

パリの道は

「Je ne sais pas !」(私は知らない!)—学生時代の第2外国語はフランス語だった。先生は「フランスに行くなら、このフレーズは絶対覚えておけ」と言った。万が一トラブルに巻き込まれ、当局に捕まっても、知らないと言いつづければしらを切り通せるという。一体、先生はどんな場面を想定していたのだろう。よく分からない。

しかし、まさか自分が「Je ne sais pas!」に悩まされることになるとうとは。それは4年前の9月「モネの愛した浮世絵展」の事前取材で念願の渡仏がなかった時だった。

初っぱなの取材先は、ジヴェルニーの本家本元・モネの庭。休館日ゆえ、朝一番からゆっくり取材に応じてくれるとのことで、午前9時、意気揚々とインターホンを押した。ところが、返ってきたのは「Je ne sais pas!」をはじめ「ne...pas!」「ne...pas!」「ne...pas!」と否定形の嵐。現地在住のコーディネーター、円山和子さんを介さなくても、相手が「そんな話、聞いてない」「対応できない」と言っているのが分かる。

百戦錬磨の円山さんの切り込みで何とか取材はできたが、話を聞けないかも...という不安な気持ちを、やっと入れたモネの食卓の黄



ヌパ体験

高知新聞社社会部

松井久美



迷路?

色い壁と、壁一面の浮世絵が癒やしてくれたことはいまだに忘れられない。「こちらでは、半分以上は怒っていないくてはいけない」と円山さん。約束通りに面会や取材ができる日本の状況は、ありがたいのだと実感した。

パリの街角では、自分の方向音痴も思い知った。碁盤の目の街に慣れた身には、放射線状に広がるパリの道々は迷路。モネらの浮世絵コレクションを支え、ジャポニスムの隆盛にも寄与した画商、林忠正の店舗があった場所を探した時も迷いに迷った。訪ねるのを諦めていた雑貨屋さんやパッサージュに偶然たどり着いたのは拾いものだったが...

その後、パリ経験が長い高知市在住のランジェリーデザイナー、菊池佳代子さんに、小さな通りの名前まで入った便利な地図帳を教えてもらった。たぶん、それがあれば迷子になることもないだろう。そぞろ歩きを楽しみ、山盛りのムール貝と白ワインに再び舌鼓を打てるのはいつの日か。学生時代、もう一人の先生からは「Je suis content.」も覚えておくと良いと教わった。今度行った時には「ヌパ」ではなく「満足です」と発してみたい。(まつい・くみ 同部副部長、高知市出身)

※高知新聞社が主催した「モネの愛した浮世絵展」では、高知日仏協会の皆さんに本当にお世話になりました。あらためてお礼申し上げます。



貸自転車 ヴェリブで爽快感!!

山崎 祐依

パリのオペラ座裏手に位置する百貨店、ギャラリーラファイエットと、サント・トリニテ教会の間あたりに住んでいる。時刻の節目には鐘の音が聞こえ、人通りの多いカルティエだ。ただラファイエットが休みの日にはこの辺りの商店のほぼ全てが閉まるし、その人通りの半分は買い物目当てのアジア人だ。暮らしやすくはあるがなにせアパートマンの家賃が高い。なにより大家さんが良い人であるという今以上の物件を探すのは物凄く難しい。そういう訳で2年間、同じこの家で暮らしている。



ところで現在通っている学校までは徒歩とメトロで15分の距離なのだが、モンマルトルの近くなので位置的には坂の上だ。そこを、ヴェリブという公共の自転車サービスを使えば5分で家まで帰りつくことができるということがわかった。ムーランルージュを背にしてトリニテ教会脇まで一直線に坂を走り抜ければすぐにわが家だ。この爽快感はたまらない。しかしこの発想にしばらく至らなかったのは、以前ヴェリブを借りるのに失敗し違約金を取られた苦い思い出があったからである。ヴェリブは誰でも1ユーロで30分乗れ、返却すればまた30分間乗ることができる、というサービスなのだが、自転車をステーションに返却できなかった場合150ユーロの違約金をカードから引かれてしまう。そのトラウマでしばらく利用できずにいたのだが、便利さに気付いてヴェリブ中心の移動手段に変えた。自転車で走るとパリの道路をより知ることができるし、経済的にも環境的にも私のダイエット的にも非常に良いはずだ。ただ坂の上のステーションにはあまり自転車がなくて、坂の下のステーションには返却する場所があまりないというのは仕方ないこととはいえ毎回ハラハラする。これはヴェリバー(ヴェリブを使いこなす者達の呼称)の共通の心配事だ。

ちなみに最近はおトリブという車バージョンのサービスもはやり出した。これを見て国際免許証を取得して行ったのだが、事前登録にオペレーターとの会話があったり、マニュアルとかオートマとかの関係があったりしてまだ登録はできていない。というか、パリの道路は完全に歩行者優先、自動車最下層なので皆が信号無視をしまくり車同士がコンとぶつかっても「大丈夫、大丈夫」で終わる。そんな所で運転をする勇気がまだ私にはないだけだ。自転車の車道通行には慣れてきたのでいずれは挑戦したいことではある。

そして、パリの夏は短い。ついこの前重い腰をあげて冬物の衣服をトランクにしまった気がするのだが、もうその中身を夏物と入れ替えなければいけない時期が来てしまった。私がパリに留学してきて今年で早3年目になるが、その中で高知県人の私が「あー夏だなー!生きてるなー!」と体中で太陽熱を浴びることができた日といえば数えるほどしかなかった。そのうちの1日が今年の8月末某日だ。その時私は、母(=高知日仏協会会員・山崎紀代さん)そして、その友達と共にシャトレー駅の近くに2週間部屋を短期借りしていた。パリの中心に位置し、どこからもアクセスの良い好立地、部屋は最上階で全ての部屋にバルコニーがついており、そこから右手にはサクレクール寺院やノートルダム、左手にはレアルのざわめきが見渡せるすばらしい部屋だった。



▶パリ市内で母・紀代さんと



▶アパートマン前の筆者

しかし、パリの多くの物件がそうであるように、その部屋にはクーラーがなかった。フランスはいくら暑くなるうと湿度が上がりにくいので、クーラーがないと生きていけないという程にはなりにくいのだが……その日は非常に珍しい例外だった。私たちは最上階の熱が押し寄せる部屋で水風呂に入り眠ることしかできなかった。結局、3度も水風呂に入る始末だ。6月くらいまで肌寒く、夏の間も雨の続いた冷夏だったように思うが、こういう日が年に2度ほどあるのがパリだ。

この夏は日本、スイス、ベルギー、とちょこちょこ飛び回ったのだが、あの暑さは忘れ難い。かと思えばもう秋で、秋というか初冬のような寒さの日もある。長くフランスに住みフランス語も堪能になった日本人の方に「まだうまく喋れないんですけど…」と聞くと、「やっぱり5年かかるみたいだよ」と言われた3年目、今年こそはパリの

四季をもっと感じたいものだと思う。短い秋の間にブローニュやヴァンセンヌの森のほうにも足を伸ばしたい。

(やまさき・ゆい 高知市出身。日本大学芸術学部卒。仏語学習後、2010年8月渡仏。現在、前号で紹介したパリの専門学校Fravia Parmeira=国際デザイン・ビューティカレッジ提携校に留学。メイク、モードを勉強中)

高知日仏協会
ホームページ

<http://bunkyo.180r.com/fjk>



KOCHI 巴里祭 2012



副会長に伊野部重、宮田さん 会則改正、入会条件を緩和

総会

高知日仏協会の今年度総会と懇親会（パリ祭）は7月27日、高知パレスホテル内「ラ・プランセス」に約50人が出席して開いた。

総会は佐竹茂市会長の議長で、2011年度事業・決算報告のあと、協会ホームページの立ちあげ、事務局内図書コーナーの開設ほか12年度の予算・事業計画、準会員制など取り入れた会則の改正、役員改選など一括提案、全会一致で承認した。

新会則（別刷折込み＝会員名簿付き）の主な点は、会員増と若い世代の参加を促すための準会員を置くもので、従来、入会に本会員の紹介が必要とした条件を緩和。協会の欧文表記を「Société Franco〜」から、より適切とされる「Association F〜」に変更した。

役員改選では、副会長の三浦一雄氏が健康上の理由で退任されたのと故藤戸謙吾氏に代わって、新副会長に高知銀行会長の伊野部重晃氏、高知新聞社長の宮田速雄氏、新理事に西岡寅太郎商店副社長の石割寿郎氏、鬼田商店代表鬼田知明氏をそれぞれ選任、笹岡良昭氏を専務理事として新たに委嘱した。

和やかにパリ祭

このあと、パリ祭（4、5面グラフ特集）に移り、元NTTジュネーブ事務所次長の伊野部元彦理事がかつて現地で、熟年サッカーチームに所属した経験をもとに「フランスのシニアサッカー」と題して講演。

「高知では1チームだけでいつでも高知代表として出場、新聞では敬老の日のニュースになっても体育の日には取り上げられない」と現役ながらの「不満」で笑わせ、日本の20分ハーフに対し、仏では45分で、エースを入れ替えながらの試合運びの戦略をたてる面白味を紹介、同じシニアでも仏では35歳以降の壮年層でまとめられるが、日本の実際は70代のチャレンジャーも多く、年寄りサッカーと同義語になっているなどを話した。

パリ祭は、ブータンを訪れたばかりの岡内啓明副会長が「皆さんの幸福を祈って…」との乾杯の音頭で開宴。ゲストのツール商業・経営高等教育の研修生イヴァン・ベルチュオ（Yvain Berthiot）君（ブックオフ高知駅店）の「東京以外の町で研修でき、幸せです」との挨拶などもあり、フランス音楽のBGMの中、会員はワインを片手に和やかに歓談の夜を楽しんだ。

グラニエ氏、銅版画展

30日まで 北川村モネの庭

北川村のモネの庭で、故ジャン＝マリ＝グラニエさんの「花・葉っぱ・とげ」銅版画展が開会中で、同園では水の庭の青い睡蓮とともに鑑賞を呼びかけている。

グ氏は仏を代表する版画家で元マルモッタン美術館長。同村をモチーフにした土佐和紙での作品を多数寄贈、今回はこのうち89点を展示。佐竹茂市会長も出席したオープニングで長女のフランソワーズさんは「父は3度来園、こよなく北川村を愛していた」と話していた。



フローラルホールで開かれている銅版画展

高知日仏協会役員（敬称略）

会長	佐竹 茂市（学校法人龍馬学園学長）	理事	大谷 衣乃（フランス語講師）
副会長	池田 馨（元・味處末廣会長）	//	鬼田 知明（鬼田酒店代表）
//	伊野部重晃（高知銀行会長）	//	笹岡 高志（高知放送取締役総務本部長）
//	岡内 啓明（丸三会長）	//（専務）	笹岡 良昭（元テレビ高知報道制作局長）
//	宮田 速雄（高知新聞社長）	//	永野 雄一（ハート&ハート社長）
//	吉村 泰輔（高知パレスホテル会長）	//	西岡 常雄（ポリテクカレッジ高知講師）
理事	青木 章泰（四国銀行会長）	//	野崎 貴典（NHK高知放送局長）
//	井津 哲彦（元・安芸市長）	//	細川 明夫（NPO高知龍馬の会）
//	伊野部元彦（元・キャノン理事）	//	山崎潤一郎（高知新阪急ホテル社長）
//	石割 寿郎（西岡寅太郎商店副社長）	監事	岡崎 誠（高知新聞社友会会員）
//（専務）	上田 静雄（読売新聞OB）	※事務委託	清藤真理子（龍馬看護ふくし専門学校）



9月18日付け高知新聞夕刊「掲示板」◆仲間どうぞ◆に掲載したとおり、高知日仏協会事務局にフランス文化を学ぶ図書・読書コーナー（写真）を開設している。

佐竹会長のフランスに関する蔵書が大半で、歴史書から文献・資料、さらに文学、政治、経済、建築、美術など、あらゆる分野を網羅、フランス語会話・旅行ガイド（ビデオを含む）も取り揃えている。

事務局は原則、月・水・金曜日オープン、自由閲覧だけでなく、無料貸し出しも行っている。あらかじめの午前中の電話で利用者の対応を図っているが、オープンの日以外の利用希望の場合、事前の電話（088-820-1006）が必要。

高知日仏協会のホームページを開設しました

<http://bunkyo.180r.com/fjk>

アクセスはこちらへ

どっと女性閣僚！

古くはイギリスのサッチャー、インドのガンジー、現ドイツはメルケルさんと、そこそこに女性宰相が誕生しているが、フランスのオランド新大統領は、なんと大臣34人のうち17人を女性で固めた。

わが国の場合、1960年の第1次池田内閣で厚生相となった中山マサが憲政史上初の女性大臣で、以後、これまで約20人が就任、土井たか子衆院議長、扇千景参院議長の両院トップ、党代表3人の例はあるが、それにしても仏の全閣僚の半数を女性というのは、選挙前からの「公約」とはいえ、G8の国が実行したのは世界の驚きが集まった。

欧州各国の中には「宰相や大臣、議員に男性が多すぎる」との声もあり、仏では2000年に選挙に立候補する人の半数は女性にすることを法律で決めている。スペイン、ノルウェーでも、これまでに大臣の半数が女性の政府を実現しており「男性だから、女性だから大臣ではなく、能力、適正第一で」の声もあるようだが、世界的には女権拡大の波が確実に高まっている。

失業者300万人

フランスの8月末の失業者は、失業率の高い海外県を除いて298万人に達した。

9月2日、ミシェル・サバン労働雇用相はRadioJのインタビューに答えて「失業者が300万人を超えた」とし「まだ増加するのかもしれない」とし、ウィとしか答えられない」と発言、「この傾向が逆転することは可能だが、それは経済的な政策、欧州の政策にかかわっていることだ」と続けた。

一方、リベラシオン紙の世論調査によると、オランド大統領の支持率は3か月前より7%落ちて55%に。また大統領が公約を守ろうとしていることを55%が認めながらも、67%が公約の早急な実現を望んでいるという。新政府の雇用対策に満足している人はわずか30%とか。

モンマルトルが No.1

さる5月、恒例のパリで一番おいしいバゲットを決めるコンテスト「バゲット大賞」が開かれ、55～65センチ、250～300グラムまでの厳しい規定をクリアした124本が集まった。

激戦の中、最優秀バゲット賞を獲得したのは18区モンマルトルのセバスチャン・モヴュー（Sébastien Mauvieux）さん。一昨年、昨年に続く18区のパン屋さんの3連覇で、モヴューさんは18区で5人目の優勝者となった。

優勝者には毎年4000ユーロの賞金と1年間大統領が食べるバゲットとしてエリゼ宮に納める権利が与えられるが、パリ1のバゲットを口にできるのは、フランス大統領ならではの特権？モンマルトルでバゲットを一夢は広がる。

まるで「ひろめ市場」の野外版——いささか旧間に属するが、フランスの食文化を楽しむ「アペリティフの日in土佐」（写真）の催しが、6月の第1木曜日の夕、高知市の中央公園で開かれた。

アペリティフ（Aperitif）とはフランス語の食前酒のこと、フランス式のおしゃれな習慣を広め、楽しもうと2004年に提唱され、翌05年に6月の第1木曜日を記念日として登録。すでに世界で20か国に広がりが見せ、ボジョレー・ヌーボーの解禁日と合わせて、仏食文化の販促につながる人気を得ている。

高知での開催は3度目で、県内の仏料理のシェフ、ソムリエらが集まり「ベルエポック土佐」を結成して主催。地産地消、地域の観光振興を目標に掲げている。

アペリティフの日in土佐



OVNIは

UFO パリの日本語新聞

創刊から30年余、在仏日本人に欠かせない情報誌がパリの日本語新聞「Ovni」（オヴニー）。79年から毎月1日、15日の2回、6万部を発行（無料）、フランスだけでなく、ベルギー、そして日本でも配布され、根強い人気を保っている。

Ovniの特徴は、3行広告（Annouces）として掲載される豊富な賃貸住宅・求人情報とパリ、仏全土のさまざまな分野に詳しい記者のオリジナル記事。特に3行広告は、かつて

パリで暮らした人や、これから住みたいと思う人に住宅事情、内容を提供している。

紙面は独特のカラーを持ち、在仏人の視線で書かれ、日本のメディアでは詳しく取り上げられることのないフランスの政治・経済事情や交通機関、税金問題など身近なことにも触れている。また、スクラップ保存の読者も多いといわれる他のレシピ本やガイドブックにはない料理、レストランなどを紹介。さら

らに子どもの生活、カップルの生活といったフランスの暮らしが生き生きと描かれる連載、文化面には最新のアートや映画、演劇、音楽なども満載している。

ちなみに「Ovni」はobjet volant non identifiéの略で未確認飛行物体を意味し、英語だと「UFO」。

ウェブサイト（www.ovnina.com）も開設されており、紙面のすべてがオンライン閲覧できる。

オヴニー本紙のバックナンバーは高知日仏協会事務局にも取り揃えています。



一昨年のほりまや橋商店街の来場者300人から、昨年の約500人に比べ今年は約1500人と、高知新聞の女性用広報誌「K+」特集もあって急増。高知日仏協会会員西岡寅太郎商店、高知パレスホテル「ラ・プランセス」ほか「パール パッフォーネ」など22店がブースを構

え、仏ワイン各種、ムール貝サラダ、キピナゴ・エスカベッシュ、鯉マリネなど一ロケッシュを会場いっぱい並べて、ファンを舌を唸らせ、売り上げの一部は東日本大震災の義援金として寄付された。

フランス農業食料漁業省、同食品振興会が共催、高知日仏協会が後援しており、来年は6月6日に行われる。仕事帰りのアペリティフ、今から楽しみにしている人は多い。

ポテトサラダ

お惣菜の定番「ポテトサラダ」をオリジナルレシピでお教えいたします。たかがサラダ、されどサラダであり、さまざまなタイプがありますが、シンプルでジャガイモの味と存在感を出した逸品に仕上げましたので、ぜひ作ってください。

○○○ 材 料 ○○○ 6~7人分


ジャガイモ……………450~500g	マヨネーズ……………70g
キュウリ……………1本	ビネガー……………大さじ1
タマネギ……………50g	塩……………適量
ゆで卵……………1個	こしょう……………適量

○○○ 作り方 ○○○

- ① ジャガイモをよく洗い、茹でます。菜箸ですっと通ればOKです。冷まします
- ② キュウリは2ミリのスライス、タマネギも同様に切ります。塩を当てて水分が出て軟らかくなったら軽くもんで水に取りキッチンペーパーで絞ります
- ③ 卵は水から火にかけて沸騰したら7分茹で、流水に落とし冷まします。白身と黄身に分けてそれぞれ刻みます
- ④ 冷めたジャガイモの皮をむき、厚さ1センチの銀杏(いちょう)切りにします。ボウルに移して、そこにビネガーを振りかけよく合わせます。このビネガーは必ず入れてください。(これがあるかないかではおいしさに関わります)
- ⑤ ④のジャガイモのボウルにキュウリ、タマネギ、ゆで卵、マヨネーズ、塩・こしょうをして少しジャガイモをつぶす感じでよく混ぜ合わせます
- ⑥ 皿に盛りつけて出来上がりです

○○○ ポイント ○○○

ジャガイモに振りかけるビネガーは酢でも構いません
ジャガイモはメークインよりは男爵系が良く、特にキタアカリで作ると最高です
仕上げにパセリのみじん切りを散らすのも良いでしょう

 マヨネーズも市販のものでなく自家製なら、さらにおいしくなります

<マヨネーズの分量>仕上がり量約200g (3回分)

卵黄……………1個	ビネガー(酢)……………20cc
マスタード……………10g	サラダ油……………175cc
(粉カラシを水で溶いたもの)	塩・こしょう……………適量

○○○ 作り方 ○○○

- ① ボウルに卵黄を入れ、水で溶いたマスタード、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせます
- ② サラダ油を少しずつ入れながら泡立て器で混ぜていきます
- ③ サラダ油を半分くらい入れたら、ビネガーを半量加えます
- ④ 続けて残りのサラダ油を入れます。その間にビネガーも入れておきます
- ⑤ 出来上がりです
※最初にビネガーを入れてサラダ油を加えて混ぜていくと分離する確率が高いのでサラダ油半分の時に入れます

BULLETIN	No187,188	広島日仏協会	ARC-EN-CIEL	No36	鎌倉日仏協会
NOUVELLES	No133,134	日仏会館	大阪日仏協会報	No30	大阪日仏協会
日仏文化	No81	日仏会館			

高知パレスホテル 



田中秀典シェフの横顔

高知市出身。高知西高一、大阪あべの辻調理師専門学校卒業。大阪・心齋橋 フランス料理「ピストロ・ヴァンサンク」、三翠園ホテルを経て高知パレスホテル入社、現在同ホテル、フランス料理「ラ・プランセス」料理長。ソムリエ呼称資格。

 事務局近着資料

P'tite note

編集後記

ロンドン五輪での日本代表女子選手の活躍が、男子を大きく上回るなど、なにかと女性の頑張りに目を見張ります。フランスのオランド政権での女性閣僚の大量進出にあやかっただけではありませんが、今号は巻頭エッセイ、高知の女性のパリでの奮戦記などを中心にしました。女性陣に大拍手です。(S)

LE BULLETIN de l'association franco-japonaise de Kochi

高知日仏協会 会報 numéro 36

2012年11月3日発行

発行者 〒780-0056 高知市北本町1-5-3

高知日仏協会 会長 佐竹 茂市

TEL.088-820-1006 FAX.088-820-1017

印刷所 高知市葛島1丁目10-70 株式会社高知新聞総合印刷