

# 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

Mai 2024  
Numéro 124



Boîte aux lettres photo by Saori

## Breton 突撃インタビュー

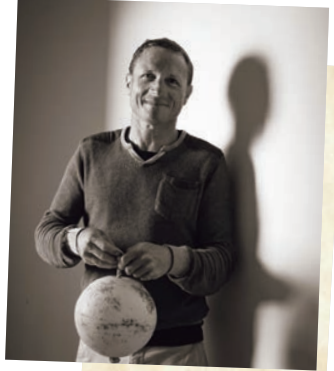
今月のお客さま

## ティモテ・セラズさん

### ワカメ入りガトー・ブルトン!? ヨーロッパで消費拡大するブルターニュ産養殖ワカメの現在

ブルターニュ地方フィニステール県にあるアルゴレスコ社は、約10年前からワカメの養殖をスタート。2022年からは徳島県鳴門のワカメ加工業者うずしお食品とパートナーシップを締結、技術提携をして海藻を養殖しています。フランス人は海藻をどう食べているのか? CEOであるティモテ・セラズさんにお話を伺いました。

(取材 編集部)



### 美しい海で育つブルターニュ産の海藻に注目!

◆フランス人の食材としての海藻の反応は?  
ブルターニュでは以前から海藻が使用されたコスメがあったり、農業用地に肥料として与えるなど海藻文化が根付いている地域でした。海藻を食材として食べ始めたのは、30年くらい前からです。現在のフランスでは、まだニッチな食材としての位置づけですね。今までのフランスでの加工方法があまり良くなかったので、海藻=おいしいというイメージではなかったんです。

◆海藻はどこで育てていますか?  
今、私達が漁場として海藻を育てている海洋地は、ヨーロッパで最大の 350ヘクタールの広さがあり、EU の自然保護区ネットワークである「ナチュラ 2000」に指定されている栄養豊富な漁場です。現在、私達の会社で扱うワカメは種付けから加工まで行っています。2018年にうずしお食品と出会い、日本の伝統技術を導入することで安定した高品質を保つ独自のノウハウを得ることができました。

◆養殖のもとになるワカメは元々フランスにあったのでしょうか?  
いいえ。50年程前に日本から養殖の牡蠣がブルターニュ地方に輸入されたことがあったんですが、その時に牡蠣にワカメがついてきたのでは? という説があります。ワカメがブルターニュの海の環境に合っていたのでそのまま定着したのではないかと思います。

### 日本の加工技術でおいしい海藻に!

◆他の国にも漁場はありますか?  
今、ヨーロッパ全体で食用としての海藻利用が広がっています。海藻は体にもよく、風味や味もよい上に環境にもいいので、いいことだらけです!海のなかで育つ海藻は他に特別な栄養を与える必要もない、その点でヨーロッパで注目の食材なんです。

◆ティモテさんが初めてワカメを食べた時、いかがでしたか?  
いやあ、最初食べた時は正直あまり好きじゃなかった(笑)。でも日本の加工技術で作られたワカメはおいしくて好きになりました。

◆どんな食べ方をしますか?  
いろいろ使いますが、サラダで食べたり、肉や魚と一緒に付け合わせにしたり、「ガトー・ブルトン」というブルターニュ地方のケーキがあるんですが、その中に甘くコンフィしたワカメを入れたものを現地のシェフが考案してくれました! フランスでは 50人のシェフに私達の海藻を使ってもらっていて、多くは星付きのレストランのシェフなんです。

◆今のおススメの商品はどれですか?  
もちろんワカメもおススメですが、日本人が興味を持つのは、「アリコ・ドゥ・メール(Haricot de mer)」という海藻です。日本にはない海藻で、革新的な商品です。ブルターニュで自生している天然のもので、塩蔵保存されています。色も食感もパーフェクトな仕上がりで、他の海藻と同じように栄養素も豊富でおいしいです。特にアリコの味噌汁はおススメ。

パッケージはフランス人アーティストであるオロール・ドゥ・ラ・モリヌリ(Aurore de la Morinerie)さんが、ブルターニュの風景を浮世絵のイメージでデザインしています。

◆今後、どんなふうには海藻を広めていきたいですか?  
まずおいしい海藻を生産することですね。2つめはシェフたちに海藻がおいしくて可能性があるものだと見せていきたい。3番目は、ヨーロッパでの消費を増やすこと。そして、今年はパリ五輪ですが、たとえばフランスの柔道家たちにワカメを提供して、日本の柔道チームに勝ってほしいという気持ちはありますよ。これは冗談です! (笑)。



\* 日本ではシーコックモエでアルゴレスコ社の海藻3種類を販売中。HP <https://seacock-tomoe.com/>

\* アリコ・ドゥ・メール マグネシウムが豊富に含まれている海藻でヨーロッパでも注目され、どんな料理にも簡単に取り入れることができる。“Sea spaghetti”という通称も。スパゲッティのような形状の海藻。柔らかく、磯臭さもないので食べやすいのが特徴。

## 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 薬師丸ひろ子

番組ホームページ [www.tv-asahi.co.jp/syokusai](http://www.tv-asahi.co.jp/syokusai)



# マダム愛の わたくし ミ♥ュラン

第124回

## 人気シェフがサンジェルマンデプレに OPENしたレストラン

**サ**ンジェルマンデプレは、パリ好き女子が大好きなエリア。可愛いショップや美味しいお店が立ち並び、歩いているだけでわくわくできる場所。そんなエリアにまた一つ、素敵な食事スポットが登場。それが「Colvert」。TVの料理番組で人気が出たシェフによるレストランです。ランチメニューは30ユーロ〜と、お手頃価格。

この日はそれにプラスしてこのお店のスペシャリティ、紫蘇の中に子牛肉のタルタルが入っているものからスタート。程よい酸味と塩気、ゆずの香りもよく、バランス完璧! 美味しい〜。前菜のラビオリ、中身はシンプルなりコッタなのだけでも、アンチョビの塩気でアクセントがあり、さらにレモンのコンフィの酸味が全体をさっぱり仕上げている、そこに濃厚なフォンドボーソース。とろりんとした舌触りの良いラビオリ生地であっという間に完食。これは癖になるお味。美味。メインはチキン南蛮みたいな感じでサクサク衣の鶏肉が美味しい。それをギリシャヨーグルトとピネガーのソースでさっぱりと頂きます。しっかり

とマリネされたお肉は柔らかくてジューシーでした。デザートは一見シンプルなのだけれど、チョコレートのムースの中にはサクサクのクランブル、そしてパプリカの辛味とポップコーンの塩気と香ばしさが入っていて、何? これ? なんなの? と言いながら無心に食べ続けてしまうひと皿。こちら、さすがTVに出ていただけあって見た目が見美しく、そして口に入れた時の驚きが楽しい、行く価値ありのレストラン。おすすめです。

- A. 今時のパリっぴい雰囲気の内内。
- B. こちらのスターシェフ Arnard Baptiste氏 気さくな方で気軽にお話ししてくださいました。
- C. 前菜のラビオリは見た目シンプルだけれど、レモンのコンフィが香る斬新なお味。
- D. からあげがこんなにオシャレな食べ物になるとは! と友達と絶賛した一皿。野菜たっぷりであっさり頂けるのが嬉しい。
- E. デザートは色々なものが混ざり合った複雑なお味ですが、完璧なマリアージュ! さすがTVのコンクールで人気が出ただけあるな〜と感心した一品でした。

**今月のハート**

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

**Colvert**

54 Rue Saint-Andre des Arts 75006  
01 42 03 73 67  
https://colvert.paris

writer **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/



## マジイ!? 翻訳家レミの ここがびっくり 世界文学

**ア**イドルと言うと大抵の日本人は当然のように雑誌の表紙を飾るアーティストを連想するだろう。無理はない。数十年前から歌や踊りで世代関係なく大勢の人に夢を与え続けてきた無数の若者がこう呼ばれてきたからだ。しかし本来は「偶像」という意味で、崇拜される対象を指す単語。AKB48と共に広がった「推しメン」に対するファンの熱狂さは宗教を連想させないとは言いがたい。自分の推しがテレビ画面に映った途端にまるで何かに取り憑かれたような動きをしだすし、何より応援のつもりでもあまりにも貢ぐので、もはや神への年貢と言っていけらるだろう。

80年前の戦争まで人々の「青春」はかなり儂いものであった。大学どころか高校にもいく人が少なかった当時の若者はある程度の教養を身につけてから働き出していたので、現代のような十代や二十代の「人生を謳歌」せずに実質「大人」になっていた。戦後は進学率が高くなったために、

若者は時間に余裕ができ、初めてティーンエイジャー文化が生まれるのだ。基本的に彼らは同世代のアーティストに惹かれ、経済的に応援しなくなるから「アイドルビジネス」が誕生した。

アメリカではエルビス、イギリスではビートルズ。世界各国で若年層を虜にするようなスターが現れるが、「アイドル」という言い回しが使われるようになったのはフランス人のシルヴィ・ヴァルタンが「アイドルを探せ」という映画に出演したことから。主演時間はたった3分なのに世界的に大人気な歌手になった。それ以降その単語は日本語に定着し、巨乳を武器にするグラドルからプロダンサー並みのスキルを見せつける韓国バンドやトークだけで女性をとときめかせる歌手を指すようになる。日本はまだに毎年数えきれない歌手が競い、ノリの良さげなサビで客の心を掴もうとする。神のように振る舞うのに、皮肉なことに恋愛以外ほぼ全部許される。恋愛こそが神話の醍醐味なのに勿体無い。とはいえたった3分だけで歓声を浴びせられるのはなかなかの神業だ。

『アイドルの読み方——混乱する「語り」を問う』  
著者 春月孝史  
青弓社ライブラリー



writer **Rémi BUQUET**

翻訳家・通訳者

Contact [buquetremi@negoto.fr](mailto: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

この季節になるとフランスのあらゆる庭園に咲き誇る薔薇——この光景は一人の画家とある女性の出会い無くしてはあり得なかったかもしれません。その画家とは、薔薇の画家ピエール＝ジョゼフ・ルドゥーテ。植物をこよなく愛し、殊の外、薔薇には特別な思いを抱いています。

1759年ベルギーで生まれ、幼い頃から画家であった父の手ほどきを受け、絵の技術を身につけました。13才ですでに職人として働きベルギー各地へ修行に出かけます。23歳の時、装飾画家として身を立っていた兄を頼りパリへ。仕事をしながら、植物に興味のあった彼は、暇を見つけては、王立植物園へ通いました。そこでまず、同じく植物を愛するレリティエというアマチュアの植物学者と出会います。この出会いはその後の彼の運命を決定づけます。レリティエの著作に植物画

薔薇の一種「ロサ・ケンテフォーリア」とアネモネとクレマチス  
ピエール＝ジョゼフ・ルドゥーテ

の挿絵を描き、その正確さは評判を呼び、噂はナポレオン1世皇后ジョセフィーヌにまで届きます。そしてパリ郊外にある彼女の居住、マルメゾン庭園へ出入りする許可を得たのです。ジョセフィーヌも無類の植物好き、特に薔薇は特別で、世界中から珍しい種類を集めていました。蒐集のみならず、ルドゥーテのような植物画家に描写させ、専門家と品種改良までするという彼女の熱意は、ヨーロッパをバラの栽培地に押し上げたのです。ルドゥーテはジョセフィーヌにこの庭園の薔薇図譜の制作を提案しましたが、彼女はその完成を見ることなくこの世を去ります。しかしルドゥーテはそれを完成させ、今でも比類なき植物図鑑として存在しています。

薔薇の情熱的な収集家ジョセフィーヌと植物画家ルドゥーテ、この二人の出会いは、薔薇の発展に大きく寄与し我々を楽しませてくれているのです。

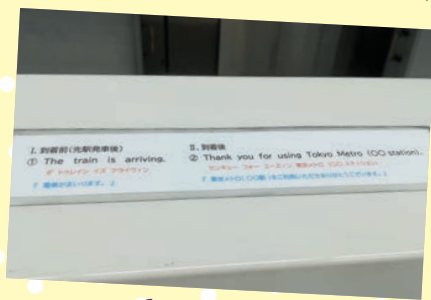


writer 妹尾優子

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



駅構内で英語メモ?



### 英語下手な外国人だっている

在 日10年経っても度々経験する状況がある。日本人の夫と一緒にお店やレストランでお会計の時、私が払っているのに店員が横で待っている夫におつりを返したり、質問したりする。私、透明人間になったのかしら? 言葉が通じないならまだしも、言語関係なく見た目がアジア人の方に意識がいつているようで、自分の存在が消されている。

見た目の話で言えば、ハイキングからの帰り道にフランス人の友達と一緒にバスに乗っていた時、横にいた日本人女性に停留所のことを日本語で聞いたら、「ソーリー、ノー イングリッシュ」と返されたと。私、今日本語で話していたよね? 外見と口に出ている言葉にギャップがあって状況をプロセスできなかったみたい。

「英語ができない」と言う日本人に、「私もできないから」とよく半分冗談で返しているけど、外国人の見た目だから英語ができるのが当たり前という思い込みは手放してほしい。みんなが英

語が母国語ではない上に、期待を裏切ることができないと自分に何か欠けているような気持ちになる。できるとしてもそれは「外国人」だからではなく、頑張ってるから。その努力が認められないのはちょっと悔しい。例えば日本語と比べたらフランス語の方が英語に近いけど、フランス人も同じく英語を学校で勉強して苦労している。私も中学の時、英語のテストはひどい点数ばかりだったな。ヨーロッパや世界の中でもフランス人は英語が下手という評判があって教育の問題もあるけど、フランス人にも英語は難しいのだ。

相手の顔と喋っている言語が自分が想像している組み合わせと一致しないことがある。日本語ができるフランス人、英語ができる日本人、「国籍×言語」の組み合わせは無限にある。

writer 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、ナンザコレ〜

総面積3㎡ フール通りの謎な店舗

入 □1m・奥行3mの店舗がフール通りにあります。実は、もう少し小さな店舗がサン・ペール通りにあるのですが、稼働している店としては、パリの中でも最小と言えるかもしれません。

そこは僕の住むアパートに程近く、これまでに幾度となく目の前を通ってきたのに店舗だと気付いていませんでした。でも、8年程前に当時の時流に乗りカップケーキ店としてオープンした時に、その存在感を発揮。ラデュレで修業したパティシエによるカップケーキは色鮮やかで美しく、高級ホテルのポーター然とした金モールで飾られた赤い軍服風の身なりの男性が接客してくれて、それなりの人気だったよう。ただ流行の波は早々に収まり、数年を持たずに閉店。

それからは、コロナ禍での流行だったカナビス(大麻)由来のCBDオイルを売るお店に。みな巣ごもりをして、落ち着かない精神を癒したかった時代の話で、街のあちこちにCBDの文字が躍りました。その店も、やはりコロナが収束してからすぐに閉店。

そして今年になってから、こちらのChibiというお店がオープン予定。お店のウィンドーにはたまごっちやインベーダーゲームが飾られています。どうやら日本のゲーム専門店のような感じです。どちらのゲームも化石のような存在ですが、熱狂的なファンがいるのでしょうか。『Food & Game』となっているので、食関係の商品もありそうです。とにかく、そのフール通りの店舗にはその時々流行のお店ができるようで、注目に値する場所と言えるかも。ただサイクルはとても短い。日本のゲーム専門店に着眼点としては良いですが、お店自体は長続きしなさそう。そもそも、お店に2人同時に入らず狭すぎます。早くも次の店がどんなものになるのか、秘かに楽しみにしているのでした〜。



writer 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 友くんのパリ蚤の市散歩 <http://tomos.exblog.jp>





パリジェンヌからニューヨーカーへ  
アラフォー女・怒涛の365日戦争

第2回

夫・ニューヨーク入り、謎肉を食う

**夫** のみ先にニューヨーク入りし、家が見つかり次第家族の航空券を買ってもらえるという仕組みということで、現在娘二人と実家に転がり込んでいます。出張で何度もニューヨークに行っている夫なので、スムーズに家を見つけてきて、私たちも1週間後くらいには追いかけるんだろうと、実家の父とも「もうすぐ行っちゃうんだな」なんて旅立ちをかみしめていました。

が、夫の乗ったニューヨーク行きの飛行機がカムチャッカ半島あたりで引き返したあたりから不穏な空気が漂い始めました。機材の不具合があったとことで羽田に戻り、翌日再び旅立ったのはよかったです。ジョンエフケネディ空港でお迎えを頼んでいた車が到着時間の変更を伝えたものの理解しておらず、大量の食料を積んだ手荷物たちと1時間待ちぼうけを食らった夫。

それに伴い、もともと到着日翌日に予約していた口座開設のための銀行の予約に遅れ行けず。

「次のアPOINTは1週間後です」！ ニューヨークの銀行めっちゃ忙しいな～……ってあれ？ □座開設しないと家の契約できないような……もしかして今渡米日が延びたような？

なんとかニューヨークシティに入った夫。やっと家探しスタート。不動産屋さんとの待ち合わせのためメトロに乗った夫は「あれ、一体どっちに向かっているんだろうか」。アナウンスや表示がよくわからず、「体にかかる重力でまがった方向を感知するテクニックを身につけて移動している！」とドヤっていました。多分不正解だと思う。

また、外食費をケチった夫はスーパーの総菜を買って、口に合わず食べきれず、夕食は手堅いこうと日本にもある有名中華料理屋さんに入ったら「もしかしてネズミ肉、最悪肉肉なのかも」という謎の食感の食べ物を食べきれず。手荷物で持ち込んだ味付けのりをべろべろしながらホテルで過ごしているそうです。……全然うまくいってない認定！

こりゃしばらく行けないな。短い滞在のつもりで小さい布団で3人はみ出しながら寝ていましたが、長くなりそうなのでちゃんと寝られるマットレスを購入しました。広くなったマットレスの上でごろごろしていた長女が「あっ！ 気が付いちゃったんだけど！ アメリカ行って私と妹が学校通って英語話せるようになったら、うちで英語話せないのアイちゃんだけじゃん！ 舐めてくれたもんだなア！



▲ネズミ肉を疑われたニューヨーク中華

▶もともと食事を食べられないためアメリカ版青汁で応急手当て

writer 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 NOISETTEを設立。2022年で設立10周年。2024年春より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

ピンク色♡ lovelyタルトにウキウキ

**皆** さんフランス第2の大都市といわれるリヨン名物「プラーヌローズ」をご存知でしょうか？ 炒ったアーモンドまたはヘーゼルナッツにピンク色のお砂糖を絡めて作られた糖菓子です。カリカリとした食感とピンク色の可愛らしさでリヨン名物としてお店に並んでいます。

そのまま食べるのも美味しいのですが甘いもの好きの私が思わず「甘いっ！」と言ってしまふ程に甘さにインパクトがあり、食べやすく砕いたモノをプリオッシュやタルトにしたものがちょうど良い甘さでオススメです。プリオッシュに入っているも十分に甘いよ…という声も聞こえてきそうですがスイーツ好きの私の耳には入りません～♪ 週末買い出しに訪れた地元の方と観光客で賑わう様子を眺めながら市場でプラーヌタルトと珈琲で朝食をとりました♡ ん～幸せです！



photo by omusubi



**[Maison Victoire] Les Halles de Lyon Paul Bocuse店** 102 Cr Lafayette F. 69003 Lyon / 営業時間は曜日によって変動 ◆タルレット・プラーヌ(3€)

リヨン中央市場の名前にもなっている、リヨン生まれの巨匠ポール・ボキューズさんが市場を出た建物の壁に描かれていました。格好いい!市場にはポール・ボキューズのお惣菜店がこの春から出店。

writer 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

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 Tomoko Shimizu

ほんのりとした  
こんな気持ち!

カフェノアゼット

ノアゼットプレス  
**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!?
- ✦ フ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](mailto:info@noisette-paris.net) まで!

Amazonサイトでも購入可能です

BRETAGNE ALGUES

日本の加工技術を取り入れたフランス産ブルターニュ産の海藻です。

●● HPで販売中 ●●  
<https://seacook-tomoe.com>  
Instagram: @seacook.tomoe

お気軽にお問合せください。  
[info@seacook-tomoe.com](mailto:info@seacook-tomoe.com)

**Sea cook tomoe**  
シーコックトモエ

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**

Far Women  
リアルライフ英会話  
リブライブ英会話

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

ノアゼットプレス  
**Noisette Press**

À 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