



Hirondelle aux champs amène joie et printemps.
ツバメは喜びと春を連れてくる
photo by Saori

Parisienne 突撃インタビュー

今月のお客さま
東海林杏奈さん

フランスで農家になって10年目 ——日本野菜のおいしさを伝える

今回は、ロワール地方で10年前から日本野菜のファーム「yasai france」を営む東海林杏奈さんにインタビュー！元々はフランスへ渡る日本企業の実務的な補助をする国際プロジェクトコーディネーターとして活動していた杏奈さんですが、農家に転身した理由は？フランスで農業をするってどんな感じ？日仏の「野菜」のとらえ方についても伺いました。



量り売り文化と野菜の大きさの関係

◆どんな日本野菜を作っていますか？

例えばカブとか、小松菜、水菜、あとはダイコン、レンコン、キュウリ、ナスも。あとはシソやミョウガがすごい人気。シソは受け入れられやすい香りで、ミョウガはなかなかこちらでは見つからなくて「日本でミョウガを食べただけで、ここで買える？」と聞いてくるフランス人もいます。シソの苗も販売していて、自分で育てる方もいます。フランスだとシソが高いんです。

◆ヨーロッパと日本の野菜の違いは？

こちらは野菜といえばサラダか、ラタトゥイユやラグーみたいに柔らかく煮て、ソースをからめる調理方法で、インゲンは40分茹でてピューレにしたり、カボチャは必ずポタージュにしたり。日本ならカボチャは切って焼くだけでおいしいんですが、遡って考えたら、ヨーロッパは狩猟民族、日本は農耕民族と元々の食べるものが違って、日本は野菜や植物そのものをおいしく食べる方にフォーカスするのにに対してヨーロッパは肉がメインで野菜は付け合わせなのかもしれません。

日本のキュウリも、畑で放っておくとこちらで見るとサイズまで大きくなるんですよ。日本ではキュウリは小さくても一番美味しい時期に収穫する。フランスは量り売り文化の影響なのか、収益を考えて野菜を大きくしたい気持ちも農家としてはわかる。

◆フランス人の日本野菜への反応はどうですか？

うちの水ナスは生でも食べられるよと言うとすごく驚かれますね。カブだって日本のものはフ

ルーツみたいに甘くて柔らかい。フランスのカブはスープにして楽しむ感じです。カブが好きじゃないフランス人もうちのカブはおいしいと言ってもらえることが多いから、やっぱり品種改良と食べ方で野菜の美味しさは違ってくると思います。

パリから1時間の新ファーム設立

◆元々フランスにはご縁があったんですか？

両親の考えで、私は幼稚園から高校まで日本にあるリセ・フランス(現東京国際フランス学園)に通っていたんです。学校の友達はフランスやカナダやベルギー、アラブの子もいました。小さい頃からいろんな文化の違いに触れていて、フランスのことを知りつつ、日本のいいところを知らせてい気持ちはあったかもしれません。

◆農家になったきっかけは？

パリで仕事を始めた何年後に、あるプロジェクトで通訳としてアルジェリアへ行った時に日本野菜を作ってる日本人がいたんですね。アルジェリアは年中同じ野菜しかなくて、季節感のある野菜を食べたくて作っていたんです。東京生まれで田舎に憧れていた私は、種をまくと野菜になることにまぎびっくり！収穫してそのままかじったらめっちゃくちゃ美味しくて、そこから野菜を作りたくなりました。それで仕事を辞めて、日本の農業学校に行ったり、日本全国の農家の人たちに会ってお話を聞いたり。農業ってやり方が無限にあっつごく面白い。私は自分が毎日そのまま食べられるような野菜を作りたかった。それから一人でロワールの田舎に家を借りて農家を始めたんです。

◆手続きなども含めて大変だったんじゃないですか。

私は元々フランスでスタートアップする日本企業の物件探しから弁護士や会計士探し、定款作成などが仕事だったので、その経験は活かされたかな。それでも最初はほとんど農業をわからずに始めたので、近く農家の人が毎週末手伝いに来て教えてくれました。他にも木を探してるときこりを紹介してくれたり、電気の工事もやってくださったり。お金を払おうと思ったら、困ってないからいいと断られました(笑)。

◆今後やりたいことはありますか。

フランスにパンやワイン、チーズの勉強に来る日本の方がたまにいるんです。今後そういう人たちに、農業・就農支援ができればいいなと思っています。言葉や法律が難しい部分のお手伝いができれば。今まではそんな余裕はなかったんですが、最近畑から顔を上げて周りも見られるようになったかな。私もたくさん支援してもらったので、応援できる側になっていきたいです。

4年前からパリ近郊で日本の食文化を発信する参加型農村「MURA」を日本人女性4人で始めたのですが、この5月に新しいファームを始めるんです。パリからも1時間以内で来れる場所なので、みんなが集まる楽しいファームにしたい。農家は休みがないので、友達やいろんな人が遊びに来てお庭でご飯を食べるだけで、私もバカンス気分が味わえるかな。

Instagram @yasai.fr

【苗販売のお知らせ】2026年5月22日～24日にオペラ座で苗販売を開催予定。

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 東海林杏奈さん

マダム愛の わたくし ミュラン

第147回

スフレの魔術師のレストラン

「P」 HILIPPE EXCOFFIER RESTAURANT] は、「スフレの魔術師」と呼ばれるシェフが手がけるフレンチレストラン。エッフェル塔の麓にあり落ち着いた佇まいの店内は、どこか懐かしさと温もりを感じます。シェフはかつてアメリカ大使館で10年間も料理人として活躍していた経歴を持っていて、その経験に裏打ちされた確かな技術が、クラシックで洗練された料理を生み出しています。

このレストラン最大の魅力は、前菜・メイン・デザートすべてからスフレが選べること。もちろんスフレ以外の料理も揃っているの、気分に合わせて好きな組み合わせでスフレを楽しめます。中でも前菜のパルメザンのスフレは絶賛したくなる美味しさ！チーズの濃厚な旨みとコク、ふんわりとした食感が印象的。パンやワインにピッタリ～！もうひとつの前菜の白身魚のカルパッチョも素材の良さを生かしたしっかりとした味わい。ただ少し軽過ぎて量も

少なかつたかなという印象はありました。メインのキャベツの肉詰めは、優しい見た目に反してかなりしっかりとした肉厚なお料理。ソースもかなり濃口で香り高いものでした。締めくくりにデザートには、炎を上げて仕上げるグランマニエのスフレをぜひ。華やかな演出と芳醇な香り、ふんわりととろける口当たりが、特別な余韻を残してくれましたよ。これだけ食べにまた行きたい！と思える絶品デザートスフレでした。

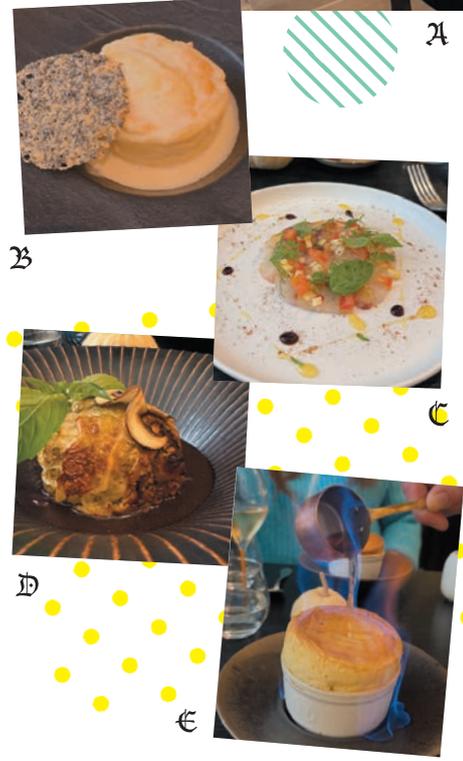
スフレといえばフランスを代表する食べ物で、しかも作りたてでないと美味しくなく繊細なお料理。そんなスフレを満喫できるお店、ぜひ行ってください。

今月のハート

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

— PHILIPPE EXCOFFIER RESTAURANT —
 18 Rue de l'Exposition 75007
 01 45 51 78 08
<http://philippe-excoffier.fr>

- A. 店内は少しクラシックで、どこかアットホームな雰囲気。
- B. 前菜のパルメザンのスフレは、これでもかというほど濃厚。ふわっと軽い食感の中にチーズのコクがしっかり感じられて、とても贅沢な味わい。
- C. スフレ以外の前菜にはカルパッチョなどもあります。こちらはさっぱりとした味わいで、軽く楽しめる一皿。
- D. メインは肉のキャベツ包みを。濃厚なソースがよく絡み、しっかりとした味わいです。
- E. デザートのグランマニエのスフレ。テーブルで火をつけるパフォーマンスは思わず見入ってしまうほど。



癒し系フランス男子ギョームの パリで茶柱シルブプレ

今度こそ、Chanoki 第2章!

アセットの連載が始まって4ヶ月。Chanokiと言えば「新店舗ドタバタ劇場」というイメージが定着しつつあったこの2ヶ月でしたが… ついに！猛スピードで話が進み、パリ市内14区に新店舗が決まったのです。新店舗はモンパルナス駅から徒歩10分。3月号でお話した「交渉終了」の連絡の翌日に、家族3人で見学した物件でした。

鍵を受け取ったのは、ある週の火曜日。家族総出で引越作業の始まりです。引越しも、もちろん「フランス式」。プロの業者に頼まず、両親・妻・従兄弟、そして友人と一緒に大きな荷物を運び入れたり、窓を綺麗に拭いたりしました。3歳半の娘は、小さな手でせっせとテーブルを何周も回りながら拭いてくれました。「早くオープンしたい!」と強い想いがあり、その週の土曜日には営業再開。慌ただしくも、あっという間に第2章のスタート。

旧店舗からのお客様と再会、新店舗のお客様との出会い、皆さんにお会いできる空間を見つけられて、とても嬉しく思います。(やっと!)茶柱が立てられそうです。Chanoki à Paris! 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/>

【新店舗住所】 123 rue du Château 75014 PARIS

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・バナナ合唱団?!

このパリにゃん通信の連載を始めて丸一年が経ちました！一年前、一体何をしていたのかなと見てみると、今日と全く変わらない私の日常がありました。「春が訪れ、リリちゃんと庭で初アペロ。大切な家族、大好きな仲間達と笑って歌って大切な時間を過ごせたら、これ以上の幸せってやっぱり私には思いつかないなあ」。今も全く同じ気持ちです。ただ違うのは今はその当たり前前だった日常が当たり前じゃなくなる世界との瀬戸際にいるという現実。そして突然ですが、昨日のアプリコ合唱団の練習は黄色のドレスコードにしてみました！（アプリコならぬ一日限定バナナ合唱団！）なぜかって？理由は特になし(笑)。思わず笑っちゃったらそれでオッケー！不安定な世の中に生きるからこそ、仲間とただ笑って歌える時間の大切さ。リリちゃんの寝顔を見ながら平和を願う春の日々です。



writer 押田杏里

日仏混合アマチュア合唱団「パリ・アプリコ合唱団」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

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

王宮の舞踏会場から美術館へ —— カリアティードの間が見てきた ルーヴルの歴史

ルーヴル美術館シュリー翼1階に、カリアティードの間 (La salle des Caryatides) と呼ばれる広間があります。現在は主に古代ギリシア・ローマの彫刻が展示されていますが、その歴史はルネサンス期の王宮の改造に始まります。

16世紀半ば、フランソワ1世がルーヴルをパリの主要な居所と定めた際、中世の名残であった主塔(ドンジョン)を取り壊し、自らがイタリアで目の当たりにした壮麗なルネサンス建築様式へ大規模に改装する方針を採りました。工事は彼の死後、息子アンリ2世に引き継がれ、アンリ2世の治世下でこの広間は王の舞踏会場として完成します。

「カリアティード」とは、アテネのエレクトイオン神殿に由来する、梁を支える四体の女性像のこと。この部屋のカリアティード像は彫刻家ジャン・グージョンが1550年前後に制作したもので、当時の舞踏会のために設けられた、音楽家席 (la tribune des musiciens) を支えています。建築構造の一部が人間の姿という古代的な表現手法を、フランス・ルネサンスの宮廷建築に大胆に取り入れた例として特に注目されます。

17世紀に入ると、この広間は王宮内の宮廷劇場としても利用されるようになり、モリエール一座がここで喜劇を上演しました。モリエールがルイ14世の前で初めて演じたのもこの空間です。当時は常設劇場がまだ整備されておらず、王宮の大広間がしばしば上演空間として転用されていました。その後17世紀後半には、ルイ14世の収集品から彫刻作品の展示が始まり、この広間は徐々に王家のコレクションを示す場へと役割を変えていきます。そして18世紀末のフランス革命を経て、ルーヴルが公共の美術館とし



カリアティードの間においてアンリ4世の結婚式
Mariage d'Henri IV dans la salle des Caryatides
Tangopaso, Public domain, via Wikimedia Commons

て生まれ変わると、カリアティードの間も正式に展示室として組み込まれました。現在では、王宮の祝宴と演劇の記憶を抱きながら、古代彫刻が静かに並ぶ空間となっています。

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/m/md750819c9bc7>

仏人添乗員リラの

日本リラ散歩



何にしようかな〜

さっさと決めちゃえ!

フランスで学生時代にやっていたアルバイトの中には、定番のベビーシッターのほかに、地元のインド料理屋でのホールスタッフと皿洗いがあった。2016年にワーキングホリデービザで来日した時、初めての仕事もカフェでのアルバイトだった。とりえず試しにやるつもりだったが、結局ほぼ1年間働くことになった。キッチンの準備と片づけ、レジやホールもやっていたおかげで、日本語の授業では学べない、接客、敬語のリアルな使い方、同僚との接し方などを身に付けることができて貴重な体験だった。

パリにいた頃は、お金の余裕がない大学生だったのもあって、あまり外食していなかった。東京に来てからは頻繁に外食するようになったけど、レストランに行くとはほぼ毎回ストレスを感じるものがある。それはテーブルごとに、メニューが1冊しかないところ。2人だけならまだ分かるかもしれないけど、もっと大人数の時

でもみんなで1冊を見ながら注文することも度々ある。やはりコスト削減のためなのか? 私は何に関しても深く悩む性格で、もちろんレストランで何にするかを決めるのにとんでもない時間がかかる。夫は真逆でほぼ見ずにパッと決めるから2人である時はメニュー表を独り占めできる。ただ友達4人とかでいる時はメニューをじっくり見れないのでさらに時間がかかる。もうこれでいいや! と、もっと早く決める練習になればいいけど、毎回悩んでしまう自分がいる...



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、パリコレ、ナンゴコレ〜

不透明な世界情勢の中でも華やかに美しく
なんちゃって最新パリコレ事情

3月2日〜10日まで、2026・2027秋冬コレクションが開催されました。これまではアパレルウェブというネット媒体でハイライト記事を書いていましたが、今回から有線放送が運営するencore modeというネット媒体で記事を書くことに。でも、新しい媒体のため、多くのブランドに認知されておらず、いつもの半分ほどしかショーに招待してもらえませんでした。タイトルに「なんちゃって」と付けたのは、たった9つしかショーを見ていない僕が、パリコレの最新事情を語るのをおこがましく、極々私的な内容にしかならないと思ったからです。

それでも、イッセイミヤケやヨウジヤマモト、毎回素晴らしいクリエイションを見せてくれるアンリアレイジなどの日本勢、そしてラコステ

やシャネルといった大規模なショーを行うブランドから招待状を頂き、ルイ・ヴィトンやロエベ、パレンシアガなどのショールームにも伺えて恵まれていると思います。お陰様で、ある程度のボリュームの記事を書けましたし、それなりの分析はできたと自負。それにしても、招待してくれるブランドが減りました。そもそも各ブランドは会場を小さくして招待客数を減らしているのだから仕方がない。

新任デザイナーによるコレクション発表がなかった今回は、話題に乏しいシーズンでした。でも、実はパリコレ参加ブランド数が114から98に、何と16も減ったという事実は気掛かりで、僕としては最大のトピックだったかもしれません。中国とローマでそれぞれショーを行うメゾン・マルジェラとヴァレンティノの参加見送りがあったのはさておき、世界情勢の影響が始めているのではないかと思うのです。

来シーズンの参加ブランド数を見ない限り、今回の減少が偶発的なものかどうかは判りませんが、ファッション業界全体に不穏な空気が立

ち込め始めている気がしてならない。まずは、6月末のメンズコレクションが無事に行われることを祈るばかりです〜。



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『友くんのパリ蚕の市散歩』にて。

blog 友くんのパリ蚕の市散歩
<http://tomos.exblog.jp>



第25回

公立小学校の謎パーティに潜入

「ガラパーティ行く？」と保護者達が騒ぎ出す時期がやってきました。先輩お母さんに聞いてみると、学校の資金集めパーティー・みんなが持ち寄ったモノをオークションで買う・大人だけ参加・テーマに沿ってドレスアップ。

さあ、行くと決めたら入場券です。って100ドル以上もする。すると翌日に主催者から送られてきたメールのタイトルが「ライアン・ゴズリングがパーティに来るぞ！」

ラランドの？メールの中身には一切詳細記載なし。悶々として永住のお母さんに尋ねると、「アメリカの良くあるジョークね。『ディカプリオが来る！』とかやるんだよ。ライアンはちょっとひねった感じかな？」アメリカンジョークわかりづらい。

服のテーマはPalm Royal。焦って調べたところ、Apple TVのドラマでした。1ミリも知らない。70年代のビーチを舞台にしたカラフルな服らしい。迷いましたが、家にあった適当なワンピースでどうにかすることにしました。

ついに迎えた当日。会場のカフェは人で溢れているけどライアン・ゴズリングはいない。いつもパジャマみたいな服装の親や先生たちが、露出多めに花柄やカラフルなドレスで、浴びるようにお酒を飲んでます。競売されるのは子供達のアート作品だけではなく、「有名レストランディナーチケット」などのお得なものから、「有名テレビ番組

観覧チケット」などスペシャル感を味わえるチケットや、さらには「先生とピザランチ」「一日アートの先生になれる券」誰かが買わないと先生が不憫だから買わなきゃ心をくすぐるチケットも多数。

まずは全く見たことがなかった校長の挨拶。その後はコメディアン司会のオークションスタート。札を上げて競り合うのですが「俺はノーギャラで来てんだ。何のために来てるかわかるか。お前らの子供のためだよ！！」「お前、上げろ！」「やめないよな？」とグイグイくる。

ドリュウ・バリモアとお茶が飲めるチケットを2000ドルで落札したのは4人の日本人のお母さんたち。「もし競り落としたり割り勘にしようね」なんて軽口を叩いているうちにあれよあれよと煽られて2000ドルに。1人500ドル……高いのか安いのかわからないけど、一番若いお母さんに「ちなみにドリュウ・バリモア知ってますか？」「勉強します」知らんのかい。「今調べたらETに出てた人なんですか？ET役じゃないですよね」どっから説明しよう。

一番の高額商品は長女のクラスのアート作品集。子供達の絵や写真やポエムなどをまとめて印刷した本がどんどん競り上げられて3200ドルに。それが3冊売れていました。ってことは9600ドル。150万円？娘がお菓子食べながら5分くらいで描いた漫画が？飲み放題で判断能力を限りなく低くしてお金を落とさせる作戦、大成功です。

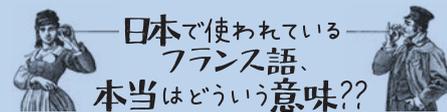
翌日、主催者からのメールにはライアン・ゴズリングがピンクの服を着て笑顔を向けた写真と共に「一晩で10万ドル集まりました！」あのふざけた3時間で1600万円……。PTA、ジョークは微妙だが仕事はできる。

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>



シュール

日本のお笑いなんかでよく使われる「シュール」はフランス語のシュールリアリズム (surréalisme) に由来しています。シュールはシュール [sur (〜の上/英語ではon)]。リアリズムはご存じ現実的の意味。現実を超えたという意味の言葉を日本人が省略したのね。フランスでは芸術とかファッションによく使う言葉。ちなみに「〜の下に」はスー [sous]。シュールとスー、反対語のくせに似てて意地悪〜。

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25回」より編集部が抜粋し要約。



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!?
- フツター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

編集後記
ホーチミンからフェリーで2時間の海の町ブントウへ旅行にいってきました。在越日本人の間では、ベトナムの熱海と名高いかの地。シーフードはおいしいし、物価もホーチミンより安い感じ。海は茶色でしたが、小さなカニを砂浜でたくさん発見して喜ぶ子供と母。遠目から眺める海は最高でした。朝5時から爆音でダンスの練習をしなければ本当に最高だったな(笑) (編集Y)

編集後記
4月1日はPoisson d' avril (4月の魚)。魚の形をしたパイやチョコレートを食べたり、魚の形に切った紙を誰かの背中に気付かれないようにそっと貼り付けるとか。中世、漁シーズンの始まりに船乗りの背中に魚を吊るして幸運を祈っていたのが由来とか。諸説あり。さらに悪戯をする訳にはまた面白い話があるようだけど、またの機会に。魚の紙、誰かの背中に貼りたいし、貼られたい! (AD F)

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)