

Noisette Press

ノアゼット

現地在住ライターがリアルなパリをお届け

10th ANNIVERSARY

Avr. 2024

Numéro 123

4



Boulangerie in Paris photo by Saori

Parisienne 突撃インタビュー 今月のお客さま

門倉未来 さん

「半農半デザイン」!? ピレネーで新しい暮らしを提案する 日本人デザイナー

南仏ミディ・ピレネー地方に暮らすデザイナーの門倉未来さん。日本でお仕事をした後に渡独、2021年にはベルリンから一家でピレネーへ移住されました。日仏Mixedである娘さんの教育や、「半農半デザイン」を掲げること自身のお仕事に至るまで、根ほり葉ほり聞いてきました！ 今までとは違う新しい暮らしを考えている方、必読です。
(取材 編集部)



©Damien Daufresne

山のコミュニティは面白い!?

◆**住んでいるのはピレネーのどのあたりですか?**
アリエージュ(Ariège)県にある住人80名の小さな村ですが、イタリア・ベルギー・モロッコ・イギリス・オランダと多文化な村です。

◆**移住したきっかけは?**
2011年から娘の幼稚園卒園まではデザイナーとしてベルリンにいました。幼稚園最後の年はコロナでほぼ自宅謹慎でしたし、小学校からはドイツ語で義務教育が始まってしまうので、引越すなら今！ ということで。

◆**なぜピレネーだったのでしょうか?**
山あるところ水あり。日本でも気候変動や飢饉のたびに人は平地から山に避難した記録もある通り、山があれば人は生きていけるんです。それに若干不便な山のほうが人もクリエイティブで面白いかなと。都会では無理でもピレネーの山小屋なら土地付きでもなんとか買えそうでした。ベルリンから

キャンパーバンで学校見学ツアーをする中、ピレネーはまるでハケ岳にきたような懐かしさで一目ぼれました。

◆**ピレネーの暮らしは?**
村はみんな仲良しです。子どももたくさんいて、登山や乗馬もできるし、徒歩圏内で子どもが十分楽しめる。村の託児施設には都会から多くの子が来て休暇を過ごします。湧水、野菜、森で育てた動物など、食材も力強く美味しいです。

◆**8歳の娘さんの教育についてはどうですか?**
娘は日仏のMixedだし正直すごく可愛いので、日本ならちやほやされて高慢チキになるかもリアルに心配で(笑)。実際日本は美の基準が一択だと感じるので、こっちのほうが女として人生の選択肢が広いかなと。ここは歴史的背景からも異文化に対し開放的だし、英仏デモクラティックスクールの存在が決め手でした。学校は5~18歳までで生徒数は80名程度。生徒が自主的にカリキュラムを組みます。私も生徒の依頼で忍者のサバイバル術や日本語を教えています。

「おすそわけ」を生業に!?

◆**半デザインのほうは?**
ブランド名やストーリーを含めたブランディングを中心に手がけているのですが、日本の仕事がほとんどで、クライアントの9割方が育児中の母親です。家族向けの大阪のグロッサリー Food Orchestra、松本市の母親向けフードデリバリー mama eats、東京の素材コスメ GOLEM、育児中の女性採用に積極的な兵庫のQA三宅酒造など...女性の声を実現していく仕事が多いです。

◆**半農はどうですか?**
うちは電気も水道も下水もないオフグリッド暮らし

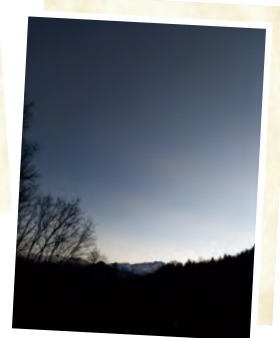
で、土地も戦前に蕎麦栽培と放牧地に使われていた貧しい土地でした。でも今では豊かな栗森で、食べきれないほど収穫できます。栗食の歴史は原産地である南欧のほうが日本より古いんです。加工品も多彩で参入障壁が高いのですが、塩味の保存食品は見たことが無かったので栗味噌はどうかと試してみました。大豆味噌とは色も風味もかなり違いますが、しっかりと栗の香ばしさと甘さがある。ジビエとの相性が最高です。フランスの暮らしに合ったレシピも記載して今夏くらいから地元で販売予定です。

◆**今後やっていきたいのは?**
どれくらい「おすそわけ」が生業になるかを試そうかと。地産の素材から、必要な物、作りたい物を少し余分に作って売る。その収益分岐点を見極めてみたいですね。デザイナーとして、常に未知の領域を学んで繋げてゆく事は生業だったので、その学びの楽しさを人とシェアすることを今度は生業にできないかと考えています。例えば山岳文化というキーワードで、世界中の山岳保存食をピレネーで繋いで、料理教室や体験館、展示ワークショップに展開しても楽しそうですね。

Instagram @mikikadomikikado



自家製ラベルを貼った栗味噌。使い方もラベルに記載している。



毎週土曜日あさ9時30分から、テレビ朝日で放送。tv asahi



食材ひとつに、多彩なドラマ。
毎週土曜日に放送中の「食彩の王国」は、身近な「食材」たちが主役。さまざまな食材が織りなす食文化の歴史や産地の風土...。そこに流れる時間をひも解くことで、人と食材のかかわりを探っていきます。

食彩の王国



語り 業師丸ひろ子

番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

制作 tv asahi テレビマユニオン (VIVA!) [企画協力] ビデオプロモーション 提供 TOKYO GAS

マダム愛の わたくし ミュラン

第123回 閑静な住宅地にあるビストロ

パ リ7区。その中でも閑静な住宅地に突如現れたビストロ「Rosemarie」さん。懐かしいような新しいような、そんなお料理が食べられると聞き、さっそく友人とディナーに行ってきました。お店の雰囲気は、パリのカジュアルなビストロそのもの。でも、ごちゃごちゃはしていないので、居心地は悪くない。

この日の前菜に頼んだのはマスのマリネとお野菜のピクルス。これがね、酸味が強すぎてマスの味が完敗。ピクルスも酸味の中に旨みとかあればまだ良かったのだけれども、ただ酸っぱいだけのお皿だったので、食べづらいのなんのって。もう少しマスの量が多かったらバランスが取れていたのにな。

メインはホタテのグリル、こちらのお店のスペシャリテらしい。ホタテは思ったよりも身が小さめだったのが残念だけれども、焼き加減が良く、中が微妙にレアでそれはそれで美味しかった。焦がしバターのこんがりさもクセになる、強いて言うなら味付けが少し濃すぎて、ホタテの本来の

甘味を殺してしまっていたな。これは日本人だからそう思うのかしら？ただ、ホタテを焼いたバターソースがパンに最高！これだけでいくらでもパンが食べられてしまいます。気がついたら前菜とメインで足りなかった分をひたすらパンで穴埋めという終わり方になってしまいデザートにはいけずに終了です。

こちら、ものすごい高評価だと聞いていたので期待しすぎてしまったのかな。それとも頼んだ料理がだめだったのか!?ただ、静かな場所にあって広々しているので、そう言った面では使い勝手が良いかもしれません。

写真A いかにもパリらしい雰囲気店内。けっこう広々。

写真B 前菜のマスのマリネとピクルス。これがもう酸っぱい!の一言。前菜として1皿頂くには辛くすら感じた1皿。もっとマスの量を増やして欲しかった。

写真C メインのホタテ料理はとてもシンプル。バターたっぷり美味しかったけれど、ホタテ5個で30ユーロはなかなかなお値段。だってお腹いっぱいにならないもの。



写真A



写真B



写真C

今月のハート

| | |
|------|-------|
| 料理 | ♥♥♥♥♥ |
| ドリンク | ♥♥♥♥♥ |
| サービス | ♥♥♥♥♥ |
| 雰囲気 | ♥♥♥♥♥ |
| コスパ | ♥♥♥♥♥ |

Rosemarie
149 Rue de l'Université 75007 Paris
01 45 51 03 71
<https://www.rosemariebistrotparis.com>

マダム愛

東京で知り合った私人男性に連れ去られ、気が付けばパリジェンヌとやらに。パリのレストランと生活、2つのブログを書いています。

blog マダム愛の徒然パリ日記
<http://www.paris777.blog.fc2.com/>

blog マダム愛のアパートの鍵貸します
<https://www.madameai.com/>

マジ!? 翻訳家レミの **ここがびっくり 世界文学**

「スポーツを街中に」ならスリはウチ、福は外か

2 024年パリ五輪の開幕まで4ヶ月を切った。にもかかわらず、主催地のあちこちの工事が進む気配を全く感じないせいか、世界中のスポーツ好きが最も待ち遠しいイベントを殆どのパリジャンはイマイチ実感しないだろう。どちらかという「いい迷惑」と口にしながら夏を他所で過ごそうとする者は多いように感じる。無理もない。聖火に火がまだ灯されていないのに毎日のように多種多様な不祥事や問題点が取り上げられ皆うんざりしている。逆にオリンピックっぽいといえばそうかもしれない。不幸中の幸いで不正や不当な報酬の話は多すぎて時事ネタやブラックユーモア系のお笑いはネタに困らない。自虐好きのフランス人は決して不満ではないが、やはり世界中の人々への生中継での恥晒しだけは避けたいのは皆同意見のはず。

一方、メトロなど公共交通機関は普段から万全

「パリの2024年五輪—フランスの新たな挑戦」(荒訳)

原題 "Paris 2024, un défi français"
著者 ヴァンサン・ロジェ (Vincent Roger)
出版社 ラルシペル (L'Archipel)

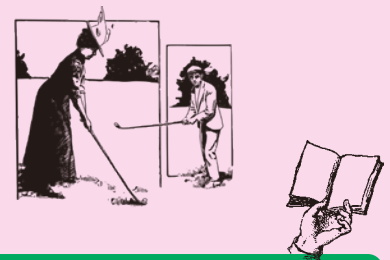
の状態にはほど遠いのにオリンピックで観光客が爆発的に増えたらどうなるのか、科学の連鎖反応を把握してない小学生すら容易にわかる。少なくとも、大谷翔平の通訳さんなら「カオス」か「平和」かと言われたら後者に1ドルも賭けないだろう。

最近まるで自分に言い聞かせるようにパリ市長は「準備万端だ」と言い返しているが、乗客数を抑えるためにオリンピック期間中の切符料金の値上げがしっかり準備できているのは観光客のぼたくりシステムかなと思わずにはいられない。とはいえ、せっかくのビッグイベントを母国が主催する訳なので唯一の願いがあるとしたらそれは物事が無事に進むことくらい。うん、やはり願いはそれくらい。あとイタリアやイギリスよりフランスが多くの金メダルを勝ち得てほしい。願いはそれくらい。最後のパリ五輪から100年経とうとするが当時と同じような成功になるのは願ってもあれだから、とりえずランプのジーニーがまた願いを許してくれるなら選手は誰もパリを蠢くドブネズミに絡まれず無事に帰国することくらいかな。

編集部info

パリ五輪2024

7月26日～8月11日にかけて行われるパリオリンピック。グランパレやヴェルサイユ宮殿などが競技会場となるのも、歴史的名所の多いパリならではの。今大会がオリンピックデビューとなるブレイキン(ブレイクダンス)は、コンコルド広場で開催予定。パリ市民は急激に増える観光客にウンザリかもしれないが、パリになかなか行けない庶民編集部としては、TVでリアルパリがのぞけるのは楽しみでもある♪



Rémi BUQUET
翻訳家・通訳者
Contact buquetremi@negoto.fr

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

降り注ぐ木漏れ日に包まれる楽しいひととき。見ているこちらにも楽しくなりますね。今回は、絵画は楽しいものでなければならぬというルノワールらしい作品を紹介します。19世紀後半、この絵の舞台であるモンマルトルは、都市と自然、両方の面を持つ社交場として人気で、芸術や文化の中心として芸術家からも愛されていました。

ルノワールは、1841年陶器で有名なりモージュに生まれ、幼い頃に一家はパリへやってきました。13歳で絵付け、17歳で扇子に絵を描く仕事に従事し、職人としてキャリアを積みました。本格的に画家を目指すのは20歳頃から。まずルーヴル美術館で、ヴァトーなどロココ時代の画家の作品を徹底的に研究。そしてエコールデボザール(高等美術学校)で伝統的な絵画技法を身につけます。同じ頃、シャルル・グレルの主宰する

ムラン・ド・ラ・ギャレットの舞踏会
ピエール＝オーギュスト・ルノワール
オルセー美術館

画塾で、のちに印象派を牽引していくモネ、シスレーたちと出会います。彼らはパリから南へ下ったフォンテーヌブローの森に出て絵を描き始めます。それまでのように室内で過去の画家たちの作品を模倣するのではなく、自分の目で見た自然や風景を自由に描くのです。しかし、仲間たちが印象派の活動に邁進していく中、ルノワールは伝統的なサロンへの出品も続けます。大きな括りで印象派とされますが、彼の絵のスタイルはそれだけに止まらず、晩年には古典主義へと回帰していきます。彼にとって技法は手段であり、根底に流れるのは、絵を描くことの楽しさ、絵を通して人を楽しませることでした。

ルノワールの言葉「私にとってタブロー(絵画)は、親しみやすく、楽しく、美しいものでなければならない。人生には面倒なことがあまりに多いから」。



妹尾優子

仏語教師の傍、仏文学朗読ラジオ「Lecture de l'après-midi」の構成とナレーションを担当。美術史&日本史ラブ。日仏の文学からアートまで深掘りする日々。

HP <https://note.com/tabichajikan/md750819c9bc7>

仏人添乗員リラの

日本リラ散歩



美味しい焼き芋

早朝の教会



日常の音

海 外旅行は、五感を刺激してくれる。突然日常から離れた環境に置かれ、見慣れているもの、聴き慣れているものがなくなり、全てが新鮮に感じる。国や文化によって変わる「音」も、その旅行の思い出として記憶に残る。初めて日本で旅行した時、印象に残ったのは青信号で流れる鳥の鳴き声だった。

また日本は夜になると、道からいろいろな不思議な音が聞こえてくる。2度目の来日、短期間のホームステイをしていたが、夜にずっと気になる音が聞こえてモヤモヤしていた。誰かが繰り返して何かを叩く音を出しながら何かを唱えていたけど、一体これはどういう意味…? 後から「火の用心」の伝統を知って、あの時の謎が解けた! 3度目の来日では、宗教のうたに聞こえる石焼き芋の移動販売車に出会った。ずっと頭に残るこの「いしや〜きーいも〜」のうたや、拍子木の「キン・キン」など、日常生活の中で日本独特のこういう音を聞くと特別感があってわりと好き。

逆にフランスの懐かしい街中の音は何だろう。今思い出せるのは、実家の田舎町にある教会の鐘の音。日常的に聴き慣れていると鳴っていることさえ気づかなくなることもあるけど、1日の流れる時間を告げ、どこか温かみも感じる。時間ごとに鐘の音が響くフランスの生活から、夕方5時にスピーカから音楽が流れる東京の日常へ。火の用心や焼き芋トラックはまだいいけど、耳が取れそうな大音量を出しながら走り回る広告宣伝車、名前を連呼してうるさいブレイクウォッシュにしか聞こえない選挙カーだけはやめてほしい…。



リラ

東京で翻訳者としても活躍する30歳のフランス人女子。持続可能な社会の実現に向けての活動もする。趣味は編み物とペランダの植物の世話。

トモクンの

アレコレ、パココレ、ナンダコレ〜

日本と比べようがない程安い
フランスのブルーベリー

日本で思う存分食べられないものとして筆頭に上がるのがブルーベリーです。写真のブルーベリーは、1パックに400グラム以上入っているのですが、パココレとされるアリーグル市場だと、2パックで5ユーロ(約800円)しかしません。日本の方が野菜も果物も種類が豊富で、味も素晴らしいですが、ブルーベリーだけは価格的にフランスの方が魅力的。

視力回復に効果があるとされるアントシアニンが含まれていることで、日本でも国産ブルーベリーが店頭でも見られるようになったものの、一年中手に入るわけではなく、やはり、メキシコやペルーなどの高原国からの輸入品が主流。フランスも同様で、仏産のブルーベリーに出くわすこ

とはほぼゼロですが、日本と比べてブルーベリーの消費量が高く、輸入量も全く違うようで、とにかく安いのが嬉しい。

特に効能を気にして食べているわけではないのだけれど、ブルーベリーに含まれるポリフェノールには、脂肪の生成を抑え、脂肪分解を促進し、減少させる働きがあるそう。そして抗酸化物質が含まれていて、老化を抑え、病気の原因となる毒性を中和させる効果があるのだとか。実際に、2型糖尿病の血糖抑制への効果が示されたという実験が報告されていますが、こういった話を鵜呑みにして良いのかどうか。でも、最近若返ったと言われることが多いのは、ブルーベリーの大量摂取のお陰だったのかも、と思いたい。

ただ、食べ過ぎは禁物。腸内を活性化させるのは良いとして、負担を掛ける部分もあるようで、たくさん食べるとトイレの回数が増え、便も緩くなります。何でもバランスが大切。フランスに来たらアリーグル市場でブルーベリーを買い、思い切り頬張ってみて下さい〜。



トモクン

トモクンという名の45歳。在仏27年。ファッションジャーナリスト(業歴17年)は仮の姿で、本当はただの廃品回収業(業歴5年)。詳しくはブログ『友くんのパリ蚤の市散歩』にて。

blog <http://tomos.exblog.jp>

吉野亜衣子の 毎日N.Y.で困ってます



第1回

渡米準備・Amazon君との長電話

4 月中旬に夫の仕事についてNYに行くことになりました。海外に行く匂わせはあったのですが、あらゆる想定がハズレ、NY。パリからのNYって。私むしろちゃみーハーな人みたいじゃない……！ 焦ってNYについて方々で聞いてみると、メトロのトイレは誰かすんでいる、大戸屋の定食が5000円、学校では銃射対策訓練をするらしい……など、怯える材料がとんでも豊富☆ 震えていたら渡米まで1ヶ月を切ってしまいました。英会話アプリをインストールして、レベル分けテストを受けたら、「カフェで注文」レベルに振り分けられて「紅茶を表す英語はどれですか」というナメ切った問題！ オイ！ わしゃ大学受験してるんだぞ！ しばらくやった後、さすがに飽きてきたので、レベルアップ希望をクリック。再度テストを受けた結果振り分けられたのが、カフェ。また来ちゃった。

先日はアメリカ大使館にVISA申請へ。ボブ・サブプみたいなのが門番をしているのかと思ったら、シルバースセンターから来たのかな？ という優しい門番。空港のゲートみたいなのを通らされて、無事へ。建物はディズニーストリートの古いレストランみたい。シンプル&重厚。銃が撃ち込まれても絶対ビクともしない。ガラス張りのモダン&アーティスティックなフランス大使館と全然違う～。VISA申請の行列に並び、書類チェック、支払い、指紋採取、面談とスムーズに進行。気になったのは指紋採取の時、職員の方が夫には英語で言ったのに、私には日本語で「ユビ、オネガイシマス」と言ったこと。一言も発してないのに英語できないのがバテている。最後の面談でも一言も質問されなかったし。あの人私のこと見えてなかったのかも知らない。VISA届いてたてたことは見えてたのか。あとは行くだけです。家も学校も決まっていなくて！

ついに発売となった『パリに住みたくなったら読む本 フランス人120人に聞いた赤裸々暮らし

ナビ』。編集さんらと共に2年以上かけて作った本が発売となり、感無量ってこんな感じなんだ～としみじみ。発売日には関係者の方々に感謝を伝えるべく、記念パーティを開催しました。パーティと言えば最高、最高と言えばパーティ。無類のパーティ好きのわたくしが、今回のパーティ中、悶々としていたのです。なぜなら「ぜひ本をお知り合いに紹介してください」と言いたかったのに、言えなかったからです。それはすべて転売業者のせい！

不思議なことに、誰かがこの本をAmazonに出品して、「在庫あり」と表記していたのです。在庫は全部私が持っているのに。しかもものすごい速さで到着する、と書いてある。どうやって送るつもりなんだろう？ Amazon側に連絡をして事情を説明しても、「貴方様にはほかの出品業者様を停止させる権限がございません」。完全にライバル業者を出品停止に追い込もうとしている業者だと思われる。違うんです、私が出版したんです、と言うと「出版社様が問い合わせる窓口はありません」。出版社だと名乗るイカれた出品者だと思われる。私の設定価格よりも安く到着も早いので、一番前に表示される謎の業者。買ってくれた友人たちも謎の業者をクリックしてしまい、待てど暮らせど本が届かないというひどい状況に耐えられず、手数料の高い、早く到着するプランに変更。現在は在庫ありの私の出品が一番前に表示されています。しばらくの間Amazonに毎日長電話して毎日ケンカしました。Amazon君と付き合っていたと言っても過言ではない。毎回違う人だったけどな！

吉野亜衣子

ラジオ局を辞め、夫の留学についてパリへ。帰国後、日仏文化交流のための NOISSETTE を設立。2022年で設立10周年。2024年4月よりNY在住。

HP <https://note.com/noisettepress>
podcast <https://podcasters.spotify.com/pod/show/cafenoisette>

スイーツア・ラ・モード

私を通り過ぎたお菓子たち

マレ地区でオヤツに困ったらコレ♡

も長くなりテラス席はアペロを楽しむパリジャンで溢れかえります。4月は日没が夜9時近くになりますからね！ 仕事帰りに一杯…の予定が気付けばこんな時間!? なんてザラ～。ご旅行でパリを訪れる皆さんも日中の行動がしやすくなる季節！ ハッと時計を見るとランチも飛ばしてお買い物やパリの街をお散歩するのに夢中☆なんて事になるのではないのでしょうか～？

日本だとそんな時はコンビニに駆け込み、小腹を満たせますね？ パリでパパッとお手軽に小腹を満たすにはパン屋さんのパン・オ・ショコラが定番かなと思いますがワタクシには少しバターが重い時が(笑)。そんな時もマレ地区に居れば足を向けるのが「ポゼット2」です。バター控えめザクとした素朴な生地にカスタードクリームがたっぷり

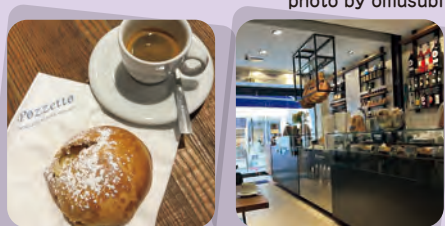


photo by omusubi

イタリアの定番菓子パン Sfogliatella Frolla (1.90€) をテイクアウト。中身はリコッタチーズとオレンジピールが入ったカスタード。

◆【Pozetto2】
16 Rue Vieille du Temple, 75004 Paris
近くにジェラードメインの系列店があります。

スイーツがお目当て。小腹が優しく満たされて幸せ♡

おむすび

軽い気持ちでパリに語学留学するも、そのまま居つくことに。フランスガイド歴5年、甘いお菓子を一緒に食べる運命の人も探中。

Instagram @OMUSUBI_Food_Paris



▲私、異様に高橋狭くない……? 「エミリーインパリ」を流していましたが、誰も見てなかった。

◆ Noisette Press ◆

10年分のインタビュー特選集

- ✦ バンドマン、翻訳者、ナチュリスト、居合道の達人!?
- ✦ ツーツのフランス人が一番オモシロイ!
- ✦ 現地在住ライターのニッチなパリガイドも掲載

『パリに住みたくなったら読む本』
—フランス人120人に聞いた赤裸々暮らしナビ』

+ 本体価格1,500円(＋税)
ご購入・お問い合わせは
info@noisette-paris.net まで!

+ Amazonサイトでも購入可能です

Parisに住んだ気になれる
ノアゼットプレス公式podcast

Cafe Noisette

ノアゼットプレス編集長
Aiko Yoshino

ファッションジャーナリスト
Tomoaki Shimizu

住んでみたらこんなだった!

Q カフェノアゼット

!大好評発売中!

英語だって日本語みたいに楽しくしゃべりたい
リアルライフ英会話
for Women

TAS & コンサルティング
<http://www.jp-tas.com>

Noisette Press

A bientôt!

発行元: ノアゼット東京オフィス
<http://www.noisette-paris.net/>
編集発行人: 吉野 亜衣子 編集: 小橋 桜子
タイトル illustrations: Masumi Yamaguchi