

2005年、51歳の春、ランジェリーデザイナー制作を学ぶために単身フランスに渡った。

その当時、私は最愛の夫を亡くし、寂しさに苦しみ、嘆き悲しんでいた。だが、ある時、こんな気持ちで生きていてはいけない、残された人生をせめて元気に生きがいを持って明るく生きていかなければならない、と気づき、若い頃からの留学願望の実現に踏み切った。とはいえ、専攻の英語ではなくフランス語圏への旅立ちであつた。

こうして始まった、二度目の学生生活。そして、新たな文化圏での新しい人生。楽しかったり、辛かったり、苦しかったり、思い起こすと、3年間頑張り通せたことのひとつにワインがあつた。

モードの勉強の厳しさもさることながら、フランス語での授業についていくには集中のしつぱなし。帰る頃には頭はもちろん、体もくたくただった。しかし、学校から足取り軽く向かう先は：ギャラリー・ラファイエット紳士館の2階にあるワイン売り場。ディネ(ディナー)の前のアペリティフとして、そこでちょくちょくお友達とのピエールと待ち合わせをしていた。

このムッシュユーは、フランス中のオルグ(パイプオルガン)の修復に携わっている第一人者で、本も8冊ほど執筆している、その世界では名の知れた人である。お陰で、私は彼に連れられてたくさんのエグリーズ(教会)を巡り歩いた。イヴという名のオルグ職人のアトリエも訪れた。そして、教会

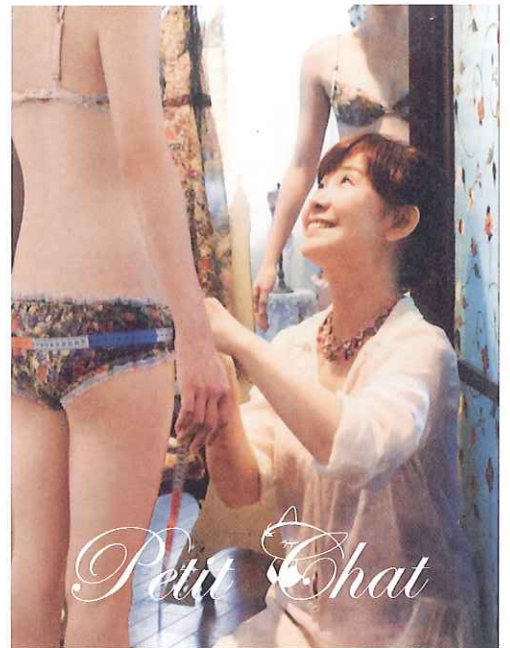
学校帰りのアペリティフ

修業の「支え」がワイン

ランジェリーデザイナー 菊池佳代子

にあるあの大きなオルグが造られる過程を目の当たりにした。私の背丈の倍以上もある大きな大きなテュイヨ(パイプ)、木で組まれた大きな箱の中の鍵盤やボタンなど。オルグの修復を終えた後の小さな村のセレモニーにも同席した。なんとすばらしい経験であつたことか。

そして、このムッシュユーが大好きなのが、ワイン。私の授業が終わるまで、このワイン売り場の中央にある立ち飲み用のテーブルで、そこに集まる人たちとワイン談義に花を咲かせながら時間をつぶしているのだから。一方、私も美味しいワインがもうすぐ飲めると思うとルンルン気分、疲れも忘



Petit Chat (プチ・シャ)のアトリエで採寸する筆者=ギャップ・ジャパン社刊「東京オーダー・メイドガイド」より

メモ：菊池さんは、パリのモード専門学校に留学、帰国後高知市内でアトリエ「Petit Chat」を開くランジェリーデザイナーの第一人者で、今春、東京を中心に、紳士服など衣料部門から靴、傘、万年筆、手ぬぐいなどにいたるまで日本を代表する各ジャンルを網羅した「東京オーダー・メイドガイド」(ギャップ・ジャパン社刊)に、地方から唯一紹介された注目のデザイナーの一人。「～ガイド」は、東京を冠しているが菊池さんの登場で、日本のオーダーメイドガイドとも言える一冊になっている。

れてグルメ館へまっしぐら。そのワイン売り場でワインを買って、ソムリエに開けてもらい、その連中と分け合って味わいあうのである。

そこは小さな社交の場で、何十年も通い続けているジョージという80歳近い老人もいた。きまつて毎週金曜日の7時に現れる。とてもお洒落で、いつもジャケットを着て喋りながら、よくシャンパーニュをご馳走してくれました。

知らない人間が、ワインを通して仲良くなる素敵な場所であつた。サルコジ氏が大統領になつて、フランス人も利益追求の働き蜂に少し近づいて、不毛なものとして排除され、今はもうなくなつてしまった。彼らは、人の繋がる大事な場所を失くし、とても悲しんでいた。

私を育ててくれた第3の故郷：Mon Paris...楽しい思い出。(きくち・かよこ)

私と高知日仏協会

前・高知日仏協会副会長
三浦 一雄元駐仏大使本野盛幸夫妻(中央)
を迎えた筆者(左)と三紀子夫人(右)
北川村マキの庭マルモッタン。

掲題での執筆の話をいただき、喜んで受けました。実は昨年2月、わが人生で初めて入院、そして約6か月にわたる化学薬品治療(通院)が必要となり、過度の仕事、アルコール飲料禁止の指示が出るに至り、会社役員(株西岡寅太郎商店副社長)を退任すると同時に、愛着を持っていた高知日仏協会の副会長も退任させていただきました。その際、佐竹茂市会長はじめ協会役員、友人の方々から、心温まるご心配と励ましをいただきました。誌面を借りて厚くお礼を申し上げます。お陰様で病(やまい)はほぼ完治(寛解)。現在は食事でワインを楽しむこともでき、食欲旺盛、回復をハッキリ感じられるまでになりました。

今回の出稿では、大変充実した関係を持たせていただいた高知日仏協会での心に残る活動の一端と、思い出を綴らせていただきました。

活動継続に敬意

協会参加 人生充実の一端に

私はチャレンジに満ちた約39年にわたる三井物産と、関係会社でのキャリアを終えて97年春に、妻の実家・西岡寅太郎商店の経営に加わりました。バブル経済が弾け始め、大方の企業は合理化と新しい発展軸の構築に迫られていた時期、西岡商店は伝統的の酒類問屋からあらゆる面での脱皮と新機軸創出を必要と

▲東京/代官山<レストラン・パッション>
カスレ・ディナー会での筆者(2013・2・15)

していました。ここで私は、13年間にわたるフランスでの多面的仕事の中での、ワインの日本向け輸出、そのノウハウと人脈を活用、社内の熱いコンセンサスの下に、地方問屋による仏ワイン直輸入販売の実現の先頭を走ることになりました。98年6月に第1回の輸入が実現、予想以上の好スタート後、今日に至るまでさまざまな場面で、協会の皆様のサポートをいただくことになりました。

私は高知での仕事と並行して、以前から東京での日仏経済交流協会(パリ・クラブ、常任理事)にも携わっており、主に仏からの日本市場進出に苦戦する仏企業代表たちとの情報交換、懇親活動をしていましたが、さらに高知の協会にも入会。97年7月の高知パリ祭(懇親会)では「変貌する日仏関係」と題して親日派シラク大統領の影響下、仏側の日本との関係強化を目指す動き、フランス人気質などの講演の機会をいただきました。

98年秋、協会の訪仏ミッションでは現地参加をし、パリでの1日をジヴェルニーの「モネの庭」に案内、参加されていた会長夫人の佐竹由己子さん、中村嘉子、北村睦子、溝淵敦子、三谷松太郎さんらとの楽しいひとときも懐かしい思い出です。少し飛んで03年7月のパリ祭では、ゲストに当時の日仏協会会長、元・駐仏大使の本野盛幸さんをお招きしました。「いろんな文明開化・困ったもんだ蒙昧の驚異」と題した講演も、鋭い歴史観で日仏関係の重要性を示された大変興味深い話でした。本野さんとの私の縁は深く、本野さんがモロッコ大使の時に、三井物産カサブランカ所長、駐仏大使時は同物産フランス社長という巡り合わせで、大変親交を深めましたが、本野さんは残念ながら昨年8月、88歳で逝去されました。生前、高知で北川村<モネの庭>マルモッタンを訪ねたことを喜びに話されていたのが思い出されます。

04年5月、高知パレスホテルでのモンフェラン駐日大使夫妻との懇親会、同大使の講演「円熟

中岡慎太郎が栽培を奨励し、北川村から県内の生産が始まったとされるユズ。「大人の味覚」を代表する独特の強い香りを子どもの頃は敬遠していたけれど、中年を過ぎると、たまたまおいとおいしい味のひとつになった。安芸市や馬路村などが知恵を絞って果汁の売り出しを競っていることはご存じの通り。そんなユズが、慎太郎も、龍馬も果たせなかった世界進出を着々と進めている。まずはフランスへの輸出だ。昨年10月、パリで開かれる食品見本市のため、わずか33^キながら北川村の農園が初めて青果を輸出した。

果汁はこれまでも輸出されていたが、青果となると、話は別。関税はもちろん、残留農薬は、そもそも規制対象となる薬剤の種類が日本と異なるなど、とても面倒だったらしい。しかも輸出が検討されていたのは、福島での原発事故の風評被害で、ただでさえ日本の農産物に厳しい目が注がれている頃の話。そんな中、県が音頭を取って農水省やEU当局を動かし、EUへの輸出基準を作り上げることに成功した。

しかし、いくら基準ができて、買い手が見つからないと、お話にならない。風評被害がさめやらぬ中、いち早く、日本の農産物輸入に前向きになったのが、フランスだったという。

日本貿易振興会(ジェトロ)の関係者は「もともとフランスは親日的。もちろん、美食にも敏感で食欲」と言う。あらがうことのできない本能のまま、一流シェフたちが瞳を輝かせ、ある者は日本旅行の帰りにこっそり荷物に忍ばせ、ある者は知人を頼りに、やはりこっそり日本の青果ユズを手に入れ、その魅力のとりこになっていったという裏話もあるらしい。今やフランスの一流レストランでは、デザートが主体ではあるものの、東洋の新たな味覚「ユズ」がトレンドだ。

柚子輸出

シエフ、
パティシエ絶賛
美食の国は敏感

中西 康彦

北川村とユズとフランス

ユズ輸出の1か月前。果汁の輸入を手がけるフランスの食品商社が、北川村で開いたフレンチの試食会を取材した。パリのミシュラン2つ星レストラン総料理長らが腕ふるった逸品ぞろい。総料理長は「ユズの酸味はさまざまな料理に使える。食材としての可能性は大きい。(輸入されているのが)今は果汁だけだが、今後は果実を使った料理にもチャレンジしたい」。意気揚々と語った。

その1か月後、果実の輸出が実現した。新聞記者としては実にうかつだが、その頃は県や生産農家の地道な努力を全く知らず、見事な演出に乗せられてしまった。苦笑いしかなかった。

取材中、満腹になったという試食会参加者に分けてもらったデザート「ゆずの夜明け」は、完熟のユズそのものを模した一品。緑色に着色したキャラメルをユズの葉に見立て、チョコレートムースにユズ果汁が香る真っ黄色なソースがたっぷり。濃厚な香りが鼻腔をくすぐり、すがすがしい気持ちになった。ユズそのものよりもユズらしい印象。「これが一流の技か」。そして、この味をもたらしユズそのものの底力にも感服した。

今後はベルギーへの輸出も計画されている。ベルギーも美食の国。繊細だが、強い個性を持つユズの大成を見守りたい。(なかにし・やすひこ 読売新聞高知支局安芸通信部記者)



▶フランスへの輸出のために行われるユズの検疫作業(安芸郡北川村)

の日仏関係」は、シラク大統領と小泉首相の定期的な電話意見交換、経済面で今や仏は米国に次ぎ2番目の対日投資国、国際関係での社会同士の交流の重要性の例として高知日仏協会の役割を高く評価するといった興味深いものでした。同年6月の駐日フランス大使公邸での全国日仏協会の集いには、佐竹会長夫妻、池田馨副会長、前事務局長の大谷衣乃さんとともに出席しましたが大使はあいさつの中で「最近、フランスでは新たなジャポニズムが始まり、まんがアニメの大ブームです」と、前年、高知で行われた「フランス漫画展」や高知とアングレームとの友好関係について紹介されていました。05年4月には、高知パレスホテル「ラ・プランセス」で弊社主催、協会、同ホテル協賛で、プロヴァンスの名城シャトー・アストロス城主ベルナル・モレル氏（元フランス銀行協会会長）を迎え、弊社が日本で一手輸入販売のアストロスのワインと、同ホテルの田中秀典シェフの創作フランス料理のマリアージュを楽しみながら、ホットなフランス経済動向の情報などに接する機会が持て、好評を得ました。

08年10月、協会25周年記念行事では、日仏メディア協会会長の磯村尚徳さんの「ネオジャポニズム・日本文化はどう見られているか」の興味深い講演のあと、尾崎正直県知事、アラン・ナウム在大阪・神戸フランス総領事出席の式典、夕食会、そしてノルマンディ・メヌ狩猟ホルン演奏団公演と25周年にふさわしい大きなイベントが行われました。充実した協会活動が継続してきたベースには佐竹会長の大変な尽力、関係役員の方々があつたからと感銘を受けました。

私は、以上のイベント的な活動のほかに、会長、役員、会員が、それぞれの立場で、そしてプロフェッショナルとして日仏文化・経済・社会交流を実践されていることを知っています。心から敬意を表します。ツール商業・経営高等大学の研修生の受け入れが15年以上も続いていることは、特記に値するものではないでしょうか！

私は、今後も体調の維持に留意しながら、西岡商店のワイン事業発展に顧問の立場から努力を続けることが日仏経済交流推進につながり、さらに可能な場面で高知日仏協会会員の一人として影の力になればと念じています。（みうら・かずお=元三井物産フランス社長）

◇新会員(敬称略) ☆法人会員: KCB高知ケーブルテレビ ☆個人会員: 谷口 浄、又川治水



池田馨・水彩画展

30日から「かるぼーと」

高知日仏協会副会長の池田馨さんが、30日から高知市九反田の「かるぼーと」7階第5展示室で、おなじみの「古き良きフランスの風景」水彩画展を開く。5月5日まで。

池田さんは、40年にわたってフランス各地を訪ねている協会屈指のフランス通の一人で、この国の「田舎」に温かい視線を送り、スケッチを続けている。「古き良き〜」は7回目の個展で池田さん自らの傘寿を記念「オーヴェルニュ」(le Puy-en-Velay)の街角、ニース旧市街など40点を展示する。開館時間は午前10時から午後6時まで(最終日は午後5時まで)

ねんりんピック・ペタンク

10月、大自然のジオ室戸で

今秋、10月26日から4日間にわたって高知県内18市町村を会場に、全国から60歳以上の選手団約1万人が参加して「ねんりんピックよさこい高知2013」を開催、スポーツ交流、ふれあいスポーツ交流、文化交流大会で全24種目が行われる。

このうちスポーツ交流大会はテニス、サッカー、マラソンなど全10種目となっているが、注目はフランス生まれのペタンク(petanque)。6~10メートル先の目標球にいかにか自分のボール(金属球)を近づけるかを競うゲームで、幼児から高齢者まで楽しめる。近年、国内でも競技人口が増え続け人気を集めている。

ペタンク会場は室戸広域公園運動広場で、47都道府県、20の政令指定都市などから278人が出場する。県内でも特に室戸市は同競技が盛んで、これまで全国大会での団体優勝するなど、常に上位の成績を残しており、地元では世界認定を受けたジオパークの観光も計画、大自然と歴史を売り込もうと市を挙げての受け入れ準備に取り組んでいる。

ねんりんピック高知2013には、観客を合わせ約40万人が訪れる予想で、今年の高知の一大イベントとして期待されている。

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



ルーブル別館オープン

日本人建築家が設計



本館から移されているドラクロワの「民衆を導く自由の女神」

建築界のノーベル賞といわれる「プリツカー賞」を受賞した妹島和世、西沢立衛さんの建築ユニットSANAAが設計を担当したルーブル美術館の別館「ルーブル・ランス」が、昨年末ベルギー国境に近いフランス北部・リール近郊の町ランス(lens)に開館、本館とはひと味違ったたずまいもあって多くの来訪者で人気を博している。

2人はこれまでも国内外で数々の有名建築を手がけており、今回は世界中から120件以上の建築事務所が参加したコンペの中での採用となった。「風景の中に消える」感覚をコンセプトに、広大な敷地に、低く横たわった5つの長四角形の建物で構成。アルミやガラスを多用、屋根には光をブロックするシステムを導入、美術館としては珍しく内側から空を望め開放感が楽しめるという。

同館には、本館が絵画から彫刻まで数百点を5年間貸し出し展示しており、今年1年間は常設展が無料。2月初めにドラクロワの代表作「民衆を導く自由の女神」がフェルトペンで落書きされる騒ぎがあったが、翌日には修復、平常運営となった。同館へはパリからTGVで北へ約1時間10分、ダンケルク(Dunkerque)駅下車。

所得税率アップ 富裕層が反発

仏政府が計画する所得税の最高税率引き上げが波紋を呼び、同国民に愛される有名俳優の一人、ジェラルド・ドバルデュー(65)が1月、ロシアの市民権を取得するなど「節税移住」「棄国者」が相次ぎ、これまで5000人にも上っているという。

同政府は、財政再建を目的に13年から2年間の時限措置として年収100万€(約1億2000万円)超の個人所得税の最高税率を現行の41%から一気に75%課税すると打ち出した。つまり1億2000万円超で9千万€が所得税という。下が41%など6段階で、下は0%となっているが「そ

だ。ド氏は俳優業だけでなくカネのほか伊、東欧、南米などに「14歳から工員として働き金、昨年は所得の85%を国に納めた。才能や成功に対して徴税する国から去りたい」と怒り心頭。

このため富裕層天国のベルギー移住を視野に入れていたが、所得税一律13%のロシアを選びプーチン大統領に迎えられた。アラン・ドロンやアズナブル、B・Bらが大方前にスイスに移住しているが、仏メディアによると年収100万€超者は1500人程度にとどまるとか。起業家や経営者の国外流出「この国にはオランダ(居らんど)」の加速の懸念が広がっている。

教会での結婚激減

4年前の2009年の統計だが、フランスのカトリック教徒は約4200万人で、人口の64%を占めているものの、教会のミサに定期的に参列する人は270万人に過ぎないという。洗礼を受ける人は、1980年に56万人だったのが、09年には32万人にまで減少。教会での結婚数も80年の18万4千から09年には7万7千と半分以下となり、神父数をみても80年の3万8千人から09年には1万9千人と半減している。



ノートルダム 850

モリス・ド・シュリ=パリオ司教が、1163年、シテ島に世界遺産のノートルダム大聖堂の建設を開始してから今年でちょうど850年。昨年12月12日記念行事の手始めとなるミサが行われた。

1月末にはノルマンディーの鋳造所から9つの鐘が運ばれており、これから11月末まで、リニューアルされた鐘の音色や修復されたパイオルガンなどを使ったコンサート、展覧会などいろんなイベントが予定されている。鐘には、それぞれガブリエル(4.1トン) アンヌ・ジュヌヴィエーヴ(3.4トン) ドニ(2.5トン) マルセル(1.9トン)など聖人名があり、パリの空に鳴り響いている。

若鶏のフリカッセ

フリカッセはフランス風クリーム煮です。
白ワインと生クリームを使い、酸味とこくのある味に仕上げました。
多めに作ってパーティー料理にいかがですか。

●○○ 材 料 ●○○ 4人分

若鶏骨付き足……………4本	<バターライス>
玉ねぎ……………150g	米……………1合
人参……………100g	玉ねぎ……………1/4個
セロリ……………50g	バター……………30g
にんにく……………小1片	チキンブイヨン……………200cc
チキンブイヨン……………1200cc	ローリエ……………小1枚
白ワイン……………300cc	<野菜>各5mm厚に
白ワインヴィネガー……………適宜	エシャロット(輪切り) ……1個
バター……………50g	人参(小口切り) ……100g
薄力粉……………50g	セロリ(斜め切り) ……80g
生クリーム……………100cc	マッシュルーム……………6~8個
ローリエ……………2枚	
タイム……………2本	

●○○ 作り方 ●○○

- ① 鶏足は3等分にたたき切る
- ② 玉ねぎ、人参、セロリは2cm角に切り、にんにくは皮付きのまま
- ③ 鶏肉に塩、胡椒をして粉をまぶしてオイルにてフライパンで焼く
- ④ 全部焼ければフライパンに白ワインを入れてよく木ベラでこする
- ⑤ 鍋に鶏肉と④の焼き汁を合わせブイヨンを加えて火にかける
沸騰すればアクを取り②の野菜とローリエ、タイム、白粒胡椒を加え
少々強火で煮ていく
- ⑥ ⑤の鶏肉が柔らかくなれば取り出し、野菜は除き、煮汁は漉しておく
- ⑦ 煮汁の分量が1リットル強になるように調節する(煮詰めるまたは水を
足す)
- ⑧ 煮込鍋にバター50gを溶かし薄力粉を加え弱火で粉気を飛ばす
- ⑨ ⑧に煮汁を少しずつ加えてとろみを付けていく
- ⑩ ⑨に生クリームを加え塩、胡椒で味を整える
- ⑪ 野菜とマッシュルームのスライスをバターでソテーし⑩の中に加える
- ⑫ 鶏肉を戻し軽く煮て味を含ませる

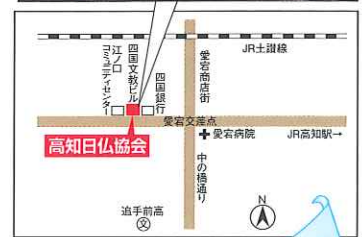
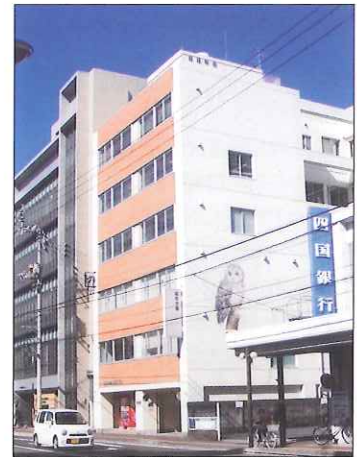


●○○ バターライスの作り方 ●○○

- ① 玉ねぎはみじん切り
- ② 鍋にバターを入れ火にかけ溶かし玉ねぎを入れて炒める
- ③ 米を加えて透き通るくらいまで炒める
- ④ ブイヨンとローリエを加え蓋をして200°Cの
オーブンで20分炊く
- ⑤ 10分くらい蒸らす

●○○ ポイント ●○○

- ・白ワインは酸味の十分あるものが好ましい
- ・鶏の煮込み具合は、骨から身が外れるくらいまで。煮込み過ぎないこと
- ・薄力粉とバターは弱火でさらっとなるまでしっかり炒める



高知日仏協会事務局移転 四国文教ビルへ

高知日仏協会では、2003年4月以来、学校法人「龍馬学園」の龍馬看護ふくし専門学校内に事務局を設置していましたが、このたび同学園の機構再編などにより、新事務局を同学園グループの四国文教サービス、学園本部が入る四国文教ビル(高知市愛宕町1-10-6)に移転しました。
事務局はこれまで通り同学園の好意による無償供与で、電話・FAX番号も変わらず、図書閲覧コーナー、貸し出しなど継続しています。
同ビルは、愛宕交差点から西約20m。両隣に四国銀行よさこい咲都支店江の口出張所、江ノロコミュニティセンター(市民図書館)があります。どうぞお気軽にお立ち寄りください。

「なぜ、フランスは一日置かれるのか—プライド国家の流儀」(山口昌子・産経出版)・
「南仏旅日記」(スタンダール=山辺雅彦訳・新評論)=佐竹茂市長寄託。
「東京オーダーメイドガイド」(ギャップ・ジャパン) DVD「襟裳岬」えりも郷土資料館(寄贈)

NOUVELLES No135,136,137	日仏会館通信	BULLETIN No189,190	広島日仏協会報
ARC EN CIEL 第37号	鎌倉日仏協会報	lapin Blanc Vol23	鳥取日仏友好協会報
OVNI(オヴニー) No730~739		FJKyoto No32	京都日仏協会報
BULLETIN 第75号	香川日仏協会報	Monet 13年春夏号	モネの庭マルモッタン友の会報



「どこかで見かけた欧米系の青年だな」。先ごろ、結婚披露宴に招かれたとき、顎を拳で支えた。「ウン」しばらくして彼が一昨々年、ブックオフに研修生として来ていたトゥール商業・経営高等教育からのW君とわかった。はるばる出身地のストラスブールからという。一段と日本語も達者になり、しかも土佐弁まで。同世代の若者たちと談笑する姿に、協会の国際交流、歩みの着実さを知った。W君は後日、佐竹会長を表敬、すっかり日本・高知びいきになった様子だった。(S)

LE BULLETIN de l'association franco-japonaise de Kochi

高知日仏協会 会報 numéro 37

2013年4月20日発行

発行人 〒780-0051 高知市愛宕町1-10-6 四国文教ビル2F

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