

# TEXT

SUSCOM  
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2019 Printemps

ヨーロッパから届く少し良い未来。  
かしこく、やさしいサステナブルライフマガジン

FREE Seasonal Magazine

ご自由に持ちください

Magazine trimestriel gratuit 03

特集

## 受け継がれ花開く、 香水の物語

サステナブルシティを訪ねて  
第4回 ヴァンセンヌ

### アパルトマンの隙間の農園

Life of Café  
アトリエ・ソブル・バベル 主宰

Eva LARGO

Sustainable Restaurant  
L'épi Dupin

L'albums de un café de Paris  
La Bonne Franquette





TEXT  
Trimestriel gratuit  
avril 2019 numéro 03

Publication : Sustainability Communication Hub Co., Ltd. (SUSCOM)  
6F Kagurazaka Fujii.bld 14 Tenjincho Shinjuku-ku Tokyo 162-0808 Japon  
Tél : 03.35.13.08.30 Fax : 03.52.27.67.46  
Rédaction : SUSCOM  
Direction Artistique : Hiroshi Goto / Hi seisakushitsu Ltd.  
Photos : Mika Inoue  
Coordination : Megumi Terao  
Textes : Takashi Goto | Hisato Furukawa | Atsuko Tanaka  
Édition : Yukiko Murakami  
Publicités / Annonces : Haruka Chiba / BONZOUR JAPON

TEXT 03号  
2019年3月29日発行

発行所：  
株式会社サステナビリティ・コミュニケーション・ハブ TEXT事業部  
〒162-0808  
東京都新宿区天神町14神楽坂藤井ビル6F  
Tél : 03 3513 0830 Fax : 03 5227 6746  
編集 : SUSCOM 発行 : 後藤卓  
アートディレクション : ゴトウヒロシ(ハイ制作室)  
営業 : 千葉遙香 E-mail : bonzour@hiltcd.co.jp  
印刷 : 昭栄印刷株式会社

誰かを忘れても、どこにいたのかを思い出せなくても、香りだけは覚えている。  
香りが訪れ、心を揺り起こし、呼び覚まし、大切な記憶が蘇る。  
そんな経験はありませんか？香りは、時をつなぐ硝子の糸のような気がしています。

ある調香師は「香水は、人の手による最も美しく、はなかい創作物だ」とつぶやきました。  
はかないけれど、美しい。香水は目には見えないけれど、歴史や文化、そして  
何より人々の暮らしにさまざまな色を染み込ませ、彩りに変えてきてくれたのです。  
16世紀末、メデチチ家によってフランス王家に持ち込まれた香水は、この国の手になじみ、  
400年の時を重ね、フランスを世界で最も香り高い国にしてくれました。

そんなフランスでは、今、地球環境や地域社会の大切さに気づいた人々が、  
さまざまな形で「良い社会」をつくり、次の世代に渡せるような動きが起きています。  
たとえばそれは、顔の見える生産者から、環境や健康に配慮された農作物を買うことで、  
しっかりとつくる人に還元される仕組みだったり。ゴミを資源にかえるビジネスを  
始めることだったり、地域の文化をしっかりと伝えていくことだったりします。  
ひとつ、ひとつは小さくても。ひとり、ひとりでは小さな影響でも。  
すべての人が行動に移すことができれば、未来はきっと変わるはずですよ。

春は、何かを始めるには良い季節。ひとつずつ、ひとりずつ。  
誰かのことと、地球のことを考えることから始めませんか。

2019年3月 TEXT編集部

2019年に創立106周年を迎えました  
**アテネ・フランセ**

[www.athenee.jp](http://www.athenee.jp)  
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 2-11  
TEL 03-3291-3391 FAX 03-3291-3392  
受付: 9:30~19:30 (土曜日は19時まで 日曜休校)

**春学期受付中** 開始 4/12 (金) 終了 7/11 (木)

4月5日まで早期優待割引あり

入門から最上級までの総合的なフランス語学校 (午前・午後・夜間) 全180クラス

**入門科**  
初めてフランス語を学ぶ方のクラスです。

**総合講座**  
初級から最上級までフランス語のみによる授業。総合的な実力を身につける。

**視聴覚クレディフ**  
音声と映像を使用し、短期間で会話力・表現力を学ぶ。

**視聴覚サンテティック**  
会話、発音、文法、作文などの基礎を実践的に養成。

**単科・仏検対策講座・通訳/翻訳講座など**  
入門から上級レベルまで専門分野のクラスが多数。

\* 同時開講 英語、古典ギリシャ語、ラテン語  
\* プライベートレッスン 企業語学研修、随時受付





## 人間の手による最も美しく、はかない創作物

『香水』とは何だろうか。一言でいえば、香料を溶かしたアルコールだ。香料の量によってParfum（パルファン）、Eau de Parfum（オー・ドゥ・パルファン）、Eau de Toilette（オー・ドゥ・トワレ）、Eau de Cologne（オー・ドゥ・コロニー）の4種に分かれる。厳密には最も濃度の高いパルファンのみが香水なのだが、欧米と比べて香水市場が小さい日本では、区別されないことも多い。香水の本場と言われて、まず思い浮かぶのはフランスだろう。シャネル、ゲラン、クリスチャン・ディオールなど、有名ブランドはどれもフランス発祥だ。だが香料の歴史から考えれば、その始まりはフランスではない。古代エジプトではミラづくりに使われていたし、メソポタミアやギリシャにおいてもさまざまな儀式で用いられた。香水とフランスが強く結び付くのは16世紀末、イタリア・メディチ家のカトリーヌ・ド・メディシスがフランス王家へ持ち込んで以降のことだ。18世紀後半か

ら19世紀、香水づくりはフランスでビジネスとして確立する。南仏グラスでは香水付き革手袋がつくれ、香水王François Coty（フランソワ・コティ）は素晴らしいデザインのガラス瓶に香水を詰め莫大な富を築いた。そうして暮らしを彩ってきた香水には、しかし同じように富裕層に愛された彫刻や絵画や衣服とは、大きく異なる点があった。後世に残せないのだ。アルコールは揮発性が高く、密閉が不完全だとすぐに消えてなくなってしまう。この短命さを指して、現代を代表する調香師の一人Patricia de Nicolai（パトリシア・ドゥ・ニコライ）は「香水は、人間の手による最も美しく、はかない創作物である」と表現した。もちろん、はかないものは美しい。だが、産業として、芸術として発展させていくためには、過去の作品を残し研究していくことが欠かせない。はかない創作物を未来へつなげる新たな挑戦が、香水の本場フランスで始まった。



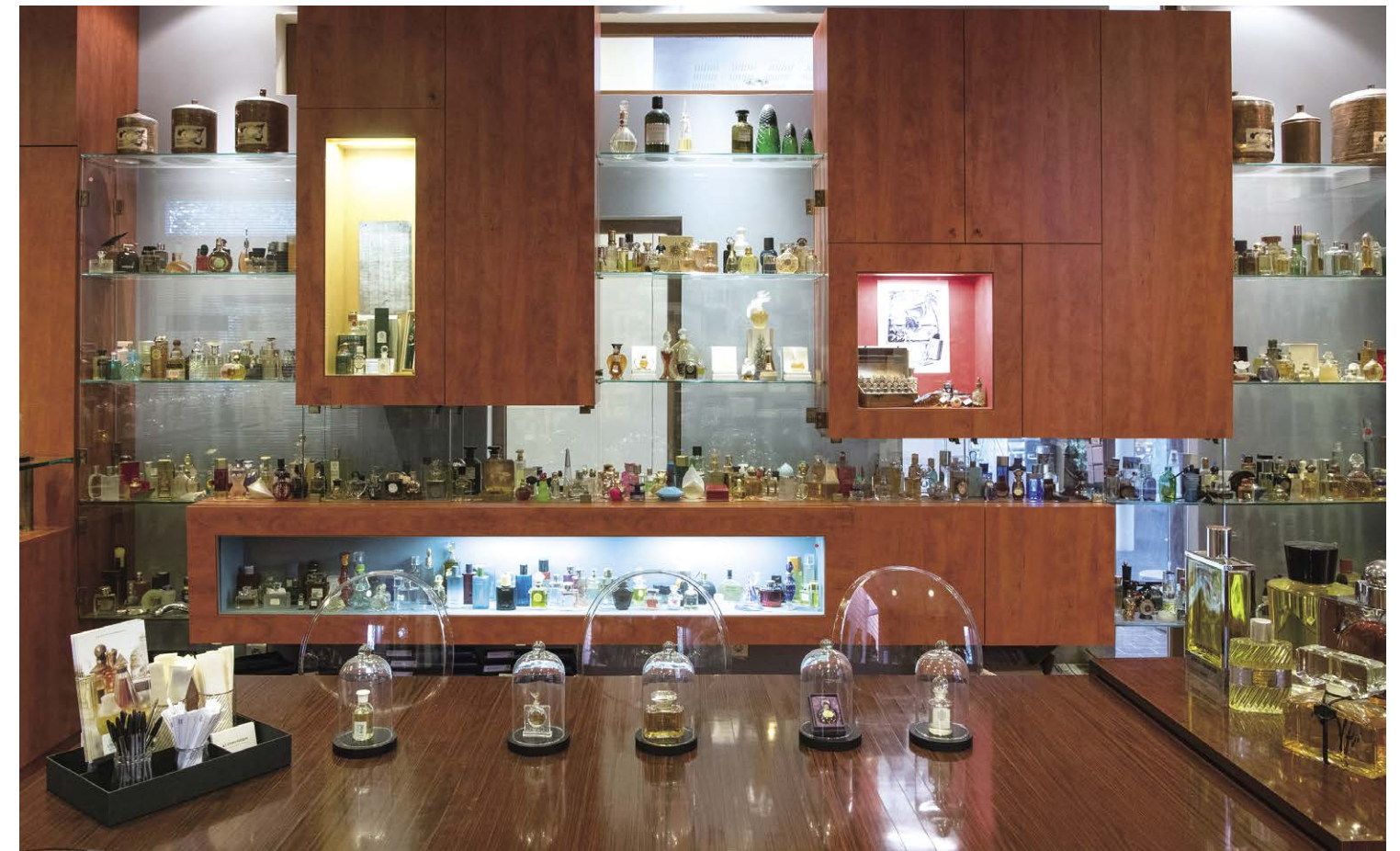
## 香水の過去と未来をつなげる香りの宝箱

# OSMOTHEQUE

パリ近郊の街・ヴェルサイユ。ヴェルサイユといえば宮殿だが、駅を挟んで反対側のエリアは、閑静な高級住宅街だ。立ち並ぶお城のような邸宅を眺めながら歩いていると、小さな学校に到着する。香水・化粧品・食品香料を専門とするグランゼコール（高等職業訓練機関）ISIPCA。敷地は決して広くないが、香水・香料に関して世界屈指のレベルを誇る名門校だ。このISIPCAの中に、貴重な古い香水や原料を集めて研究・保管する組織OSMOTHEQUE（オスモテック）がある。「1,500種の原料、150の香水ベース、4,000の香水コレクションを保管しています。そのうち800の香水は既に市場から消えてしまった、とても貴重なものです」

責任者のAnne-Cécile POUANT（アンヌ＝セシル・プア）はそう言って、小さなボトルを取り出した。蓋を開け中の液体に浸した試香紙を差し出してくれる。嗅いでみると、少し癖のある不思議な香りがした。それがなんと、紀元1世紀ローマ時代に使われていた香水だという。「これは書物に残されていたレシピを元に、私たちが再現したものです。一度失われた香りを再現するのは、容易ではありません。古い香水の原料には、既に絶滅していたり取引を法で禁止されているものもあるからです。そのような場合は化学の専門家に依頼して分子構造を解析し、化学的に合成します」

困難なのは原料調達だけではない。原料はわかっても分量がわからないという場合もあるのだ。さらに、調香は1+1が2にならない分野だ。たとえば、すずらんの香りをつくろうとしても、本物のすずらんからは香料を抽出できない。ローズとジャスミンの香料を合わせることで、すずらんの香りは生まれる。レシピ再現に挑む調香師たちは、完成形のわからない複雑なパズルを、書物と自身の経験をたよりに地道に組み上げていく。丹念な情報収集に、さまざまな試行錯誤の積み重ね。そして最新の化学技術を組み合わせることで、OSMOTHEQUEの他に類を見ないコレクションはつくられているのだ。



(写真上) 色も形もさまざまな香水の瓶が並ぶ展示室 (写真下) 香水サンプルに試香紙を浸して、貴重な香りを実際に嗅がせてもらう



## 蘇る、歴史とともにあった香り

OSMOTHEQUEのコレクションの中で、特にユニークなものを2つ紹介しよう。まず、かの皇帝ナポレオンが愛用していたというオー・ドゥ・コロンは、復活までの道のりもドラマチックだ。ある時、アンティーク家具のオークションに書齋機が出品される。ナポレオンの側近が使っていたという逸品だ。購入したコレクターが机の引き出しを開けてみると、一枚の紙が入っていた。そこに記されていたのが、ナポレオンのオー・ドゥ・コロンのレシピだったのだ。コレクターはすぐにOSMOTHEQUEに連絡しレシピを提供。おかげで、ナポレオンの香りが現代に蘇った。もう一つは14世紀頃、ポーランド国王の母が使っていた香水。彼女は年齢を重ねても美しく健康だったことから、愛用の香水にも良い効能があると信じられ、フランス国王ルイ16世にまで伝えられたという。当時は香水と薬の境界がなく、そのまま飲むこともできた。試しに嗅がせてもらうとローズマリーの爽やかな香りがしたので、きっとハーブティーのような感覚だったのだろう。



(写真上) 保管されているコレクションの一部 (写真右下) 小さな瓶に少量ずつ詰められた香水サンプル。この中に古代ローマの香りやナポレオンの香りが入っている

## Anne-Cécile POUANT

アンヌ＝セシル・プア  
香水業界以外でキャリアを積んできたが、OSMOTHEQUEをさらに発展させていくというミッションを持って、OSMOTHEQUE責任者に就任。今では香りの歴史のプロフェッショナル



OSMOTHEQUE (オスモテック)  
住所：36 rue du Parc de Clagny 78000 Versailles (ISIPCA 内)  
Tel：01 39 55 46 99  
<https://www.osmotheque.fr/>  
※一般向けに常時開放している施設ではありませんが、定期的に一般の方も参加できるカンファレンスなどを実施しています（要予約）。



## 温度・湿度を徹底管理した保管庫

OSMOTHEQUEで最も重要なものは、棚に並んだ美しい香水瓶でも、サンプルを詰めたガラス瓶でもない。それは無機質な扉の奥、まるで中学校か高校の理科準備室のような風情の小さな部屋にある。

「この黒いケースの中に保管しているのが、香水の現物や原料です。これらがOSMOTHEQUEで最も重要なコレクション。空気や気温の影響で変質しないよう、常に一定の温度・湿度を保ち、紫外線などの光線も遮断します。さらに、香水は保存に適した容器に移してからガスを注入し、真空状態を保ちます」と、アンヌ＝セシルさん。

保存している香水の中には、つい最近発売されたばかりの有名ブランドの新作もあった。それらも届き次第開封し、保存容器に移し替えてケースに収めているのだそう。

原料・香水は後世に残すために保管されているのではない。調香師たちが新たな香水づくりに挑む際の参考に、貴重な資料でもある。人気の高い香水を分析し、なぜその香りが好まれるのかを読み解くには、流行の変遷や香りの系統の源を辿らねばならない。また、これから試そうとしている香料の組み合わせが過去に



(写真上) 保管ケースの設定温度は13-15°C。黒い瓶は紫外線を通さない特別仕様(写真右下)龍涎香(リゅうぜんこう)。マッコウクジラの腸内結石で、今では滅多に手に入らない原料の一つ

## さまざまなつながりで、香水の未来をつくる

新作のサンプルを寄贈され、過去の商品の研究・再現をする許可まで与えられる。香水メーカーとOSMOTHEQUEの関係は非常に密接だ。本来、香水のレシピは各メーカーの社外秘のはず。もしも漏洩すれば、類似品が市場にあふれて大きな打撃を受けかねない。にもかかわらず、なぜ進んで協力してくれるのか。アンヌ＝セシルさんに尋ねた。

「私たちの活動の意義を認めてくれているからです。OSMOTHEQUEは単なる保管庫ではなく研究機関。香水の歴史、レシピの解明と保存、原材料の保管、市場推移の研究など、どの活動も香水産業全体の財産となります。それに、産業として発展してきた香水の歴史において、メーカー各社の存在はとても重要。彼らはそれをよく理解し、そのうえで積極的に自社の商品を香水の歴史の中に残そうとしているのです」

はかなくも奥深い香水の世界。その魅力を広く世界の人々に伝えることも、文化として後世に残していくためには必要だ。OSMOTHEQUEは、再現した香りや

存在したものなら、その現物を確かめることでさらに良いものへと発展させるひらめきが生まれる。

OSMOTHEQUEのコレクションは、調香師の創作を支援し、香水産業全体の発展をも後押しするのだ。



古い原料のコレクション



人気の高かった香水とその原料を紹介する展示

## 職人の域から芸術家の域へ 女性調香師の先駆けが変える香水界

OSMOTHEQUEは1990年、初代会長の調香師Jean Kerléo(ジャン・ケルレオ)がヴェルサイユ市やフランス調香師協会などの協力を得て設立した団体だ。現在は、2代目会長をパトリシア・ドゥ・ニコライが務めている。香水界の名家ゲラン家の出身で、



自身の名を冠した香水ブランドを立ち上げている彼女に、OSMOTHEQUE代表としての想いやこれからの展望を聞いた。「もう10年以上になりますが、会長就任の依頼を快諾したのは、香水の歴史・文化を深め

たいという想いと、調香師の未来をより明るいものにしたという願いがあったからです。私が調香師になった頃は、まだ男性の職業と見做されていて地位も低かった。近年はそんな暗い伝統はなくなってきましたが、調香師の地位を確立させるために、やるべきことはまだまだたくさんあります。若い調香師へ知識と歴史を受け継ぐのもその一つ。OSMOTHEQUEが持つ貴重なコレクションや香水に関わるネットワークは、調香師を職人の域から芸術家の域へ引き上げる一助となります。

今後進めていきたいのは、OSMOTHEQUEをもっとオープンな組織にすること。音楽や絵画と比べれば、芸術としての香りの歴史はずっと浅いけれど、これからもっとたくさんの人に知ってもらわなければならないと考えています」



**Patricia de Nicolai** パトリシア・ドゥ・ニコライ  
1957年生まれ。ヴェルサイユのISIPCA卒業後、調香師の道へ。1988年にフランス調香師協会が設ける「若手調香師の国際賞」を女性で初めて受賞した。1989年に自身の名を冠したブランド「NICOLAÏ」を創業。店舗の隣にガラス張りの調香ラボを設け、香水づくりの工程をオープンにするなど、意欲的な試みを続けてきた。現在はパリに7店舗を構えている。2008年OSMOTHEQUE会長に就任

**NICOLAÏ RICHELIEU** (ニコライリシュリユー)  
パリで3番目にオープンした店舗。  
パトリシアさんのクリエイティブラボがある。  
住所: 28 rue de Richelieu 75001 Paris  
Tel: 01 44 55 02 00

NICOLAÏの香水は、日本でも購入することができます。  
NOSE SHOP 銀座 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座3階  
NOSE SHOP 新宿 東京都新宿区新宿4-1-6 ニュウマン新宿2階  
NOSE SHOP 六本木 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ森タワー3階

## パリの中心部で香水の世界に触れる

# MUSÉE DU PARFUM FRAGONARD

パリ・オペラ座のすぐそばに、観光の合間にでも気軽に立ち寄れる香水博物館がある。老舗香水メーカー・フラゴナールの博物館だ。

南仏グラスを拠点とするフラゴナールは、1926年に創業。小さな香水アトリエから始まり、伝統的な製法を残しながら最新技術を取り入れ成長してきた。3代目のJean-François Costa(ジャン・フランソワ・コスタ)が香水に関わるオブジェの蒐集家でもあったことから、そのコレクションの一部を展示する博物館を運営している。

館内には古代メソポタミアやギリシャ時代の花瓶、かつてフランスの上流階級で使われていたポマダー(練り香水入れ)などを展示しているほか、グラスでの香水の歴史や製造方法、調香師の仕事なども、映像や古い道具を用いて紹介している。無料のガイド付きで、香水の魅力をじっくり学ぶことができるので、香水に興味のある方はぜひ訪れてほしい。有料でオリジナルの香りがつくれるワークショップも行っている。



### MUSÉE DU PARFUM FRAGONARD

(ミュゼ デュ パルファム フラゴナール)  
住所: 3-5 Square Louis Jouvét 75009 Paris  
Tel: 01 40 06 10 09  
交通: メトロ 3・7・8 号線 Opéra 駅  
開館日・時間: 月～土曜日 9:00～18:00(入場は17:00まで)  
入場料: 無料(毎週土曜日 15:00からは日本語のガイド有り。その他の時間は英語、仏語のガイド)  
<https://musee-parfum-paris.fragonard.com>



(写真上) 水蒸気蒸留法の機械。ラベンダーやバラのエッセンスを抽出するために使われた(写真下)博物館の入り口。1800年代につくられた建物で、劇場、自転車練習場、高級家具店を経て、香水博物館になった



(写真上) オリジナルの香りをつくるワークショップのスペース  
(写真下) 香水原料の展示。ジャコウネコの分泌液は、かつて貴重な原料として高値で取引されていた







# Sustainable Restaurant

地球にも、人にもおいしいレストラン

## L'épi Dupin

住所：11 rue Dupin 75006 Paris  
 交通：メトロ4号線 Saint-Placide 駅、メトロ10・12号線  
 Sévres-Babylone 駅  
 定休日：土曜日・日曜日・月曜日  
 営業時間：12：00-15：00、19：00-23：00  
<https://www.epidupin.com/>



手頃な価格でおいしいフレンチが食べたい。気軽なリクエストのようだが、パリにおいては意外と応えるのが難しい。高級なガストロノミーか、街角のカフェか。長い間、両極端な選択肢しかなかったからだ。24年前、ボン・マルシェ近くの路地にオープンした L'épi Dupin (レピ・デュパン) は、そんな状況を変えた先駆けともいえるレストランだ。

できるだけピオの食材を仕入れる、季節の旬を活かしたメニューを提供する、地産地消を心がける。近年よく見かけるこれらのこだわりを、オーナーシェフの François Pasteau (フランソワ・パストー) はいち早く実践した。当時、地域の生産者や環境のことを考えて食材調達をするレストランは、まだほとんどなかったとフランソワさんは言う。特にパリでは食材調達ルートが複雑で、良い食材は値段も高い。フランソワさんは独自の調達ルートをつくり、さらに種や皮や骨まで食材のすべてを使いきることで、価格を一定に抑えてきた。

オープンして数年後、フランソワさんは魚料理の素材にもこだわるべく動き出す。しかし海は広大で、漁業には多くの人・組織が関わっている。守るためには、一人では力が足りない。そこで、漁業者や養殖業者、販売店、レストランに至るシーフード産産業を支援する環境団体を立ち上げた。

「豊かな海や大地から得た素材でおいしい料理をつくり、たくさんのお客様に食べてもらう。そうして喜んでもらえればこの店の経営もうまくいき、生産者にはきちんと対価を届けられ、地球環境が守れる。私はこれからも店ですす一皿、その上から環境を変える努力を続けていきます」

L'épi Dupin の店内は、いつもさまざまな客層のお客様で賑わっている。買い物に来たマダム、近隣の企業に勤めるビジネスマン、地元住民の老紳士、海外から来た観光客など。おいしい料理に舌鼓を打つ彼ら全員が、環境を守る輪の一員だ。



食材を活かし切るレンピヤ、漁業資源保護活動に関する本。店内で販売中



**François Pasteau**  
 フランソワ・パストー  
 オーナーシェフ  
 パリ 15区出身。食材をムダにしないという両親の教えのもとで育ったパリジャン

# Life of Café



**Eva LARGO**  
 エヴァ・ラルゴ  
 アトリエ・ソブル・パベル 主宰

メトロに乗ってパリの東の端へ。終点の駅から市境を超えて、隣町ヴァンセンヌ市のアトリエを訪ねる。窓越しに作品らしきアートが並んでいる。エッチング用の赤いプレス機も見える。ここが、エヴァのいるセリグラフの Atelier Sobre Papel (アトリエ・ソブル・パベル)。作品制作のかたわら、ほかの作家にもアトリエを開放している。彼らのほのかな熱が、この街をしなやかな強さを秘めたアートな香りで浸している。





## 白い部屋と大きな猫とコーヒーの香り

アトリエの横、アパートマンのロックを解除してもらい、廊下に足を踏み入れると、愛嬌のある大きな猫がいた。どうやら、エヴァのところまで連れて行ってくれるらしい。猫が扉の前で立ち止まり、ノブを見上げると、すうっと光と笑顔が漏れてくる。猫は声を出さなくても、エヴァにはそれがわかる。我が家の猫と同じだ。部屋の壁中に、作品が飾られている。シンプルな木製のフレームに、セリグラフや銅版画の作品が、凛とした存在感で空間を満たしている。うっとり眺めていると、エヴァが、壁際のいかにもおしゃれなコーヒーマシンにカップをセットし、コーヒーを用意してくれた。

「私はエスプレッソが好きなんだけれど、あなたは？」  
もちろんエスプレッソ、という前に、小気味良いグラランダーの音とともに、早速の良い香りがしてきた。香りだけでわかる。とびきり濃くて、心地良く苦く、コクがある最高のエスプレッソだ。

彼女は、バルセロナとマドリードの間にあるサラゴサという街で生まれた、スペイン人のアーティストだ。バルセロナの美術大学を出た後、パリにある国立装飾美術学校に通うため来仏。パートナーであり、舞

台美術家であるヨセフと出会い、彼が住んでいたこのアパートマンとともに暮らすようになった。そして、2011年にこのアパートマンの1階でアトリエ・ソブレ・パペルを始める。

「スペイン時代からいつもテーマは人物。顔の表情が語りかけてくる、その人の歩んで来た歴史を感じたままに表現することに興味があるから。最初の頃は、ポートレート写真を撮影し、ネガを削ったりして、パソコンに取り込んだものをプリントして、それをもとにフォトグラビュール(写真版画)やセリグラフの作品をつくっていたわ。今は、女優や画家など、その人の生き様に共感した人物の歴史を語っているような顔の写真をもとに、自分のデッサンを加えたり、ナイフで削ってマチエールをプラスしていく作品が多い。フォルムが好きなのかな。大好きなゴヤ、レンブラントもよく作品にするわ」

話しながら作業機に向かうと、モチーフの写真をみながら、制作に戻る。

「彼女は真剣になると、いつもこうなんだ」  
振り返ると、パートナーのヨセフが、まるで天使の

ような男の子、ロマンとともにかたわらに立っていた。彼もまた、国立劇場の舞台美術、彫刻と絵画を担当する芸術家だから、彼女の気持ちは誰よりもよくわかるのだろう。代わりにロマン君がちゃんと相手をしてくれた。



## パリから始まった彼女のコーヒー物語

「実は、家族は誰もコーヒーを飲まなかったし、カフェに行く習慣もなかったの、パリに来るまでまったく飲まなかった。ヨセフと知り合ってから、コーヒーを飲むようになったの」

テーブルに腰かけ、笑いながらヨセフがいう。「僕の朝の一番の仕事は、コーヒーをいれることなんだよ。平日のコーヒーはまず、目を覚ますため。そして、週末は時間を楽しむため。ショコラと一緒に飲むエスプレッソは本当に最高！」

エヴァは、彼と一緒にコーヒーを飲み始め、やがて仕事場でも、一人部屋でも飲むようになった。一日の始まりに、その日のスケジュールを考えながら飲む、少しミルクを入れた「ノアゼット」。アトリエで少人数の教室がある時には、フィルターコーヒーでたくさんい

れて、コミュニケーションを取る。ファーストコンタクトはいつもコーヒーだ。そして、子どもをばたばたと学校に送り、その後、ママ友と一緒に学校の近くでおしゃべりしながら飲むのも、楽しい日課の一つ。朝の忙しさから解放される、一時のリラックスタイムだ。「一日に5〜6杯くらい？知らない間によく飲んでいるわ。このマシンは本当にすてき。クレマがいい。おいしい。何とんでも、豆から挽いて直接入れるコーヒーは、香りも楽しめて幸せな気持ちになるの」

少し、日差しに温められた部屋で、エヴァが、テーブルのまわりを駆けまわるロマンを膝に抱きとめる。ロマン君が部屋中にかくはんしてくださったようで、そこかしこに、コーヒーの良い香りがただよっているようだ。そして、ふと思い出したようにつぶやく。



「コーヒーといえば、スペインでは夏、『カフェ・コンジェーロ』をよく飲むの。コップに氷を入れて、そこに熱いコーヒーを注いでカラカラとかき混ぜると、本当においしいアイスコーヒーになる。熱いスペインの夏の食後には欠かせない飲み物。スペインにいるときはあまりコーヒーを飲まなかったけれど、カフェ・コンジェーロのことはよく覚えているわ」

彼女が話すカフェ・コンジェーロは、完成した絵に、インクで色と想いを注いでいく彼女の作品づくりに少し似ている。そんな風を感じていたら、かたわらでロマン君の青い瞳に、雨上がりの冬の光が煌めいていた。

Atelier Sobre Papel  
sobrepapel-atelier.blogspot.com



E6  GOOD DESIGN

バリスタ品質を実現する  
全自動コーヒーマシンの最高峰

いつでも期待どおりのバリスタ品質を実現する「E6」。その秘密は、世界で唯一、JURA だけに搭載されたブルーイングプロセスにあります。また人間工学を取り入れた操作性で、お好みのコーヒーの抽出はもちろん、使用後のメンテナンスも簡単かつパーフェクトに行います。



**JURA (ユーラ) の魅力を体験してみませんか？**  
**常時試飲受付中です！**

- ブルーマチックジャパン横浜本社ショールーム
  - 代々木ショールーム (東京都渋谷区)
  - 銀座ショールーム (東京都中央区)
  - ブルーマチックジャパン大阪営業所ショールーム
  - ブルーマチックジャパン福岡営業所ショールーム
- ※10時〜17時 (土日祝日除く)、要予約  
詳細は「JURAスペシャルサイト」へ  
[www.brewmatic.co.jp/JURA/](http://www.brewmatic.co.jp/JURA/)

●電源・消費電力・電流:100V・1250W・12.5A ●サイズ:幅280×奥行き439×高さ351mm ●重量:約10kg ●電源コード長さ:1.1m  
●カラー:ピアノブラック ●機能:全自動式、豆・粉量対応 ●付属品:マシンクリーナー、クラススマートフィルター、ミルクチューブクリーナー

BREW MATIC コーヒーマシンのプロフェッショナルカンパニー  
ブルーマチックジャパン株式会社

〒224-0041 横浜市都筑区仲町台5-4-22  
お問い合わせ: 045-947-0801

[www.brewmatic.co.jp](http://www.brewmatic.co.jp)



## La Bonne Franquette

住所：18 rue Saint Rustique 75018 Paris  
Tel：01 42 52 02 42  
定休日：無休  
営業時間：12:00-14:30, 19:00-22:00  
www.labonnefranquette.com



白く輝くサクレ・クール寺院がそびえる、モンマルトルの丘の上。芸術家の街として知られるこの場所には、今も多くのイラストや似顔絵を売る露店が集まっています。似顔絵描きや観光客が行き交う路地の先、賑やかな交差点の角に建つLa Bonne Franquette（ラ・ボンヌ・フランケット）。ここは100年以上の歴史を持つ、モンマルトルを象徴するカフェです。かつてはピサロやセザンヌ、ルノワール、モネ、ゾラなどフランスを代表する芸術家たちが通い、ゴッホは「Guinguette」と名付けた絵画にこの店を描き込みました。

### 豪快な初代から堅実な2代目へ

La Bonne Franquetteを1971年から今まで代々受け継いできたのが、Fracheboud（フラッシュブー）ファミリーです。第二次世界大戦後、サヴォア地方の貧しい村からパリへやってきたMaurice Fracheboud（モーリス・フラッシュブー）は、モンマルトルの麓にあったキャバレー・ムーランルージュで働き始めました。やがて頭角をあらわした彼は、パリのキャバレー界の有名人名となります。1971年に仕事仲間と共同出資でLa Bonne Franquetteを購入すると、毎夜ショービジネスに関わる友人・知人たちを招いては、シャンパンを振る舞い飲み明かしました。シラク元大統領やドラノエ元パリ市長とも親交が深く、83歳で亡くなるまでに右派左派を問わずたくさんの著名人と交流した彼の人生は、まさにパリの古き良き時代の体現といえるものでした。

モーリスが老齢になると、息子Patrick（パトリック）が2代目を継ぎます。大学で政治経済を学び博士号を取得した彼は、父とは異なるやり方で店を盛り立てました。1979年にオーナーとなりまづ行ったのは、毎夜続いていた酒宴を取りやめること。振る舞い酒で嵩んでいた出費を抑え、店を再建したのです。しかし決し



モンマルトルを代表するカフェ。建物は16世紀のもので、19世紀以降、著名な芸術家が通うことで有名になった。「Aimer, manger, boire et chanter（愛し、食べ、飲み、そして歌う）」がモットーの陽気な店



オーナー  
Luc Fracheboud リュック フラッシュブー



て酒自体を嫌っていたわけではありません。むしろその逆でした。パトリックさんはフランス・ソムリエ協会から「バリ最高のソムリエ5人」に選ばれるほど、ワインに精通します。以降La Bonne Franquetteは、上質なワインが揃う店として知られるようになりました。

### 3代目が守るモンマルトルらしさ

そして現在、店を取り仕切るのは3代目のLuc（リュック）です。大学卒業後、トゥールダルジャンやディアヌなどの有名レストランで修行をしたリュックさんが提供するの、ボリュームたっぷりの伝統的なフランス料理。観光地らしからぬ本格的な味わいは、時折モンマルトルの丘に登ってくるパリ市民にも好評です。

「僕は12歳の頃から、休日にはこの店のキッチンに入って手伝いをし

ていたよ。祖父と父が守ってきたこの店が大好きなんだ。もちろん、たくさんの武勇伝を持つ祖父と父のこともね。今の僕の夢はLa Bonne Franquetteを単なる観光地のカフェではなく、質の高い店にすること。トラディショナルなフランス料理を、上質なおいしいワインといっしょに食べられる店にしたいね。けど同時に、祖父の代から続くモンマルトルらしい雰囲気も守りたいと思っているよ」

祖父・子・孫。3代のオーナーそれぞれの個性が、モンマルトルの丘のカフェをさらに輝かせます。



Cécile Colonna d'Istria  
セシル・コロナ・ディストリア  
SALON Producible 創設者、オーガナイザー

## フランスが先駆ける、 地方都市のサステナビリティ改革 SALON Producible

### 地方の中小企業から進める新しい取り組み

最近、フランスの地方都市では、企業や団体の間で、環境や社会に対する取り組みが急速に進もうとしています。その大きなきっかけになっているのは、2018年にフランス政府が経済改革の一環として「企業の成長・変革のための行動計画に関する法案」（通称：PACTE法案）を閣議決定したことにあります。法案は昨秋から国会で審議が開始されているのですが、中小企業の成長を後押しする規制緩和、戦略的企業への外資規制強化、イノベーション強化と合わせて、社会的責任や環境的配慮に対応する義務が盛り込まれているからです。

とはいえ現実的には、パリ以外の都市にある企業や団体は、どのように社会的責任や環境側面に対応すれば良いか、経験も知見もありません。さまざまな方面からの要望の高まりを受け、私たちSALON Producible（サロン・プロデュラブル）は2018年10月16日、フランス第二の都市リヨンで「Les Rencontres PRODURABLE（レ・ランコントル・プロデュラブル）」を開催。パリのカンファレンスでもパートナーとして活動しているリヨンの経済大学IAEを会場とし、事業としてサステナビリティに取り組んでいる方々に出席していただきました。350人も出席者が集いましたが、参加者は企業のサステナビリティ責任者、環境配

慮分野や企業戦略の責任者などです。大企業が多く集うパリと違い、こちらでは中小企業を中心に、薬剤研究関係（SANOFIなど）も多く見られました。また、リヨンといえば、昔は繊維産業が盛んだったので、その関係の企業も多数参加されていたようです。今回のテーマは、議会で審議中の「事業成長と転換に関する条約」を受け、企業として何ができるか、何をすべきか、を具体的に提案すること。21世紀の企業としての使命、すなわち企業と市民、各々のテリトリーのなかでの環境問題への取り組みをどう考えるか。自己の持続可能な発展をどのようにしていくか。そういった内容の議論が交わされ、スタートアップ企業のホスティング、企業活動の範囲内での地元中小企業への支援といった貢献活動、文化やスポーツを通してのメセナ活動、企業のブランドとしての社会的責任などについて、それぞれの意見を出し合いました。具体的には、たとえば環境問題については、通勤手段計画、コワーキング、車の共有など、シェアリングエコノミーの可能性が挙げられたり、CO<sub>2</sub>排出量の削減において、不動産と建物の関係、廃棄物管理、リサイクル活動、責任ある購買など、多様な側面での議論が進みました。また、従業員についても、人権の尊重はもちろん

のこと、平等と多様性の促進、スキル開発の促進、労働環境向上の推進、文化のフィードバックなど、幅広い側面について活発に議論され、今後の進化に大きな期待の持てる結果になったと思います。

地方の中小企業が、具体的に社会環境面に取り組むことが法令で決められたことにより、企業活動にとっては避けられない状況が生まれ、より切実になったことで、フランスの地方都市において、企業活動の側面から、サステナビリティ活動が加速的に進んで行くことが予想されます。しかし、一方で、有力な企業のロビー活動によって、プラスチックのフォークやスプーンの禁止条例が廃止になったり、黄色いベスト運動の影響で、政府が環境問題に関する改革（環境、温暖化、化学的製品の禁止に関する法案）を見送るなど、全国的な情勢がとてもしんどくなってきていることも事実です。ですから、このような状況のなかで、地方都市から、小さな取り組みを積み上げていくことは、とても大切なことだと考えています。

この会議は今年も開催が決定しており、さらにポルドー、ナント、マルセイユなどでもやってほしいという声もあがっています。現実的な対応はまだこれからですが、フランスのサステナビリティがますます現実的なものになっていくことを目指し、私たちのサロンもさらに進化させていきます。



9 & 10  
avril  
2019  
Paris

2019年4月9日、10日に、「SALON PRODURABLE 2019」が開催されます。詳細情報などはウェブサイト参照  
<https://www.producible.com/>



サステナブルシティを訪ねて

第4回  
ヴァンセンヌ

# Vincennes

アパルトマンの隙間の農園



ヴァンセンヌといえば「ヴァンセンヌの森」だが、森からは少し離れている。ヴァンセンヌ市は、パリの少し東、市境を超えたところにある閑静な街だ。こざい霧気からは想像できないが、実は人口密度はフランス国内2位の高さとのこと。そして、この街にもすばらしい城がある。ある種の秩序を持ってともに生きる街には、良い城がある気がする。もちろん、気のせいかもしれない。ぼんやりとそんなことを考えながら、森の端にたたくヴァンセンヌへ行く。



## 郊外の小さなマルシェから



オペラ座の近くのホテルから、メトロに乗って30分。ヴァンセンヌの友人に会いに行く。ビル屋上の農園を見せてくれるらしい。小雨まじりのパリの冬の朝は、ベッドの中にも指の先までかじかむ寒さなので、少し寝坊した日曜日の朝に訪れるのはちょうど良い。終点までメトロに乗った。終点までにはまだ時間があるので、彼女の家のすぐ前にある日曜日のマルシェに立ち寄った。教会の前の広場にこじんまりとしたテントが並び、カフェがあり、ボーイスカウトの子どもたちがミサ帰りの人々にお菓子を振る舞っている。ときおり強く降る雨と、折りたたみ傘だとおちよこになってしまうくらいの風のなかでも、笑顔を決やさない神父と子どもたち。そして、たくさん「BIO」の札が掲げられたマルシェ。野菜や肉、お菓子。シチューのような鍋料理やフランスパン。フランスの店を見ていつも感心するのが、商品の陳列に対する品の良いこだわりと美意識だ。色とりどりの野菜は、まるでブロック絵画のように行儀良く、美しく飾られ、肉や魚は、同系

色でまとめられたモダンアートのようにも見える。のんびりとした街の空気とは裏腹に、広場だけにはわかに活気づいている。午前中の市場というのは、見ているだけで元気になるから不思議だ。あつという間に時間がきたので、待ち合わせをしている彼女の家を訪れる。エヴァとロマンの親子はもう家の前で待っていて、満面の笑みで迎えてくれた。早速、彼女の知り合いがぜひ見てほしい！という農園に向かうことにする。数分歩くと、HSBCの低層のビルが見えてきた。世界中の都市にあるメガバンクの店舗の壁を緑の蔦がくるくる巻き上げている。先導役は息子のロマンだ。細い金髪と青い瞳。天使という言葉を実物にすると、頭の上に浮かんでる輪っかをはずしたら彼ようになるのではないだろうかと思ふ。日本人のステレオタイプな思い込みかもしれないが、かわいいのはかわい。これもまたダイバーシティだ。ロマンが突然、ビルの横の坂を走り出す。煉瓦色の壁をほう蔦がナチュラルな風情を醸し出す。まわりを高層のアパルトマンに囲まれた緑の園。ここが、彼女が僕に見せたかった農園だ。

高層アパルトマンの谷間の空中農園「ジャルダン・スゥスバンデュ (<http://jardinsuspendus.org/>)」。放置状態だった市の公園を再生させ、アソシエーションが運営している共同菜園だ。屋上の菜園とは思えないくらい、広い。1区画50ユーロの会費でメンバーとなれるのだが、それが90区画もある。この菜園を借りている Nathalie Dubois (ナタリー・デュボワ) さんが、雨にもかかわらず、傘のなかから親切にいろいろなことを教えてくれた。「私は初年度から参加していて、今年で5年目。トマト、ハーブ、なす、キュウリ、ズッキーニ、ピーマン、サラダ、ぶどうなどをつくっています。家庭で食べる分すべてをまかなえるわけではもちろんないけれど、とてもおいしいし、満足しています。今まで野菜づくりなどをしたこともなかった素人でしたが、楽しいことも、そうでないことも、すべてがとても良い経験です。良いことは、とれた野菜のおいしさが実感できること。形は悪くても、食べてみたら本当においしくて、びっくり。これが自然の恵なんだと、改めて感謝する気持ちが芽生えました。もちろん、うまくいかないこともたくさんあります。植えても虫が食べてしまって収穫

できない。芽が出てこない。でも、そのプロセス一つひとつが、人生にとってとても大切なことを教えてくれるような気がします。たとえば、4年前に植えたぶどうの木。毎年栽培がうまくいかず、なかなか収穫できませんでしたが、3年目にしてやっと収穫ができた。とにかく忍耐、少しの量を収穫しそれを食べてみることに喜びを感じることが大切。そのときにとれたぶどうの味は、私の宝物です」



農園を歩きながら門をくぐると、ユニークな木の小さな小屋?のようなものに目をひかれた。小屋といっても、高さは2メートルくらい、幅数10センチメートルの、おもちゃのようにかわいい小屋だ。細かい部屋に仕切られていて、松ぼっくりや、コイルのようなものが、整然と並んでいる。「ここは虫たちの家。勝手ままにやってきては、帰っていく。あの扉の向こうには、蜂の巣箱が1箱あり、鶏も8羽いて、メンバーが当番制で毎日餌をやって面倒を見ています。毎週日曜朝には、わらを交換したり、掃除をしたり。提携している学校の給食の残飯を子どもたちが集めて持ってきて、鶏にやったりすることもあります。それからときには、ほかの場所から鳥たちが運んできた種が、知らない間に芽を出していることも。彼らにとっても、きつと都会の中の楽園みたいなものかもしれないですね」楽園。良い響きだ。ただ楽園であり続けるには理由がある。この農園はヴァンセンヌの農業学校のサポートで野菜栽培の方法、有機肥料のつくり方も教えてくれる。菜園の隅には有機ゴミのスペースがあり、そこで肥料をつくっている。しかも、敷地の隅には、permaculture



# Vincennes

サステナブルシティを訪ねて

(ベルマ・キュルチュール)、つまり自然農法を用いたスペースがメンバーのために用意してある。この農法は、日本の福岡正信という人が提唱したもので、自然生態学をもとにした、非常にエネルギー効率の良い農法だという。たとえば、夏でも水やりが少なくて済み、かつ有機農業。メンバーはコーヒーのかすや、さまざまな有機ゴミをここに持ってきて、みんなで使う。雨水貯蔵タンクまである。

さながら、ここだけ切り取られた小さな田園地帯の古き良きコミュニティのようにも見える。普段はメンバーしか入れないが、毎年6月にはportes ouvertesと呼ばれる一般公開日があり、一般市民が訪問できる。「暖かい季節にはメンバーたちがここにテーブルを持ってきて、ピクニックしたり、おしゃべりしたり、とってもフレンドリーなコミュニケーションの場となっています。地域の老人たちのアソシエーションとも提携



## コック・オ・ヴァンとヴァンセンヌの森

雨も止んだので、親子と別れ、カフェでランチをとることにする。今日のランチメニューは、coq au vin(コック・オ・ヴァン)、骨つき鶏も肉の赤ワイン煮。雨は上がったとはいえ、少し寒いので、店内に席をとる。前から不思議に思っているのだけれど、フランスでは、いついかなるときでもテラスから席が埋まる。ヒーターや毛布があるといっても寒いことには変わりはない。みんな寒くないのだろうか？私は寒さに弱いので、素直に暖かい店内の狭いテーブルで、温かい煮込み料理と冷たいビールをいただく。

コック・オ・ヴァンは、フランスの田舎料理の代表ともいえるメニューで、鶏腿肉、ベーコン、マッシュルーム、タマネギなどを赤ワインで煮込み、黒コショウの風味を利かせるのがポイントだ。赤ワインの煮込み料理で名高いブルゴーニュが発祥らしいが、今ではフランス全土に家庭料理として広まっている。うまい。何より、ビールとの相性も抜群だ。せっかく来たので、少しこの街の歴史をタブレットで



調べてみることにする。つまり「ヴァンセンヌ城」だ。たぶん、明日には忘れてしまうのだけど、正しい暇つぶしだ。こんな時、まずはウィキペディア。正しさは別として、割とあらすじはわかる。興味があれば、あとできちんと調べれば良いのだ。



しており、ここは子どもたちからご老人まで、幅広い世代の人たちが集う場所になっているんですよ」高層アパートの真ん中にある小さな楽園。いつまでも、続けば良いのにと、心から願う。



## ヴァンセンヌ城で、時間旅行へ

この街の象徴ともいべきヴァンセンヌ城は、ヴァンセンヌの森の北方にあり、14世紀から17世紀にわたってフランス王の城だった。城は長方形をしており、その外周は1キロメートルを超えるくらい。城には6つの塔と3つの門があり、それぞれ13メートルほどの高さを誇っている。城全体は深い石製の堀で囲まれている。この城の特徴である天守塔（ダンジョンというらしい）はなんと52メートルの高さがある。ヴァンセンヌの森が、ヴァンセンヌ城に住むフランス王家の狩猟場だったのは有名な話だが、ヴァンセンヌという地名の始まりは12世紀、ルイ7世がヴァンセンヌ城を建てたのが始まりだ。休憩所が城……さすがに中世の王さまはスケールが違う。ゴルフ場のクラブハウスとはわけが違うのだ。13世紀にはフィリップ・オーギュストという王が離宮を建て、城の原型ができ、のちの聖ルイ9世によってサン・シャベル礼拝堂が建てられる。フィリップ6世の時代には森周辺が要塞化され、城の中央に巨大なダンジョンがつけられた。その後、王家にとって重要な場所となり、多くの王たちがここで結婚式を挙げたり、生涯を閉じたりしつつ、

1660年にはルイ14世がハネムーンでヴァンセンヌ城を訪れ、ルイ15世の時代には妃ボンパドール夫人によって陶器工房（ヴァンセンヌ焼）もできた（工房は1754年にセーヴルへ移り、現在でも有名なセーヴル焼になる）。しかし、歴史において永久に続く繁栄はない。17世紀後半、フランス王家はルーヴル宮殿とヴァンセンヌの森を捨ててフォンテーヌブロー宮殿（パリ郊外）に移ることになり、その後ヴァンセンヌ城は牢獄として使われた。ヴァンセンヌの森はフランス革命（1789年）の後には軍の武器庫や演習場になったが、1860年パリ大改革を指揮したナポレオン3世によってパリ市民のための森林公園となり、1929年にはパリの12区に編入。今ではパリを代表する憩いの場となっている。不確かだとは知りつつ、歴史を読み、城を訪ねると、それは時間旅行になる。ヴァンセンヌ城を訪ねてみる。狩猟の休憩所とは思えない威風。でも近寄ると人気がない。嫌な予感が横切る。門が閉まっている。門番のような人が気の毒そうにいう。「今日は風が強いから、1時間早く閉まってしまったんだ」強いといっても、春一番ほどでもない。観覧車やジェツ

トコースターに乗るわけでもないのにとったけれど、それがこの街のルールなら仕方がない。今度来たときは、必ずダンジョンに登ると心に決め、踵を返した。そんなに大きくない街なので、小一時間もすればいたい歩き尽くす。明らかに歴史的建造物級の迫力を持つ市庁舎の前の広場の近くに、たくさんの線路が集まり、電車が入ったり出たりしているのを見わたせる小さな公園を見つけたので、少し休むことにする。何しろ、電車には目がない。ここは、「ジャルダン・デュ・ミディ（真昼の公園）」という公園で、RER（郊外電車）A線の線路のトンネル上を公園にして、24時間解放しているとのことだ。真昼の公園という名前だからだろうか、カラフルで、ポップで、いかにもフランスらしいおしゃれな遊具があり、そこにちょっとそぐわない松の木、そして水が出ていない噴水がある。噴水からそのまま中央に水が流れるようになっており、暖かい季節には、子どもたちには楽園になるのだろう。そして、桜の木。春にはきっと美しく咲き、そして美しく散るのだろう。ヴァンセンヌの城でし損ねた時間旅行を、今ここから始めよう。レールの響きに、桜の香りを忍ばせて。

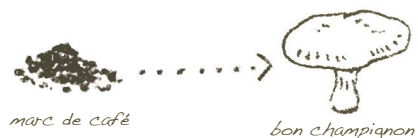




## コーヒー豆のかすを、 おいしいキノコに変える

仕事の合間のコーヒーブレイク。  
香ばしさと芳醇な苦味の後に残るのは、  
すっきりした気分とコーヒー豆のかす。  
ゴミとして捨てられていたコーヒー豆のかすを集めて、  
おいしいキノコを育てるプロジェクトを紹介します。

Upcycle  
<http://www.upcycle.org/>



サン・ノン・ラ・ブルテージュ村のアトリエ。ぶら下がっているビニール袋の中が菌床。ここからキノコが生えてくる

## コーヒーを飲んで、 キノコを育てよう

カフェやレストラン、多くの企業のオフィスなど、都市での暮らしの中でコーヒーを飲む場所・機会は頻繁におとずれます。たくさんのコーヒーが消費されるということは、それだけたくさんのコーヒー豆のかすも生じているということ。パリ市内でその量は年間60万トンにも登ります。これに目をつけたのがUpcycle社。彼らはコーヒー豆のかすを菌床にして、キノコを栽培するシステムを考案しました。2011年からプロジェクトが始まり、2014年に事業化、現在はパリ郊外のSt Nom la Bretèche (サン・ノン・ラ・ブルテージュ) 村に1,000㎡のアトリエを構えています。アトリエの内部に立ち入ると、目に飛び込むのは農場というより工場のような景色。明るい室内に整然と並びビニール袋がキノコの菌床で、コーヒー豆のかすのほか、段ボールや木屑を粉碎したものも混ぜられています。原料の共通点はセルロースを含んでいること。キノコ (Pleurotes (ブルロット): ヒラタケ) の菌を植えると、セルロースを養分に15日ほどで食べられる大きさまで育ちます。収穫量は1週間で200~400kg。主な出荷先はパリの中央卸売市場 (ランジス市場) です。



キノコは育成中にCO<sub>2</sub>を放出するため、アトリエ内ではそれを利用してスプラウト (発芽野菜) も栽培している



有機ゴミから肥料をつくる装置

## 大企業が注目する、 ゴミを資源に変えるサイクル

キノコ栽培法だけでなく、コーヒー豆のかすを効率よく集める仕組みも重要です。その一つが、企業との直接契約。フランスの大手銀行ソシエテ・ジェネラルでは、本社で働く約4,000人の従業員が社内で飲むコーヒーから出る年間20トンのかすを、ゴミとして捨てる代わりにUpcycle社へ提供しています。これに対し、Upcycle社は栽培したキノコを社員食堂のキッチンへ届けます。ゴミでしかなかったコーヒー豆のかすが、新鮮なキノコになって返ってくるのです。コーヒー豆のかすの回収およびキノコの提供、さらに関連する環境教育ツール作成や従業員啓蒙活動への協力は、Upcycle社のビジネスとして有料で提供されています。



キノコが育ち始めた状態。食べごろまで育ったら、根元からもぎ取る

ロレアル、モノプリ、カルフルなど、多くの有名企業が同様の契約を結んでおり、活動の輪は着々と広がっています。Upcycle社ではさらに、社員食堂や学校給食やレストランなどから出るコーヒー豆のかす以外の有機ゴミも肥料として活用することを考え、有機肥料をつくる専用装置を製造しました。都市のゴミを、再び都市に返す経済サイクルをつくる。それがUpcycle社の目標です。

「経済システムと農業システムをつなぐのが、私たちの役目。地域のゴミを再利用して農産物を生産し、労働機会も生む。この持続可能なサイクルで都市農業を改革したい。そのために、私たちがつくった技術・システムをもっと広めていきます」と、Upcycle社セールスマネージャーのJérémy Marchenay (ジェレミー・マルシュネ) さんは語ります。

## 有名シェフもうならせる味と食感

有機ゴミを有効活用できるのは素晴らしいアイデアですが、しかし、いくら環境や経済にやさしくても、おいしくないものは食べたくありません。採れたてのキノコは、見るからに肉厚で歯ごたえが良さそうですが、実際、味はどうなのでしょう？

答えはキノコを仕入れるレストランが教えてくれました。最初に目をつけたのは、複数のミシュラン星付きレストランでシェフを務める Yannick Alléno (ヤニック・アレノー)。焼いても水分が外に出ず、濃厚な味としゃきしゃきした食感を保つキノコを気に入り、自分の料理に使うとともに、仲間のシェフにも勧めてくれたのです。現在、Upcycle社のキノコは特にガストロノミー<sup>※1</sup>分野での人気が高く、多くのガストロノミーレストランが顧客になっているほか、料理学校 Collège Culinaire de France (コレージュ・キュリネール・ドゥ・フランス)<sup>※2</sup>とも提携しています。

## 自宅でもできる、 簡単キノコ栽培キット

コーヒー豆のかすですてたキノコの味を、手軽に一般家庭で確かめる方法があります。小さなボックス型の栽培キットです。ナチュラル系・アウトドア系の商品を扱う雑貨チェーン店や、Amazonなどのインターネット通販サイトでも購入できるもので、誰でも簡単に育てられます。価格は20ユーロ前後と手頃。使い終わったらコーヒー豆のかすを箱から取り出し、花壇や畑に肥料として撒けばゴミにもなりません。アトリエと同じく育て始めて15日ほどで収穫できるので、気になった方はぜひ、お試しください。

- ※1 ガストロノミー：日本語では「美食」と訳される。飲食行為に関する文化・科学的な考察を行うこと。
- ※2 フランス料理、フランスのガストロノミーの活性化と普及を目的に、アラン・デュカスやギー・サヴォワ、アンヌ＝ソフィ・ピックらフランスのトップシェフが創設者となり設立した組織。



Upcycle セールスマネージャー  
Jérémy Marchenay ジェレミー・マルシュネ



ボックス型栽培キットの出荷準備。一つひとつ手作業で丁寧に詰めていく。キノコの収穫時期である秋やクリスマスなどのイベント時期には、カルフル、モノプリなどの大手スーパーマーケットでも販売される



キノコを育てる菌床の中身。左からシリアル (菌糸体入り)、コーヒー豆のかす、ダンボール、木屑



質が良くないため菌床に使えなかったコーヒー豆のかすや、発育不良などで栽培を中断したキノコ。すべて肥料として再利用する





# 空の中庭に煌めくシークレット・ガーデン

ギャラリー・ラファイエットのサステナブルなアプローチ

© Sous les fraises



パリ9区、オスマン大通りにあるGaleries Lafayette (ギャラリー・ラファイエット) 本店といえば、世界中の憧れを集めるカリスマ百貨店。その屋上に、「シークレット・ガーデン (Jardin Perché des Galeries Lafayette Hausmann)」はごく自然な風合いで行んでいます。屋上は無料で解放され、はるかパリ全体を見わたすことができる、知る人ぞ知る展望スポット。その一角にある、緑をまとう塀のようなものに囲まれたスペースが、シークレット・ガーデンです。シークレット・ガーデンとは、ギャラリー・ラファイエットが環境と地域社会の問題を解決するために sous les fraises (スー・レ・フリーズ) とともに取り組むプロジェクトで、屋上に緑の菜園をつくり、さまざまな取り組みを進めています。そもそもそのきっかけは15年前、大気汚染問題が深刻だったグルノーブルで「街にもっと緑を」と声があがり、動き出したプロジェクトを推進する sous les fraises にギャラリー・ラファイエットが賛同・協賛したことでした。このプロジェクトは、社会的、

教育的に意義のある動きとして注目され、やがて2013年にはパリの取り組みとして取り上げられましたが、その頃から百貨店に菜園ができないかと検討し始め、2015年、この屋上に緑の屋根 (une toiture végétale) が誕生したのです。

## 屋上菜園のサイエンス

なぜ大都会の百貨店の屋上に農園かといえば、東京と同じように建物が密集しているパリでは土地が確保できないから。しかしここでの栽培には、さまざまなテクノロジーの開発が必要でした。何しろ屋上なので、スペースが限られ、重さの問題で農業用の土が大量に使えません。ですから、土壌の代わりとなるものは、長く使え、交換ができ、照り返しや乾燥の強い環境に耐えうる素材のものを、という条件がありました。そこで、専門家たちの周到な研究の結果、羊毛と麻を混ぜた素材でウォールポケットをつくり、そこに植物を植えて栽培をするスタイルが開発されたのです。しかも、このウォールポケット、すなわち菜園の地面となるものを、いわば物干し竿に布団を干していくような感覚で「縦に置く」ことにより、狭いスペースを広く使うことができるようになりました。成長の上で重要な根は、ウォールポケットの内部に根を張るようになっており、少ない土でまかなわれています。



また、レストランなどから出る生ゴミから堆肥をつくり、雨水や排水はリサイクルして植物に使用、散水はロボットが自動で行います。さらに、散水した水の不要分は回収され、再度散水にまわる無駄のない仕組みになっているなど、環境負荷の少ない栽培法を確立していますが、いずれは地域のゴミを肥料にするなど、さらに取り組みを拡大していくことを目指しています。

## 緑を育み、食べることは、学ぶこと

シークレット・ガーデンでは、食べることができる野菜、果物、ハーブなどを栽培しており、養蜂も営まれ、巣箱も2台設置されています。「地面を縦に置く」発想によって増えた面積約1,200㎡ (平面積だと約500㎡) に、約150種、約18,000もの植物が植えられており、イチゴ、ラズベリー、トマト、ハーブ、食用花、ホップなどを栽培し、収穫。そして、それらは、3つ星レストランを含む近隣約80のレストランに出荷されているのです。シェフの依頼によって栽培する注文販売形式を取っているため、季節によっては早朝に収穫し、ランチのテーブルに並ぶことも。ほかにもヌガー、マカロン、ビール、ジンなどを地元で生産し、販売されています。現在、既にリヨン、アムステルダム、上海、ニューヨークなどにも菜園が設置されていますが、今後も世界中に緑の屋根を広げていく計画だとか。シークレット・ガーデンのすてきな秘密が解けると、世界は緑の輝きと生物の息吹で満たされているかもしれません。



## ギャラリー・ラファイエットからの提案

ギャラリー・ラファイエットでは、ショッピングだけでなく、体験型アクティビティを提案しており、マカロン教室 (日本語通訳つきもあり)、ワインテイスティングなどの機会を設けています。その一環として、2018年9月に店内でポップアップスタンドを設け、菜園で採れたものでつくったお菓子やビールなどを販売しました。また、2018年夏には、週に3回、フランス語と英語のガイドツアーを実施。申し込みが何千もあり、環境や食に対する市民の興味の高さに、プロジェクトの意義を再認識。菜園を見学した人たちも、「まさかこんなに豊かな緑 (菜園) が屋上にあるとは」と驚きつつ、地元生産の意義や、生産者の話に興味を持って聞き入っていました (要申込み)。



# DORÉNAVANT

ドレナヴァン **パリ通信**

## Vol.4 グラン・パリと都市型農業

### パリ近郊の農業史

今回のテーマはざっくり、パリと農業。メトロの路線延長など交通網の整備によって、首都圏パリを拡張するグラン・パリ計画の中でも、都市型農業は必要不可欠の重要な役目を果たしている。ということで、バスチーユ広場近くのセーヌ河岸にある建築と都市計画 (アーバニズム) をテーマにした文化センター「Pavillon de l'Arsenal」(写真①) で、昨年10月から今年2月まで開催されたエキスポをレポートしたい。「首都の農業 一耕される街のための現場」と題され、パリと近郊のイル・ド・フランス地域圏の農業に焦点を当て、過去から未来までのビジョンを提示したこの企画展は、建築事務所 SOA によるコンセプト。19世紀の貴重な写真やアーカイブにイラスト、映像、音声を使ったインスタレーションなど、様々なメディアを使って展開している。毎週末にはガイド付き見学ツアーも実施され、幅広い層の市民が熱心に話を聞き、活発な質疑応答を行いながら参加していた。最初の展示室はパリ圏の農業史の起源からスタート。まずは1870年頃に地方の農家から土地を求めて入植してきた第一世代が築いた共同体にクローズアップ。当時の風景が写る絵巻画を展示し、町並みや暮らしぶり、特産物や設備を知ることができる (写真③)。この時代は、パリの都から運ばれるゴミが作物の堆肥となり、農家はそれぞれ桃やリンゴなどの果物に野菜、シャンピニオン・ド・パリ (マッシュルーム) など特化した作物のみを栽培したり畜産業を営み、パリ市内の中央市場に卸していた。豊かなリサイクル肥料のおかげで、1891年にはパリで供給される生鮮食品の81%が近郊で生産されていた。また農民達は所有する土地や私道を分け合い協力しながら活用し、共同体生活を送っていたという。(写真⑤)

### NO MAN'S LANDだったパリ近郊

続いては、近郊地域全体の農地と緑地、住宅街の分布と推移を色分けした地図が示される。今もRERやTGVなどの列車や車に乗ってひとたびパリを脱出すると、あっとい間に緑豊かな森林やのどかな田園風景が広がるイル・ド・フランス地域圏だが、20世紀初頭まではそのほとんどが「NO MAN'S LAND」。二束三文の価値しかない土地に、貧しい地方農家出身の人々が移住し、開墾していったのだという。パリ市内だけでなく郊外まで不動産価格が高騰している今日の状況を考えると、100年ほど前まではただ同然の土地だったとはなんとも感慨深い。ともあれ、第二次大戦後の20世紀半ば以降、人口が増加する過程でパリ近郊の農地の比率は半分まで減少することに。代わりに「整備された自然」、公園や個人宅の庭園のように作物を栽培しない緑地が増えていった。また同時に生物多様性 (Biodiversité) も失われ、鳥類や昆虫の生存数はパリ近郊で3分の1以下まで減少、コウモリなどは5%以下と激減し、絶滅危惧種となっている。これには化学農薬の普及も大いに関係しているという。

### 都市型農業の現在

現在、パリとその近郊には環境に配慮したオーガニックな都市型農業の実践者が少しずつ増えてきている。セーヌ・サン・ドニ (93) 県の町中で山岳地帯さながらに羊の移動牧畜を実践する集団「CLINAMEN」。パリ18区のポルト・ドゥ・ラ・シャペルにある総面積2,900㎡の巨大駐車場地下で湿気と暗さを活用し、コーヒークスを肥料にしてマッシュルームやアンディープ (チコリ) を有機栽培する「CYCLOPONICS」。エソンヌ(91)県を拠点にアナログ機械式農具まで自ら発明し、夫婦で有機栽培

地球環境や公正さ、社会貢献を意識し、人体にも優しく心地よい製品やサービスを供給したい。そんな新しいアイデアを形にする個人や集団、また企業の活動が、今日のパリにはたくさん生まれています。このコラムでは、ジャンルを問わず様々なレポートを通して、これから (DORÉNAVANT) の時代の兆候を感じられるライフスタイル情報を発信していきます!

培農園を運営する「FERME SAPOUSSE」ほか、全7組のユニークなエコジスト達の農業活動が、フォトグラファーのシルヴァン・グロー氏によるポートレートとインタビュー音声によって紹介される。(写真②) オーガニックの都市型農業を実践する彼らの存在は、冒頭の展示にあった19世紀の農民のように自然と共生し、地域社会と繋がりがながら新時代のユートピア農業の可能性を提示していて、非常に興味深かった。

### 新時代の自給自足ユートピアへ

そして、最後に展示されていたのが未来の都市型農業のイメージ案だ。(写真④) ドローンを使った水やりなど、IT技術を活用した農業はすでに日本でも普及し始めているが、こうしたテクノロジーの発達によりまったく新しい農業共同体が誕生するかもしれない。今風に言うならば、ユートピア農業2.0といったところでしょうか。エキスポを主催した建築事務所 SOA のディレクター、オーギュスタン・ローゼンステール氏がそのために強く提案しているのは、現在定められている農地法を改正し、土地の役割を固定化せず、人々がより気軽に農業にアクセスできるようにすること。急激な人口増加に対応するため70年前に定められた法律は、今や都市型農業の実践を妨げようになっている。農地が地域住民と地続きの場所にあり、直売ブティックに研修スペース、文化施設まで作れば、地産地消の自給自足を極限まで進め、市民が気軽に農業に参画することも可能になる。明日の農業ビジョンを提示する都市計画のイラストレーションは、まだ実現の見通しはない研究段階のものだが、エコロジックなユートピア像に夢が広がる。AI技術の発達とライフスタイルの変化に伴って、フランスでも日本でも、そう遠くない将来に新たな農業との関わりが生まれていくことは間違いなさそうだ。

## CAPITAL AGRICOLE CHANTIERS POUR UNE VILLE CULTIVÉE



**Pavillon de l'Arsenal**  
21, boulevard Morland 75004  
会期: 2018年10月2日~2019年2月17日  
<http://www.pavillon-arsenal.com/fr/>

### Profil

**タナカアツコ**  
2003年よりパリ在住。語学留学を経てフリーランスのライター、コーディネーター業に携わる。現在は日本の食や日本酒をPRする会社のスタッフとして、広報業務やイベント運営にも従事。







**H el ene BINET**  
エレヌ・ビネ  
環境ジャーナリスト  
La Ruche qui dit Oui! 広報責任者  
『OUI! Magazine』統括編集者

## 一人ひとりの消費行動が 世界を変えるチカラになる

### 良い消費が、世の中を導く

環境問題を解決していくためには、一人ひとりの消費者の行動がとても重要です。たとえば、商品がどのような環境でつくられているかについて、知り、考え、行動していくことが求められているのです。フランスでは多くの消費者側の団体があり、問題のある商品について、批判の声が上がりやすい状況があります。環境や社会に関して悪い影響を与える商品に対して、社会的な抑止システムが働きつつあるのです。一例を挙げれば、『60 Millions de Consommateurs』という雑誌があります。フランスは、食に対して興味がある国民性ということもありますが、この雑誌は消費に関する国立研究所が出版しているもので、食品につけられているラベル表記内容の確認や価格の正当性など、食品に関する研究や分析、調査結果の情報を、一般消費者に提供しています。

ただ、たくさんの情報が提供され、人々も良い食品を選ぼう、ローカルのものをつろう、フードロスをやめようと話をし、納得したとしても、本当に行動に移しているかといえば、20年前と根本的には変わっていないのが現状。関心のある人々は変わり始めているのですが、全体に浸透するのはなかなか難しいといえるでしょう。

これからは、消費者自身が財布の中身をどう使うかを考えねばなりません。行動を起こさねばならないのです。先進国の食卓でいえば、大手スーパーの出現などにより流通が変わり、生産者と消費者の

距離が遠くなってしまいました。消費者は、どこで誰がどんな風につくったものを食べているのかもわからなくなっており、しかも最終的に生産者の利益も少なくなっています。やはり、生産者の顔が見え、信頼できるものを購入できる環境が重要です。そのような良い状況に戻すために、私たち「La Ruche qui dit oui! (ラ・リュシュ・キ・ディ・ウィ!)」が存在しています。

La Ruche qui dit oui! が、良い生産者を探し、消費者を見つけ、その真ん中にプラットフォームとして注文システムを持つ。配布先を地域ごとに見つける。インターネットでのサービスを確立することで、シンプルになつていくことが可能になりました。商品の引き取りでは、生産者やご近所さんとの出会いもあり、コミュニティの活性化にも役立っています。

### プラスチックに包まれた 日本の風景

昨年、フランス大使館の環境関連のイベントで日本に行ったのですが、プラスチックの過剰包装には本当に驚かされました。野菜などがすべてパッケージングされている。どれだけのゴミが出るのでしょうか……。1週間の滞在でしたが、とにかくショックだったので、ほかのものが目に入らなくなりました。メトロや街のきれいさ、静かさには感心するけど、プラスチックの多用はどうしたものかと思えます。

会議自体はとても興味深かったです。特にエコ

ロジストの辻信一さんの「日本の国民性で、市民が声を上げ、動くことはなかなかない。組織がまず動かないと行動しない」という意見は印象的でした。フランスでは社員が上層部の決定事項に対して絶対に従うという観念は日本ほどではありません。フランスでも、CSR (企業の社会的責任) の取り組みについては、企業にとって大きな役割を持っており、CSRの取り組みをしない企業は資金を集めることもできないシステムになっています。今後は、B Corp ラベルや、フランス政府認定のCSRラベル「ESUS」など、制度的なシステムの普及も含めて、市民と企業の連帯が極めて重要になっていくでしょう。とにかく、私たちは行動あるのみです。まずは事実を知り、一人ひとりが正しい消費を通して、社会にメッセージを送っていくことが大切なのです。



## 日仏討論会「市民と企業 私たちの選択が未来を変える」開催報告

2018年11月13日、「アンスティチュ・フランス東京」にて、フランス大使館/アンスティチュ・フランス日本と毎日新聞社の共催により、環境や社会問題に対する日仏の現状とこれからの課題について、フランスから環境ジャーナリストや企業担当者を招き、日本の



左ページ掲載のエレヌ・ビネ氏が討論会のパネリストとして参加しました

オピニオンリーダーとともパネルディスカッションを行いました。今回の議論の中心となったのは、現実的な脅威となりつつある環境や社会の問題に対し、市民がどのように行動すべきかということや、若い世代への教育の重要性など。両国とも危機感に対する認識は一致しつつも、取り組みなどの現状には大きな違いが見られ、さまざまな議論が交わされました。討論会から得られた共通のメッセージは、環境のために行動する力が一人ひとりにあるということ。日々の暮らしのなかで、食べるためやエネルギーや備品を補給するために行う選択を通して、自らの声を企業に伝えることができる。人は誰でも「解決の一部になるために行動できる」のです。



日仏討論会の詳細は在日フランス大使館ホームページ <https://jp.ambafrance.org/article13863>

世界の素敵な街や会社、商品やサービスの魅力を、独自取材でお伝えします。



皆様の、「知りたい!」を  
一緒に探しにいく  
新しいソーシャルメディアです。



くもんで豊富な語彙力と  
原書を読む力を!

Le français  
pour tous

入会金不要  
無料で資料をお送りします  
詳しくはパソコン・スマートフォンから  
くもんフランス語 で検索!

KUMON

もっと感動しよう観る旅から感動する旅に!

キッチン付きアパルトマンホテルと  
珠玉のブチホテル in  
＜パリ+フランス+ヨーロッパ＞  
Unique collection of apartment hotels & charming, luxury,  
renowned designers boutique hotels in Paris, France and Europe.

essentiel pour vos besoins de voyage depuis 1985  
http://www.imahotels.jp  
お申込  
お問合せは 0120-489-060  
essential for your travel needs since 1985  
IMA HOTELS

# SHIPPO-YA

【ユーロスクーターブティック】

## SHIPPO-YA

〒487-0016  
愛知県春日井市高蔵寺町北2丁目124  
☎ (0568) 52-6051 <http://www.shippo-ya.com/>  
OPEN: 10:00 ~ 19:00 (日・祝は 18:00 まで)  
CLOSE: 毎週月曜日、第2・4火曜日  
(営業することもありますので、お気軽にお問い合わせください)



Vespa MOTO GUZZI aprilia  
SHINICHIRO ARAKAWA @ Mar Fritz



北海道	札幌	札幌アリアンス・フランセーズ LE SALON DE NINA'S 札幌三越店 VERGUNDI&grasp a petits pas. huit フランス語教室 Pas À Pas (パザパ) ベシエ・ミニオン	西麻布 Tafia 外苑前 月見ル君想フ 南青山 シェビエール ARTS 表参道 La Fe Delice ラ・プロヴォンス 表参道校 アカデミー・デュ・ヴァン 青山ブックスセンター 本店 オルネ・ド・フォイユ DaB 表参道店 エコール・フランセーズ エスバラング東京	小平市 アリオーン・エコール・ドゥ・バレエ 清瀬市 La CASA Tokyo	名東区 名演小劇場 シャンパンランチ CONVIER シトロエン太白 Blanc Pain	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー
青森県	青森市 Quadrille (カドリーユ) 八戸市 ル・ムロン・デ・オウゾ	原宿	渋谷 アイザック 渋谷校 渋谷外語学院 フランコフォン Langland 渋谷校 フランスミエ 渋谷店 RESPEKT (SUS) ル・プレヴェール 和雑貨渋谷丸茂渡辺 ミュージックサロンエスプリ DaB 代官山店 レコールバンタン ル・コルドン・ブルー 東京校 晴れたら空に豆まいて Michel エスカパードフランセーズ 恵比寿校 フランスパス エビス バンタンデザイン研究所 エスモード ジャパン トゥーストウース 日立信舎 Maison premiere フランス大使館 AUX BACCHANALES 高輪 ラ・プロヴォンス 銀座校 Langland 銀座校 エコール・サンバ 銀座校 KISAI エスカパードフランセーズ 目黒校 ママール バンタン ルソン・ド・シュルプリーズ ブラッスリー イール POPHOT (ポポット) ステュディオ モン・マルシェ 駒沢 Fleuriste PETIT à PETIT Borderless communication 下高井戸 Kaiko Privée 自由が丘 ボズー自由ヶ丘 エコール・サンバ 自由が丘校 エスプリ・ド・ピゴ ピストロ レスカリエ リハフランス語会話学校 成城学園前 アトリエ祐・アプリールスタジオ 田園調布 リカスタイル Academie Tokyo-Paris Toi et Moi café PICON BAR Village France ARTISAN BOULANGER CUPIDO ロビン英会話 下北沢教室 美容室ROSSO 下北沢店 Cachette Le Grand Ecart (ル・グラン・デカール) 笹塚 メゾン・フルトンス ガレット屋 代々木上原 エコール・サンバ 代々木上原校 新宿御苑 ラ・プロヴォンス 新宿御苑校 四ッ谷 在日フランス商工会議所 四谷三丁目 レストラン PAS A PAS 新宿3丁目 マダム・シルキュ 歌舞伎町 ゴールデン街 ソワレ 新宿 Langland 新宿校 西新宿 ロゼッタストーン・ラーニングセンター 新宿校 ル・クロ・モンマルトル 朝日カルチャーセンター 新宿 Boulangerie Lebois 中野 Le Tiroir 早稲田 ACADEMIA LATINA 池袋 創形美術学校 千駄木 C.A.G. 本郷 KINOTOLOPE Raffine 護国寺 バ・マル レストラン 雑司が谷 Au Bon Coin 神谷町 フェルミエ 愛宕店 上野 coquette 日暮里 Cafe a la papa 清澄白河 ポートマンズカフェ 大塚 SPEAK EASY 町家 おーどぶるハウス 落合南長崎 アトリエJD/バリ落合南長崎 阿佐ヶ谷 エコール・サンバ 阿佐ヶ谷校 西荻窪 美容室ROSSO ヘア&スパLiving 永福町 フランス顔装・美 英里 吉祥寺 レストランコワン 武蔵村山 NINA'S Parisイオンモールむさし村山店	川崎市 グラン・ルー ピリカスタイル ピゴの店 鷺沼店 鎌倉市 語楽塾リトルヨーロッパ ミルクホール claro La Chanson 鎌倉 sausalito 葉山町 プリン&カフェ MARLOWE goose 逗子市 a day. PAPAS HOME Mignon Barrique Star	名白区 シトロエン太白 昭和区 École de Musique CHANBISE ルバーブ Rhubarbe 名古屋市 ランパンセ・全店 日進市 Vintage Zakka & Collectable メイベル 名古屋外国語大学 春日井市 しっぽ屋 (モトベカン取扱店) 豊田市 PIP0の教室 (OECアカデミー) 吉良町 エアポケット nicoraf 美浜 カフェ・エリオット	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー
宮城県	仙台市 Chez-Moi ガルソニエール	代官山	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
福島県	福島市 BarnS カフェ・コバン 魔法のランプ 郡山市 FORMI INO CAFE 日経不動産 カフェテリア葉庭 会津若松市 IMA HOTELS 福島市 Petit Cerfeuil	恵比寿	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
岩手県	盛岡市 La figue 北上市 プール・ドゥ・ネージュ本店	目黒	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
山形県	鶴岡市 Au Bon Accueil	中目黒	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
群馬県	高崎市 カフェ カパブル	学芸大学	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
栃木県	栃木市 エピキュール PLUM kitchen & cafe 宇都宮市 ラブレミディ musica ritmo, koucha ritmo cafe ミハシカフェ LE METRO 佐野市 古今東西	駒沢	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
茨城県	水戸市 スピーク英会話 レストランパザバ 結城市 café la famille 古河市 café Ocha-Nova shine hair hal hair 笠岡市 フレンチ食堂 アルモニ	駒沢	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
埼玉県	大宮 ジンジャー バル atelier Mado 川口市 ブラッセリーピサンリ 三郷市 fleur	駒沢	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
千葉県	市原市 パティスリー・ル・エリソン 千葉市 三省堂そごう千葉店 パリエ食堂 木更津市 PAUSE CAFE 袖ヶ浦市 Rond・O Rond 佐倉市 Grenier Voyage 八千代市 パン工房ボンゲー	駒沢	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
東京都	赤坂 オーガニックワイン専門店マヴィ AUX BACCHANALES 赤坂 カナダ大使館 AUX BACCHANALES 紀尾井町 CaFe LA MILLE サンローゼ赤坂店 神楽坂 MIYAHARA チース専門店アルパージュ パティスリー・サロン・ドゥ・テ・アマティエ ピストロ・ド・バーヴ フランス料理ラ・マティエール メゾン・ドゥ・ラ・ブルゴーニュ ル・カーブ・イデアル ラ・クロ・モンマルトル ル・グドウム・ブション・リヨネ ル・コキアーージュ ブラッスリー グー Dans Dix ans 美容室サラス 大洋レコード ヌーベル エコール 飯田橋校 アンスティチュ・フランセ東京 フランス語書籍専門店 欧明社 フランス語教育振興協会 神保町 岩波ホール 水道橋 DIFFERENCE ENGINE 小石川 Ombelle 神田 アテネ・フランセ bistro Lyon 丸の内 Viron TOKIA 店 八重洲 (財)日本交通公社旅の図書館 汐留 日仏文化協会 西荻窪 西荻窪 銀座 AUX BACCHANALES 銀座 ピゴの店 ブランタン銀座店 パー ジロント アンティックモール銀座	駒沢	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	
東京都	赤坂 オーガニックワイン専門店マヴィ AUX BACCHANALES 赤坂 カナダ大使館 AUX BACCHANALES 紀尾井町 CaFe LA MILLE サンローゼ赤坂店 神楽坂 MIYAHARA チース専門店アルパージュ パティスリー・サロン・ドゥ・テ・アマティエ ピストロ・ド・バーヴ フランス料理ラ・マティエール メゾン・ドゥ・ラ・ブルゴーニュ ル・カーブ・イデアル ラ・クロ・モンマルトル ル・グドウム・ブション・リヨネ ル・コキアーージュ ブラッスリー グー Dans Dix ans 美容室サラス 大洋レコード ヌーベル エコール 飯田橋校 アンスティチュ・フランセ東京 フランス語書籍専門店 欧明社 フランス語教育振興協会 神保町 岩波ホール 水道橋 DIFFERENCE ENGINE 小石川 Ombelle 神田 アテネ・フランセ bistro Lyon 丸の内 Viron TOKIA 店 八重洲 (財)日本交通公社旅の図書館 汐留 日仏文化協会 西荻窪 西荻窪 銀座 AUX BACCHANALES 銀座 ピゴの店 ブランタン銀座店 パー ジロント アンティックモール銀座	駒沢	大和市	名東区	和歌山県	和歌山市 mare nostrum カフェ ステラマリス メインズギャラリー	