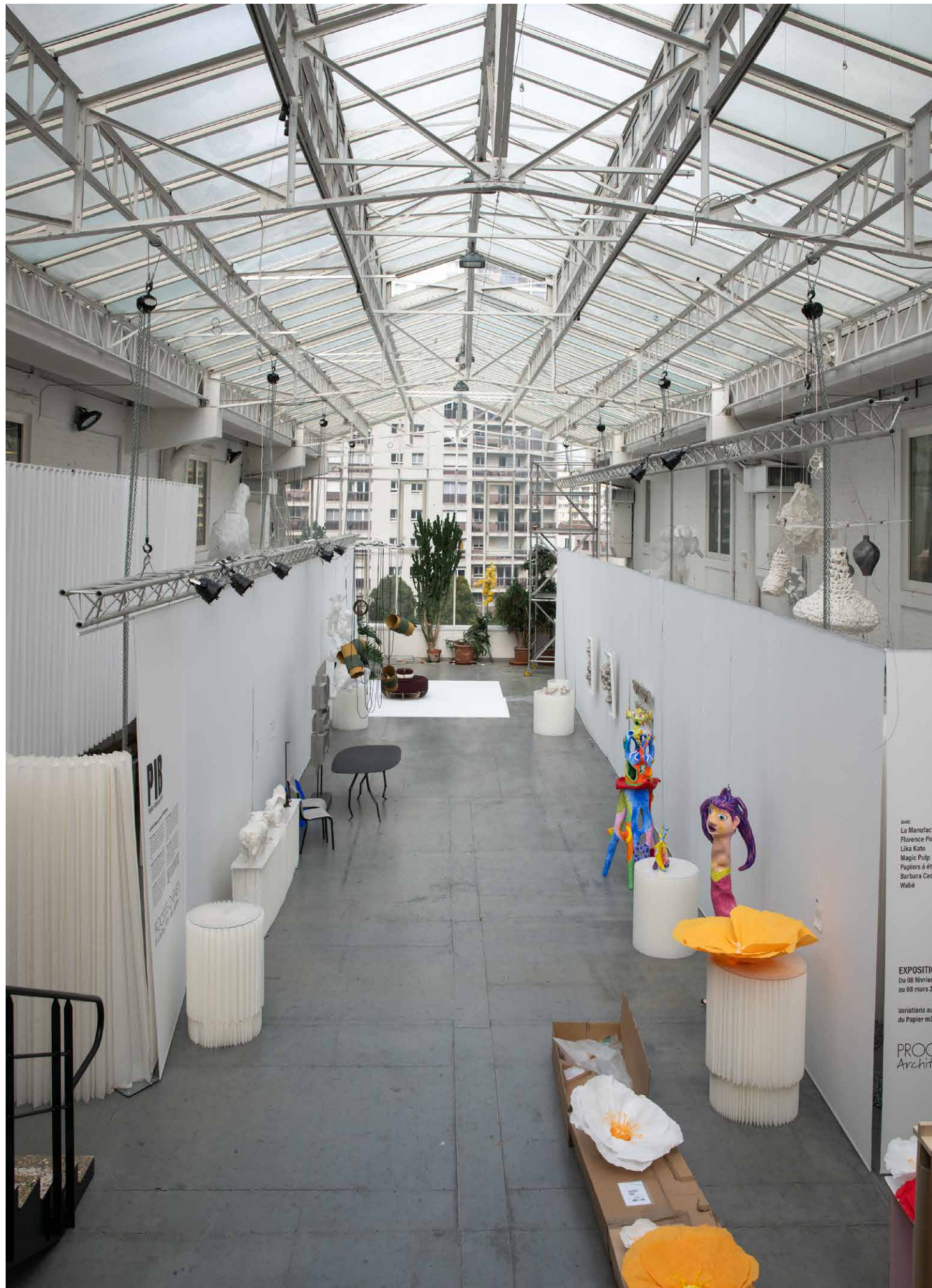


ニダペイウ(蜂の巣)のオブジェ。ニダペイウは折り紙からインスピレーションを得て制作された素材。持ち運びやすく軽いのが特徴。天井装飾やパーテーションのほか、変形させて家具や照明としても用いられる。



ショールームでは、定期的プロセデシネルの素材を用いた作品の展示が行われている。取材時には、紙と糊を混合した素材を用いた作品群が展示されていた。





総面積500㎡。昔、約400名の従業員が働いていた工場は、現在広々としたショールーム、工房、オフィスになっている。



Fil&Fabが漁網を回収する、ブルターニュ地方のル・コンケ (Le Conquet) 漁港。カニ、エイ、カレイなどが水揚げされる。

© Samuel Grandchamp

La fondation de la mer

ラ・フォンダシオン・ド・ラ・メール

<https://www.fondationdelamer.org>

海洋国家としてのフランスの使命

海を窒息させるプラスチックは、 ゴミか資源か

つながり・連携で海を守る財団の活動

サーキュラーエコノミーにおいて、リサイクルはやはり重要な要素だ。資源を廃棄物とせずに価値ある原料として再利用できれば、経済的にも環境負荷低減の側面からも利益になる。

廃棄物の中でも近年特に重視されているのが、海洋プラスチックだ。廃棄されたプラスチックゴミの多くは、河川を通過して最終的に海に行き着く。世界の海にはすでに合計で1億5,000万トン^{※3}のプラスチックゴミが流れ込んでおり、さらに毎年800万トン以上^{※4}が追加で流入していると言われている。

この課題をフランスではどのように捉え、対応しようとしているのか。海洋に関連するさまざまな課題に取り組んでいる海洋財団 (La fondation de la mer) に話を聞いた。

総括責任者のアレクサンドル・ラシンさんは、地球全体に関わる深刻な問題であり、多くの組織や人とながって解決していくことが重要だと語る。

「フランスは世界で二番目に広い海洋領域を持っており、この課題に対して大きな責任を負っています。世界規模のプラスチック汚染について私たちが議論するのは、当然のことです。今も、毎分19トンのプラスチックが海に投棄されています。それでも以前よりは少なく

なったのですが、このまま何もしなければ2060年には海には魚よりも多くのプラスチックが存在することになると試算されていて、だからこそ私たちの財団は、政府や国際機関とともにこの課題に対応しています。他国との連携も積極的に行っており、欧州での海洋保護を中心にプログラムを設け、より大きな影響力を発揮できるよう取り組んでいます」

また、海洋保護部門の担当者がアップサイクルに関する支援を担当するミュリエル・パロンさんは、現在進んでいる具体的な活動として「Upcyclingプログラム」について教えてくれた。

「私たちとKRESK 4 OCEANS、Crédit Agricoleが共同で行っている Upcyclingプログラムは、プラスチックゴミを利用してアップサイクリングを考えている事業者に、資金援助を含むさまざまな支援を行うものです。



(左) Muriel Barron (ミュリエル・パロン) 海洋保護部門責任者
(右) Alexandre Laschine (アレクサンドル・ラシン) 総括責任者

事業者から提出されたプロジェクトを審査して支援先を決めるのが基本の流れですが、支援するか否かの選択基準はまず第一に社会的、地域的影響、プロジェクトに地域住民を巻き込むことができる可能性があるか、住民を団結させることができるか、ということ。私たちはプラスチックの回収やアップサイクルに関わるさまざまな団体への支援を通じて、人々の意識を高め、企業を変革していくことを目指しています」

海は依然として地球表面の70%以上を占めており、気候変動や生物多様性、プラスチック問題などの環境課題と直接的につながっているだけでなく、海洋資源や海運、海洋空間の活用など経済にも大きな影響力を持つ。サーキュラーエコノミーを考えるうえでも、重要なのだ。

※3 McKinsey & Company and Ocean Conservancy (2015)
※4 WORLD ECONOMIC FORUM(2016)

Fil & Fab

フィル&ファブ

<https://www.fil-et-fab.fr>

漁網を資源に 漁師も企業も注目する エコロジー素材

学生グループのプロジェクトが つながったリサイクルの輪

海洋に関する廃棄物やそのリサイクル・アップサイクルは、あらゆる人に関わりのある課題であるとはいえ、やはり海に近いところで暮らしている人々の方が、より身近に感じ、真剣に考えている。長い海岸線を持ち多くの港町を発展させてきたフランスでは、古くから漁業が盛んだ。だから「海に関わる人とは?」と尋ねられてまず漁師を連想する人も多いだろう。

漁師と海とプラスチック、と考えていくと、一つ課題になるものがある。漁網だ。

魚を取るために海に投げ入れ仕掛ける網は、今、ほとんどがプラスチックでできている。ところが漁網はリサイクルが難しく、産業廃棄物として廃棄されるばかりだった。この課題を解決しようと行動を起こしたのが、Fil & Fab (フィル&ファブ)を創業したヤン・ルプタンさんと仲間たちだった。

「初めて漁網がプラスチックゴミとして問題になっていると知ったのは、プロダクトのデザイン学校に通っていた時でした。学校の課題で地域の課題、特に海に関する

課題解決のプロジェクトに取り組むことになったのですが、ある時、港に放置された古い漁網を見つけたんです。これを有効活用して大きな価値を創出する仕組みをつくりたいと思いました。その時のプロジェクトが今の事業につながっています」とヤンさん。

フィル&ファブでは、漁網を溶かしてペレットにする。このペレットをプラスチック原料として、時計やサーフボード、車、電化製品の部品をつくるのだ。特に大変なのは、さまざまなプラスチック素材が混じった漁網をしっかりと選別し、ポリアミド(ナイロン) 100%のペレットをつくること。プラスチックと一口に言っても、ポリエステルやポリプロピレンなどの種類がある。品質の高いプラスチック原料をつくるには、選別をしっかりと行うことが欠かせない。

2019年に会社としてフィル&ファブを立ち上げて以来、ヤンさんたちは漁業関係者とプラスチック加工業者をつなぎ、検査や研究など専門知識・技術を持つ機関などの協力を受けながら時間をかけてリサイクルの仕組みをつくりあげた。今は、漁網の問題を解決したい漁業関係者と、環境に配慮したプラスチック原料を求める産業、その両者の架け橋となる存在を目指しているのだと言う。

「フィル&ファブのプラスチック原料を購入してくれるクライアントは、サーキュラーエコノミーへの貢献と、エコロジーな素材を使うことによるポジティブなパフォーマンスの両面を求めています。欧州ではさまざまな法律や規制ができていて、リサイクル素材への注目が高まっている。私たちの素材はそういう意味でも評価されています」今後の課題は、さらに多くの顧客・新しいセクターを開

拓し、販売数を拡大していくこと。フランス以外の国でもこのような活動が増えて、漁網リサイクルがプラスチック廃棄の課題に良い影響を及ぼすことを願っていると、ヤンさんは言う。

「フランスの漁業関係者は、漁網を海に捨てるようなことはずっと以前からしていません。きちんと船に乗せて港に持ち帰っていた。けれど、それを最終的には焼却することしかできなかった。せっかく苦労して持ち帰ったのだから、もっとポジティブな活用方法があった方がよい。リサイクルして新しい商品になることを、漁師の皆さんも喜んでくれています。リサイクルしたプラスチックでできたサングラスを漁の時にかけてくれたりと、応援してくれる。それがすごく嬉しいです」

サーキュラーエコノミーが 変える未来

海で働く人々が豊かな海を守りたいと思い、そのために活動できることを喜んでいる。それと同じように、毎日の通勤で乗るバイクや、通りすがりに目にする街中の空間装飾でも、それらをつくり使うことで、地球の未来を守れると信じて取り組む人たちがいる。

サーキュラーエコノミーとは、そんな一人ひとりの努力と喜びが積み重なって巡っていくものなのだ、フランスのさまざまな場所でそれぞれのやり方で実践される実例に触れ話を聞く中で、感じる事ができた。サーキュラーエコノミーがさらに世界中へ広がり、より大きな影響力をもって実践される時、人々が思い描く地球の未来は、今よりもきっと明るいものになるだろう。

Friendly Frenchy

フレンドリー・フレンチー

貝殻からつくるアイウェア

<https://www.friendlyfrenchy.fr>

海に関するゴミをリサイクルする、という観点でユニークな製品をつくる企業がある。貝殻からメガネフレームをつくりだすFriendly Frenchy (フレンドリー・フレンチー)だ。

フランスは貝類消費量が欧州で最も多い。それに伴って、ゴミとして出る貝殻の量も欧州一だ。フレンドリー・フレンチーはそのゴミに価値を付与し、ゴミではなく資源としてサーキュラーエコノミーに組み込もうとしている。

サンドリンヌ・ギヨ (Sandrine Guyot)さんとロラン・ペゼ (Laurent Pezé)さんがブランドを立ち上げたのは2016年。「海のものやを原材料にするのだから、海で使うものを使いたかった」というのが、サングラスを含むメガネフレームづくりを始めたきっかけだった。原材料とする貝殻は、ノルマンディーにあるトルヴィル・シュル・メールの街の漁師やレストランから調達。帆立貝、牡蠣、ムール貝、アサリなど様々な種類の貝を用いて、植物オイルや木材セルロースなどを加えてフレームをつくっている。

フレームとツルの組み立て、仕上げの磨き作業まですべてフランス国内で行っているのも、フレンドリー・フレンチーの特徴だ。現在はさらに原材料の幅を広げ、新たに葡萄の種からつくったコレクションも展開している。

貝殻や葡萄の種と、フランスの食や風土を活かしたファッションアイテムづくりをするという、まさに「ART DE VIVRE FRANÇAIS !」[※]なブランドだ。

※フランスの生活様式。フレンチスタイル



フレンドリー・フレンチーの店頭ディスプレイ。
ユニークな原料を用いていることを来店者に伝えるため、貝殻を添えている。
協力ショップ: Binocles (Paris)



ツルの内側に原料となった貝の種類や産地が掘り込まれている。



イベントで展示された原料となる貝殻。レストランから回収したホタテ貝。



© Samuel Grandchamp

漁では日々たくさんのお網を使用している。かつては海に廃棄され問題となっていたが、現在はほとんどを漁師が回収し港まで持ち帰っている。



Yann Louboutin (ヤン・ルプタン) 共同取締役



© F.F

漁網を原料として製造したペレット。これが新たなプラスチック製品の原料となる。



回収した網は裁断・洗浄してからリサイクル工場へ運ぶ。高品質なプラスチック原料とするには、不純物をしっかりと取り除く必要がある。



© Ulysse Nardin

ペレットを原料の一部として用いた腕時計

100%海洋プラスチックの リユーズブルバッグが目指す未来

近年、地球温暖化をはじめとする環境問題の深刻化やSDGsの浸透などから、企業や社会の環境・サステナビリティへの意識が高まり、急速に取り組みが進んでいます。

海洋プラスチックの問題は、生態系への影響などから、喫緊の課題のひとつとして注目を集めています。このような環境の中、世界では海洋ゴミを減らすことを目的としたさまざまなビジネスが生まれています。その一つが、海洋ゴミ削減をビジネスの目的とするKEEP COOL BAG USA社のリユーズブルバッグ。買い物バッグは私たちの日常生活に欠かせないもの



フランスから、海へ。 波間の航跡の先に海の幸が見えた

フランスの出身の創業者ピエール氏は語ります。「私はフランスで大学を卒業後1年間、鳥々を巡る航海を経験しました。海上にいと、水がどれだけ清潔であるか、またはそうでないかがとても重要なのですが、どこに行っても、海洋汚染が見受けられたのです。ボトル、バッグ、捨てられた個人用品。その時期、海は私の家であり、それが尊重されていないことに心を痛めました。旅を終え、キャリアに集中し始めた時、私は環境に影響を持つビジネスを探しました。フランスでいくつかの関係する仕事をしていたのですが、航海時代の思い出から海洋汚染や環境持続可能性の問題に取り組むビジネスを始めることを考えました。新しいものを作り出すのではなく、環境に害を及ぼしている既存のビジネスを特定し、それを手頃で使いやすく、持続可能なもので置き換えるビジネスです。ショッピングバッグは、それらすべての要件を満たしており、特に消費大国であるアメリカから課題を解決していくことが世界に影響を与えるので

です。しかし、使い捨てバッグの過剰な廃棄は、私たちの環境に計り知れない損害を与えています。ビニール袋たった1枚でも、自然界で分解されるのは100年から300年の時間がかかるといわれています。KEEPCOOLの製品は、使い捨てでない、リユーズブル

ルのエコバッグなのですが、ユニークなのは原材料。なんと、海から回収された海洋ゴミ100%の素材からつくられており、一つのバッグで、ペットボトル3本分の海洋プラスチックを減らすことができます。まずは使うことで削減に貢献することができるのです。



Pierre Barlier (ピエール・バルリエ) CEO 兼 創業者

はないかという思いから、KeepCoolは生まれました。私たちのビジョンは、世界中のすべての買い物客が環境に対する危機を認識し、行動を変えることです。消費者が再利用可能なバッグへ変えることは、環境にプラスの影響を与える可能性が非常に大きいからです。より多くの消費者が、再利用可能なバッグに切り替えることができれば、私たちの取り組みが買い物に革命を起こすことができるのです。私たちは「リデュース、リユース、リサイクル」の考え方を強く支持しており、このライフスタイルをサポートする役割をさらに担っていきたく考えています。私たちは、プラスチック製、紙製を問わず、使い捨てバッグの使用を抑えることを提唱しています。100%海洋プラスチックのバッグのバックによって、日常生活においてより意識的な選択をするための一歩を踏み出せるようにしたいと考えています。小さな行動でも、積み重ねれば地球にとって持続的可能な未来を実現する大きな力になると信じています」

SALON Produrable

<https://www.produrable.com>

PRODURABLEは、欧州における持続可能な開発とCSR（企業の社会的責任）の浸透を目指し2007年よりフランスで開催されているイベントで、2023年9月12日・13日に第16回が開催されました。テーマは「Culture(S) : La bascule de notre société sera culturelle ! (文化：社会の転換は文化的なものになるはず)」。気候変動をはじめ地球の持続可能性にかかわる課題の解決に向け、今、世界の経済モデルは変わりつつありますが、同時に文化面の変化においても真只中にあるということを強調し、行動することの大切さを伝えました。



出展企業・団体

第16回PRODURABLEに出展した企業をご紹介します。

FELTO

リサイクル繊維からつくられた積み重ね可能なモジュール式フェルトブロックを製造。防音性、可動性、創造性に優れ、オープンスペース、オフィス、イベントラウンジ、店舗などの空間を手軽に区切ることができる。製造は障がい者が働くアソシエーションに依頼している。



文化的な問題としての気候変動

米国の環境学者であるデニス・メドゥズは、次のように指摘しています。「私たちは温室効果ガスの削減方法を知っている。しかし、私たちの文化や価値観が、削減のために今すべき行動にブレーキをかけている。気候変動問題は、技術的な問題というより文化的な問題なのだ」経済学者、人類学者、社会学者、哲学者、オピニオンリーダー、経営者など、地球のために気候変動問題の解決策を拡大していくことが不可欠であると同意する人は、着実に増えています。しかし、実際に環境や生物多様性を尊重した行動をとり、より責任ある公正な社会を創造するには、それを可能とする新しい文化や想像力を私たちが受け入れる必要があります。私たちは今、文化全体を根本的に見直すタイミングを迎えているといえるのです。

BIEN FAIRE

オーダーメイドのテキスタイル製品開発・製造サービスを提供。糸から製品までのトレーサビリティを保証しているのが特徴。素材と生産ツールに関するすべての情報を、製品に付属するQRコードから読み取ることができる。また、提携工場に対して国際的な認証基準に基づく監査を行い、いまだ自動化できていない製造現場の労働環境改善に取り組んでいる。



サステナブルシティを訪ねて

第9回

Val-d'Oise

ヴァル＝ドワーズ

アートの子の交差点から見た未来。 小さな森の、無限の楽園

そこに楽園があると聞き、パリ市内から車で1時間ほどの城跡を目指す。景色は郊外の風景に変わり、やがて緑の方が多くなっていく。その楽園は名を La Source Garouste-Villarceaux (ラ・ソース・ガルースト・ヴィラルソー) といい、アートと社会の交差点にあるという。モネが晩年に住み、庭にうつろう睡蓮の姿を描き続けたジヴェルニーの近く、ヴァル＝ドワーズ県にあるヴィラルソー領に位置している。そこはアーティストの魂を呼ぶ場所なのだろうか。



ラ・ソース・ガルースト・ヴィラルソーは、小さな街の外れから、さらに少し先、広く美しい庭の中にある。16世紀の城跡でヴァル＝ドワーズ県評議会と提携運営されている施設だ。大通りから折れ、樹木帯で仕切られただけの駐車場に車を停める。ドアを開けると、引き締まった空気が樹々の葉を揺らし、大きな空を駆け上がっていく。風が交差している。16世紀らしい大きな門の呼び鈴を押すと、長い道の向こうから、ゆっくりと近づく笑顔が見えた。彼女がディレクター Anne-marie Le vaillant

(アンヌ＝マリー・ル・ヴェイヨン) だ。城までの長い道で、待ちかねたように言葉が連なる。「私たちのスクールは、全ての状況の子どもたちを受け入れ、平等な位置で、文化とアートを通して、子どもたちの成長を育むことを目的としています。私たちはタネをまき、水を与える。どんな花が咲くかがとても楽しみ。私はここで20年働いていますが、毎年違った魅力を持った、素晴らしい花を見ることができるともとても幸せです。年間30人程のアーティストを迎え、さまざまなプログラムを子どもたちと行います。この場所を

使ったアトリエ他、学校の授業の一環でも行う。常にアーティストとラ・ソース・ガルーストのスタッフが協力して行う。それが、ラ・ソース・ガルーストのやり方です。アトリエの費用は親の収入によって決まります。国の補助金も出ているので料金は抑えられています。」目を輝かせて語るアンヌ＝マリーの熱にちょっと圧倒されたけれど、「授業が始まるまで、散歩してきた」という一言にほっとしながら、青空と雨上がりで少しぬかるむ庭園の道のコントラストの中に足を進めた。



ラ・ソース・ガルーストは、ここヴィラルソーを含めてフランス国内に10施設。子どもたちの創造力を育てている。 <https://www.lasourcegarouste.fr>

つくることを学ぶこと、見ることを存在すること。そして、前身するための鍵

16世紀、街の中心だった城の跡というだけあって、とにかく広い。丁寧に刈り込まれた一面の芝生、薔薇の迷路、その先の池には、水鳥が憩う。中世の優雅な時間に巻き戻るような錯覚。小高い丘の上にも建物がある。時代が違うので、建築様式もさまざま。見ただけで楽しくなる。庭を巡るのにたっぷり30分はかかるが、歩く価値のある時間だ。アトリエのある事務所に戻るときには、授業の準備を終えたアンヌ＝マリーがこの楽園の裏側を教えてくださいました。

「ラ・ソース・ガルーストは、30年前に、困難な状況に

ある子どもたちが自立性を身につけ、プロジェクトを実行し、自信を取り戻すのを助けるために、Élizabeth et Gérard Garouste (エリザベット&ジェラルド ガルースト) 夫妻によって創立されました。夫妻の言葉によれば、「私たちはアーティストとして、アートの実践が本当の転機となり得ることを知っています。子どもたちは、アーティストとの交流を通じて、自分の想像力を使うことを学びます。何かをつくることを学ぶことで、見ることを存在すること、自己を知ることを学ぶことができます。」私たちの役割は、困難な状況にある子どもたちに対して、寛容さ、アーティストとの交流による発

見、好奇心など、前進するための鍵を提供し、解放と創造の場を用意すること。アートは子どもの心身のバランスを保つために必要不可欠なものなのです。子どもたちが自己を確立し、社会での自分の場所を見つけ、将来を考えることを支援します。今、私たちが生きている時代は、とても混乱していますが、社会的絆と教育は二つの重要な基盤なのです。多くの家族が経済的、あるいは社会的な困難に陥り、多くの子どもや若者が社会で自分の場所を見つける可能性に気づけずにいます。ラ・ソース・ガルーストは、これからも彼らのためにあり続けたいと思っています」



ビエール・ジェズベリエ(画家、彫刻家)による授業

信念の砦から生まれる、名前のない確かもの

穏やかな郊外の城に築かれた信念の砦。その強い決意は少なからず私たちの胸を打つ。そして、アトリエでの授業が始まった。今回はアーティストPierre Genouvrier (ピエール・ジェヌヴリエ) (画家、陶芸家 <https://pierregenouvrier.com/>) によるアトリエだ。ピエールは6ヶ月、ここに滞在し、ラ・スース・ガールストのプロジェクトに携わる。アーティスト個人用のアトリエも準備され、終了時には個展も開催される。アーティストにとっての支援もあり、学校が休みの水曜日に開かれる授業 (毎週水曜開催3ヶ月間がワンクルのアトリエ) は両親にとっても有意義だ。何より、子どもたちの生き生きした顔、顔、顔。真剣な眼差しがあれば、笑顔が溢れたり、まあ、じっとしている子はいない。今回のアトリエのテーマは“架空の動物園の創造”。子どもたちはそれぞれ作りたい架空の動物をまずデッサンし、質感も考えながら徐々に具体的に、名前もつける。それをアーティストやラ・スース・ガールストのスタッフとともにオブジェに仕上げていくのだ。まず針金やダンボールなどで骨組みを作り、そこに紙と糊を混ぜた紙粘土で肉付けし、色をつけていく。架空の動物なのに、今にも動き出しそうだ。平面の絵から、子どもたちの手で立ち上がっていく造形にはエネルギーが溢れて、翼を持つものは飛び立ちそうな勢いだ。作品が、完成した際には、展示会を開き(6月)、親たちや来場者を前に、自分の作ったオブジェのプレゼンテーションも行う。同



子どもたちがつくった架空の動物たち

授業中の制作風景

時にアーティストの個展も開催される。ここでは学校ではない。アートに良い悪いもない、自由に自分の思いを表現できる場所だ。アーティストと子どもたちのコミュニケーションから生まれる名前のない確かなもの。もちろん、アーティストも子どもたちからいろいろなものを学ぶ。そしてこの豊かな自然の中、歴史のある場所からもいろいろなアイデアが生まれてくる。前進のための鍵に形はない。ただ、子どもたちの眼差しの方向に光があれば良い。アートと社会の交差点は、どこに曲がっても、きっと未来に向かう道につながっている。



ラ・スース・ガールスト・ヴィラルソー ディレクター
アンヌ=マリール・ヴェイヨン

Life of Café

テーブルを巡る、夢の国の美しい料理たち。
幸福のビストロノミーに薫るカフェイズム

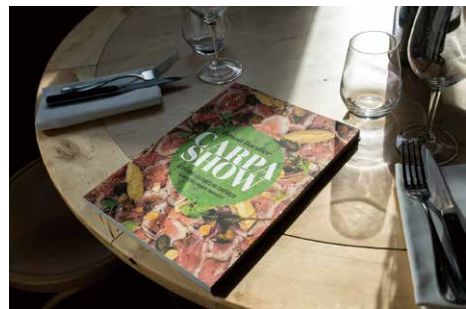


Benoît BORDIER ブノワ・ボルディエール
Le Saint Joseph オーナーシェフ

ビストロの気軽さで、ガストノミーの美食学をカジュアルなテーブルに表現する
ビストロノミーの名店Le Saint Joseph。
オーナーシェフ、ブノワ・ボルディエールの料理はすべての皿にアイデアがあり、
季節の輝きがあり、漲る生命の息吹がある。
その美しい料理たちを生み出すのは、ブノワがJURAとともに紡ぐ、ゆとりあるカフェタイム。
今日もまた、コーヒーの香りから、パリの日常を彩る新しい美食たちが生まれる。

ガストロノミーが、ディズニーランドだった

パリ郊外の近代的なビジネスエリア、クールブヴァアから程近く、いかにも小綺麗な郊外の住宅地という風情の街並み。その日常の絵の中に La saint Joseph はきちんと佇んでいる。デザイナー、ニコラが紹介してくれただけに、広くはなく、豪華ではないけれど、清潔感があり、ちゃんと洒落ていて、ちょうど良い光に包まれている。居心地の良い空間だ。まだ開店前、畳まれたオープンエリアのテーブルをすり抜け、ドアを開ける。オープン前のカウンターから、真っ白なコック服と優しい笑顔。カウンターには、彼の料理本が飾られ、その



料理は、ボルディエール家の文化だった

幼い頃から本物にふれたブノワが、料理に興味を持つのは必然だった。そして、何よりも、ディズニーランドの煌めきは、両親によって、毎日の食卓に再現されていた。「母は毎週末に新しいレシピの料理を作ってくれました。決して同じものは作らなかった。料理は我が家の文化だったのです。その後、両親はプルーヌの海沿いの街、ラ・ポールでレストランのオーナーになります。自分たちが大切にしてきたこと、美味しいものを作り、楽しんでもらうという夢を実現したのです。私は、9歳になる頃にはすでにレストラン業界で働きたいと考えていたので、10歳の頃には、お小遣いかせぎに両



前菜/ウフマヨネーズ カフェ風味
フランスの伝統的な一品。ゆで卵に自家製マヨネーズにカフェを入れたものがのっている

横には JURA も並んで迎えてくれる。なにしろ、ニコラとともに、JURA のマシンからインスピレーションを得たオリジナルデザートを作ってくるというのだから楽しみだ。デザートの前に、カウンターの料理本も気になったので、ブノワの話聞いてみた。「僕が料理に情熱を持つようになったのは両親の影響が大きいですね。二人とも料理が好きで、本当に美味しいものの価値を知っていました。何しろ、まだ7、8歳の頃から、正装をして、ガストロノミーの星付きレストランに連れて行ってくれたりしました。もちろん、毎回



親のお店でお手伝いを始めました。ワクワクする毎日、本当に楽しかった。」
ボルディエール家の文化をときめきながら受け継いだブノワは École Hôtelière (フランスのホテル飲食業界組合が人材育成のために設立した学校) に進学。卒業後は星付きレストランなどで修行を続ける。そして、ホテルクリヨンにいた時に同じ学校を出ていたキャトリーヌに出会い、そこから、ともに料理の世界へ漕ぎ出していくことになる。「同じ職場で知り合い、同じ夢を持つ彼女と結婚できたことは、私にとって大きな喜びでした。料理について語り合い、味わい、暮らしていく、とても幸せな毎



メイン/チキンのロティ ジャガイモのビュレ カフェ風味

新鮮な驚きがあります。ある時、オマール海老の爪がほうれん草に包まれている料理を見て、これはどうやって作るのかと聞くと、まるで目の前で料理をするかのように丁寧に教えてくれました。私の頭の中で、オマール海老がゆがかれ、色が赤に変わり、ほうれん草の緑につつまれていくのがまるで映像のように流れている感覚です。大きなワゴンいっぱいチーズが並んでいるのを見れば、どれが美味しいのだろうとワクワクしたりしました。レストランに行くたびにお祭りの気分。私にとってのディズニーランドのようなものでした。」

日。そんなある日、二人で自宅近くのレストランで食事をした時に、とても気に入ったのがこの店なのです。オーナーが売りに出すことを聞いた私たちはここで、料理をつくり、夢を追い求めることを即決しました。」オープンした2017年。今年で7周年を迎える。ブノワのアイデアいっぱいの料理が食べられるピストロノミー。ソムリエでもあるキャトリーヌ。彼女がワインとサービスを、ブノワは料理を担当する。二人では働くのはとても楽しい。母のように毎週というわけにはいかないけれど、2ヶ月に一度メニューを変える。料理の可能性をどこまでも追求する。それもボルディエール家の伝統かもしれない。



Le Saint Joseph Benoît BORDIER ブノワ・ボルディエール

<https://lesaintjoseph-restaurant.fr>
100 Bvd de la République 92250 La Garenne Colombes
Tél : 01 42 42 64 49
火曜 - 金曜 (ランチ、ディナー) 12h15 - 14h, 19h15 - 21h30
土曜 (ディナーのみ) 19h - 21h30 日曜休



JURAのお手前と、ニコラのデザート

「レストランでは最後に小さな焼き菓子がコーヒーと出てくる。とても幸せな時間ですね。美しく美味しい料理とワインをせっかく楽しんだのに、最後のカフェが美味しくなければ、レストランでの良い思い出が台無しになる。美味しいカフェは、レストランにとってとても重要な最後のサービス」
常に美食を追い求めるブノワ自身、カフェへのこだわりはとても強いものがある。そして、もちろん自身にとっても、毎日を彩る大切なアイテムだ。「子どもの頃、家族と一緒に食事をした時。角砂糖をカフェにちょっとつけて味わったのが初体験。初めは砂糖を2つ入れた甘いカフェだったのが徐々に砂糖の量が減り、今はブラックで、一日に6-7杯飲みます。朝起きてアメリカンタイプを飲み、レストランに来て

エスプレッソを一杯。ランチのサービス前にエスプレッソを一杯。サービス後に一杯。そして夜自宅に帰って2-3杯。朝のカフェは目覚めのもの、それ以外は全て喜び。単に味わうだけのものではなく、カフェがある空間を楽しんでいます」
カフェのある空間には、JURAがある。美しいデザインのマシーンを目で楽しみ、豆がひかれる心地良いグラインド音、立ち上がる香り。少しずつ抽出されるカフェ。「JURAは、一つひとつの工程が美しく、楽しむことができる。まさに日本の茶のお手前のようなだと思います。一般的に料理人はカフェ好きが多い。カフェの温かさや深い香りは、疲れをスッととってくれるので、新しいアイデアが生まれてくる。使い方もシンプルで美味

しく、それぞれのシーンで完璧な役割を果たしてくる」最後に、バカラのクリスタルなど手がける友人のデザイナー、ニコラと一緒に考えたというデザートをつくってくれた。美しく美味しいものを作るというコンセプト。もちろん、カフェとよく合うデザートでなければならない。テーブルに振る舞われた一皿はとても美しく、「J」の文字もあしらわれている。「ニコラのスペシャリテ。JURAは山のある地域なので、ガラスのような透明感とレモンバームを雪のイメージのクリームで包みました。J/JURAとJsepheのJ、そして jeu (フランスではカフェのことです)。私のカフェへの想いを表現してみました」料理への尽きることのない愛情と、溢れる好奇心。ブノワとキャトリーヌの美しい日常はいつも、いつまでも、パリの人々に至福の食時間を届け続ける。

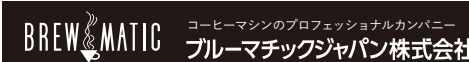


世界最高レベルの 家庭用全自動コーヒーマシン

喜び、万能性、ラグジュアリーの完璧な組み合わせ
JURA が誇る家庭用ベストセラーモデル、E8。
再構築された美しいデザインに、
これまで業務用マシンでしか見られなかった
様々な機能を搭載。
バリスタ品質の再現性を極限まで高めました。
全自動コーヒーマシンの最高峰がさらなる進化を極めた、
世界の家庭用マシンを変えていく JURA フラッグシップです。



- Dark Inox
- Chrome
- 電源・消費電力・電流:100V-1250W-12.5A
- サイズ幅280×奥行446×高さ351mm
- 重量:9.6kg ●電源コード:1.1m ●水タンク容:約1.9L
- カラー:ブラック ●昨日:全自動式豆、粉両対応 ●付属品



〒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

食の持続可能性

農場とレストランの美味しいリレー



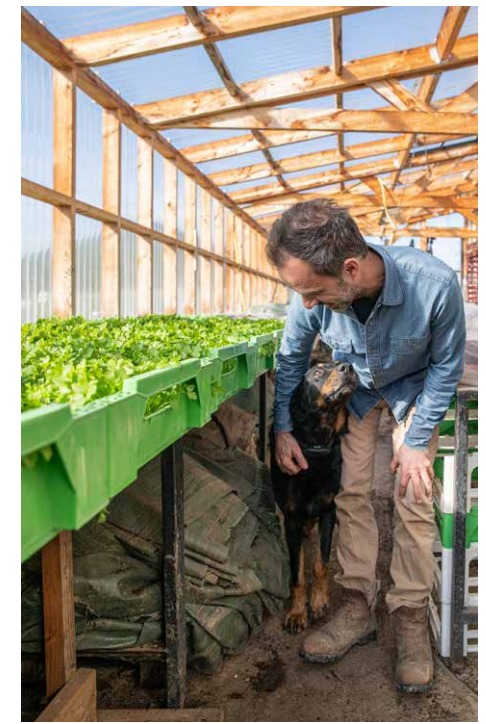
歴史的建造物と近代建築が密集するパリ中心部から、車で1時間ほど走ると、周囲の風景は驚くほど牧歌的なものになる。緑豊かな森や畑、牧場がぼつぼつと点在する中に、Ferme MÛRE (ファーム・ミュール) はあった。大きな木製の門を抜けて、まず出迎えてくれるのはオーナーの愛犬と、にぎやかな鶏たちの鳴き声。どこか懐かしさを感じる土と草木と動物たちの匂いに包まれたこの農場のオーナーであるArnaud Dalibot (アルノー・ダリボ)さんは、パリで複数のレストランと食材店を営んでいる。そのレストランの一つ、MÛRE Saint Marc (ミュール・サンマルク) はオペラ・ガルニエやルーヴル美術館からもほど近い場所にあり、平日のランチ時はすぐに席が埋まってしまう。近隣のオフィスワーカーたちから、野菜をふんだんに使用したメニューが美味しくて健康的だと人気なのだ。本当に美味しい食材をたくさんの人に届けたい、もっと豊かで楽しい食生活をおくってほしい。そんな想いからアルノーさんがつくりあげた農場とレストラン取材した。

0からの農場づくり、食材を活かすレストラン

アルノーさんが農場を始めたのは、2017年のこと。経験もノウハウもない0の状態からスタートしたと言う。「元々はフィナンシャルとマーケティングが専門で、LVMH (モエ・ヘネシー・ルイ・ヴィトン) で働いていたんだ。グローバルなビジネスをしていたから、日本にも4年ほど滞在したし、アメリカで暮らしたこともあるよ。その仕事に不満はなかったけど、自分が本当にやりたいことは何だろうと考えて、ずっと興味があったエコロジーや食に関わる事業に挑戦しようと思ったんだ」2012年に会社を辞め、2年の準備期間を経て2014年に最初のレストランをオープン。農場の前にまずレストラン経営を始めることで、つくった作物をスムーズに活用できる体制を整えた。アルノーさんが目指すのは、一部の富裕層向けオーガニック商品ではなく、誰もが手にできる価格で質の良いものを提供し、日常生活を豊かにしていくこと。レストランで使う食材をつくるために農場経営まで行っている例は他にもあるが、それらはいわゆるラグジュアリークラスのレストランで、気軽に通える場所ではない。

「僕が大切にしたい環境をこれからも守っていくには、たくさんの方が環境のことを考え、行動できる社会にな

らなければならない。一人ひとりの意識が少しずつ変わることで、大きな影響力になるからね。だからレストランや食材店のお客さんにも、環境の良い農場できちんとつくった作物だから美味しいということ、そして美味しい作物を生み出す環境を守る活動が大切だということ伝える工夫をしているんだ。具体的には、使い捨てカトラリーを不要と言ってくれたら10サンチームの割引、テイクアウト用にタッパーなどの容器を持って来てくれたら40サンチームの割引、というようにね」アルノーさんはさらに、ともに農場やレストラン、食材店を営む仲間を増やすことも計画している。次の冬には、ファーム・ミュールから45km離れた場所で2つ目の農場経営を始めるそうだ。



Arnaud Dalibot (アルノー・ダリボ)
農場とレストラン、食材店を営む。レストランで提供するメニューのレシピは自身で考案している。今後の目標はレシピを増やすこと、農場の栽培品種を増やすこと、2冊目の本を出すことなど。



農場で最も大きな建物は、アルノーさんの週末の住居と温室、農具倉庫、メニュー開発用キッチン、食材保管庫などを兼ねている。



温室で育苗中。ある程度育ててから、天候の良い時に畑に植え替える



農作業用の道具。手作業が多いため小さな道具も多い。

昔ながらの農作業が色鮮やかな実りを生む

ファーム・ミュールでは、約12,000㎡の土地で140種ほどの野菜や果物の栽培を栽培している。にら、ねぎ、玉ねぎ、キャベツ、ケール、グロゼイユ、カシス、フランボワーズなど、季節ごとにさまざまな作物を収穫できるが、特に収穫量が多いのは9月で、その時期は農場中が鮮やかな色で満ちるそうだ。さらに、ロバと鶏の飼育、量は少ないが養蜂も行っている。

農場で働く従業員は現在6名で、さらに2名の研修生も通っている。小規模な農場なので、トラクターなどの大型機械を入れての農作業は難しく、昔ながらの農具をつかった手作業がメイン。3月から6月にかけての苗を植える時期が、最も忙しいのだとアルノーさんが教えてくれた。

「農場責任者と一緒に、効率の良い動線やシステムを考えて取り入れたんだ。手作業でもできるだけ負担なく働けるようにね。農具や資材は長く使えるものを用意して、

ゴミが出ないようにしているよ。以前はレストランの有機ゴミを肥料にできないかと考えていたんだけど、それは法律的に難しいとわかったのと、料理で火を通した食材は肥料に向いていないこともあって、やめたんだ」農場では収穫物の保管と加工も行っている。半地下で涼しい保管庫の棚には、瓶詰めフルーツコンポートやトマトコンフィ、ハチミツなどがずらりと並ぶ。レストランで使うソースも、ここで仕込みまで終えてから運んでいるのだそう。一般的な農場では形の悪い野菜や、傷がついてしまった果物は売り物にならないため廃棄されるが、ここではスープ用の素材として十分に使える。せっかくの自然の恵みを無駄にせず、活かし切ることができるのは、レストランと農場が直結する体制のおかげだ。

アルノーさんは、これからさらに栽培する品種を増やしていきたいと語る。来年、再来年と、農場が色鮮やかな季節を迎えるたびに、レストランのメニューはさらに豊富に、美味しくなっていくそうだ。



アルノーさんの愛犬、オウジ。日本語の「王子」から名付けられた。農場内でパトロールや昼寝をしながら、気ままに過ごしている。



Mûre <https://www.mure.family>

健康的で美味しく、しかもお得な日替わりメニューのレストラン

ミュール・サンマルクのメニューは、毎日変わる。農場から届く食材に合わせて、美味しく食べられるメニューをつくらせているからだ。週に1回ずつ「肉の日」と「魚の日」を設けているが、主な食材は野菜、フルーツ、卵。自信を持って良い食材だと言えるものを提供したいというアルノーさんのこだわりから、どのメニューも野菜多めとなっている。

カウンターでの注文の際に、前菜、メイン、デザートそれぞれのサイズを選ぶことができるのも、ミュール・サンマルクの特徴の一つ。少食の人が食べ残してフードロスを出すことがないようにという配慮だが、もちろん小さいサイズにすれば価格も割引になるので、ランチ代を抑えたいお客様にも好評だ。テイクアウトでの利用も可能で、使い捨てカトラリーや紙袋が不要なら、その分の割引もある。

テイクアウト用の容器の持ち込みは、日本でも珍しくはない。かつては鍋を片手に豆腐屋さんへ、といった風景は昭和ノスタルジーと感じられるが、容器ゴミを出さないという観点ではむしろ先進的だったともいえる。今、パリでは鍋ならぬタッパーを片手にレストランへ、という風景を企業が推奨しているのだ。ミュール・サンマルクの主な客層は近隣のオフィスに勤める人々で、いくつかの企業は福利厚生の一環として社員にテイクアウト用のタッパーを支給している。

環境意識の高い層から、健康に気を遣う人、単純に美味しいものを食べたい人、ランチをお得に済ませたい人まで、幅広いお客さまが訪れるレストラン。その全員に、食材とともにアルノーさんの想いも届いている。



Plats du jour (日替わり定食)は魚のつみれとワイルドライスのトマトソース。



野菜がたっぷり入ったキッシュと根セロリのサラダ、チョコレートケーキ、ピーズのジュースのランチセット。とにかく野菜が豊富で、見た目以上に腹いっぱいになるメニュー。



力強く駆け回る鶏たち。アルノーさんが柵に近づくくと寄ってくる。



ロバのティムとトモ。ゆったりとした足取りで散歩中。



作業中のスタッフ。この日はズッキーニの苗の植え替えを行っていた。



無農薬で育てているので、畑の葉物野菜はそのままぎって食べることができる。市販のものより味が濃い。



コンパクトな業務用焙煎機で コーヒービジネスをサステナブルに



アメリカから、世界へ。店舗内焙煎市場の可能性を広げ、 CO₂排出量とコスト削減を実現する 煙のでないコンパクト全自動コーヒー焙煎機「Shop Roaster」

世界中に広がり続けるカフェビジネスですが、サステナビリティの観点から見ると、多くの課題を孕んでいます。特に、ビジネスを行う上で地球環境への配慮が当然ともいえる時代、地球温暖化の原因であるCO₂排出量の削減はコーヒー事業者にとっても喫緊の課題です。中でも、コーヒーの焙煎のプロセスにおいて、これまでの主流であるガス式焙煎は、コーヒー業界における炭素排出量の実に15%を占めるといわれています。アメリカのBellwether Coffee社が開発した電動式焙煎機「Shop Roaster」は、ガス・ロースターと比べて、コーヒー豆1ポンド当たりの炭素排出量を実に平均で87%削減。さらに、ガスの配管や排気設備、工事、トレーニングは一切不要ですので、その間の環境負荷も削減することができるのです。しかも、コンパクトで操作も簡単なので、街の小さな自家焙煎の珈琲店などで導入できるため、働く環境も改善。

サステナブルかつ最高品質のコーヒー焙煎を実現しています。

コーヒー豆生産者の生活改善に貢献する サステナブルなビジネスモデルを展開

Bellwether Coffee社は世界のコーヒー文化をリードする西海岸を拠点とし、店舗内コーヒー焙煎機でコーヒー事業者の変革と推進を目指すテクノロジー・カンパニーです。

彼らのElectric Roasting Platform（電気式焙煎プラットフォーム）は、原材料を生産する農業従事者の生活向上と、業界のカーボンフットプリント削減を図りながら、コーヒー事業者による仕入れ、焙煎、収益性向上を一つのソリューションで実現する画期的なシステムです。「Shop Roaster」をフラッグシップとして、世界中のコー

ヒー焙煎プロセスから化石燃料を排除し、サプライチェーンを強化することにより、小売業者や農業従事者のため、そして地球のためのより良い未来の創出を目指すという理念の実現を目指しています。

さらに、Bellwether Coffee社はコーヒー豆生産者の生活に配慮して調達されたサステナブルなコーヒー豆を、独自の焙煎レシピ付きでラインナップするBellwether Green Coffee Marketplaceへのアクセス権をセットで提供。農業従事者の生活向上にも貢献するビジネスモデルを展開しています。2024年、Bellwether社は日本にも上陸。業務用コーヒーマシンのプロフェッショナルカンパニーであるブルーマチックジャパン社とのパートナーシップにより、日本のカフェビジネスにおけるコスト削減・CO₂排出量削減を実現し、フレッシュなコーヒーをお客様に提供していくことが、サステナブルなコーヒービジネスを日本に普及を目指しています。



ブルーマチックジャパン株式会社

〒224-0041 神奈川県横浜市都筑区仲町台 5-4-22 TEL: 045-947-0801