

Parisienne 突撃インタビュー 今月のお客さま 中村ゲール潤子 さん

## 百貨店勤務から、フランスの日本語教師へ そのしなやかな生き方とは？

元々は百貨店・三越に勤めるキャリアウーマンだった中村ゲール潤子さんは38歳で脱サラし40歳で渡仏。その後、仏大学院で経営の修士号を得て、高校・大学の日本語学科常勤講師へ転身されました。年齢や国籍に縛られない、エネルギー溢れるこれまでの経験を伺いました。



### 「辞めるなんてバカじゃないの?」と言われたが

◆**どうしてフランスへ?**  
 まず、日本の大学を卒業して三越に入社したのですが、海外研修制度の行先として第二希望になんとか書いたフランスに決まったのが最初のきっかけですね。私の場合は半年間、中部フランス・ヴィシーで語学研修をした後、パリ三越に勤務するというものでした。  
 語学研修中はホームステイをしていました。料理好きなマダムを作るコース料理はとても美味しかったです。食に興味のある私にはフランスの家庭料理を学ぶことができる良い経験でした。帰国後は旅行事業部に所属し、旅行の企画・添乗の仕事で度々フランスに。そのうちにフランスの生活に未練を感じはじめて……思い切って退職しました。周りには「40歳前に辞めるなんてバカじゃないの?」って言われましたね。

◆**フランスで大学院を卒業するのは大変でしたか?**  
 とても大変でした。渡仏後リヨンの語学学校に通っている時に、フランス人の友達に「いつかパリで働きたいな」と言ったら「フランスの資格を持った方



がいいよ」と言われて、締切が間に合うエクサン・プロヴァンスの大学院に申し込みました。奇跡的に合格して通うことになったのですが、周りは20代の若者ばかり、日本人は1人。授業は聞き取れない、友達から借りたノートは速記だから象形文字みたいで読めない……1日10時間は勉強しました。論文のほか、エクサン・プロヴァンス出身の画家、セザンヌ没100年イベントなどの研修を重ねて、なんとが経営の修士号を取ることができました。

◆**どうして日本語教師に?**  
 その頃出会ったフランス人と結婚したことで、パリに行くつもりがエクサン・プロヴァンスに居続けることになりましたが、ここはあまり仕事がなく、結局近所のお寿司屋さんで働いていました。お寿司屋で一流の日本料理のシェフに出会うことができ、ますます食に興味をわきました。

結局その仕事から、フランスの職業訓練校に通い国家資格CAP CUISINE調理師免許を取ることになりました。人生何があるかわかりません。

そんなある日、突然アヴィニョンの高校から「日本語教師を探している」と電話がかかってきました。夫が私の履歴書をインターナショナルスクールに勝手に送っていたことが発覚。履歴書が学校関係者の中で回って連絡が来たようです。未経験だから断ろうとしたら「君は修士号があるから大丈夫」と学校から謎の説得をされました。経営の修士号なんですけど…。その後、フランスの教育委員会の書類審査を受け日本語教師養成研修を重ねて日本語教師として認められました。



Pont Alexandre III photo by Saori

## フランスの高校生たちを 広島原爆記念館に

◆**先生を務めてみていかがでしたか?**  
 高校の日本語教師を始めて8年後、大学からもお声がかかり、5つの大学を掛け持つようになりました。この2年は毎年250人ほど日本語を履修する学生が入学してくる大学の常勤講師になりました。フランスや欧州各地で遠隔も含め数多くの日本語教師研修会が行われていて、互いに切磋琢磨する環境があったのは有難かったです。

◆**どんな生徒さんがいますか?**  
 フランスの生徒は日本のアニメや音楽が大好き。普通のフランス人より主張が強くない、日本人に近い印象がありますね。交換留学で日本に行った生徒たちは「フランスにある日本食は日本食じゃない」とか「日本人は毎日寿司を食べないんだね。寿司よりもおいしいものがあった」などと喜んでいました。旅行事業部の経験を生かして、日本へ高校の生徒たちと修学旅行に行ったことも。広島原爆記念館に連れて行った時には、生徒たちの神妙な顔と驚きをそばで見ることができ、印象深かったです。

◆**これからしたいことは?**  
 40歳を超えてフランスに来て予期せぬ展開となりましたが、その場で精いっぱい過ごした結果、知らない世界を経験できました。今は夫の転勤で、再びパリに引っ越して心機一転です。また何かを一生懸命頑張りたいなと思っています。

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



# マダム愛の わたくし ミュラン

第131回

## 最初から最後まで 感動し続けたレストラン

**観** 光客があまり行くことのないパリ9区は美味しいお店の激戦区。そんな中でも、とびきり美しくて美味しいお店を見つけてしまいました。

そのレストランが「Chenapan」。こちらははまだOPENして1年の若いシェフとスタッフによるパリでよくある流行りのスタイルレストランです。

ランチは2種類から選べるどちらもフルコースだったのですが、せっかくだから多めの5皿（79ユーロ）を試してみました。これが大正解！最初から最後まで美味しい！の連発！ひと皿も逃したくないくらいのレベル！アミューズブッシュから斬新で、ひと口食べてここは美味しいと確信。その後にはやってくる美しい前菜達。どれもほっとする味がしたのは鰹節やら海苔やら出汁を使っているから。

メインのお魚はノワセットの香ばしさと焦がしバターのコクと、もう、なんとも言えない魅惑のお味。お肉はシンプルだけれども絶対に誰もが

好きであろう、万人に愛される味。それが嬉しい。デザートは、初めて食べるけれども懐かしい気もするのは焙煎した麦が香るひと皿だからかな。最後のお茶菓子だって繊細な甘さと口溶けで、いくつでも食べられる！ってくらい美味しかったです。これはもう間違いなく胸をはっておすすめできるレストラン。

場所がアクセスしにくいのが少しマイナスポイントではあるけれどそれでも行く価値がある、そう思えたお店なのです。

- A. 清潔感が溢れる店内。窓越しにキッチンがあり、シェフの料理姿が見られます。
- B. 美しいアミューズブッシュ達は可愛いだけじゃありません。口に入れたとたん、その旨みがパッと口中に広がります。
- C. テーブルにお花が咲いた!? こちらはベトラープの前菜。隠し味がなんと鰹節!
- D. お魚料理をここまで美味しく感じさせてくれたのはこのお店が初めてと言うくらい最高のひと皿でした。濃厚なソースが忘れられません。



B



C



D



**今月のハート**

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

**Chenapan**

28 Rue Louise-Émilie de la Tour d'Auvergne, 75009 Paris  
0145239913  
<https://www.chenapan-restaurant>

**writer** マダム愛

東京で知り合った仏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**

**閉店報告。**

**人** 生は出会いもあれば別れもあります(少なくとも監禁罪を犯さない限り)。

5年前に始めたこのコーナーをいよいよ畳む時がきたが、振り返ると『フランス人は10着しか服を持たない』の紹介で始めたのに、畳むために5年間かかるなんて皮肉なものだ。毎月こういうフレンチジョークやしょうもない駄洒落ばかりの原稿を優しく受け入れてくれた担当者に感謝の気持ちしかありません。

5年の間、本をおよそ60冊以上に推薦してきましたが、この活字離れの時代に一体どれほど役に立てるのかがはっきり言ってわからない。記事一つで破綻寸前の出版業界を救えるとは流石に思っていないが、自分の記事で誰かが時間を惜しまずに手間を惜まらずに本屋まで足を運ぼうと思っていていたら…アマゾンのワンクリックで買えるぞと揶揄したかったです。

### 「雲海の上の旅人」 カスパー・ダーヴィト・フリードリヒ

それは嘘。たとえ近所の本屋の店員さんの「なんでも読んできました」ような、妙にイラっとする態度が気に食わなくても、最新型AIと対話する奴が増えてるこんな世の中こそ、ああいうプロに相談して本を買うことが大事だろう。所詮「他人の批評しか読んできてない」チャットGPTの味気ない文章に目を細めることより店員の人間味のある話に耳を傾けること。日本にまだ素敵な本屋がたくさんあるのでずっとそのままであって欲しいなあ。

と、下ろされた暖簾を洗うときにふと思いました。お世話になりました。



**writer** Rémi BUQUET

**翻訳家・通訳者**

**Contact** [buquetremi@negoto.fr](mailto:buquetremi@negoto.fr)

**Instagram** @remisansparis



**編集部info**

今回でレミさんの連載はラストとなります。レミさん、長い間、ノアセットプレスを支えていただきましてありがとうございました♪ またどこかでレミさんとお会いできる日を楽しみにしています。

## とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

### 美術史を作った男 ミケランジェロ崇拜者!?

**受** 胎告知。マリアの前に大天使ガブリエルが舞い降り、処女である聖母マリアがイエスキリストを宿していることを伝えています。ガブリエルが現れた時、マリアは読書中だったため、片手に本を持っています。ガブリエルは、キリスト教において、ミカエル、ラファエルと共に三大天使の一人。神の声を伝えるメッセンジャーの役割を担っています。空から舞い降りたということを表す雲も描かれています。手にはマリアの純潔を示す白百合を持っているのも特徴です。この主題は、キリスト教において重要な一場面で、初期のキリスト教美術から多くの画家によって描かれてきました。

今回紹介するのは、ルネサンスを代表するジョ

### 受胎告知

ジョルジョ・ヴァザーリ  
ルーヴル美術館

ルジョ・ヴァザーリ。イタリア、トスカーナ州出身でフィレンツェのメディチ家トスカーナ大公のお抱え画家。また、建築家としてウフィツィ美術館の設計も行するなど多才でした。ヴァザーリは、ミケランジェロの弟子でもあり、彼のことをとても崇拜していました。

彼の名を一躍有名にしたのは、芸術家の評価をまとめた『画家・彫刻家・建築家列伝』。歴史上初めて学術的に美術史を確立。これは、今我々の認識する美術史の捉え方の基本となっています。

ただフィレンツェそしてミケランジェロ至上主義のため、主観と偏見も否めず、その後も編集や研究も続いているそうです。ミケランジェロを偉大な芸術家に仕立てたのは、ヴァザーリのこの本によるところが大きいかもしれません。ヴァザーリは、ミケランジェロの「マニエリスム」と

名付けられた、自然表現からかけ離れ誇張されたダイナミックな表現に傾倒していました。それを踏まえてこの絵を見ると、どこなく筋肉質でしっかりした人物像に見えてきます。



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



新幹線のチケットをゲット!



### 久しぶりの新幹線

**東** 京に住んで約10年、気づけば関東地方を離れたことも、国内旅行をしたこともほとんどない。去年の11月、誕生日を機に台湾に行ってきたが、今年は国内を選び、外国人観光客の中でも人気になってきている金沢で一泊二日に決定。しかも、今回は初めてホテルと交通がセットになっているプランを購入し、新幹線はなんと7年ぶりに乗車することに! 2011年、初めて日本に来た時はJR PASSと呼ばれる外国人観光客向けに販売されているフリー切符を使ったが、一部を除き全国のJR線と新幹線が乗り放題。東京から広島、京都など、新幹線にたくさん乗って便利だったが、観光客から住民になってから2回しか乗っていない。すごく快適だけど、お値段はそこそこ。

フランスのTGV (高速列車) はイールドマネジメントを導入していて、乗車時期・時間帯と購入時期によって料金がかかなり変動するシステムになっている。基本的にはチケットの購入が早ければ早いほど料金は安く、出発に近いタイミングや

繁忙期は料金が上がり、同じ列車でも3倍以上差があることも。なので、感覚としては飛行機を予約する時と似ているかも。しかも格安TGVもあって、飛行機でいうLCCみたいな感じ。2年前にパリにいた時はホームに入るためにTGVチケットのQRコードをスキャンするゲートはできていたけど、フランスはTGVや長距離電車の場合はそもそも改札ゲートがないことが多いので、チケットがなくてもホームまで行ける。昔は乗車する前に紙のチケットを専用の機械に入れて打刻する必要があったが、今はeチケットが普及しているのでその機械がなくなりつつある。

新幹線の料金と切符は乗車券と特急券で分かれているシステムがまだよく分からないが、とりあえず久しぶりの乗車と国内旅行を満喫しようと思います!

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、パノコレ、ナンゴコレ~

### 謎な和食レストランが乱立! アジアタウン化するオデオン地区

**パ** リの代表的なアジアタウンといえば、13区のイタリア広場から南側に広がる中華・ベトナム街、10区、11区、19区、20区の境にあるベルヴィルの中華街が代表格です。アール・ゼ・メティエの中華街や和食レストラン街であるオペラ地区のサン・タンヌ通りは、規模は小さいかもしれませんが、特に後者は韓国の業者の参入によって知名度を上げているかもしれません。

そんな中、僕の住む街オデオンがアジアタウン化し始めていて、少々危惧しています。ドーフィーヌ通りとマザリーヌ通りに中華や韓国料理の店が乱立し始めているのだけれど、特に問題となるのが和食レストラン。素敵なスポットばかりだったら良いものの、どう考えても日本人が経営していないだろう、みたいなレストランばかり。

その代表格が、写真のカレー専門を装っている和食店。当初、店名の振り仮名は「カリ」でしたが、指摘があったのか最近変更されました。ものすごく謎なのが、昼の定食に串焼きになっているお好み焼きがあるところですよ。

その他に、鯛焼きとおでんという微妙な取り合わせを売りにする店や、「元気」という店名のティーサロン、「Nagano」や「Nagoya」といったご当地名付き寿司店などの店がたくさん。あくまでも僕の推測だけれど、日本のラーメン店で修業をしたフランス人による「Kodawari」が大人気となり、それがオデオンに和食の店が集中する契機になったと思われます。そんな中で、パティスリー「閉」や、「一風堂」、老舗格のお好み焼き店「Azabu」など、日本の味をしっかりとアピールするお店があり、また和食ではないけれど、守江慶智シェフによるミシュラン1つ星「Yoshinori」といった素晴らしいお店もあるので、日本人の威厳を保つという意味で救いになっているかもしれません。とにかく、前もって情報を得て、吟味してから行かなくてはいけな時代となりました。



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『友くんのバリ壺の市散歩』にて。

blog 友くんのバリ壺の市散歩  
<http://tomos.exblog.jp>



第9回

なぜか立ち合い診察  
—アメリカで初めての婦人科検診

ニューヨークに来て初めての婦人科超音波検査にやってきました。腹が痛くて日系クリニックにかかったのはいいけれど、私の保険では「うちでは検査できないので紹介状出します」と、バリバリ現地のクリニックに回されてしまった。なんのために日系クリニックに行ったと思っているー？ 当日は通訳として夫について来てもらうことにしました。

当日は予約時間から1時間程度待たされた後、高速の英語で「パンツもアンダーパンツも脱いでガウン着て」と、浴衣みたいなガウンを渡されてお着換えからスタート。子宮の超音波だから、**上と靴下はそのままだにノーパンの変質者スタイル**。変質者は寒いことを知る。廊下で若旦那と待っていると、女性の先生が、私を検査室へ手招き。さすがに検査室は男性禁止だろう、と夫に手を振ると、看護師さんが夫に「あなたも来ていいわよ」え？ 男性来ていいの?? **看護師さんが「ここに座っていいわよ」と若旦那を座らせたのが、診察台の足の真ん前。**見えすぎでしょう。特等席過ぎるでしょう。出産の立ち合いの時よりだいぶ正面である。ニューヨークに来て、男女共同トイレを何度も見たけど、婦人科診察もジェンダーフリーなのか。若旦那も視線をずらしているかと思いきや、後ほど聞いたところ「ジャングルだった」。見てんのかい。保護活動してなくてもこのジャングルは元気です。地球の酸素を支えたい。

しかし私も43歳。婦人科の診察台に乗った回数数知れず。心頭滅却である。股間が丸出しになろうと、下の毛に白髪が生えようと、鈍感力を研ぎ澄ますのである。「とっても冷たい検査のスティックが入るからね」と予告された超音波の検査器はジェルがヌメヌメだけ痛い。もしかして、丁寧な検査だからじゃなくて、検査の棒のサイズが西洋人の子宮用なんじゃないか。奥行きありそうだしな、などこ

ちらが必死に気を逸らしている傍らで10分くらいベラベラ喋りながら検査するお医者さん。一つもわからなかったから、看護師さんに説明していたんだと思う。ちなみに若旦那が訳したのは「もっと下のほうにずれるって言うてる」のみでした。ほぼジャングル見てただけ。

検査が終わり「全部終わり。これで拭いてね」と渡されたのは巨大サイズ紙。テーブルクロスかな？ しかも固い。印刷用紙かな？ 日本でもらえる温かいおしぼりとは真逆の存在である。そして、確かに股を拭いても拭いても拭ききれないジェルの多さ。この国はパンケーキにも生クリームのおすぎだし、検査棒にもジェルのおすぎ。確かにテーブルクロスが必要であった。検査結果は数日で出るからサイトにアクセスして見てねーと紙を渡され終わり。お股ぬるぬるしてるし、痛いし、よく頑張った。セールでも覗いてラーメンでも食べて帰る。とチェルシー地区に寄って帰ることに。人気のチェルシーマーケットも平日は空いてるわねーなんて、普段は並んでいて入れない台湾麺を食べて帰った後、**ケータイに「チェルシー地区で通り魔、3人死亡」と大使館からメール。**セールとラーメンに引き寄せられて死ぬところだったかもしれない。大使館からは「通り魔は気をつけようがないが、様子がおかしい人からは離れましょう」とあたりまえ体操なアドバイス。様子がおかしい人、今日だけで30人は見ましたけどどうしたらー。

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 NOISSETTE 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

頑張った自分へ 12月を楽しむご褒美♪

今年パリオリンピックがあり下半期は本当によくがんばった私！ という言い訳をひっさげ、ノエル時期のお楽しみアドベントカレンダーを物色。コスメや香水の豪華なカレンダーの窓を12月から毎日開けていく楽しさを妄想しながらも、ヤッパリ私の足が最後に向かうのは甘いスイーツのアドベントカレンダー。リンツの自作可能な物にも惹かれましたが…せっかくならご褒美感が強い高級ショコラを今年は奮発するぞ！ といきついたのは、くすみ割り人形のイラストが可愛いアランデュカスのもの。店舗に中身がディスプレイされていました。サイトには日付ごとにショコラがしっかり紹介されているのですがソレはお楽しみにと見ずにおきます。

東京の店舗でも同じものが購入可能。皆さんも1年頑張ったご褒美にいかがですか!? 私は今から自分が1日に2日分開けてしまわないかが心配です… (笑)。



【Chocolate Alain Ducasse / キャララファイエット店】

35 Bd Haussmann, 75009 Paris

★小さく見えますが縦は30cm以上あります。58€



photo by omusubi

スーパー Monoprix で見つけたツリーデコレーション。コプタのcockさん?! たくさんの飾りを見ているだけで楽しい季節です。

writer おむすび

1年だけの語学留学のつもりが…水が合ったのか!? そのまま関西弁パリジェンヌに。ガイド歴10年以上。キラキラだけじゃないパリの親しみあるリアルをご案内中。

Instagram @OMUSUBI\_Food\_Paris



▲ツリー建設中。ロックフェラーセンターのスケートはとって高い〜。1人75ドル!

◀感謝祭のターキー。触るとグニャってしてます。

Parisに住んだ気になる  
ノアゼット公式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  
こんなんだ!

カフェノアゼット

ノアゼット  
**Noisette Press**

サイトリニューアル!

バックナンバーから  
最新のインスタ投稿まで  
さらに読みやすくなりました!  
ぜひご覧ください。

noisette-press.net

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>

ノアゼット  
**Noisette Press**

À bientôt!

発行元: ノアゼット東京オフィス  
<http://www.noisette-press.net/>

編集発行人: 吉野亜衣子 編集: 小橋 桜子  
デザイン: 藤原結花 (yap)