

## 岡山日仏協会は皆さまに支えられ、設立から1周年を迎えることができました

2014年冬の岡山では珍しい大雪のさなか、多くの方々にご参加いただいた設立記念パーティーから、早1年が経とうとしております。沢山の方々のご協力のおかげで（一社）岡山日仏協会は、無事、新しい年度を迎えることができました。この1年の締め括りとして会報を発行し、協会の活動の軌跡を皆さまにお伝えすると同時に、会員の方々からいただいたフランスに関する寄稿文によって、日仏文化交流の一助となればと思います。

### ■□■ 目次

#### 1. 設立によせて

会長挨拶	佐藤理 「(一社)岡山日仏協会誕生～岡山から日仏交流の架け橋を～」	----- p. 2
名誉顧問	フランス駐日総領事館（京都）シャルル＝アンリ・ブロンソー総領事 「岡山日仏協会設立によせて」	----- p. 3
顧問	衆議院議員 逢沢一郎 「岡山日仏協会設立によせて」	----- p. 4
岡山県知事	伊原木隆太知事 「岡山日仏協会設立によせて」	----- p. 5
岡山市長	大森雅夫市長 「岡山日仏協会設立にあたって」	----- p. 6
倉敷市長	伊東香織市長 「岡山日仏協会設立にあたって」	----- p. 7

#### 2. 寄稿文集（フランス文化に関するコラム）

高橋 竜太	「Vin d'Okayama」	----- p. 8～p. 9
萩原 直幸	「自由・平等・兄弟愛」	----- p. 10
原田 尚	「電話のないフランス料理店」	----- p. 11～p. 12

#### 3. 活動の記録

講座体験記	『「食」を通してフランス各地の料理探訪～本格フレンチとワインのマリアージュ～』報告	
年間行事の記録		----- p. 13～p. 15

#### 4. 岡山日仏協会からの お知らせ ----- p. 15～p. 16

## 1. 設立によせて

### ■□■ (一社) 岡山日仏協会誕生～岡山から日仏交流の架け橋を～ ■□■

(一社) 岡山日仏協会 Association Franco-Japonaise de Okayama は、2013年の12月26日に設立誕生致しました。私自身、学生の頃からフランスの絵画・クラシック音楽・ワインに興味を持っており、その延長線上から、魅力的なフランス文化を地元岡山で、もっと伝えていきたいという思いが、きっかけとなり、当協会の発足へと繋がりました。

設立にあたりましては、クリスチャン・マセ大使、ブローソー総領事、レジェ公使をはじめ、顧問に、ご就任いただきました皆様方の全面的なご支援をいただきました事、大変感謝するとともに、一丸となって設立に向けて、ご尽力いただきました理事役員・事務局の皆様のご苦勞の賜物だと思っております。

2014年2月の設立総会では、在京都総領事館よりブローソー総領事、駐日大使館よりレジェ公使、ご両名をお迎えすることができまして、当協会の良い船出となりました。また、同年6月には、駐日大使館よりクリスチャン・マセ大使にご来岡いただきました。日仏の地域・民間レベルでの友好の重要性をご理解いただき、本国にご栄転がお決まりでしたが、永遠に岡山日仏協会の顧問をしてくださるという心強い激励をいただきました事、心より感謝いたしております。

さて、フランス文化と申しましても、語学、哲学、文学、絵画、音楽、食・ワイン文化等々、あらゆるものが含まれます。そして、世界の文化をリードしながら、伝統を重んじる特徴を有しております。一つの共通の興味を持った者同士が集まると、非営利団体であることも加わって、お互いの価値観を高め、親睦を深め、人生をより豊かにすることができると思われれます。そして、岡山には、国産ジーンズの発祥地である児島、チーズで有名な吉田牧場、ブルゴーニュの土壤に似たテロワールを持つ TETTA ワイナリー等、フランスにゆかりのあるものも、多くございます。

これからは、岡山在住のフランス人の方々にも、ご入会頂き、会員一人ひとりの心の交流を通して、日仏両国の文化の相互理解と親善・友好促進をはかっていきたいと思っております。

最後になりますが、当協会への末長い、皆様のご参加・ご支援・ご協力をお願いいたしまして、当協会設立ご報告とさせていただきますと思います。



岡山日仏協会 会長 佐藤 理

**■□■岡山日仏協会設立によせて■□■**

日仏文化交流90周年を祝う今年、2013年12月に岡山日仏協会は設立されました。去る2月8日に新しい協会の設立記念祝賀会にご招待くださったことを感謝するとともに、日仏友好を維持発展させておられる会員の方々にご挨拶申し上げます。

今日ほどフランスと日本があらゆる分野で同じ運命を共有しようという強い思いを抱いたことはありません。その意味において昨年のオランダ大統領の東京訪問と去る5月の安倍首相のパリ訪問は日仏関係にとって新しい飛躍となりました。



岡山日仏協会 名誉顧問  
フランス駐日総領事館（京都）  
シャルル=アンリ・ブロー

フランス人と日本人は美食に関しても多くを共有しています。フランスの支持を受け、「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。岡山日仏協会の会員の皆様は、日本人にとってもフランス人にとっても、料理が懇親の場で大切な役割を果たしていることを十分認識しておられます。貴協会にはフランス料理やフランスワインを大いに愛好されている方がおられます。よきもの（おいしいもの）にたいする私たちの共通の愛着によって強い絆が生まれることを示されているのです。

日本の各地で、岡山日仏協会のような協会はフランス文化の普及ならびに日仏二か国と人々の友好の絆を強めるために大切な役割を果たしています。この関係は、岡山市ではとりわけ岡山大学とフランスの高等教育機関との間で進展している交流事業です。すでに密接でありますし、倉敷市においても、大原美術館がフランス美術作品の見事なコレクションを収集展示していることを見ることができます。

貴協会のご活躍により、岡山県とフランスの間に結ばれた絆が強められ多様化することを祈念しつつ、岡山日仏協会の佐藤会長、理事の方々、すべての会員の方々に心から祝福と感謝の意を表します。

2014年8月20日

（萩原直幸 訳）

**■□■岡山日仏協会設立によせて■□■**

岡山日仏協会の設立、ならびに、1周年を迎えられますこと、心よりお祝い申し上げます。私も顧問を務めさせていただいておりますが、ひとえに、設立のご準備や企画に奔走された佐藤理会長はじめ、役員会員の皆様の熱意の賜物と、お慶び申し上げます。設立にあたり、東京の駐日フランス大使館には温かいご理解と、ともに発展を目指すご意向をいただきました。私もいささかのお手伝いに携わらせていただき、嬉しく思います。

2月設立総会では、在京都総領事館よりブローネ総領事、駐日大使館よりレジ公使、ご両名をお迎えできましたことは、本会にふさわしい華やかなスタートとなりました。日仏両国の、また岡山との交流の深まりを、会員の皆様と一緒に感じさせていただいたところです。

また初夏には、駐日大使館よりクリスチャン・マセ大使にご来岡いただきました。“お互いが今よりもっと良い関係に”というフランスと岡山、相互の思いや努力が招いたものと思います。私にとりましても、日頃から東京の大使館で、日仏両国のパートナーシップについて対話を重ねているマセ大使に、故郷岡山を歩いていただいたことは一段と嬉しく、今後も相互の理解を深める努力を続けることを、固く約束いたしました。

マセ大使には、岡山市・倉敷市をはじめ、岡山県内の名所や産業、岡山が新たに挑戦していることなどに触れていただきました。大使から、「昔ながらの街が見物の対象ではなく、現在の生活や進化が実際に感じられる街、岡山」と嬉々として称賛いただいたことは、印象深い感想です。伝統の中にヌーボー（新しいこと）が息づくフランスの街や仕組みは、こちらが学ぶばかりと思いがちでしたが、実は岡山の街や生活、ものづくりのあり方と根底的に似ているところがあるのかもしれない、そうした気づきとなりました。

申し上げるまでもなく、日本にとってフランスは、政治経済、すべての分野で重要なパートナーです。日本-EUの発展的な関係構築、アフリカにおける課題共有、また、エネルギー政策の展望など、フランスとの関係強化が必要不可欠な課題は山積です。

こうしたことを両国が共にクリアしていくためには、どれほど多くの価値を共有できるか、そのことが極めて大切なこととなります。国と国との政理解や経済協力を越えた、地域発信の人的・知的・物的交流が、この「価値の共有」に大きな貢献ができる、今、そうした時代だと強く感じています。

そうしたことから、地元岡山での日仏協会の設立を改めて嬉しく思うとともに、今後の活動の発展にも期待しているところです。そして、会員の皆様のますますのご活躍も心よりお祈り申し上げて、ご挨拶とさせていただきます。



岡山日仏協会 顧問  
衆議院議員 逢沢一郎

**■□■岡山日仏協会設立によせて■□■**

岡山日仏協会設立1周年おめでとうございます。

昨年12月の設立以来、日仏両国の親善のための活動に熱心に取り組まれている会員の皆様に心から敬意を表します。

かつてフランスで過ごした経験がある私にとって、ル・コルドン・ブルーでフランス料理を学ぶかわら、オペラ鑑賞、美しい街並みを散策したことは、忘れられない思い出です。また、ルーブル美術館のピラミッドに代表される伝統と革新が融合した文化に触れ、さまざまな刺激を受けたことは、現在の私の大きな財産となっています。岡山県においてフランスとゆかりのある団体が設立されたことは私にとっても大変な喜びであります。



岡山県知事  
伊原木 隆太

本協会のご尽力により、昨年2月にはブローネ総領事、レジェ公使をお迎えし、昨年6月には、マセ大使を岡山県にお迎えしました。特にマセ大使は、ご栄転が決まり、本国への帰国直前であったにもかかわらず、来岡していただきました。大使からは故郷であるセート市がマスカットの産地であることのご紹介とともに、岡山県とフランスとのつながりや地方における海外との交流のあり方などについて、大変真摯なご意見をいただきました。

岡山県では、「新おかやま国際化戦略プラン」に基づき、市町村や県民の皆様と連携・協働しながら、世界諸地域との交流に努め、国際化を推進する施策を展開しているところです。

県内では美作市がアンドル県サン・ヴァランタンと昭和63年に友好提携を結んでいるほか、国産ジーンズ発祥の地である倉敷児島の企業がフランスに進出しております。また、岡山県を来訪したフランス人の宿泊者数は、前年より7割増と大幅に増えており、岡山県とフランスとの関わりは今後さまざまな分野で広がっていくものと期待しております。

そのような中で、民間レベルでの草根の交流を目的に設立された本協会が、文化・芸術など幅広い分野での交流を活発に展開されますことは大変意義あるものと考えております。

最後になりましたが、岡山日仏協会の皆様方が、岡山県におけるフランスとの交流促進に今後ますますご活躍されることを祈念申し上げ、お祝いの言葉といたします。

**■□■岡山日仏協会設立にあたって■□■**

「一般社団法人岡山日仏協会」が平成25年12月の設立から間もなく1年を迎えられ、このたび、第1号となる協会会報誌が発刊の運びとなりましたことを、心からお喜び申し上げます。

貴協会におかれましては、平素から、食をはじめとする文化交流やフランス語講座の開講など、精力的な活動を展開され、日仏両国の友好関係の構築、さらには、文化・芸術、経済の発展に多大なご貢献をいただいているところであり、関係の皆様方の熱心なお取組に対し、改めて深く敬意を表する次第です。



岡山市長  
大森 雅夫

岡山市では、政令指定都市にふさわしい、魅力と活力あふれるまちをめざす中で、「岡山市多文化共生社会推進プラン」のもと、日本人、外国人を問わず多くの人々が行き交い、すべての市民が安全に安心して住み続け、生き活きと活動することができる都市の実現に向けて、多文化共生のための様々な取組を進めております。昨年秋、岡山市で開催された「ESDに関するユネスコ世界会議」においても、世界各国からお越しの皆様、岡山府の自然、歴史・文化、食等の魅力をPRするとともに、国際交流や環境保全等に関する草の根の取組など、持続可能な社会づくりに向けた活動をESD岡山モデルとして、岡山から世界に向けて発信したところです。

多文化共生社会の推進に当たりましては、外国人市民を含む市民一人ひとりが異なる文化や習慣、価値観を互いに理解し、尊重するとともに、地域における取組に関わっていくことが極めて重要であり、フランスの風土や文化などに触れる様々な場の提供を通じて、日仏両国の相互理解の促進にご尽力いただいている貴協会のお力が欠かせません。

皆様方には、今後とも、日本とフランスを結ぶ架け橋として、学術、文化・芸術、経済など、幅広い分野における日仏両国のさらなる交流推進、そして、岡山市の多文化共生のまちづくりに、一層のお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

終わりに、貴協会のさらなるご発展並びに会員の皆様方のますますのご健勝とご活躍を心から祈念申し上げます。

**■□■岡山日仏協会設立にあたって■□■**

平素から、当市の市政全般にわたり、格別の御理解と御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。貴会におかれましては、一昨年12月に会を設立され、1周年という最初の大切な節目を迎えられましたことを心よりお慶び申し上げます。

貴会は日本とフランスの親善、文化交流、会員相互の親睦を通して、日仏両国の文化、経済の発展に寄与することを目的として「食」を通じての交流や、フランス語教室なども開催していただいています。関係者の皆様方の地道なご尽力に敬意と感謝を申し上げます。

当市とフランスにつきましては、デニム製品をはじめとする倉敷の繊維製品の世界に向けた発信と販路開拓、フランス人観光客の呼び戻しなどを目的として2013年、2014年、2度にわたり、私もパリに行かせていただきました。

市内で開催された地域資源の展示会や、大使公邸でのレセプション、商談など、皆様から献身的な御協力を頂き、いずれも3日間程度の短い滞在でしたが、大変充実した時間を過ごすことができました。

おかげさまで、フランスから有名ブランドの関係者の皆様が倉敷に視察に来ていただくなどの成果も出始め、今後の交流の進展に期待を寄せているところです。

一昨年12月、当市の取組みを後押しするかのごとく貴会が設立されました。2014年2月には、ブロッソール総領事やレジェ公使をはじめ多くの関係者の皆様が御臨席の設立記念パーティーに出席させていただきました。そして同年6月には駐日フランス大使クリスチャン・マセ閣下にも当市にお越しいただき、代表的な観光名所美観地区や大原美術館を御覧いただくことができました。

閣下より「時代をさかのぼったような叙情的な街並み、珠玉の作品が集まる大原美術館、そして伝統を大切にしながら「デニム」という時代に適した産業の発展・・・」このように過去・現在・未来を巧みに融合しているとお褒め頂き、大変光栄に思っています。

貴会設立以降、約1年の間にこのような素晴らしい御縁を頂いたのも、関係者の皆様の格別の御支援・御尽力の賜物と心より感謝申し上げます。

今後とも当市の地域資源の活性化、個性と魅力の発信、そして様々な分野での友好関係が進展していきますようお力添えの程よろしくお願い致します。

最後になりましたが、貴会の益々の御発展と皆様方の御健勝と御活躍を心からお祈り申し上げます。



倉敷市長  
伊東 香織

## 2. 岡山日仏協会会員 寄稿コラム

### ■□■ Vin d'Okayama ■□■

岡山日仏協会 理事  
TETTA 株式会社 高橋竜太

岡山日仏協会、会報誌発行おめでとうございます。

記念すべき第一号の会報にコラムを書かせて頂きまして誠にありがとうございます。

今年設立されました岡山日仏協会では、理事を拝命いたしまして身の引き締まる思いであります。

岡山日仏協会の目的のひとつに日仏の文化交流がございます。私はワインを事業としております関係、ワインという面での文化交流に寄与できればと思っております。

と言いましても会員様の御顔触れを見ますと、皆様ワインラバーの方々ばかりで、とても私では力不足ですが、皆様のご指導、ご協力を頂きながら全力で理事を務めさせていただきます。

私の自己紹介を簡単にさせていただきます。

県北・新見市哲多町でぶどう栽培及びワイン販売を主な事業とする TETTA 株式会社を運営しております。

生食ぶどう及びワイン原料となるぶどうを栽培しており、現在は自社栽培したぶどうを山梨の醸造メーカーに醸造を委託し、自社原料 100% をコンセプトとした自社ブランド「TETTA」ワインを販売しております。近い将来、新見市哲多町に自社ワイナリーを設立し、自分達で栽培したぶどうのみを原料とするドメヌ（自園自醸）ワイナリーを目指しております。

折角の機会を頂きましたので、岡山を愛する皆様へ近い将来、岡山に誕生するワイナリーについてお話しさせていただきます。

TETTA のぶどう畑は、新見市哲多町にあります。

新見と言えば千屋牛。最近ではキャビアなどが話題にはなりますが、新見は昔からぶどう栽培でも適地として高品質な食用ぶどうを栽培しております。標高が高く（400m）日照時間、昼夜の寒暖差による糖度の上昇など、気象環境に恵まれておりますが、TETTA のぶどう畑の価値は土にあります。土質は、

石灰岩土質。

これこそこの地で生活する物でしか手に入らない宝物であり、私達がここでワイナリーを目指す理由なのです。なぜかは、ワインの銘醸地と言われている産地の殆どが石灰岩土質と言われております。

皆様、「良いワインは良いぶどうからしか生まれ無い」というワインの世界の定説はご存知だと思います。

良いぶどうとは自然や大地が生み出すものだと思います。勿論、人間の介入もありますが、それはカタチを生み出すための介入で、ぶどうの中身（品質）は自然と大地が司っていると考えております。

私達 TETTA の未来はこの土にあると考えており、この地で自然の恵みに感謝しぶどうを栽培し、そしてその場で自分たちの手でワインにするという、ワインの世界ではごく当たり前の原理を実践し、TETTA でどんなワインができるか自分達で期待しております。

ワインは、ぶどうが栽培された地域（テロワール）の自然条件抜きには語れませんが、人が関わる事でワインが形つくられていく、まさに自然の恵みと人間の営みの調和の産物である気がします。

岡山の偉大なる賢人、吉田全作氏がこう言われました。

「味は全ての作業の積み重ねで決まる」

人が関わるという範囲で TETTA はこの言葉の通り、草刈から、芽かき、摘房、摘粒など、ワインの神から人に与えられた地道な作業を積み重ね、自然の役割をおかすことなく調和を心掛けております。

2月の岡山日仏協会設立パーティーの時には佐藤会長の御計らいでオンリストして頂き、皆様へ飲んで頂ける機会を得ました。いかがでしたでしょうか？

まだ評価に値しないかもしれませんが、自社醸造が始まり真正正銘の TETTA ワインができた時には、是非もう一度お試し頂けると幸いです。



ここでワインの関するプチ情報。

日本ワインと国産ワインの違いをご存知でしょうか？

日本ワインとは、国内で栽培、醸造されたワインを言います。

国産ワインは、原料が海外、国内に関わらず、日本で醸造（製造）されたワインを言います。

日本ワインの中でも自らぶどう栽培せず買い原料で醸造する NM（ネゴシアン・マニピュラン）と自ら原料を栽培し醸造する RM（レコルタン・マニピュラン）があります。TETTA は、日本ワインで RM に該当します。

昨今、日本ワインのワイナリーも増えてはきておりますが、現状ではまだまだ日本ワインより国産ワインの方が製造量から見ると多数を占めます。

面白いエピソードですが、都道府県別ワイン製造量 1 位は山梨か長野を想像されると思いますが、実は神奈川県が 1 位なのです。（2012 年データ@山梨県ワインセンター）

神奈川県にはワイナリーは 1 軒しかなかったはずですが製造量が 1 位。それは大手のワイン工場があるからです。この場合、海外から輸入される濃縮果汁をつかった大量生産型のワイン製造が大半を占めるので、製造量という面では神奈川県が 1 位となります。

岡山はと言いますと同データでは、4 位とあります。岡山のワイナリーは 4 軒。これも神奈川県と同じ原理で集計された結果でしょうか。

日本に輸入される国別輸入量ランキングは、1 位フランス、2 位イタリア、3 位チリ、（2012 年データ@財務省）

国別年間ワイン消費量、1 位ルクセンブルク、2 位フランス、3 位ポルトガル、日本は 52 位で年間 2.1LT、3 本にも満たしません。（2009 年データ@O. I. V.）

2009 年のデータ（国税庁）ですが、県別消費量ランキングでは岡山は 40 位。

成人あたり年間消費量が 1.15LT。年間 2 本飲まないデータです。

会員の皆様には信じられないデータ結果だと思います。

岡山日仏協会の活動や会員様の文化活動を通し、発展的なワイン文化の形成に取り組んで頂き、是非岡山のランキングをあげて日仏の文化交流が深まればと思います。

たまには TETTA ワインも飲んでください。  
お読みいただき、ありがとうございました。

2014 年 10 月  
〈了〉

コラムをご寄稿くださった高橋様の TETTA に関する情報はこちら↓↓↓



#### TETTA 株式会社

岡山県新見市哲多町でブドウ栽培を行う。  
将来的にワイナリーを整備するため準備中  
<http://www.tetta.jp/>

#### TETTA ワイン

（メルロ・シャルドネ・マスカットベリーA）  
TETTA で栽培されたブドウで作った日本ワイン  
品質・味ともに評判が非常に高く、人気があり、  
販売から間もなく入手困難となることも。



■□■自由・平等・兄弟愛■□■

岡山日仏協会 会員

岡山大学文学部 准教授 萩原直幸

フランスでは市役所など公共の建物に青・白・赤の三色旗トリコロールがはためき、建物正面に Liberté, Égalité, Fraternité (おおよその読み方は「リベルテ、エガリテ、フラテルニテ」という標語モットーが掲げられている。一般に「自由・平等・友愛」と訳される。フランス革命にさかのぼるこの国家理念は共和国憲法に明記しており、切手に印刷され、コインに刻まれ、人口に膾炙している。

対して日本の国旗は日の丸。それでは日本国の標語は何であろうか?『日本書紀』に記録された「十七条憲法」の第一条は「以和爲貴(和をもって貴しとなす)」で始まる。「日出ずる国」であり「日ノ本」である日本は太平洋上に日の出を拝する島国である。狭いムラ社会の中でもめごとを起こさず、人々と和やかにやってゆくことを日本人は大切にしている。

以下は「自由・平等・友愛」をめぐる三題噺である。



「自由」とはもともと身分制社会で制約の多かった旧体制(アンシアン・レジーム)に対して、政治的・経済的自由を主張するものであった。フランス人は自由にものを言う。先日、パリで奮闘する日本人ビジネスマンがテレビ番組で紹介されていた。新古書を扱う店の日本人支配人がフランス人の部下を相手に苦勞する。日本と違い、上司が部下に指示しても「でも・・・、少し待って・・・」との答えが返ってくる。何でも疑ってかかるデカルトの批判精神をフランス人は高校の哲学の授業で学ぶのだ。やっかいではあるが、しかし、戦時中、上官や上司に反論せず、時代の「空気」に流されていった日本人には見習うべきところがある。



「平等」とはもちろん法の下での平等。両性の平等は日本国憲法でも保障されているが、フランスはさらに

先をゆく。「パリテに関する法律」(男女平等政治参画促進法)というものがあり、議会議員の候補者数は男女同数としなければならないとされている。オランダ政権は男女同数の閣僚によってスタートした。また、現在、文化・通信相を務めるフルール・ペルラン氏は韓国系フランス人である。ソウル生まれの彼女は孤児院に預けられたのち、フランス人家庭に引き取られて養子縁組し、パリ近郊で育った。フランス国籍を有する者は、人種を問わず大臣にもなれるのである。



「友愛」はかつて「博愛」と訳された時代もあったが、直訳すれば「兄弟愛」である。フランスでは政教分離であるが、「兄弟愛」という共和国の標語は、信徒同士が「兄弟」「姉妹」と呼び合うキリスト教の説く隣人愛に由来するものではないかと思う。フランス人は街中で困っている人を見かけたら救いの手を差し伸べる。例えば地下鉄の階段を前にした赤ん坊連れの母親の姿を見て、さりげなくベビーカーを抱え、上まで運んであげる通行人を見かけることは珍しくない。隣人愛・兄弟愛が血肉化している。わたしが数年前パリ 11 区に住んでいたアパルトマンの界限——シャンソン「愛の讃歌」で有名な歌手エディット・ピアフの博物館が近くにあった——には下町の人情が生きていた。近くの庶民的なスーパーで水やワインやチーズ(これらは大切!)などの食料品をまとめ買いしたところ、買い物籠が一杯になって全部持ちきれず窮したことがある。すると通りがかりの見ず知らずのおばさんが買い物袋をくれたのだった。そういう心優しきフランス人にまた会いに行きたいものである。

〈了〉

## ■□■電話のないフランス料理店■□■

岡山日仏協会 会員

TABLE HARADA 原田 尚

今回、【フランス料理】についてコラムを書かせていただくお話を頂いた時に、何をテーマに書こうか、あれこれ悩みました。フランス料理全般について？あるひとつの料理？フランス特有の食材？などなど。いろいろと考えた結果、私が影響を受けた、あるフランス料理店に焦点を当て、そこから見えてくる私なりのフランス料理像、フランス料理の魅力について書こうと思います。まだまだフランス料理に関する知識も十分ではなく、稚拙で偏りがあるとは思いますが、ご一読いただけると嬉しいです。

さて、皆さんは、「フランス料理」と聞いて、どのような料理を想像されるでしょうか？

豊かな海と肥沃な大地を持つフランス国は、どの地方に行っても豊富な食材に恵まれた美食の国。味、スタイルにおいても、フランス料理は世界の美食のスタンダードとなっています。その歴史は古く、宮廷料理の時代から様々な国の影響を受けて華やかに発展し、ヌーベル・キュイジーヌの流れを経て、今でも進化を続けています。また、その一方では、フランス各地域の風土に適った素材・調理法を用いた、素朴な地方料理、伝統料理もそれぞれの地域で伝承されています。店舗形態においても、ミシュランガイドに格付けされるような高級レストランから、大衆的なビストロ、ブラスリー、カフェに至るまで、多岐に分かれています。

このように一言でフランス料理と言っても様々なタイプがあり、日本でも多様な業態のフランス料理店が軒を連ねています。では、この今では世界中でポピュラーになっているフランス料理の魅力とは、一体何なのでしょう。いろいろな角度からみて、様々あると思いますが、私が1つだけ挙げるとするならば、フランス料理の魅力とは、「素材を引き立てる調理法」ではないかと思います。よく、足し算、掛け算の料理といわれるフランス料理において、手を加えながらも、素材の魅力を曲げることなく最大限に引き出し、引き

立てること。ここにフランス料理の本質があると思っています。そして、私がこの考えを持つようになったのは、ある一軒のビストロとの出会いが大きく影響しています。そのビストロこそが、本コラムのタイトルである、「電話のないフランス料理店」です。

南フランス、ニースの旧市街に店を構える、La Merenda (ラ・メレンダ)。20席程の小さなビストロ。錚々たる有名レストランのシェフを歴任してきた、Dominique Le Stanc (ドミニク・ル・スタン) さんが経営するお店なので、ご存じの方も多いたと思いますが、私がお店に伺ったのは、今から5年前。そこで見たもの、食べたものは、私のフランス料理に対するイメージを変え、私の料理人としての1つの指標にもなっています。

ラ・メランダには、電話がありません。なぜ無いのかは定かではありませんが、おそらく人気のお店なので、電話で予約を受ける必要が無いから、といった所でしょう。席を予約する為には、事前にお店に行き直接伝えるというのが、この店の決まりです。店内はというと、これぞフランスのビストロと思わせるような間隔の狭い席に、常連とみられるお客さんから、私たちの様な旅行者まで様々。本当に隣の人の肩に当たりそうな間隔なのですが、これにはお客さん同士で楽しく交流してほしいという意図があるそうです。席に着くと、黒板に書かれたメニューを丁寧に説明してくれます。ズッキーニの花のフリット、ミニトマトのタルト、ストックフィッシュ、トリップの煮込みなど、南フランスのシンプルな郷土料理の数々が並び、決してメニューの数は多くないですが、どれもがシェフ渾身のスペシャリテといった感じがします。料理はシンプルになればなるほど難しいものですが、そこで頂いた全ての料理が、見た目のシンプルさからは想像できない程の豊かで奥深い味わいでした。オーナーシェフのドミニクさんが毎日地元のマルシェで選定した鮮度の良い食材が持つ魅力を、存分に引き出し、引き立てた料理だったのです。

一瞬にしてラ・メレンダのファンになった私ですが、まさにこの時のドミニクさんの料理が、素材を引き立てることの素晴らしさを教示してくれました。これこそが、料理人の使命でもあり、同時にフランス料理の神髄であり、魅力なのではないか、と感じました。その時節の「旬の食材が持つ固有の味」、いわば「食材の本来の味」を引き出すこと。彼は、その基本的なことに、一番の重きを置いていたのです。過去、数々の有名レストランでキャリアを積み、フランス料理を知り尽くしている彼だからこそ行きついた、最もフランス料理というものをシンプルに表現できる形なのかもしれません。そしてもう一つ、流通の発達で旬が失われつつある現代において、ドミニクさんのように、毎日鮮度の良い地元の食材に出会いに行き、その香気で季節の移ろいを感じ、食材本来の味を知ること。これもフランス料理人にとって、極めて大切なことではないでしょうか。

いつか、みなさんが南仏を訪れる際は、ぜひ、La Merenda (ラ・メレンダ) に足を運んでみてください。きっと、最高のフランス料理に出会えると思います。

〈了〉

会報に掲載する「フランスに関するコラム」の執筆者、情報提供者を募集しています。色々な角度から多様な話題、情報などを誌面で紹介できたらと思います。詳しくは事務局までEメールにてお問い合わせください。

コラムをご寄稿くださった原田様のお店に関する情報はこちら↓↓↓



店名：**TABLE HARADA** (テーブル ハラダ)

所在地：岡山市北区石関町 5-3 窪田ビル 1 F

TEL：086-207-2355

時間：17:30~24:00(L.O.23:00)

(夜 10 時以降入店可、日曜営業)

定休日：月曜日

詳細：2013 年夏にオープンした、フレンチ・ビストロ。ワインボトルがずらりと並んだオシャレな外観が目印。絶品の料理を、様々なワインと共にカジュアルに楽しめる。



### 3. 岡山日仏協会の活動

#### ■□■ 講座体験記

##### 『「食」を通してフランス各地の料理探訪～本格フレンチとワインのマリアージュ～』報告

岡山日仏協会、初のゴージャス企画が、平成26年7月、9月、11月と3回にわたって、ホテルグランヴィアのレストラン プリドールで開催されました。

1回目は、シャンパーニュ地方。これは、暑い時期にはシャンパンが一番！という佐藤会長兼講師の独断によるものでしたが、全く大正解。

HPにも速報を載せておりますが、こういう時でしかできないようなドラモット4種飲み比べなどシャンパン三昧の夏の夜でした。また郷土料理は、豚の耳など珍しい食材のお料理に、シェフが挑戦。参加者も興味津々で皆さん完食でした(・・たぶん)。

2回目はボルドー地方。ボルドーワインの格付けについて、講師のわかりやすい説明を聞きながら、例によってくいくいワインが進むこと！

恒例の郷土料理はフォアグラ、子羊等、濃厚なボルドーワインにぴったりのお料理が出されていました。

ラスト3回目はブルゴーニュ地方。ムルソー、ヴォーヌ・ロマネ等、聞いたことのある村のワインを赤白数種類ずつ。

実は、今回の「マリアージュ」参加者は、私以外は皆さん、フランスにも何度も足を運んだことがあったり、日常的にワインを楽しんでいる上級者ばかり。従って講師の説明も、基本の説明に加え、ブルゴーニュの各地のワインの中で、コスパ(=コストパフォーマンス=値段の割においしい)の作り手を教えてくれるなど、ちょっと通好み(?)の内容でした。

あまりなじみのないブルゴーニュ地方のお料理ですが、この日お勉強したのはチキンの「ガストン・ジェラル風」。弁護士でディジョン市の市長の妻が考案したお料理だとか。解説してくれたのは、大のフランス好きのOさん。

この「マリアージュ」企画では、初対面の参加者の方もいらっしゃいましたが、そこはワインとお料理という共通の話題があったためか、皆さん第1回目から和気藹々の楽しい時間でした。

最後に、フランスの郷土料理特集という、大変な試練を見事に乗り切ったプリドールのシェフに心より感謝を申し上げます。

〈了〉

文責：水田 美由紀



マリアージュ講座風景



マリアージュ講座受講生集合写真

## ■□■ 2014年の活動

### 2月 設立総会・設立記念パーティー



岡山では稀な大雪の日でしたが、120名を越える方々にご参加いただき、盛大な門出を迎えることができました。

### 6月より フランス語講座 I (H) 第一期 開講 (全6回)

大人気のフランス語講座(初級から入門向け)は、申込殺到でした。講師の先生の知的で穏やかな人柄も魅力。

### 6月 クリスチャン・マセ駐日フランス大使、ニコラ・ラコット参事官を囲む会



2日に渡る、マセ大使、ラコット参事官の岡山表敬訪問に同行させていただきました。夜は大使閣下を囲む会を開催し、出席者はマセ大使と和やかな歓談を楽しむことができました。

### 7月より 「食」を通してフランス各地の料理探訪 ～本格フレンチとワインのマリアージュ～ 開講 (全3回)

美味しくて勉強になる、と受講生の方からは大満足の声。体験記もご参照下さい。

**10月より フランス語講座 I (E) 開講 (全6回)**

こちらも大人気のフランス語講座。講師の先生の軽快な講義は、フランス語の難しさも忘れさせるとの評判でした。岡山日仏協会では、今後も各種フランス語講座を開催してゆきたいと考えております。

**11月 「Beaujolais Nouveau 2014」 解禁パーティー**

ワイン好きの多くの会員様には見逃せない2014年ボジョレーの解禁。参加者の方々と、プレミアムなボジョレー5種類を美味しい料理と共に和気藹藹と楽しみました。岡山日仏協会の恒例行事にできるといいですね。

**12月 フランス語講座 I (H) 第二期 開講 (全6回)**

第一期では学びつくせなかったフランス語の入門～初級講座は、待望の第二期が開講中です。

**4. 岡山日仏協会 事務局より****<前年度第1回理事会・社員総会報告>**

日時：2014年2月8日 出席者：(理事) 佐藤、水田、若林、稲川、矢澤、高橋、三宅、(監事) 荒木、大倉  
議題1：新年度事業計画について …… 承認 議題2：新年度予算案について …… 承認

**<編集後記 — 会報について —>**

なぜ睡蓮か——私たちは会報のタイトルを決めるにあたって、フランスと岡山との関わりについて考えました。ワイン、美食、経済について、果ては「岡山県の形ってフランスの国の形と似ている」ことまで。そのなかで最も印象的だったものが、芸術について——大原美術館に展示される、芸術の国フランスにゆかりの深い数々の作品群でした。大原美術館の中庭で美しい花をつける睡蓮は、2000年の創立70周年に、フランスの画家であるクロード・モネのジヴェルニーの自宅庭園から株分けされ、移植したものです。また所蔵の「睡蓮」は晩年のモネ本人から直接購入したものだそうです。フランスと岡山との深いつながりを象徴するような睡蓮に「日仏の架け橋を岡山から」との思いを託し、会報のタイトルとしました。この先も年に1度、会員の皆様に活動をご報告するためにスローペースながらも継続的に発行できたらと思っています。

〈文責：事務局 頼宮〉

**【Best Wine Tasted in 2014】** (岡山日仏協会会長の今年味わった一番のワイン 連載 #1)

**MONTRACHET 1994' / Domaine des Comtes Lafon**

20年を経ているにも関わらず、全く衰えを感じさせないワイン。上品なバニラとナッツの香りと共に、リッチな果実味ときれいな酸が、絶妙なバランスを保っており、まさに。絶妙な瓶熟のタイミングで飲めたことに感動を覚えました。とりわけ、秀逸なワインほど、飲むタイミングが重要なことを改めて、認識した今年一番のワインでした。 By Osamu.SATO

岡山日仏協会では、随時会員を募集しております。お申し込み、お問い合わせはEメール、WEBサイトから。

2015年も様々なフランスに関するイベントの実施を計画中です。イベントについては詳細が決まり次第 facebook、ホームページ、メール等でお知らせしております。ご興味に沿うものがありましたら是非ともご参加ください。

■□■ MEMO ■□■

**les nymphéas - 睡蓮 - Jan. 2015 No.1**

発行：一般社団法人岡山日仏協会 岡山県岡山市北区富田町2丁目13-12 コートサイドビル 4F

HP：http://www.fj-okayama.com/ E-mail：info@fj-okayama.com Tel：086-234-3311

(ご連絡いただく場合は原則としてEメール、HPのメールフォームをご利用下さい)