



「Paris est toujours une bonne idée.
パリはいつだって素敵なアイデアだ」
photo by Saori

Le couple 突撃インタビュー

今月のお客さま

三上 翼さん リズさん

お客さんにとっての「我が家」を目指して 一日仏夫婦ラーメン店オーナーに聞く

パリ11区で2025年にオープンした「RAMEN WAGAYA」。オーナーは元々料理人としてパリのラーメン屋で出会った三上翼さん・リズさんご夫妻。二人だけの仕込み、ふれぬい味が小さな「WAGAYA」の強みです。自分たちのお店を出すまでのいきさつや、フランスならではのラーメンの味わいについてお話を伺いました。



ちょっと日本、 ちょっとフランスの味を目指す

◆なぜパリでラーメン屋を開業？

翼 パリにラーメン屋さんはいっぱいあるけど、本当においしいところは限られてるなと思っていて、じゃあ自分たちで作ったほうがいいじゃん！と。二人でお店をやろうという話は昔からしていましたが、コロナ禍のタイミングで家でラーメンを作り始めたんです。最初は友達に食べてもらうところからスタートして、インスタを発信して、場所を借りてポップアップを始めたんです。そこの評価を見て、実店舗を出してもいいかな！と。
リズ 日本人のソウルフードにラーメンも絶対あるでしょ。フランス人もラーメン好きだけど、もっと日本の味や雰囲気に近いお店をパリで作れたらいいなと思って、「WAGAYA」ができました。

◆お店の名前の由来は？

翼 名前を考えたのはリズですね。接客も含めて、お客さんが自分の家に帰ってきたみたいなお店づくりをしたいなと。僕たちの我が家だと思うし、お客さんにとっての我が家になってほしいです。

◆接客はどんな感じ？

リズ 「いらっしゃいませ」とか、常連さんには「いつもありがとうございます！」とか日本の接客をしています。でも麺には日仏の小麦粉をブレンドしたり、フランスの塩やローズマリーも入れてフランス風の味もある。ちょっと日本、ちょっとフランス、そこを喜んでもらえる。「ごちそうさまでした」ってフランス人が言ってくれたりして、面白い。

◆物件探しはどうだった？

翼 ラーメン屋は煙突がある物件を探さなきゃい

けないし、投資者なしでパリで店を開くのは、予算的にも大変でした。今の物件は元は伝説のクレープ屋さんでした。オープン当初は、キッチンだけ最低限の工事をして、内装や看板もそのままだったので、クレープ屋のつもりで入ってくるお客さんもいました。隠れ家ラーメン屋として、SNSで広まりました。デートで使う人もいますよ。

スープは 飲み干すのがフランス流？

◆冷やし中華へのフランス人の反応は？

翼 トマトときゅうり、味玉やチャーシューが具材ですが、イメージとしては、日本の冷やし中華の味付けですね。酸っぱさは少し抑えています。
リズ マヨネーズを加えてちょっと洋風にしてます。「冷やし中華はサラダ感がありますよ」とか説明すると、女性は酸っぱいのが好きだから頼むけど、男性はしょっぱいラーメンが多いかな。

◆他にフランス仕様に変えたものはある？

翼 基本的には日本で食べるラーメンと一緒に飲みたいと思うんですけど、日本人はスープを飲み干さないけど、フランス人は逆です。うちのスープの味自体は日本の味だけど、日本のラーメンに比べて塩味を抑えて、飲み干せるようにしています。パンチはあるけど、しょっぱくないスープにして、フランス人の舌に合わせてます。

リズ だから私の舌は、味見に結構使われてるんですよ(笑)。フランスではスープは体にいいものと思われています。パンにソースをつけるかんじで、スープは飲む。おいしかったら残しちゃだめという文化もありますよ。

◆二人だけの仕込み、大変そうですが？

リズ 子どもの頃から好きなので、料理だけは苦にならない。お客さんにおいしいと言われると嬉しい。初めて出す冷やし中華やサイドメニューのシューマイはおいしいと思ってくれるかなとワクワクするし、楽しい。やってよかったなと思います。

翼 キッチンがすごく狭いので、二人で仕込みをしないと戦争になりますけどね。

◆国際カップルとしてはどう？

翼 リズは日本人ばいなのと思うけど、日本人女性に比べたら強いかな。

リズ フランスでもキュイジーヌには10%しか女性はいないから、強くないと舐められるんです。主人はどれだけ疲れても、仕事にまじめなところは日本人だなと思います。プラン通りだし、まるで新幹線みたいに遅刻しない(笑)。プライベートでも時間に厳しいと思う。フランス人はもっとと柔らかい。休みに友達と会うときはみんな遅れる。なんでこないの？とかは言わない。そんなに時間は守らないよね。

翼 それは俺も感じるなあ。

◆今後やりたいことや夢は？

翼 2年目からは、内装とか少しずつ自分たちのやりたい店づくりをしたいですね。

リズ ストレスもあるから、2年目ではリフレッシュをできるようにしたいなと。もう少し余裕を持ちたい。もっと器が大きな人になれたらいいな。

Instagram @ramen.wagaya11e

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 栗原 九子

番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

制作 tv asahi テレビマンユニオン ViViA) 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152回

クラシックとモダンが溶け合う、パリ7区の隠れ家

パ リ7区、アンヴァリッド近くに静かに佇むレストラン「Gemellus」。重厚なシャンデリアと美しい格天井に包まれた空間には、クラシックなパリの気品と、現代的なエッセンスが優雅に溶け合っています。扉を開けた瞬間から、特別な時間がそっと始まるような、そんな空気感に心惹かれます。

シェフのマキシム・ル・ムールはブルターニュ出身。グルノーブルで料理を学び、パリの名店「アピシウス」で5年以上研鑽を積んだ後、ジャン＝ピエール・ヴィガトのもとでクラシックフレンチの真髄を学びました。その後、「ジョルジュ V」や7区の人気店、さらに老舗「ラペルーズ」の再始動にも携わり、現在は「Gemellus」で自身の感性を美しく表現しています。

ランチは39ユーロから楽しめるのも嬉しいところ。運ばれてくるお料理はどれもまるでアートのように美しく、素材本来の味わいを大切に繊細な仕立てが印象的です。軽やかな

ソース、絶妙な火入れ、そしてクラシックとモダンの美しいバランスに、ひと皿ごと自然と心がほぐれていきます。遊び心を添えたアミューズや愛らしいプティフールも素敵で、最後まで心ときめくコースでした。

締めくくりのスフレは、とろけるようにならからで、あとを引くおいしさ。出来立てが楽しめるのがレストランデザートを楽しむのもあるので、スフレがあるのは本当に嬉しい。

パリらしい優雅さと温もりを感じられる「Gemellus」。お店の人たちもとても感じが良く居心地も抜群。旅の思い出に、いかがでしょうか。

A. センス溢れる店内。座席数は少なめで、だからこそ感じられるアットホームさが心地よい。 B. 心を掴むアミューズブッシュ達。どれも丁寧で繊細なお味です。 C. 見た目鮮やか。お味はしなやか。体に優しいお味のメインは、旅の疲れを癒してくれること間違いなし。 D. デザートのスフレは生チョコを食べているような濃厚さ。とろとろで思わず夢中になって食べてしまいました。

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/>

今月のハート

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

Gemellus

37 Avenue Duquesne 75007 Paris
01 45 55 87 57
<http://gemellus-restaurant.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

バカンス

——お茶の旅は、静岡県富士市へ！

何 度もやってきた熱波に耐え、待ちに待ったVacances! 日本でのバカンスは、家族や友人だけでなく、生産者の方々にお会いする絶好の機会。新大阪から新幹線に揺られること約2時間半。晴れ渡った空に富士山がそびえる、新富士駅に到着! 迎えにきてくださった山田製茶の山田さんと一緒に、車で上へ上へ。車から降りると、様々なニュアンスの緑色の絵の具を広げたパレットのような茶畑。駿河湾を一望でき、振り向くと富士山の山頂が見え、太陽の光で青々と輝き、心地よい風に揺られる茶葉を眺められる幸せなひと時でした。3歳の娘は、山田さんに摘み方を教えてもらいながら「お茶のプーケ」を完成! 茶工場では、揉捻機等の大型機械を見学させていただきました。一人で全作業をされていることに驚きました。

まだまだ「お茶の旅」日記は続きますが、9月1日から営業再開。「新茶マラソン」も走り続けている当店。静岡県川根の静香農園と奈良県山添村のみとちや農園の新茶も届いております! それでは à bientôt!

writer ギョーム・ユルポー

パリ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/>



山田さんの茶畑で
お茶摘み



山田製茶の山田さん
と一緒に



パリに暮らす猫パリーちゃん・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

何もしない夏

今 年は15年来初めて8月にバカンスに出ずに自宅にいる夏休み。8月のパリは人が少なくて涼しくて最高だよ〜と聞いていた。でも終わったと思っていた猛暑が復活してしまい結構暑い! とも言え、見事に人が少なくて静かなパリは本当に居心地が良いではないか?

この夏はどっぷりとインプットの日々。読みたかった本を乱読、家中を掃除したり、新しいレパートリーを増やすべくお料理に勤しみ、午後はリリちゃんと庭の木陰でシエスタ、涼しくなる夜は旦那さんとフラフラ歩いて近くに映画を観に行く、たまに同じくパリに残っている友人達とランチしに出かけたり…こんなのんびり時間が私には最高の充電になる。昔、バカンス中に何もしていない事に罪悪感を感じていた日本人的精神はもうなくなってしまった…。ひたすらにゴロゴロする日々です。



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



B



A



D



C

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

日常に降り注ぐ光、
フェルメール 17世紀デルフトからの贈り物

オランダのデルフトという町で生まれ、生涯をこの町で過ごしたフェルメール。彼にとって、1km四方ほどの小さな町は、世界そのものだったのかもしれませんが。父から宿屋と画商の仕事を受け継いだとされ、その傍らで静かに絵を描き続けました。

窓から差し込む柔らかな光。手紙を読む女性、牛乳を注ぐ女性、楽器を奏でる人々。フェルメールが描いたのは、歴史上の英雄ではなく、ありふれた日常の瞬間です。

光は誰にも平等に降りそそぎ、何気ない暮らしもまた、かけがえのないものとして画面の中に描かれています。17世紀のオランダは、交易による繁栄を背景に、市民が絵画の新たな担い手となり、宗教画や王侯貴族の肖像だけでなく、

室内風景や風俗画、静物画も盛んになりました。フェルメールも、その時代に生きた画家の一人です。

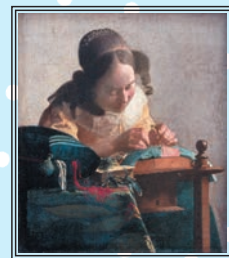
以前、谷川俊太郎さんがフェルメールについて、「自分の外に見えるものに興味を持ち、それを真実と捉えようとした。ただただその存在を表現した」と語っていたのが印象に残っています。そして、「とにかく、とても美しいんですよ」と。

しかしフェルメールの死後、その名は長く忘れられました。19世紀半ばのフランスで、クールベやミレーらが、名もなき人々の暮らしや目の前の現実を描き、新たな絵画の潮流を生み出しました。そうした時代のなかで、写実主義を支持していた美術批評家テオフィル・トレビュルガーは、17世紀オランダ絵画に新たな価値を見だし、フェルメールにも再び光を当てたのです。

現在、フェルメールの現存作品はわずか35点前後。そのうち《天文学者》《レースを編む女》の2点はルーヴル美術館にあります。そして今、

『レースを編む女』

ヨハネス・フェルメール
／ルーヴル美術館



《真珠の耳飾りの少女》と《ディアナとニンフたち》が大阪へ。マウリッツハイス美術館の改修休館に伴う、極めて貴重な来日です。17世紀、デルフトの小さな部屋に差し込んだ光を、いま日本で見つめてはいかがでしょうか。

*大阪中之島美術館／フェルメール 真珠の耳飾りの少女展／会期：2026年8月21日～2026年9月27日
<https://nakka-art.jp/exhibition-post/vermeer2026/>

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&日本史ウパ。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



変わりゆく美容の価値観

数年前、日本に来て驚いたことの一つに、ビールの広告やタバコの宣伝が身近にあ



韓国のスキンケア売り場で見つけた「あたしんち」

るという話をした。そしてもう一つ、気になったのが街中で目にする美容整形の広告だ。フランスではもっと規制されている印象があるから、最初は少し不思議に感じた。日本は美容医療の施術件数がアメリカ、ブラジルに続いて世界3位だという。

昔フランスにいた頃は、美容整形に対するイメージがあまりよくなくて、ちょっとタブーだった。まだ人それぞれだけど、今はもう少しオープンになって、SNSやネットを見ても、「ボトックスをやってみた」とか、韓国旅行で美容医療を受けてみたといった話を、以前よりずっと気軽に目にするようになったと思う。ただ、時代が変わると法律も変わる。フランスでは2023年から、インフルエンサーによる美容目的の一定の施術や、特定のクリニックなどの宣伝が禁止されている。

そして、そもそも整形の前に、フランスでもスキンケアの重要さが昔より浸透してきている。昔はメイクを落として乳液をつければ終わりみ

たいなイメージで、日焼け止めなんて、ビーチに行った時にちょっと塗るくらいの感覚だった。今のようにSPFを日常的に意識することはあまりなかった。

アジアでは昔からわりと当たり前のように行われているけれど、今では海外でも韓国や日本の美容製品が人気で、美容に対する意識も変わったのかもしれない。昨年韓国に行った時、一時期ずっと見ていた『あたしんち』とコラボしたスキンケア商品が売られているのを見つけ、ちょっと買いそうになった。

美容をめぐる価値観は、国境を越えて、これからも変わり続けていくのだろう。



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、ナンジャコレ〜

パリの老舗百貨店BHV
社会問題化し存続の危機に

フランス在住の日本人の間では、“パリのハンズ”とも呼ばれる、パリ市庁舎前に位置する百貨店、BHVが存続危機に陥っています。僕は専ら、地下で売られている工具類や器具、ネズミ用の罠、ペンキやネジなどを購入。とてもお世話になっています。それで、今年の初めに修繕用の部品を買いに行ったところ、売り場の寒々しさにビックリしました。棚から商品が消えています。きっと改装をするのだらうと思ひ込んでいたのですが、実際は全く違ったのでした。

事の発端は、2023年末に買収した親会社によるずさんな経営。業者への支払いが滞り、累積赤字により人員削減が続く、維持管理に問題が発生していました。2025年末には中国のオンラ

インのファストファッション企業Sheinが6階に常設店を出店させたことで、他のファッションブランドがイメージを損なうと反発。相次いで撤退したことが追い打ちを掛けました。売り場はご覧の通り、がらんどうです。売り上げは一気に80%ダウン。

年末までにSheinは撤退し、親会社は現在の経営陣に経営権を売却。今後は、定評のあったDIYの売り場を充実させ、家庭用品を中心に品揃えで原点回帰をし、2028年までには黒字化を目指す、と宣言。ただ、会社は破産状態にあると噂され、先行きは不透明です。

インターネットを介した売買が主流となりつつある現在、店舗での小売業自体が衰退しているというのがパリジャン・パリジェンヌの大方の意見。元の親会社の社長である、Sheinの出店を促したリヨン郊外出身の若き実業家、フレデリック・メルランこそがBHVを破壊した張本人、と言われていますが、赤字を抱えていたBHVを購入し、更に赤字を増やして売却して自らの資



産を減らしています。誰も幸せにならなかった買収劇と誘致。そして、今後も苦戦が予想されます。BHVでしか手に入らないものもたくさんあり、早期の復活を願っているのですが、行く末はいかに〜。

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）は飯の姿で、本当はただの廃品回収業（業歴5年）。詳しくはブログ『友くんのパリ壺の市散歩』にて。

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



北極で真夏のサンタに会う

夏の旅行でバルト海クルーズに乗り、下船したのがフィンランド・ヘルシンキ。そこから向かったのは北極の村ロバニエミ、サンタクロース村です。わかります、夏より冬に行くべきだってことは。が、一年間ずっとサンタさんがいるらしいので強行することに。

ヘルシンキからは寝台列車です。合宿みたいな2段ヘッドに、シャワーを探すこと15分。トイレの壁のボタンを押したら、壁が回転ドアみたいに回って裏にシャワーが出現！未来〜と感動したのもつかの間、洗面所で歯を磨いて吐き出した水が足元にジョロ〜。びちゃびちゃ。未来じゃない。ほぼ白夜ということで、アイマスクをして就寝。朝起きたらロバニエミに到着していました。

サンタ村は大雨。合羽を着て水を滴らせながら、サンタに会いに行きます。ディズニーのミッキーと同じで、個室に順々に案内されます。待っている間、「ニューヨークのデパートにいたサンタと何が違うの？」という姉妹からの質問には「あれはニューヨーク支部のサンタ。ここにいるの



パリジェンヌからニューヨークカーへアラフォー女・怒涛の365日戦争

は社長」と説明しました。一番喜ぶと思っていた次女が泣き出し「私、いい子じゃなかったかも…プレゼントあげないって言われる」何したんだ、一体。

ついに案内です。椅子でふんぞり返っているサンタが姉妹をハグ。「ほしいものは何？」と聞かれた長女が「お母さんにもプレゼントをあげてほしい」と変化球で答えると、サンタが「お母さんはずっといい子だったから、もちろんプレゼントをあげる。約束する」と優しい目でこっちを見ている。泣き出す45歳、ひく子どもたち。サンタに会いたかったの、私だったー。

涙の対面後は、郵便局からクリスマスカードを送ったり、トナカイに餌をやったり。村の中央に走る北極のラインをまたいで、北極に入園。北極って、氷の上に白熊がいてと思っていたけど、マリメッコで買い物ができるし、中華レストランでラーメンを食べられることを知る。近くのホテルに戻り、夕食でトナカイのステーキを「さっき撫でたな」と神妙な気持ちで食べた後は、長女が廊下で原因不明の大嘔吐。ホテルの人に「明日まで清掃員来ない」とペーパータオルとゴミ袋を渡され、私が清掃員になったのはまだいい思い出にはなっていません。

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>

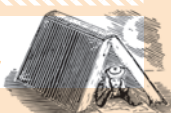
podcast <https://podcasters.spotify.com/pod/show/cafenoisette>



▲サンタの優しさに私が号泣
▲あとで食べちゃったトナカイさん

本ソムリエ・ムッシュブルドンの

バレエ・ファクセル



ロシアから来ても、フランス語だらけのバレエ

バレエとフランスは古くからの絆があるが、バレエ用語がフランス語だらけになったのは、フランスで活躍した数え切れないほどのダンサーたちが、現在のバレエの形への発展に貢献してきたからかもしれない。

バレエ・リュス (Ballets Russes: ロシア・バレエ団) はパリを拠点に、20世紀前半のバレエへ革新的な風を吹き込んだ存在だ。本書は、副題にあるように、長い年月で培われてきたバレエが、「モダン・アート」と結びつき、バレエ・リュスのアーティストたちによってどれほど更新されてきたのかが分かる内容となっている。

芸術家たちは時代ごとにフランスへひき寄せられてきた。すでに太陽王ルイ14世のヴェルサイユ時代には、王の娯楽を彩るためにイタリアからオペラ作曲家ルイーが関わり、バレエの原点につながる作品が生み出される。イタリア、フランスの次にやがてバレエはロシアへと伝わり、各国の影響を受けながら進化していった。そして1909年に芸術プロデューサー、セルゲイ・ディアギレフ

『華麗なる「バレエ・リュス」と舞台芸術の世界——ロシア・バレエとモダン・アート』
海野弘 解説・監修
PIE International



によって創設した「バレエ・リュス」がパリを魅了し、新しいバレエの力が街に流れ込んでいく。

バレエ・リュスで活躍した有名なアーティストの中で、音楽のエリック・サティ、背景美術のパブロ・ピカソ、脚本のジャン・コクトーなど多くの才能が結びつき、理想的な総合芸術としてのバレエが形になっていった。なかでもニジンスキーのような天才的なダンサーが存在感を示し、バレエは優雅だけでなく、時代の感覚を身体で表す表現として強く印象づけられる。当時の文化や社会の空気に寄り添いながらも、それを揺さぶるような作品だったからこそ、バレエ・リュスは観客の記憶に残り、後の芸術にも影響を与えたのだろう。

writer ジャンマリー・ブルドン

福岡在住のフランス人。福岡で仏語教室やフランスに関わるイベント企画を通してフランス文化普及に貢献する。Nautilus 主宰。

Instagram @libr_nautilus

日本で使われている
フランス語、
本当はどういう意味??

カツレツ

カツレツはフランス語のコトレット (côtelette) から来ています。もともと牛、豚、羊などのスライスしたばら肉のこと。フランスでは子牛 (ボー: veau) の肉をたたいてのばして、溶き卵/パン粉をつけて炒め焼きする「コトレットボー」という料理がよく作られていて、それがカツレツと勘違いされたみたいね。レシピを見ると、最後に肉を多量のバターで炒め焼きしたあと、ドミグラスソースをかけるみたい。中年にはちょっと重いわね……。

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40回」より編集部が抜粋し要約。

編集後記

★ベトナムで絶対に触ってはいけない危険生物と言われるアフリカマイマイ (大きい蝸牛) に不慮の事故で触ってしまいました！すぐに石鹸で手を洗ったけど、いろいろ心配。公園でサソリも見だし、やっぱりアジアで自然にすごく近いんだなと思わぬことで実感しました。(編集Y) ★灼熱パリのクーラー問題。建物の構造問題に、外観の規制、さらに環境問題への配慮…。ただ付け加えたいわけではないようで、複雑ですね。(AD.F)

