

Noisette Press

現地在住ライターがリアルなパリをお届け

Mars 2026
Numéro 146

3

Parisienne 突撃インタビュー

今月のお客さま
コアントロさやかさん

子どもたちと一緒にワクワクできる アトリエを! —幼児教育のプロが歩んだ仏でのお仕事変遷

2022年からスタートしたパリの「Atelier Petits Pois (アトリエ プチポワ)」。小さな子どもたちのためのアトリエを主宰するのは、20年弱パリの日系幼稚園教諭を続けてきたコアントロさやかさん。アトリエの様子から、日仏の幼児教育の違い、そして、長い人生においての働きかたも考えてみます。



絵本の中のヨーロッパに憧れた子ども時代

◆**普段のアトリエではどんなことをしていますか?**
この1月は午年なのでみんなで馬の制作物を作りました。パネルシアターや紙芝居など、季節や年によっていろいろ変えています。ひな祭りや節分、端午の節句など日本の行事は、こちらに暮らす日仏カップルの子どもや、フランス社会で生きる日本人カップルもとても興味を持ってきています。フランスでは日本文化が人気ですが、ここでは漫画やアニメ由来のものというよりは、本来の伝統文化を教えたいと思っています。行事の説明をして、お菓子を食べたり、工作したり。参加者は8人前後で、家庭ではなかなか伝えられないことをお子さんに日本語で教えています。

◆**パリに来た経緯は?**
元々、子ども関係の仕事をしたいた気持ちはあったんですが、それと同時に、日本じゃないなあという気持ちがあったんです。なぜフランスかという、子どもの頃にジブリの『魔女の宅急便』のキキが大好きだったから。今思えば舞台はフランスじゃなくてクローチアだったんですが(笑)。幼い頃から絵本が大好きで、絵本の中のヨーロッパの雰囲気も好きでした。大学でフランス語を勉強していたのですが、海外で子どもたちに日本の文化を教えるインターンシップを見つけて、これだ! と思い、大学を休学してフランスに行きました。行き先は田舎の幼稚園で、幼稚園の先生の家でホームステイしながら、半年間子どもたちに日本文化を教えました。

◆**どんなところでしたか?**
本当に田舎だったんです。フランス西部の町ポアティエから車でいった町で素敵なところですが、テレビやネット環境もなく、横でヤギのチーズを作っているようなところ。面白かったのは、その幼稚園に飾られていた日本人形がいつの間にかさやかと呼ばれるようになり、数年後に遊びに行くと知らない子たちからも「本物のさやかが来た!」と言われたことです(笑)。みんながその人形をさやかと呼んでくれていたんでしょね。帰国して、今度は学生ビザでフランスに戻り、その後パリで日系の幼稚園に勤めることになりました。

完全分業スタイルのフランス幼稚園

◆**日系の幼稚園はどうでしたか?**
すごく楽しかったです。アットホームな幼稚園で、年少中年長と2歳児クラスがあって、多いときは1クラスに20人弱いることも。ほぼ日本からの駐在帯同のお子さんなので、普通の日本の幼稚園とはちょっと違うかな。日仏カップルのお子さんも週一日通う日があったり、日本が大好きなイタリア人とフランス人カップルのお子さんもいました。
日本の幼稚園はカリキュラムがきっちりしていて、お遊戯や歌などいろいろなことができるようになるし、先生の目が行き届いていて安心感があります。逆に言えば、フランスの幼稚園は自由だし、掃除や片づけはアシスタント、食事は食堂の方、自由遊びや延長保育はアニマターと呼ばれる



la flânerie 散歩 photo by Saori

若いお兄さんお姉さん、と分業になっています。だから先生は子どもたちとは別にランチをとり、コーヒータ임もあるのは日本とは違う部分でしょう。学会会の子どもの配役は日本ほど気を遣わないなど他にも違いはあります。

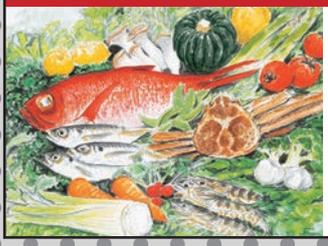
◆**アトリエを始めたきっかけは?**
私、幼稚園ですごく働いてきたんですね。かたや旦那は時間に融通がきく仕事だったので、子育てをお願いすることが多くて、コロナ禍もあり、家庭と仕事のバランスがおかしくなってきたんです。仕事は全然嫌いじゃないんだけど、もうちょっと働き方を変えないとな、と。せっかくフランスにいるのにフランスのことを何も知らないのもありました。それで思いきって辞めたんですが、少し休んだら働きたくなくて(笑)、やっぱり今までの経験を活かしたくてアトリエを開いたんです。

◆**今後の夢はありますか?**
小さくてもいいから自分のアトリエがほしいな。それと絵本のドキドキワクワクを感じられるようなことをやりたいです。子どもたちが学校帰りに寄って好きに絵本や本を読んだり、週末にアトリエに参加してもらえたり、小さい子はお母さんと来てもらったりとか。いろいろ夢が広がりますね。

Instagram @atelier_petits_pois



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 冨田九穂子
番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

マダム愛の わたくし ミュラン

第146回

パリジェンヌっぽくオシャレにランチ

パリではここ数年、週末の定番として「ランチ文化」が一気に花開いています。パンケーキやワッフルにアボカド、サーモン、ベーコンを惜しみなくのせたしょっぱい系から、旬のフルーツとクリームが山盛りの甘い系まで、組み合わせは無敵大。友人たちと他愛ないおしゃべりを楽しみながら、ゆっくりと午前3時の時間を味わう——そんな過ごし方がパリジャンたちの心をつかんで離しません。

中でも、急速に人気を拡大しているのが「Immersion」。モンマルトル、シャンゼリゼ、オペラ座と、観光客にも地元客にも愛される一等地に次々と店舗を構え、どの店にも長い列ができるほどの盛況ぶりです。先日訪れたオペラ座店でも、朝から活気に満ちた空気が漂っていました。名物のパンケーキプレートは、大皿にふわふわ生地を重ね、その上にカリッと焼いたベーコンととろりとした目玉焼き、さらにバターを賢沢にオン。栄養もボリュームも満点な

がら、甘みのあるパンケーキとベーコンの塩気が絶妙に調和し、驚くほど軽やかに食べ進められます。甘党には季節のフルーツをたっぷりのせたワッフルがおすすめ。爽やかなチーズクリームと、香ばしく崩れ落ちるクランブルの組み合わせが絶品で、パンケーキ版もまた異なる魅力を放ちます。

さらに心をくすぐるのが、思わず写真を撮りたくなる可愛いドリンクの数々。こんな場所で仲間と集まり、笑い合いながら一日を始めれば、気分はすっかりパリジェンヌ。パリの朝を満喫したいなら、「Immersion」で理想のランチタイムを体験してみたいかがでしょう。

- A. 週末は行列必死。平日の朝早い時間に行けば並ばずに入れます。
- B. カラフルなラテ達とフレンチトースト。これだけでテンションが上がります。
- C. 大盛りの卵とベーコン、そしてバターが乗ったパンケーキ。目も心も胃袋も大満足。
- D. ワッフルは甘すぎずさっぱり。飽きることなく食べて進めてしまいます。

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りに。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/>

今月のハート

料理 ♥♥♥♥♥
 ドリンク ♥♥♥♥♥
 サーブिस ♥♥♥♥♥
 雰囲気 ♥♥♥♥♥
 コスバ ♥♥♥♥♥

— Immersion Vendôme —

23 Rue Danielle Casanova 75001
 01 42 36 18 19
<http://immersionparis.fr>



癒し系フランス男子ギョームの パリで茶柱シルブプレ

1コマ戻り、振り出しへ。そして2コマ進む?

意 気揚揚と移転作業を進めていた矢先、Chanokiの双六は「振り出し」へ。契約書の微調整を重ねていたある火曜日の朝、突然不動産屋を通して大家から「交渉終了」の連絡が…。頭が空っぽになりつつも、いろいろと気難しい方達だったので「厄落とし」と思うことに。そのメールの20分後にはなんとか気持ちを切り替え、店舗探しを再開。翌日水曜日には、幼稚園がお休みの娘も連れてパリ市内のきれいな真っ白い壁の物件を見学。

なぜか当店は閉店時に活気づく。今月、京都府「加茂自然農園」の茶生産者山崎徳哉さんと一緒にパリ16区の Alma Tea Galleryでワークショップを2日間開催。特に山崎さんの和プーアール茶と、「茶葉とその他植物の共存関係」をお茶にした「全部茶」が人気でした。大盛況の中で終わったワークショップ、参加者は皆「生産者と直接会える機会をありがとう」と笑顔で伝えてくださり、こちらも感謝の気持ちでいっぱい。…さて、Chanokiは今度こそ新店舗で茶柱を立てられるのか?それでは à bientôt!

writer ギョーム・ユルポー

パリ郊外にある日本茶専門店「CHANOKI」店主。日本留学中に小笠原流煎茶道に出会い、その奥深さにハマる。お店では日本の農家から直接買い付けたこだわりの茶葉が味わえる。 **Instagram** @chanoki_paris **HP** <https://www.chanoki.fr/>



パリにゃん通信

牡蠣フライ布教活動

和 食ブームが去らないパリ。スシ、マッチャ、カラアゲ・オニギリは最早フランス語。しかしまだあまり認知されていないのが牡蠣フライ。生牡蠣が当たり前のフランスで「牡蠣をフライにするなんぞ言語道断!」「絶対美味しいから一回だけ作らせて!」と生牡蠣の殻を開ける係の旦那を2年かけて説得。そして半信半疑に初めて牡蠣フライを食べた旦那は、あまりの美味しさに驚愕。それからは生牡蠣しか食べることがない友達を見つけては我が家で牡蠣フライをご馳走するのが定番に。この間は前菜に生牡蠣、メインに牡蠣フライという牡蠣づくし(笑)。何も知らずにフライを食べ、生牡蠣との味の違いに感動するフランス人でした。これからも我が家の地道な牡蠣フライ布教活動は続くのであります。



▲これは鱧フライ。こちらも布教活動中!



▲最近お客さんが来てもらえないリリちゃん

writer 押田杏里

日仏混合アマチュア合唱団「パリ・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旦那様と「今を生きる」をモットーに暮らしています。 **Instagram** @abricotp

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

1枚の絵が導いた運命

—— 印象派の原点が宿る館

パリ西部に広がるブローニュの森。その近くの住宅街の一角に佇むマルモッタン・モネ美術館。

ブローニュの森はアンシャン・レジーム期には王の狩猟地であり、18世紀後半以降は特権階級や富裕層の社交場となりました。

この館も第3代ヴァルミー公爵エドモンの狩猟別荘として建設されましたが、公爵家の負債により手放され、実業家ジュール・マルモッタンが購入。その息子ポールは邸宅を拡張し、自身が蒐集したナポレオン時代の美術品や資料などを収蔵。彼の死後、邸宅とコレクションはフランス芸術アカデミーに遺贈され、1934年に第一帝政期中心の歴史美術館として開館。

転機となったのは1940年、モネ《印象・日の出》の収蔵。1874年の第1回印象派展に出品され、「印象派」の由来となったこの作品は館の性格を近代絵画へと導きます。

さらに1966年、モネの息子ミシェルがジヴェルニーのアトリエに残されていた父の作品約100点と関連資料を遺贈。邸宅という一体性のある空間で作品群をまとめて保存・公開できること、すでに《印象・日の出》を所蔵していたことがその背景にあったと考えられます。それにより、画家の生涯を一望できる構成が整えられ、同館はモネの遺産を守る美術館へと役割を変えていきます。

モネの作品といえば、《睡蓮》でお馴染みのオランジュリー美術館が思い浮かびます。オランジュリーとマルモッタンは、モネ作品の所蔵では双璧をなしますが、その成り立ちと役割は異なります。

オランジュリーの核心は、モネ晩年の大装飾画《睡蓮》のための展示空間にあります。モネ自身が国家に寄贈を申し出、構想と設計に深く関

与しました。空間全体が作品となる環境芸術がその本質です。一方、マルモッタンはミシェルの遺贈を契機に、画家の生涯を通観できる研究拠点へと発展。オランジュリーが「晩年の到達点」を示す場であるなら、マルモッタンは「モネという画家の全体像」に迫る場といえるでしょう。



マルモッタン・モネ美術館 / パリ

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/m/md750819c9bc7>

仏人添乗員リラの

日本リラ散歩



最近よく見かける、パベットスンスンコラボ

増えていく一方のグッズ

日常生活ではあまりコンビニに行かない私が、この間、好きなアーティストと新しいコラボ商品を探し、コンビニをはしごしてきた。普段コラボ商品を買わないけど、一度買ってしまうと、他の物にも手を出したくなったり、今まで特に気にしていなかった商品も無駄にほしくなってくる。最近、ガチャガチャにもハマりだして、新しい世界が広がってもうきりがない。ミニマリスト寄りの夫には理解しがたい趣味だが、買ってきたものを家でどう飾るか問題が出てきている。

職場の周りの同僚たちも、今人気のパベットスンスンのファンだったり、ちいかわのハチワレが好きになってきたり、年齢や性格関係なく、意外とみんな「推し」がいる。同僚のためにちいかわグッズを意識するようになったが、日本では生活用品や家のものをすべてちいかわで揃えられるぐらい何でもコラボしている。

フランスは日本ほど日用品とキャラクターの

コラボ文化が根づいていないけど、ぬいぐるみなどのちいかわグッズがパリのシャンゼリゼ通りでオープンしたIPコラボとかわいい系雑貨とグッズのお店で販売されるようになり、また一年ぐらい前からちいかわ漫画1巻～3巻がフランス語に翻訳され発売されたみたい。日本ではどこでも見すぎて逆にあまり興味がなかったけど、最近同僚の影響もあり、興味が湧いてきた。漫画を少しだけ覗いてみたら、さまざまなオノマトペだけで成り立っている話、まさに日本語らしい作品で、翻訳が難しそうだなと読みながら思った。私もとうとう、ちいかわグッズに手を出してしまいそう…。



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、パリコレ、ナンザコレ〜

警察と不法出店者との攻防戦
ヴァンヴの蚤の市、その光と影

毎週土・日曜日に、パリの市境で行われているヴァンヴの蚤の市。可愛い小物を見つけるには最適の市で、治安も良いので観光客にも人気のスポットです。お値段が高めなのが玉にキズ。それはそうと、正規に出店するには組合に属して場所代を支払わないといけませんが、そういった手続きを踏まずに、ちゃっかり出店している人達も多くなります。東欧から流れ着いたジプシーと、北アフリカからやって来た移民の皆さんです。場所は、ポルト・ドゥ・ヴァンヴ駅からだと奥の方に位置する、環状線の上を通る鉄橋の上。無法地帯の雑多な空気感、正規出店者が埋める地区とは全く異なり、まさに掃きだめです。皆さん、滞在許可証は持っているなさそうですし、人によってはパスポート

さえ無いかもかもしれません。警察のパトロールが来ると、蜘蛛の子を散らすように一斉に逃げ、警察が去ると元の場所に戻って来て再び商売を始めます。でも最近は、近くの小さな公園の脇のスペースまで逃げ、そこで商売を始め、そこに再び警察が踏み込むと、また鉄橋の上に戻る、という戦法が編み出されました。写真は、鉄橋から公園脇に逃れて折角商品を上げたものの、警察の二度目の襲来により皆さんが逃げた後の様子で、白髪の男性は置き去りにされた商品を漁っています。そこにいる人々、それぞれが遅い。気になる商品構成ですが、基本的にはゴミ箱から拾って来たような物しかないのだけれど、万に一つくらい良い物があり、チャンスを最大限に生かしたい僕にとっては見逃すことはできません。社会的に虐げられている人々が、わずかも毎日銭を稼ごうと集まっているわけで、警察も見逃してあげたら良いのに、なんて思うのですが、実情を知って絶句。大きな問題をやらせていたのです。警察に追われて逃げ回る時に、正規出店者のスタンドから商品を略奪す

る輩がいるそうなのです。それは紛れもない犯罪行為。ということで、警察も動かざるを得ない。ただ、逮捕者は出ていない模様。ユル〜イいたちごっこは今後も続きそうです。



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24回

アメリカなクルーズ船で
日本料理屋さん体験

大 雪のニューヨークを抜け出して、クルーズ船に乗ってカリブ海へ繰り出してきました。飛行機やホテルを取るよりもクルーズに乗ったほうがよっぽどリーズナブルになることが多く、今回はクルーズマニアのお友達から勧められたロイヤルカリビアン、という大手の巨大船に乗ってみました。去年できたばかりの船「アイコンオブザシー」という船で、ブロードウェイ顔負けの劇場や、イルカがいそうな(いないけど)プール劇場、アイススケートリンク、ライブハウス…など衝撃のエンタメ施設が揃っている中で1番のウリはセントラルパーク。船の真ん中に木々の茂った公園があります。公園内には、高級宝石ブティックにジャズバー、ベンチに座ると小鳥の囀り(録音)……。まんまと海にいることを忘れるちよろい客は、船酔いすることなくのんびり。のんびりし過ぎてピノキオみたいにロパになるのでは、と不安になる症候群は大人だけではなく5日目くらいで11歳の長女も「なんか…大丈夫かな…」。8歳次女は全く平常心で食べ放題アイスクリームを1日3個くらい食べてメリーゴーランドに乗っていました。ロパです。

クルーズマニアが一つだけ残した呪いの言葉「施設はすごいが食事に難あり」。確かに、たくさんのレストランがあり、ビュッフェも食べ放題で選び放題のはずなのに、私たちは一体何百本のフライドポテトを食べたのでしょうか。いつのまに

◀船の上のインフィニティプール!?



陽気な日本食屋の
コックさん▶



か隙あれば芋を食べてしまう魔法にかかってしまう魔の空間です。

このコレステロール値に悪いループを脱するために日本食レストランに行こう!と、予約したのは鉄板焼きのお店。すごい人気でなかなか予約も取れず、他のアメリカ人のお客さんと共にカウンター席に着席。目の前に現れたインド系コックさんが私たちを見るなり「日本人?? えっ! 本場の?! 大丈夫、食材も日本から来てる、レシピも日本から来てる。偽物は私だけだから大丈夫!!」あからさまに動揺して大丈夫じゃなさそう。調理が始まるなり日本ではあまり見ないお作法ラッシュ。ヘラをリズムカルに叩いたり、歌ったり、鉄板で絵を描いたり、卵の薄焼きでドラゴンを作ったり。そして、そのドラゴンを小さく刻んで「日本では、食べ物にパンと投げて口でキャッチすると縁起が良いんですよ!」そうでしたっけ。「じゃ、本場の人にやってもらいましょう!」!? アメリカ人たちが目を輝かせて見守る中長女が外しつづけ、高まる緊張、散らばる卵焼き。10回目くらいでなんとかキャッチして、アメリカ人たちも大盛り上がり! ここで終わるかと思ったら「じゃあお母さんも!」? 断ろうとしてももうヘラに卵焼きを乗せて振りかぶっているコックさん。3回くらいでキャッチしました。ここ一年で1番ホッとした瞬間でした…ってこれ、なんの時間? 肝心の食事は、信じられない量のバターで炒めた炒飯が丼いっぱいとお肉。味は悪くはないのだけど、胃がもたれて食べ進められない。必死で食べたけど、やっぱり全部は食べられない、とアメリカ人の老夫婦に目をやると「炒飯おかわり!」? 第二次大戦、日本の敗因は内臓の弱さでは?

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>

編集後記

3月末で渡越して1年が経過します。Time flies! なんて早いんでしょうか。まだフランスっぽいことを見つけられてないのに! この4月から気持ち新たに頑張ります。さて、先日ついに戦争証跡記念館へ行ってきました。館内にはベトナム戦争の記録が生々しく残っていて、直視できない写真もちらほら。戦争はだめ、平和が一番大事! と改めて実感しました。(編集Y)

編集後記

ミラノ・コルティナ五輪で「バイアスロン」という競技を知りました。ライフルを背負ってクロスカントリー(スキー)でトラックを走り、合間に射撃(伏射+立射)し、速さを競う。走ってきて呼吸を整えて急いで射撃? 無理すぎる。発祥はマタギ? と思っただらやほし。北欧などの狩猟から発展したスポーツだとか。この競技、フランスが強いらしい。4年後はフランス・アルプス地域だそうです! (AD F)



裾が広がってる(フレア)ズボンが思い浮かぶけど、いわゆるパンツやスラックスといった長ズボンを目指すフランス語です。下に履く下着はフランス語で「スーベトモン」とか「スリッパ」と言います。スリッパって昔は女性の長めのインナーのことだったような……日本に入ってくる時にいろいろ混乱があったみたいだね。ちなみに「ズボン」はフランス語の女性がスカートを膨らませるために履いた「ジュボン」から来ている説があります。とにかく混乱がすごい……。

ノアセットプレス公式ポッドキャスト
「カフェノアセット第24回」より
編集部が抜粋し要約。



本当に話せる力を
ここで



フランス語会話学校
エコールサンパ

03-3337-7933 / info@ecolesympa.com
表参道・阿佐ヶ谷・自由ヶ丘・オンライン

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!?
- ✦ フッ子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人に聞いた赤塚々暮らしナビ』

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

Noisette Press
À bientôt!

発行元: ノアセット東京オフィス
<http://www.noisette-press.net/>
編集発行人: 吉野 亜衣子 編集: 小橋 桜子
アートディレクション: 藤原 結花(yap)