

Noisette Press

現地在住ライターがリアルなパリをお届け

Août 2025
Numéro 139

8

Parisienne 突撃インタビュー

今月のお客さま
きよ代の
基代乃さん

もち=大福!? 家族の思い出の味をフランスで再現

2022年よりオンライン店舗やイベントでの販売を続けている「Oh! Mochi」店主の基代乃さんは、フランスのアンジェから30km南下った、自然豊かなフェイ=ダンジュ (Faye d'Anjou) 村で20年ほど前から家族と一緒に暮らしています。伝統的な日本の大福をひとつひとつ丁寧に手作りする基代乃さんにお仕事について伺いました。



不動の人気メニューは和風4種

◆元々、料理教室を開いていたとか?

2012年から日本料理の教室を自宅で開いていたのですが、コロナになって教室が一時中断してしまい、他のお仕事の手段を考えていたときに、こちらのスーパーで売られているおもちを見つけたんです。雪見だいふくみたいでまずくはないんだけど、これはちょっと違うんじゃない? と思って、試しに大福もちを作り始めたところ、結構フランス人のお友達にウケが良かったんです。それから真剣に考えだして、研究して、2022年に「Oh! Mochi」を立ち上げました。

◆フランス人は大福を知っていますか?

フランスでは、もち=大福という感じで、理解されているんです。だから、「もちがパンと同じような言葉で、パンにもいろいろ種類があるようにもちにもいろいろな形があります。私達で作っているのは、大福もちって言うんですよ」って説明しています。

フランスではおもちの食感が嫌いな人はやっぱりいるんですよ。あんこの豆はメインディッシュに使うものと思いがちな方もいるのですが、それを乗り越えた人は、あんこのおいしさを分かってくださるんですね。

◆一番人気のメニューは?

一番人気は、やっぱりあんこと、抹茶と黒ゴマ、ゆずですね。それ以外に味噌、しょうが、ほうじ茶、きなこがあって、それぞれファンがいます。ほうじ茶も抹茶の人気を追いかけるように人気があります。チョコとか洋風のものも使うんですが、基本は和風を忘れない味にしたいなと考えています。

◆材料はどんなものを使っているんでしょうか?

私で作っているのは牛皮からつくる大福なんです。牛皮はもち粉で作られていて、柔らかさを調整しやすいんですね。材料は、bioの専門店や日本の食品代理店とか、アジア系マーケットで気に入ったものを試してそろえています。あずきはフランス産の有機栽培のものです。

◆お一人で作っているんですか?

はい。手作業で作っています。大変ですよ。常時8種類に加えて旬の味を1,2種類作らないといけない。量にもよりますが、だいたい一日に最高200個くらい作り、6時間くらいは時間をかけています。家族は良い試食者で、結構食べてくれたかな。お客さんとのやりとりや、計量や包装も家族は手伝ってくれますよ。

誰かの思い出になる大福をつくりたい

◆フランス人は大福をどんなふうに使っていますか?

やっぱりデザートですね。私は日本茶で食べるのが好きなんですけど、コーヒーにも紅茶にも合うし、シャンパンに合うって方もいるんですよ。大福を小さく切って、それをお酒のつまみという感じで。

◆基代乃さんには小さい頃のおもちの味があるとか?

小さい頃に毎年家族が集まって、杵と臼でおもちを作っていたんですよ。叔母が手作りのつぶあんをお鍋いっぱい用意するんですよ。それがすごくおいしくて、私はそれを目指してるのかなあ。私の場合は大福づくりはいろいろな思い出から成り立って



L'appétit est le meilleur cuisinier photo by Saori

いる。誰かの思い出になれたらいいな、とも思っています。

◆フランスに移住したきっかけは?

出身は静岡県なんですけど、上京して輸出業務のOLとして働いていたときに、出会った男性がフランス人で、その人と結婚して、家族をもって、子どものためにも自然が多いところに行ってみようかと。だから子どもの教育のためかな。長男が6歳、次男が4歳のときです。ここでは庭に鹿が来るんですよ。この前は4匹いました。東京の暮らしと全然違うので、最初はびっくりしましたね。郵便局は昼に閉まるし、バスが一日2本だし。主人はこのくらいの自然が欲しかったみたいですけど、子どもはわりとテレビゲームで遊んだりもしてました(笑)。

◆生産中はどんな感じ?

楽しいですよ。生産中は家にももりつきりで、ほとんど外に出られないんですよ。時間がなくて、でもイベントでお客さんと直に話せるので、すごく楽しいです。フランス人はお話するのが本当に好きです。こわごわ買ってくれたお客さんが、また買ってくれたり、ポエムみたいなメッセージをメールでくれたり。本当に嬉しい励みになります。そんなお客さんのために、これからも品質の維持は絶対かなと考えています。

Instagram @oh_mochi.fr
参加イベント

9月20-21日 SHIZEN MARKET LA CITE FERTILE PARIS PANTAN
10月4-5日 NUIT JAPONAISE LILLE

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 冨師九ひろ子

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138回

韓国人シェフが作り出す創作フレンチの店

私 がレストランを選ぶのによく参考にしているGoogle map。そこで脅威の評価4.9をここ数年維持し続けていて、とても気になっていたレストラン「Perception」。韓国人シェフによるフランス料理のお店です。昔ソウルで高級フレンチ料理を食べた時、どのお皿にも韓国独特の調味料が使われていて、それが隠味のように全然隠しきれてなくて、でもそれはそれで美味しかったのでここもそうなのかな〜？ と思ったらまったくそんなことはなく、むしろさっぱりすっきり系のお料理ばかり。

前菜はリコッタとカリフラワーを使った軽い口当たりだったり、お魚にはたっぷりの柑橘類を合わせて酸味のあるさっぱり風味だったり。調味料ではなく食材に韓国のものを使ってはいたけれど、かなりモダンフレンチ香りのお味でとてもお上品。全てが上手い具合に混ざり合い誰もが好む味になってました。きっとシェフなりにフランス人好みのフレンチを研究し続けているのだと

思います。それゆえ、この評価の高さなんですよ。

私が勝手にちょっとピリ辛だったりコチジャンを使ったりしているのかな？ と期待してしまっただけでその分、ちょっと残念でしたが、良い意味で「普通に美味しい」こちらのレストラン。この辺りで行くお店に迷ったら一度足を価値があるし、後悔はしないと思います。

- A. 広々スペースのあるオシャレな店内は居心地最高!
- B. かぼちゃのスープに温泉卵。甘辛いウランブルがアクセント。
- C. シンプルな白身魚は柑橘系のソースと一緒に。酸っぱいだけでなく苦味も活かしたソースでかなりさっぱりとした一品。
- D. マンゴーを使ったデザートは蜂蜜の優しい甘さでほっこり。

今月のハート

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

Perception
 53 Rue Blanche, 75009 Paris
 01 40 35 78 32
<https://www.restaurant-perception.com/>

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/>



JUNKOの フランス探検

Junkoは今日も 謎を解き明かすべく フランスの奥地へと向かう!

南フランス発祥と言われているスポーツ「ペタンク」を知っていますか？ ルールを簡単に言うとコショネと呼ばれる目標球に向けて、ボール(プール)を投げ合い、相手より自分のボールを近づけることで得点を競うゲームです。今回はペタンクがされているお二人に取材してきました!

散歩代わりの一発勝負
 ペタンクは南フランスの人々にとって、まさに気軽な余興。冷えたロゼワインを片手に、ほろ酔い気分でも楽しめます。家族や親戚での食事会のあと、散歩代わりに一勝負と



- 質問**
- Q1. どのくらいの頻度でペタンクをやっているの?
 - Q2. ペタンクを始めたきっかけは?
 - Q3. 誰とやっているの?
 - Q4. ペタンクの魅力って何?

- 仏人男性 Eさん 43歳**
- Q1. 年に1回くらい
 - Q2. 5歳のとき、家族の食事会で
 - Q3. 家族
 - Q4. 球と少しの広場、場所さえあればどこでもできること。スポーツが苦手な人も参加でき、老若男女が参加できるよ!

- 仏人男性 Jさん 70歳**
- Q1. 週に3回か4回
 - Q2. 10歳のとき、家族がやっていたから
 - Q3. 家族や近所の友達とやっているよ
 - Q4. 仲間と一緒にやれること。下手でも上手でも昼でも夜でも集まっておしゃべりしながらできること。

いった感じで始まります。地元の公園や、ペタンク用に整備された街中の広場では、定年退職後のおじさんたちが集まり、ペタンクを楽しんでいる光景をよく見かけます。

私のペタンクデビュー体験談

10年前のクリスマス、親戚の家でお昼ご飯をたくさん食べて飲んで、すっかりお腹いっぱい。その後「ペタンクをしよう!」ということになり、これが私のペタンクデビューとなりました。南フランスの田舎ではよくある風景で、家の前のあぜ道に、木の棒で即席のラインを引いて、ゲーム開始。車が来たらゲーム中断。まさに「南仏プロヴァンスあるある」です。ボウリングが好きだったこともあり、意外と玉を投げるのが上手だと褒められました。



writer JUNKO
 日本の百貨店勤務を経て、南仏へ留学後に仏人男性と結婚。日本語教師としてたくさんのフランス人学生を育ててきた。最近パリへお引越し。まだ知らないパリを探索しています。



designed by Freepik

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

要塞から王の居城そして世界屈指の美術館へ 歴史に彩られたルーヴル

パリ1区、世界第一位の入場者数を誇るルーヴル美術館。その歴史は、12世紀フィリップ・オーギュストが要塞を築いたことから始まります。当時の「パリ」は、シテ島を中心とした小さな都市部のみ。その外側は郊外とされていました。外敵から都市を守るため、周囲に城壁が築かれ、その西端、現在のルーヴルの場所に軍事拠点として要塞が建設されました。これがその原点となります。セーヌ川を見渡せるこの場所は、都市の西側防衛の要所とされていました。イングランドと敵対関係にあったフランスはイングランド軍の進軍に備える必要があったのです。

その後、14世紀にシャルル5世によって王宮に改築されたその様子は、『ベリー公のいとも豪華

Musée du Louvre ルーヴル美術館 パリ

なる時祷書」の「10月」にも描かれています。そして16世紀、フランソワ1世は芸術大国を目指し、ルーヴルをルネサンス様式に改造する計画を立てます。途中王は亡くなったため、その意志は、アンリ2世、アンリ4世へと受け継がれます。アンリ4世は、宮殿内の大ギャラリーを王室お抱えの芸術家や職人に、住まい兼アトリエとして提供。ルーヴルを単なる王宮ではなく、芸術と学問の拠点にしようとした。

ルイ14世以降、王はヴェルサイユに居住したため、不在になるものの、引き続き芸術家たちのアトリエとしての役割を果たしました。同時に王室コレクションをルーヴルに保管し、限定的ではあるものの一般公開されました。これが美術館としてのはじめの一歩と言われています。

フランス革命以降は、国家の所有となり、1793年に正式に美術館として開館。一般人の人々へコレ



クションが公開されました。その後も、ミッテラン大統領の時には、ガラスのピラミッド、2012年にはアブダビに分館として「ルーヴル・アブダビ」ができるなど、長い歴史を持ちながら、ルーヴル美術館は現在も進化し続けているのです。

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



ドラッグストアでの張り紙



生理用品は、バレちゃだめ?

日本でナプキンなどの生理用品を買うと、違法なものを買ったかのように、バレたらまずいような雰囲気です。不透明の黒い袋が紙袋に入れられることが一般的だ。初めてドラッグストアで買った時、別にギフト用ではないから個別にラッピングしなくても、この紙包装は何のためだろうと理解していなくてびっくりしていた。生理用品って、秘密にしないとイケないの?

自分としては、生理用ナプキンはトイレトーパーと似たような感じかも。買って帰るときは若干恥ずかしさはあるかもしれないけど、みんなトイレに行くしそれは自然なこと、生理も数多くの人が毎月経験しているもので自然な現象。2020年にプラスチックレジ袋の有料化が始まったが、まだナプキンを買うときの袋は無料につけられることがあった。私は直接トートバッグなどに入れるから「袋はいらないです」といつも言っているが、レジの方に「本当に? 無料ですよ」と驚かれることがある。店の中で商品を選んでレジに並

ぶまではもうすでにバレバレだし、逆に黒い袋は目立つし、みんなに見せたいというわけではないが、別に必死に隠す必要もないと思っている。プライバシー保護の目的もあるけど、「恥ずかしいから隠す」というのはある一方、「隠すから恥ずかしいものなんだ」という認識も生まれる気がする。

この個別包装がありがたいと感じる人はたくさんいると思うけど、どっちでもいい、本来は要らないけどわざわざ断っていないという人も結構いるのでは。隠す隠さないは人それぞれの自由だが、生理用品の袋も有料化が進むなか、隠さない人が増えたら生理への意識はどのように変化するのが気になる。

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。趣味は編み物とベランダの植物の世話。

トモクンの アレコレ、パコレ、ナンザコレ〜

ネコカフェ風コワーキングスペース 「Koneko Work」パリにオープン

100年以上前からジャポニズム(日本趣味)やジャポニザン(日本趣味の)という言葉が存在するフランス。日本文化へのリスペクトはただならぬものを感じますが、依然として日本への注目度は上がっていて、年を追うごとに様々な部分で影響が見られるようになっていきます。

今回ご紹介するのは、パリに根を張りつつある猫カフェ。文化ではないのかもしれませんが、日本発のサービス業の一形態が、今まさにパリで定着しようとしています。

すでに3軒程の猫カフェがオープンしているパリですが、今春、アリーグル市場の入り口に新たな猫カフェが登場しました。猫カフェというよりも、仕事場として利用してもらうことを目的としたお店で、そこに保護猫がいる感じ。店名から期待感を

抱いてしまいそうだけれど、仔猫はいなく、一番若くて1歳。5匹の猫がいて、それぞれにコーディネーターとか資料室責任者などの役職が付けられています。

気になる料金ですが、1時間6ユーロのコースが一番短く、4時間20ユーロのコースは1時間につき3ユーロを支払えば追加が可能。ロッカー付き個室も利用できる32ユーロの日帰りコースも用意。また、4〜6名用のグループワークやミーティング用の会議室Hokkaidoもあり、1時間コースが30ユーロ、半日が100ユーロ、1日だと200ユーロ、という設定になっています。コーヒーなどの飲み物やクッキーなどのお菓子は飲み放題食べ放題。

漫画喫茶がパリに上陸して20年程が経ち、地味に残り続けていますが、猫カフェはもう少し一般化されやすそう。特にフランスの猫カフェは保護猫を要員に迎えているという特色があり、譲渡も可能で、深く根付く可能性は大きいかもしれません。期待をしながら見守りたいと思います。



Koneko Work

34 rue d'Aligre 75012 Paris
月〜金曜9〜19時営業(土曜のみ10〜18時) 日曜定休
WEB: <https://konekowork.com/>

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>





第17回

アメリカ独立記念日

7月4日はアメリカ独立記念日だったので、ニューヨークでは有名な花火が開催されました。大混雑だろうから現地に行かないつもりでしたが、なんと無料観覧席のチケットをネットでゲット。やった〜！ 当日は行きたくなさそうな家族を「観覧席で優雅に見られるから」と説得して、無理やり出発。が、地下鉄最寄りの駅に着いてからが地獄の始まりであった。まず、通路がイモ洗いの如く人が詰まっています。駅の出口にたどり着かない。優雅とは、ようやく地上に出て、チケットに記載されたゲートに着くとまたギューギュー。みんな口々に「どこに行きたいの」「チケットあるのに」など混乱中です。待つこと20分、突然ゲートがちょこっと開き、人が雪崩のように押し寄せる。これ、将棋倒しで人が死ぬやつ！ お嬢と次女アムが潰されそうになるのを若旦那が「子どもがいます！ 押さないで！」と叫び必死で守ってなんとかゲートを抜けました。何の戦争なのかな？

観覧席の方に向かうとやっぱり人だらけ。5分に1回くらい1メートルずつくらい進むから信じて待つこと30分、林の手前で全然進まなくなった。木の後ろに光がうっすら見えるけど、これ裏にもしかして初めてのプロジェクトマッピングをすると噂のブルックリンブリッジが……？ さらに、なんだか臭い。よく見たらゴミ収集車の隣であった。後ろの金

信号やら木やいろいろ邪魔。家で見てたら音楽も聞けたらしいですね。▶



◀ゴミ収集車を観覧席入り口前に停めた意図は一体。しかもまたゴミ入ってたし。

髪ギャルたちが「屋上でお酒飲んで騒ぐはずがなんでゴミの横にいるわけ〜？ イェーイ!!」明るく踊りながら絶望していた。周りにはベビーカーが3台ほど。みなさんと傷をなめ合いたい。なんて愚かな選択をしてしまったんでしょう、と。

夜9時半に花火がスタート。さっきまで腕がぶつかったとか、はぐれちゃったとかで喧嘩していた人々も嬉しそう。でも、林のせいで見えるのはショーの一部。10分ほどで単調な花火の連続に、子ども達も飽きてきてゲームを始め、大人たちもフィナーレだと思って「終わりよー!!」って盛り上がったのに次の花火が上がって、「なんだ〜」っていうのを6回くらい繰り返してみんな帰ったそう。私も。なぜなら私、トイレに行きたいから。

群衆から全く抜けられない状況でトイレに行けなそうと思った瞬間に腹がゴロゴロ〜。花火が爆発しているけど、私の肛門も爆発寸前である。ロングスカートだから最悪漏らしてもバレないか?? ゴミ収集車の下に潜って用を足すのはどうか? 目の前には今まさにプロジェクトマッピングされているらしい青と赤と白の光線だけ見える。アメリカの国旗が写ってるのかな、いやフランスの国旗かもしれない。もはや何を観ているのかわからなくなってきた。神様、二度と嫌がる家族を独立記念日の花火に連れてきたりしません。だから私にトイレに行かせてください。25分間の真摯な祈りが続き、ようやく花火終了。近くのバーに走り、若旦那が「レストルーム、サイズエマーゼンシー!」とあたかもシーが指すものは娘のような表情で懇願すると、特別OK! 全然トイレに行きたくない次女を連れてトイレに侵入成功。便座が輝いて見えた。花火よりも美しかった。

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>

パリに暮らす猫パリにゃん・リリちゃんとゴキゲン指揮者キョーリのほのぼの生活



パリにゃん通信

アプリコ(杏)の秘密

庭の杏の木に今年も大きな実がなりました! この杏の木には不思議な話がある。私は超未熟児で生まれ、「病弱に産まれた子には健康に育つよう杏の字を」と聞いた両親が杏里と名付け、庭に杏の木を植えました(おかげさまで超健康人間です!)。そして8年前、父親が倒れて緊急帰国し、家族と話し実家を売却することになります。パリに戻る朝、分身だった実家の杏の木に涙でお別れ。翌日はアプリコ合唱団5周年コンサートでした。そうしたら何とサプライズでみんなから杏の木が贈られたのです! 別れたと思った杏の木がパリの我が家の庭にやって来ました! いつかたくさんアプリコをみんなで分け合うのが私の夢です。



writer 押田杏里

日仏混合アマチュア合唱団「バリア・ブリコ合唱団」を主宰する指揮者。パリで猫のリリちゃんと旦那様と「今を生きる」をモットーに暮らしています。

Instagram @abricotp



スマホも大画面テレビもアプリをダウンロードするだけで
フランスで日本のテレビ

地上 BS 50ch
1週間無料体験

年間契約 TVDongle 無料

- 地上・BS・CS50局ライブTV
- 過去4週間番組の見直し視聴
- 週間ランキングVOD500本
- 過去4週間番組の予約録画可
- スマホからテレビ画面に転送可
- TV端末契約でスマホ視聴無料

モバイル USD 199.9/年 | テレビ+モバイル USD 239.9/年 | 月あたり USD 16.6

サポートメール: admin@kaitekitv.com | サポートページ: <https://kaitekitv-support.com>

編集後記

渡越して早4ヶ月。初めてちゃんとした日本人の経営する和食屋さんに入った私。しょうがやき定食と焼き鳥、チャーハンに感動! まさに日本のお母さんの味! 日本人が作る日本人のための和食は控えめに言って最高でした。お値段が跳ね上がったのは言うまでもありません。(編集Y)

編集後記

表紙写真のタイトル“L'appétit est le meilleur cuisinier”は「食欲は最高の料理人」という格言だとか。一方で“L'appétit vient en mangeant.”「食欲は食べているうちに出てくる」なんて格言も。どちらもなかなか強力ですね。(AD.F)