

TEXT

SUSCOM
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2019 Automne

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 04

サステナブルシティを訪ねて
第5回 プリアール

山を超える時の運河、
モザイクが揺らす夢のあとさき

Life of Cafe
メディアマネージャー

Germain HUNBAIRE

Sustainable Restaurant
Les Résistants

L'album d'un café de Paris
Le Zimmer

特集

ブルゴーニュのヤギと
シェーヴルチーズ



TEXT

Trimestriel gratuit
septembre 2019 numéro 04

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 | Chisato Furukawa | Atsuko Tanaka
Édition : Yukiko Murakami
Publicités / Annonces : Haruka Chiba / BONZOUR JAPON

TEXT 04号
2019年8月1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@hitd.co.jp
印刷: 昭栄印刷株式会社

週末、パリや近郊のビオマルシェに行けば、そのチーズ職人に会えるかもしれません。彼の名はフィリップ。ブルゴーニュから、ビオにこだわった手づくりのチーズを売りに、毎週パリのいくつかのマルシェにやってきます。

今日はラスパイユ。夏なのに、いつものニット帽とエプロン、そして人懐っこい笑顔。

暇を見つけては、カフェでワインを飲んで油を売っている。

でも店に立てば、慣れた手つきで自慢のシェーヴルチーズをスライスし、

試食をさせてくれることもある。何より、理屈抜き、文句なく、おいしい。

スッパリとしていて濃厚なUMAMIと、程よい塩味。

その味からだけでも、ヤギたちへの愛があふれてくるようです。

「おいしい草をたっぷり食べて、しっかり運動をして、夜はゆっくり眠る。

規則正しい生活が、おいしいシシェーヴルチーズをつくるんだ」

結局、ヤギも人も、健やかに暮らすための生き方は同じなのでしょう。

フィリップの牧場ある町、ナルシーもパリ郊外ですが、日本と同じようにフランスも、

パリと郊外の地方都市との落差は、どんどん大きくなっています。

彼らのようにヤギと暮らしていない町の人々は、電車がなくなり、工場がなくなり、

仕事が減り、若い人がいなくなり……という現実と向き合っています。

欧州最古の運河とモザイクが有名なブリアールという町もまた、

ロワール河の剥き出しの美しさとは裏腹に、たくさんの悩みを抱えながら、

静かに、何かを待っているようでした。

いつの間にか、フィリップのヤギのような「規則正しい生活」が

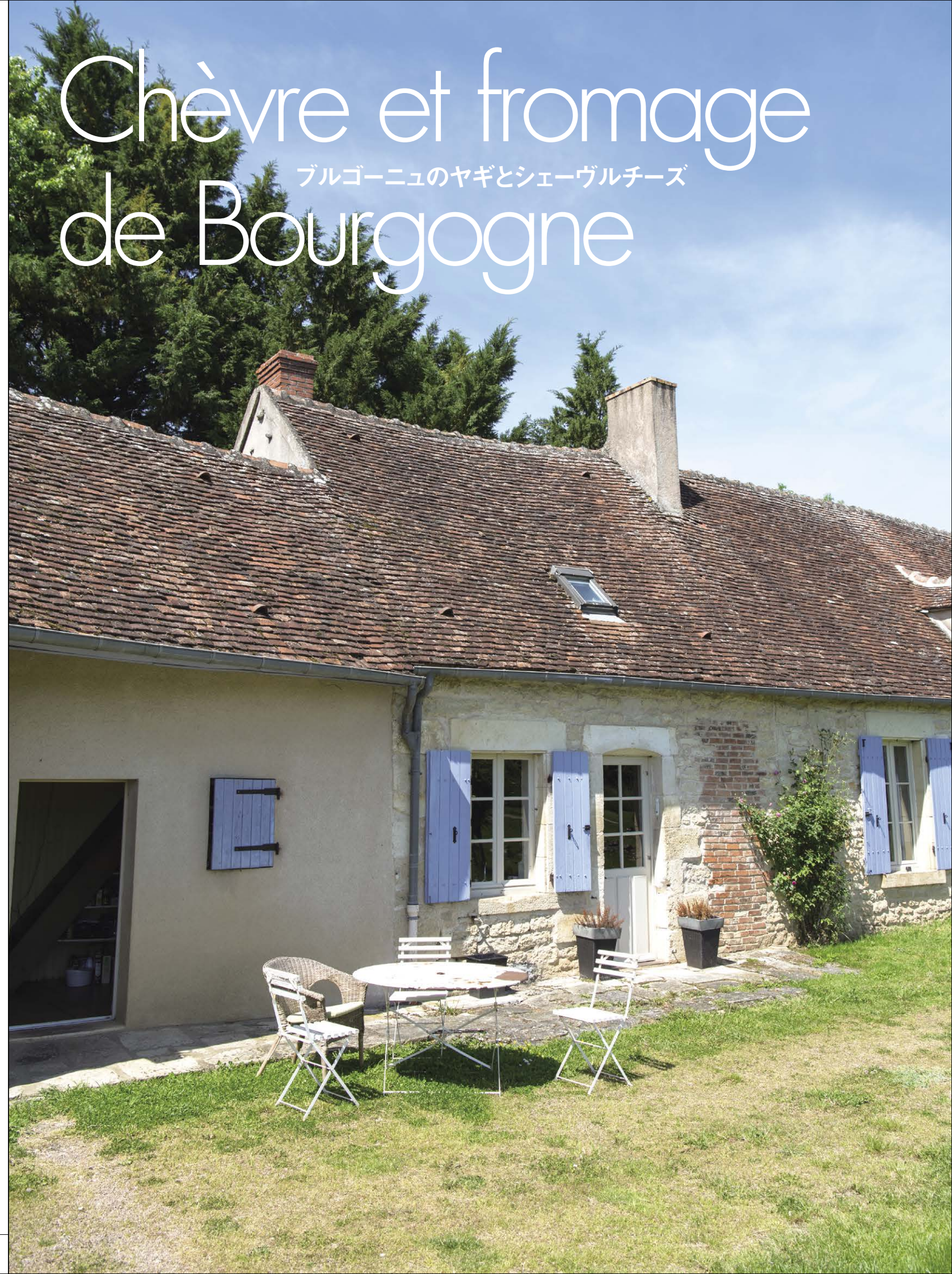
できなくなった私たちや町や世間が、もう一度健やかさを取り戻すために、

少し立ち止まり、まわりを見まわしてみるのも良いかもしれません。

2019年8月 TEXT編集部

Chèvre et fromage de Bourgogne

ブルゴーニュのヤギとシェーヴルチーズ



2019年に創立106周年を迎えました
アテネ・フランセ

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)
9月1日~8日と16日は休校です。

秋学期 8/5 より受付開始

9月17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

開始 9/23 (月)
終了 12/14 (土)

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。

視聴覚サンディック

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

ブルゴーニュの東でヤギと暮らす

パリから電車で3時間、ブルゴーニュ地方の東端にあるラ・シャリテ=シュル=ロワールの街にほど近いNarcy (ナルシー) という小さな村で、Philippe Grégoire(フィリップ・グレゴワール) はヤギとともに暮らしている。現在60頭ほどのヤギたちは、約10ヘクタールの敷地で散歩をし、餌を食べ、仲間たちと遊びながらすくすくと育ち、そしておいしいヤギ乳をだしてくる。「ヤギは人懐こいけど、同時にとても繊細でワガママな動物でもある。できるだけストレスのない落ち着いた日々を送らせてあげることが、彼らの健康を保つコツなんだ。だから、うちでは雄ヤギの角も切り落とさないよ。周りのヤギにぶつかって怪我をさせないよう、切り落とすのが普通だけど、角がないと平衡感覚まで失ってしまう。それでは自然ではないし、雄ヤギだって辛いからね。代

わりに、十分な広さの飼育小屋と散策用の牧場を用意したよ。おいしい草をたっぷり食べて、しっかり運動をして、夜はゆっくり眠る。そんな規則正しい生活が、おいしいシェーヴルチーズをつくるんだ」と、フィリップさん。シェーヴルとは雌ヤギのことだ。日本ではあまり流通していないが、フランスやスペイン、ギリシャ、ノルウェーなどではヤギやヒツジの乳を用いたチーズがよく食べられている。フィリップさんがこの場所で、シェーヴルチーズづくりを始めたのは25年前。以来、農薬や保存料を使わないピオのチーズをつくり続けている。「25年前は、まだピオの考え方は一般的ではなく、保守的で昔ながらのやり方を重んじる人たちから、驚かれたり反対されたりしたよ。だけど、チーズづくりは僕の夢だったし、本当に良いものをつくりたいという情熱もあったから、妥協はしなかった」

ヤギは世界中で飼育されているが、そのほとんどがアジア、アフリカ、南アメリカなどの発展途上国。比較的手軽に育てられる反面、小規模農家でピオにこだわった飼育・製造するのは難しい。何せ相手は生き物だ。少しでもヤギたちの調子を崩すようなことをしてしまえば、乳の量は減り、味も変わってしまう。さらにフィリップさんは、つくったシェーヴルチーズの販売まで手掛けている。ヤギの飼育、シェーヴルチーズづくり、販売までの一連の流れをすべて自分でやっているのだ。「酪農と販売をこなすのは、実際、大変だけど、マルシェで情熱を込めて一生懸命つくったチーズを売って、食べてくれた人から直接『おいしかったよ』と言ってもらえるのは、何より嬉しい瞬間なんだ。あとは、いくつかのレストランに直接販売しているよ。中間業者を介さない手間はかかるけど、品質に見合った価格をつけられる利点もあるからね」と、フィリップさんは明るい笑顔で言った。

緑の牧草地がおいしいチーズの源

ヤギたちは毎日1回2時間ほど、牧場を散策する。牧場にはクローバーや燕麦、馬肥やし、小麦の一種など多種多様な野生の牧草が生えており、肥沃な土地の栄養で青々と育ったそれらはヤギたちの大好物だ。葉から茎、種まですべてを食べることで、よりおいしい乳ができる。もちろん、牧草を育てる際にも化学肥料や農薬は使わない。そして、ピオな農業で重要なのが土だ。牧場をつくった25年前、フィリップさんはすでに土壌の安全性を確認していた。現在、フィリップさんのシェーヴルチーズは、フランス農務省認定「AB」マーク^{※1}と「ECOCERT」マーク^{※2}を取得している。なお、ヤギたちは生の牧草以外に乾燥させた干草を食べている(青草だけだと、水分が多すぎて下痢になってしまう)が、購入する干草もピオ認定のものである。

※1 ABとは Agriculture Biologique の略で、有機農業を意味する。フランス政府が1981年に指針を制定し、1985年以来国家によるピオ認定マークとして運用。最低3年間は有機農法実施していること、オーガニック材料を95%以上含むこと、EU圏内で生産あるいは、加工されたものに限りなど、厳しい基準を設け、1年ごとの抜き打ち検査も行われる。
※2 ECOCERT(エコサート)とは、フランスの国際有機認定機関。1991年に農学者の団体によって設立され、トゥールーズに本拠地を置いている。ヨーロッパで規定されているオーガニックの基準を満たしているかを厳しく検査し、認定を行う第三者機関。世界スタンダードとなっており、オーガニック認証団体の世界基準とも言われている。

『放し飼い』にはほど遠いヤギ飼育

ヤギたちの世話は体力勝負の重労働だ。1日2回の餌やりと搾乳、昼には牧場へ散歩に連れ出し、その間に小屋の掃除を行う。不潔な環境は病気のもとなので、隅々まで徹底的にキレイにする。ほかにも、定期的な蹄の手入れや寄生虫の駆除など、やらなければならないことは山ほどある。フィリップさん一人ではとても手が足りないの、クリスチャンとオレリーの2人のスタッフがともに働いている。フィリップさんに、ヤギ飼育の大変なところについて聞いてみた。「ヤギの世話は、毎日同じ人間が決まったタイムスケジュールで行うんだ。そうしなければ、ヤギが不安になったり機嫌が悪くなったりしてしまう。たとえば、僕が帽子を被っているかいないかなんていう、本当に些細な違いでも影響を受けるんだよ。大きい音や急な動作もダメだ。夏には天候や気温にも気をつけなきゃいけない。ヤギは暑さに強くないし、人間ほど汗をかかないから体温調節が苦手だね。日射病や熱射病にもかかるんだ。いつだって目が離せない、小さな子どもみたいなものだ」次々に出てくる言葉には、大変さとともにヤギへの深い愛情も溢れていた。

ラ・シャリテ=シュル=ロワールの街並み



今年生まれたばかりのシェーヴルたち



Philippe Grégoire

フィリップ・グレゴワール

58歳。ノルマンディ地方出身。大学卒業後、農業のマーケティングや、農業の社会的地位向上に関わる仕事をしてきたが、35歳の時にずっとやりたかったチーズ作りの世界に飛び込んだ



野草がたっぷり生えた牧草地



フィリップさんが住居として使っている建物。300年前に建てられた古い農家をフィリップさんが買い取り、ヤギの飼育とシェーヴルチーズづくりを行うアトリエに改造した

フィリップさんとともに働くスタッフのオレリーさん(中央)、クリスチャンさん(右)



型から出して乾燥させている段階のシェーヴルチーズ。チーズの種類によって形や大きさが違う



愛好家が絶賛する農家製チーズ

シェーヴルチーズの作り方は、牛乳のチーズの作り方とほとんど同じだ。生乳を凝固させ、型詰めして水分を抜き、塩を加えて熟成させる。チーズのタイプによって、型の形や熟成期間は変わっていくが、比較的、圧搾しないソフトチーズタイプが多い。

フィリップさんのシェーヴルチーズのように、酪農農家の中で自分たちが採取した乳だけを使ってつくるものを農家製（フェルミエ）チーズと呼ぶ。大量生産はできないし、近年では工場生産品に押されて生産数が減っているが、チーズ愛好家には「真においしいチーズはフェルミエチーズだ」と主張する人も多い。搾乳したばかりの乳だけをつかい、伝統的な手作業で仕上げた逸品の味わいは、やはりチーズを食べ慣れたフランス人にとっても格別なものなのだろう。

シェーヴルチーズと一口に言っても、製造地や形状によって様々な種類がある。フィリップさんも複数のチーズを製造しているが、その一つがAOC・AOPにも登録されているCrottin de Chavignol（クロタン・ドゥ・シャヴィニヨル）だ。ほくほくとした栗のような食感が特徴的で、焼いて食べてもおいしい。



フィリップさんのシェーヴルチーズの作り方



1. 搾乳

朝と夜の2回行う。室温を22度に保った部屋で、エスカラードという壇にヤギたちを上げらせ、自動搾乳器を取り付ける。1日に約200～400リットルを収穫。朝搾った乳はさらりとした軽めの味わいで、夜に搾った乳はコクがあり濃厚。味の違いを活かし、異なるチーズの原料としている。



2. 凝固・滴出（ホエー排出）

25リットルずつ容器に分け、Présure（プレズール）という凝固酵素を入れる。22度で24時間寝かせ、その後、8度の冷蔵庫に移して24～48時間（季節によって変わる）さらに寝かせる。十分に寝かせたらコットンの網を使って水分（ホエー）を切る。この作業を丁寧に行うことで、Grain de lait（グラン・ドゥ・レ）と呼ばれる独特の素材感が生まれる。



3. 型詰め・加塩

型に入れてさらにホエーを排出する。クロタン・ドゥ・シャヴィニヨルをつくる場合は、この作業をする際に特に注意が必要。凝固した乳をできるだけ動かさないようにすくって、型に入れる。ホエーがしっかり排出されチーズの表面が少し乾いたら、塩を加える。塩はブルターニュのゲランド産か、南仏のカマルグ産でキメの細かいものを選んでる。塩により微生物の繁殖が抑えられている。



4. 乾燥・熟成

室温10～12度、湿度69%に保った室内で14日間、扇風機にあてて乾燥させる。その後、室温15度、湿度75%の部屋へ移して熟成させる。期間は15～21日。毎日上下をひっくり返す。乾燥と熟成の日数で、味の濃厚さが変わる。

フランスのヤギとチーズの話

ヤギの歴史

ヤギがフランスで飼育され始めたのは、8世紀のことだ。西アジアからやって来たイスラム教徒たちがフランス南部のポワティエまで侵攻して来た時に、ともに連れてきた。現在、フランスのヤギ乳生産量はヨーロッパ第2位。ちなみに1位はギリシャで、消費量は世界1位だ。

酪農場製と工場製

農場製（フェルミエ）チーズのほかに、酪農場（レティエ）チーズと工場製チーズがある。レティエチーズは、一つの酪農場（あるいは酪農協同組合）で何軒かの農家から集めた乳でつくるもので、工場製チーズはもっと広範な地域から乳を集めて大量生産するものだ。フェルミエチーズ・レティエチーズはおいしいが高価。生産・販売時期が限られる。一方、工場製チーズは常に同じ品質を保ち、安価なので気軽に食べられる。

AOCとAOP

Appellation d'Origine Contrôlée（アペラシオン・ドリジヌ・コントロレ）、略してAOC。日本語では原産地呼称統制。特定の地域で、指定された要件を満たす製法でつくられた製品のみが、特定の製品名を名乗ることを保証する制度で、チーズのほかにワインや肉や香辛料などに適用されている。この制度をEUレベルに広げたのがAppellation d'Origine Protégée（アペラシオン・ドリジヌ・プロテジェ）、日本語では原産地名称保護、略称AOPだ。

フィリップさんのシェーヴルチーズを食べられるレストラン

Le Clarence ル・クラランス

住所：31 Av. Franklin D. Roosevelt 75008 Paris
※ Hôtel Dillon 内 Tel:01 82 82 10 10
交通：メトロ1号線、9号線 Franklin D. Roosevelt 駅
定休日：月曜日・日曜日 <http://www.le-clarence.paris/>



Chef's voice



シェフ
Christophe Pelé
クリストフ・ペレ

フィリップとは知人から紹介されて知り合いました。はじめてフィリップがつくったシェーヴルチーズを食べた時、「なんて繊細でおいしいんだ!」と思ったのをよく覚えています。ほかのシェーヴルチーズと違って、情熱的な職人気質が強く伝わってきました。自然を尊重する彼のチーズづくりの価値を、認めざるを得なかった。今では、頻りにパティニョールのピオマルシェに足を運んで、フィリップから直接購入しています。レストランでは、シェーヴルチーズをプラトー（盛り合わせ）にしてお客様に出しているの、ぜひ独特の繊細な味わいをそのまま楽しんでください。

ビオマルシェにずらりと並べて 直接販売

フィリップさんがつくるシェーヴルチーズは、主にパリとその近郊で販売されている。パリではラスパイユとパティニョールのビオマルシェ、パリ近郊ではソーとブローニュ・ピヤンクールのビオマルシェだ。フィリップさんが自ら自慢のシェーヴルチーズを持ち込むほか、信頼するほかのビオチーズ生産者のチーズも取り扱っている。フレッシュタイプからハードタイプまで種類はさまざま。

チーズは特に、生産者が直接売りに来るケースはとて少ない。ラスパイユの場合、チーズのブースは3つあるが直売はフィリップさんのところだけだ。

フィリップさんは、もっとビオチーズを製造する農家を増やしていきたいと語る。

「僕がチーズづくりを始めた25年前に比べれば、増えてきてはいるんだ。当時は、パリでもビオなんてほとんど知られていなかったからね。今は、ナルシー村から30kmくらい離れた街でいくつかわかビオチーズを製造している農場があるし、シャティオンという街では40〜50軒ほどの酪農家がビオの肉をつくっている。伝統的な手法を使いつつ、最新の技術や農家同士のフォーメーション・コミュニケーションを活かして、ビオの農産物生産を発展させようという動きが、ブルゴーニュにはある。僕もその動きに乗って、新しい技術や試験結果を分かち合い、一緒に研修やデモンストレーションをしていきたいと考えているんだ」

フランス伝統のシェーヴルチーズが、伝統のさらに先へ進化しようとしている。



トレードマークの帽子を被ったフィリップさん。マルシェではこの帽子を目印にチーズを買いに来るお客様も多い



ラスパイユのマルシェに出店するフィリップさんのブース



しっかりと熟成されたシェーヴルチーズ。表面を削るなんてもってのほか。すべて食べられる



ラスパイユのマルシェ。地元住民から観光客までたくさんの人々がビオの食品を求めて集まる



オペラからタクシーで30分ほど、パリ市の隣にあるブローニュ・ピヤンクール市に、そのオフィスはある。途中、景色のトーンが少しずつ変わり、パリらしい古い建物群から、見慣れた現代建築の街並みへと変わっていくさまは、まるでコールドブリューのカスケード・アンコールのようだ。

**Germain
HUMBAIRE**

ジェルマン・アンペール
メディアマネージャー



最重要任務は仲間とコーヒーで語り、あめを配ること

今日は友人に紹介され、憧れのテレビ局のオフィスを訪れる。私たちが子どもの頃、今よりもっとテレビやマスコミの世界は特別なもので、そこに携わる人たちもまた、特別な人たちだった。大人になって、テレビ局や新聞社で取材をしたり、彼らと話しをする機会もそれなりに増えたけれど、憧れの代わりに、今度はその仕事のハードさとそこにかかる彼らの情熱に圧倒されることになる。つまり、彼らはやはり、私たちにあってあの頃の世界で輝き続けているのだ。タクシーを降りると、それほど大きくはないけれど、シャープで直線的なデザインのおフィスビルに、シルバーとブラックのトーンがいかにもスピード感を伝える「CANAL+INTERNATIONAL (カナル・プリュス・インターナショナル)」のロゴが目飛び込んでくる。フランス最大手有料民間テレビ局 CANAL+ (カナル・プリュス) のグループ会社、CANAL+INTERNATIONALだ。そして、その扉の向こうで、メディアマネージャーのジェルマン・アンペールが待っていて、私たちを迎え入れてくれた。シックなエンジ色のポロシャツにイン

ディゴ色のジーンズががっちりし体躯によく似合う、ダンディな笑顔の彼だ。「今日はよくいらしゃいました。ゆっくり僕たちの仕事ぶりを監視していただかないね (笑)」軽妙なジョークを交えながら、アンペールは、CANAL+INTERNATIONALと、そこでの彼の仕事について、丁寧に説明してくれた。「CANAL+INTERNATIONALでの僕の仕事は、映画、音楽、スポーツ、ニュースなどメディア情報を集め、多種多様なサービスとして発信すること。そして、アフリカ、ベトナム、ポーランドの自社の関連国際チャンネルや、フランス領のアンティル、ポリネシア、カレドニア、レユニオンに向けての、番組プロモーションのための予告編の制作に携わり、映像の管理も行っています。また、ここ数年で、Facebookやtwitterなどのソーシャルネットワークにアップする映像の管理も加わりましたね。でも、最大の仕事は、仲間とポンポン (あめ) を配り、Bonjour! (ボンジュール) と声をかけることです。これはいつでも『僕の最重要任務』

といえるでしょう」あめを配ることを極意と豪語するメディアマネージャー。彼の笑顔の余裕の意味が少しわかった気がした。



時代の先端に香る、スローなコーヒーライフ

「何はともあれ、コーヒーをどうぞ」パソコンやディスプレイの配線が絡み合い、いかにもマスコミらしいオフィスで。彼が、そんな空間に美しく馴染んだコーヒーマシンを手慣れた風で操作し、スイッチを押す。そして、あっという間に豆を挽く心地良い音と、かぐわしきあの香りとともに、いれたてのコーヒーが用意された。「毎朝6時か6時半ぐらいには起きるのですが、まず、ゆっくりとフレンチプレスのカフェを入れます。カフェオレボールでたっぷり2杯は飲みながら、時間をかけて出勤の準備をします。朝、ラジオを聴きながらコーヒーを飲む時間は、最高のリラックスタイムであり、かけがえない時間ですね。そして、オフィスまで自転車で40分かけて出勤し、到着すると会社でシャワーを浴びます。その後、デスクに行き、メールチェックや電話業務をこなした後、会社のカフェテリアで仲間と、仕事はもちろん、プライベートな話しながらコーヒータイム。JURA (ユーラ) はいくつかあるコーヒーマシンのなかで、最もおいしい。豆を挽く音、香り、味、そしてシンプルなスタイル、会社のイメージにも合っているし、スイス製だから、丈夫で信頼感もある。そしてランチ後も、コーヒーを必ず飲みます。天気の良い日は中庭で会社の仲間と飲むことも多いのですが、会話や風景に香りをつけてくるような気がします。どちらも僕の人生にとってはとても大切な時間になっています」時代の最先端を切り取るメディア人の、スローな時間の使い方が羨ましく映る。緑の中庭で、コーヒーの香りが仲間たちを豊かに包んでいた。



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!

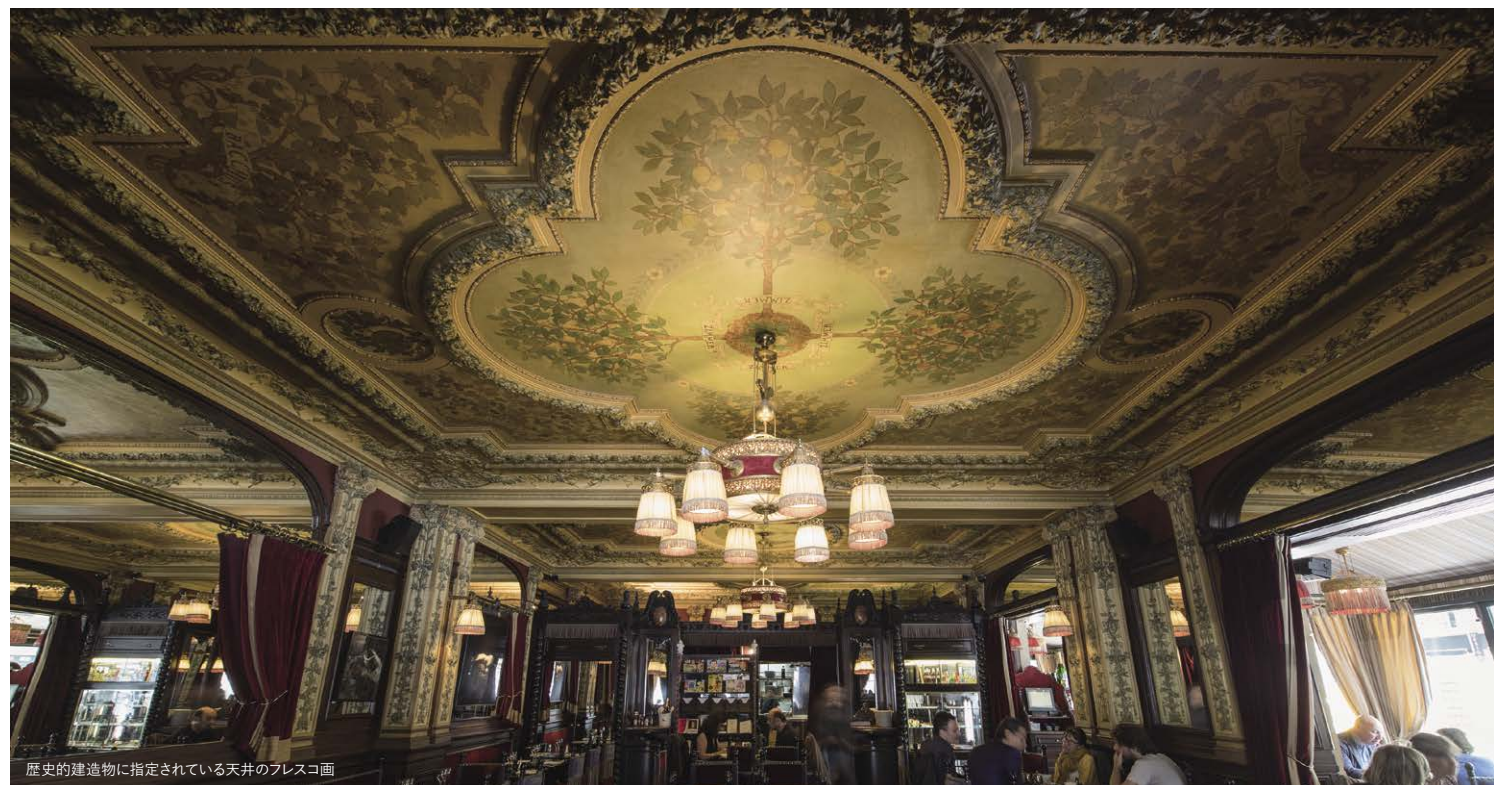
- ブルーマチックジャパン横浜本社ショールーム
 - 代々木ショールーム (東京都渋谷区)
 - 銀座ショールーム (東京都中央区)
 - ブルーマチックジャパン大阪営業所ショールーム
 - ブルーマチックジャパン福岡営業所ショールーム
- ※10時~17時 (土日祝日除く)、要予約
詳細は「JURAスペシャルサイト」へ
www.brewmatic.co.jp/JURA/

●電源・消費電力・電圧: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、クラリスマットフィルター、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



歴史的建造物に指定されている天井のフレスコ画

Le Zimmer

住所：1, place du Châtelet 75001 Paris
 Tel：01 42 36 74 03
 交通：メトロ1・4・7・11・14号線 Châtelet 駅
 営業時間：7:30～1:00 (日曜日は24:00まで) 無休
<http://lezimmer.com/>



次期オーナー Laura GINTRAND ロラ・ジャントラン
 オーナー Jean-Luc GINTRAND ジャン＝リュック・ジャントラン

セーヌ川右岸にあるシャトレ劇場は、オペラやバレエ、演劇、コンサートなど幅広い演目を扱うパリ有数の名門劇場です。1862年につくられたこの劇場に隣接し、1896年の創業以来ともに歴史を紡いできたのがLe Zimmer (ル・ジメー)。普仏戦争のすぐ後に、アルザス地方出身のジマー氏がつくったブラスリーです。第二次世界大戦中にはレジスタンスの人々が店の地下で集会を行い、またドイツのゲシュタポが闊歩していた頃には、ユダヤ人をかくまっていたこともありました。2012年にこれらの偉業を称えてパリ市長から送られた記念プレートは、今も店の正面入り口に飾られています。



芸術の都を感じる場所

現在、店の伝統を受け継いでいるのが、ジャントラン家のジャン＝リュックさんとロラさんの親子です。「パリの中心部で、さらにシャトレ劇場の隣という立地柄から、著名な芸術家や政治家がよく訪れてくれます。昔ならリチャード・シュトラウスやグスタフ・マーラー

など。私自身、1995年のある日、オーケストラ指揮者のダニエル・ボワム、作曲家のピエール・ブレス、バントマイマーのマルセル・マルソーが偶然同じ日にやって来たのを見た時は驚きました」と、ジャンさん。今も昔も、Le Zimmerは芸術の都として知られるパリの空気を、直に感じられる場所。セーヌ川左岸のカフェ・フロールやドゥ・マゴはパリのカフェの代名詞と言われますが、右岸でそれにあたるのがLe Zimmerなのです。

伝統と新しさの融合

「私の代でも、お店の歴史やエスプリはしっかり守ってきたいんです。ただ、料理だけは少しずつ新しいものを取り入れています。お客様のニーズに合ったものを食べてもらいたいで」後継修行中のロラさんは、そう言ってチャーミングな笑顔を見せてくれました。パリは芸術や政治の中心であるとともに、ビジネスの中心でもあります。常連客にはビジネスマンも多いので、早く提供できてボリュームもたっぷりなランチが最近人気なのだとか。とはいえ、メインの料理は創業以来の味を守り続けており、アルザス地方のシュクルートは今もLe Zimmerの看板メニューのひとつです。

伝統と新しさがあまく融合する姿も、パリのカフェならではの。その象徴とも言えるのが、歴史的建造物に指定されている天井のフレスコ画です。2000年にインテリアデザイナーのジャック・ガリシアが、オリジナルの雰囲気を残しつつ見事に改装した逸品を、ぜひ実際に足を運んで、見上げてみてください。



休憩コーナーに設置された LUDIK ÉNERGIE 社の人力発電 USB 充電マシーン



URBY
 都市における環境配慮配送システム。さまざまな企業が共同で倉庫を使用し、効率的な物流で宅配などのサービスを提供することで、大気汚染や騒音、道路の渋滞などへの配慮ができるというもので、環境配慮型車両や自転車での配送、リサイクル資源を使用した梱包材使用なども推進している



CLEANCUP
 2020年使い捨てプラスチックコップの廃止を見据え、モダンなデザインのカップ洗浄システムつきドリンクマシンのレンタル。カップは10年間使用可能で、ロゴマークなども入れられるそう

戦略から行動へ移すためのサステナビリティ提案 SALON Produrable

2019年4月9日、10日の2日間、パリの国際会議場パレ・デ・コングレで開催された第12回「SALON Produrable (サロン・プロデュラブル)」。フランスにおいてCSR(企業の社会的責任)やサステナビリティ(持続可能性)を浸透させるべく設立された組織が開催する展示会です。来場者数は昨年の6,500人に対して今年は約8,000人、出産者数も217から250人と増え、130のカンファレンスも実施されました。今回のテーマは「責任ある生産と消費」「ポジティブでインパクトのある財政」「都市生活」。生物多様性やデジタル社会における倫理と責任についても議論され、SALON Produrableの責任者Cécile Colonna d'Istria(セシル・コロナ・ディストリア)はこういいます。「今回は戦略から行動へ移行するための具体的な解決策を提案することを目指しました。出展者のみなさんは、来場者がその解決策を見つけられるよう、ここにいるわけです。CSRやサステナビリティの取り組みが浸透していくには時間がかかりますが、ここで少しでも良い事例をご紹介し、さまざまな取り組みを提案していくことが、現代社会の課題解決には必要だと思い、私たちも活動を続けています」

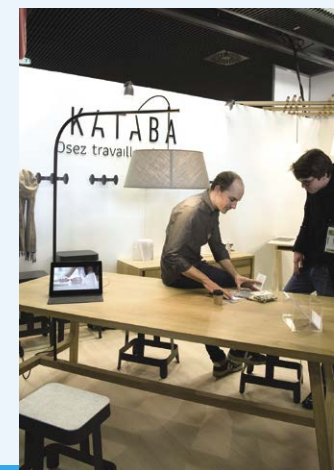


CHAUSSETTES ORPHELINES
 モード系のファッションデザイナーだったマルシア氏。自身の子どもが片方なくなった靴下の糸をほどいて再利用して、いろいろなものをつくっていたことが始まり。今では、企業で靴下を回収し、靴下はもちろん、バックやポーチ、ブックカバーなど、さまざまなものに再生させている。今年のサロンの優秀参加者に贈られるトロフィーも、彼女が制作したものだとか

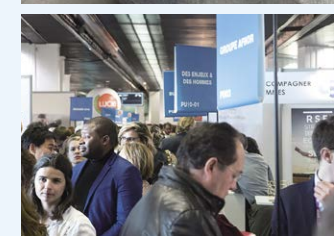


Upcycle
 コーヒー豆のかすを菌床にしたキノコを栽培しているUpcycle社は今年も出展。今回は有機ゴミからつくった有機肥料が紹介され、さらに進化させたキノコの栽培についても展示され、日本の業者からの問い合わせもあったとか

KATABA
 職人とデザイナーと消費者を結ぶ、家具オーダーメイドネットワーク。フランスの木材を採用し、地元の職人技術を守り、伝統的かつ現代的な家具や装飾品を提供している



les paniers de lea
 食品を通じて職場環境を向上させるといった目的のもと、オフィスにフルーツを宅配したり、自然療法などのワークショップやイベントを実施して、従業員の食生活に関する企業のサポートを行っている。今回はミキサーのついた自動発電自転車をごくことで、自分でつくったフルーツジュースが飲めるというスムージーバイクを展示



サステナブルシティを訪ねて

第5回

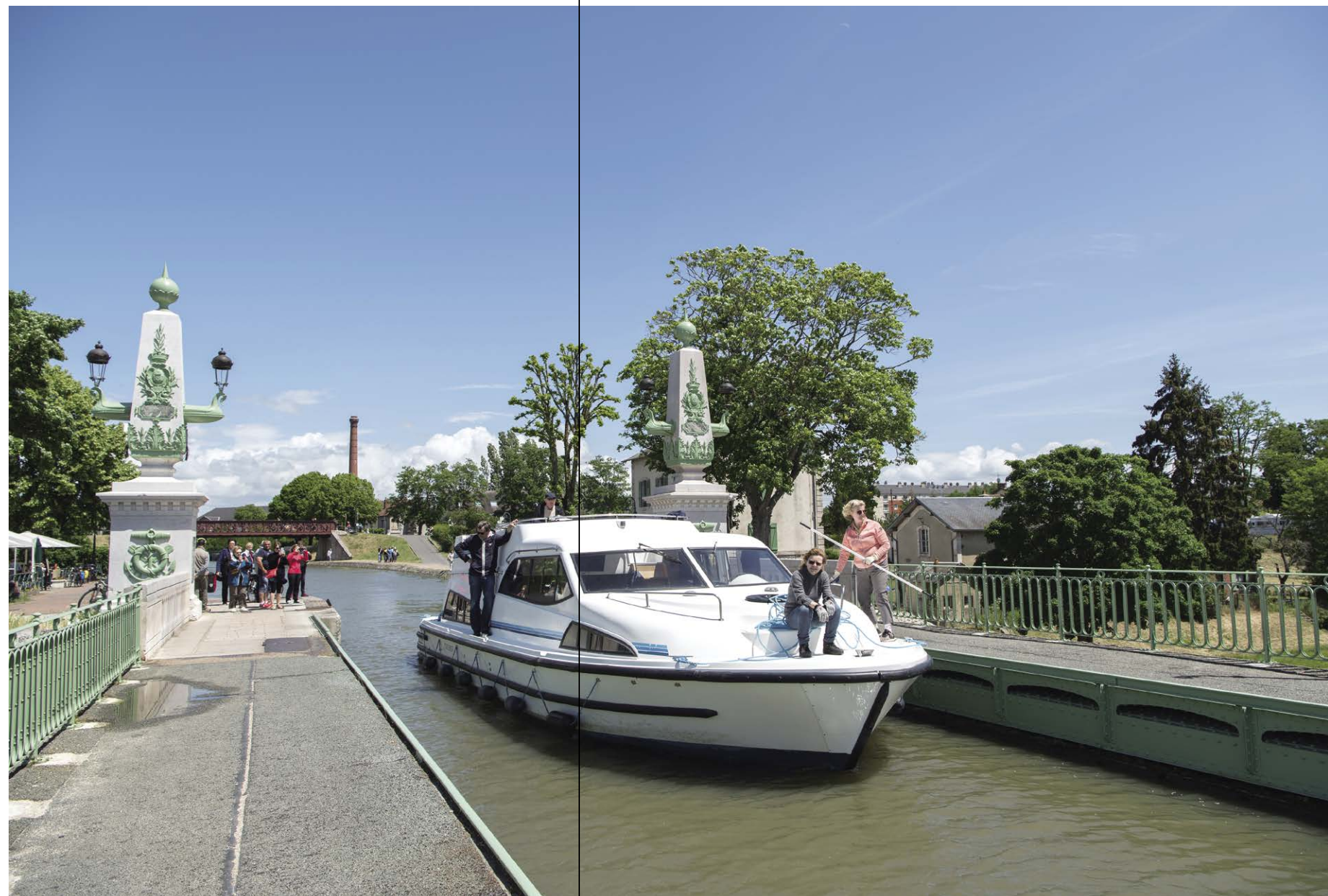
ブリアール

Briare

山を越える時の運河、 モザイクが揺らす夢のあとさき



フランスで最も古い運河のある街、ブリアール。その運河は、ロワール河をはるかに下りながら、山を越え、船を運ぶ。川辺から見上げると、雲の隙間から射す光をかすめて、空にかかる橋が船が渡るように見えるという。ガイドブックの写真を眺める。今もその運河には水が流れ、渡る船の隣りを、ゆっくりと歩く人たちがいる。存在が時を越える秘密を、その運河が教えてくれるような気がする。



小さな駅の大きな市長

パリのベルシー駅。ブルゴーニュヤリヨンへ向かう玄関口だ。パリの鉄道の駅といえば、北駅やリヨン駅みたいに、映画の舞台になるような重厚な建物が浮かんでくるが、ここはガラス張りの、近代的なショッピングセンターみたいな外観。朝日が煌々さまが新鮮だ。入り口に向かうと、朝だというのに人でごった返している。フランスの、というより欧州の鉄道全般なのだが、たいていの便で、列車の出発するホームが決まっていない。15分前くらいに掲示板に到着ホームが掲示されて、やおら乗客がお目当ての列車に大移動するという寸法だ。しかも今日はとびきり混んでいる。カフェも行列だ。どうやら祝日3連休の頭にあたるせいで、郷里に帰る人や遊びに行く人が、列車に殺到したらしい。結局、約1時間遅れで出発したけれど、走り出してからは快適だ。窓の外の景色は、30分もすると田園風景に変わる。森や畑、小さな町や牧草だらけの土地がゆっくりと流れていく。パリにいとと感じないけれど、この国は農業国家なんだと改めて思う。

1時間30分ほどの小旅行のすえ、ほとんど無人駅のようなブリアール駅舎に着く。休日なのに市長さんが出迎えに来てくれるのだ。運河とモザイクの話が聞きたいと市役所に連絡をしたら、なぜか自ら案内をしてくれるということになった。改札の先にはすぐに市長とわかる大柄な紳士が立っていた。大きく笑って、小さく手を振ってくれている。ピエール＝フランソワ・ブゲ氏。2014年から市長をつとめ、2020年までの任期



は6年。関係ないけれど、自宅菜園を楽しみ、35年間自分でパンを焼いているという、庶民派のダンディな市長らしい。庶民派らしく、ずいぶん年季の入った車で迎えにきてくれた。エンブレムは錆びて曲がっているけれど、確かにベンツだ。好感が持てる。

市庁舎は本当にすてきな建物だ。お城と違って差し支えない。緑の芝生、小さいけれどシックなお堀、木枠の瀟洒な窓にはためくフランス国旗。ここを見るだけで一つの観光になるくらい素晴らしい。執務室に招き入れてくれた。電車が1時間遅れたので、家族8人のランチに遅れて参加することになったらしいのに、笑顔を決して絶やさず、聞く前から話し出してくれた。「この街には古い運河あって、その昔、さまざまなの



のをパリに運ぶ運輸業が大きな産業でした。設計はエッフェル塔をつくったギュスターヴ・エッフェル社。今は運送こそしていませんが、観光船、プライベート船が使用しています。年間40万人の方が、この運河、橋を見に訪れます。ブリアールは人口約6,000人の街ですが、かつてはボタンやパール製造工場があり、街には活気があふれていました。ブリアール市民の約90%はこの工場に

関連する仕事をしていました。私も若い頃はその工場に働いていました。今も工場は稼働していますが、従業員50名。日本もそうかも知れませんが、フランスの地方都市は雇用という面で難しい状況になっています。結果として、観光が産業のメインとなり、なかなかほかの産業が育ちません。幾度も持ち上がるブリアールの国鉄駅の廃駅舎に、線路に立ちはだかって、市民

とともに戦いました。日に数本とはいえ、列車が止まらなくなることは、観光産業には大きなダメージになるからです。パリでは環境問題で車をなくそうとしています。車がなくては生きていけないのが田舎の現状。確かに車を減らすことは環境にとっては大切ですが、この街には、もっとその前に整備しなくてはならないことがたくさんあるんです。

環境といえば、ロワール河はヨーロッパで最後の整備されていない河です。実際は水位の変動が激しく、いつも状況が変わるため、整備しにくいのが理由なのですが、そのおかげで、豊かな自然がそのまま残っているともあるので、複雑な心境ですね」

花の街から、笑顔を手繰って

ブゲ氏はこの街で生まれこの街で育った生粋のブリアール市民だ。豊かな自然の大切を知り、現実の市民生活の利便性とのバランスを取りながら、環境をしっかり守ろうとしている。フランスには、「ヴィル・エ・ヴィラージュ・フルーリ」という市町村の美への取り組みの質を国が保証するラベルがあり、現在約300ほどの街が取得しているという。さすが美の国だ。ブリアールも2年前に取得し、公園や公共のスペース、街全体をとおして意識の向上を図っている。しかもブリアールは4つ花（1から4のレベル）を獲得している。美とは見かけだけではない。



「このラベルには、美しさだけでなく、『ソフトなメンテナンスの方法』『水の管理』『森林の財産』『街の清潔さ』『市民とのコミュニケーション活動』『持続可能開発に使用される技術』などが求められます。ブリアールでは、除草化学薬品が禁止となる前から、街を上げて使用を禁止しています。確かに、田舎では草取り作業はとてつもないへんで、以前は市の職員が薬品を使って道ぞいの草を取り除いていたのですが、今はその作業は廃止し、各自が自宅前の公道の草を抜くことを義務づけています。これを徹底するのなかなかたいへんですが、環境保全を考えれば、当たり前のこと。自然を守ること、リサイクルなど、子どもたちの教育もとても大切と考えており、小中学校のクラスごとに市議員たちによる環境保全に関する授業も行っています」話を終えた後、市長が運河まで送ってくれた。ランチに遅れているのに申し訳ない。運河の手前に車を止め、停泊しているヨットでくつろぐ人たちとあいさつを交わしながら、運河まで案内してくれた。「ゆっくり見て行ってくださいな」そう言い残すと市長は、きっと終わりがけであろう家族のランチへと戻っていた。せめて、デザートには間に合うといい、と心から思った。

サステナブルシティを訪ねて

Briare



橋を渡る船、モザイクのある街

ブリアール運河は、フランスで最も古い運河の一つといわれている。ヨーロッパで最初の山越え運河でもいわれ、ロワール河とセヌ河をつないでいる。1604年、当時の食糧不足解決のため、穀物輸送を発展させるべく、シュリー公爵マクシミリアン・ドゥ・ペチュヌにより建設が開始。アンリ4世の支持を受け、1642年に完了した。ロワール河にブリアール水道橋がかけられたのは、1890年から1896年にかけて。エッフェル技師の協力によって建設された。ヨーロッパ最長(663メートル)の運河橋であり、貨物運搬船も、プレジャー・ボートも渡ることができる。ロワール左岸の「ロワールと並行

の運河」とブリアール運河を結んでいる。橋まではすぐだった。自転車に乗った観光客が結構な数、集まっているから。確かに絶景だ。橋の真ん中に河が流れ、両サイドの歩道をゆっくりと人が行き交い、色とりどりのサイクリストたちが息を休め、河を見下ろしている。見たこともない風景だ。眼下には野趣あふれるロワール河が流れている。その両脇の河川敷にも緑の道と、ベンチが見える。歩いたらきっと気持ちが良いだろうと思う。見上げれば、橋を渡る船という珍景も見られるのだ。頻繁に船が通るわけではないらしいので、橋のふもとの一軒家で一休みする。よくある観光地のカフェかと思いきや、本格的なショコラティエ。隣の家族がおいしそうに食べているチョコレ



トバフェは、入れ物もチョコレート。嬉しくなって人の良さそうなおじさんウェイターに注文する。本当においしい。ちゃんといれ物までおいしい。これなら、フードロスもないし、食器を洗う水もエネルギーも削減できる。世界中の器が全部、チョコレートなら良いのに、一瞬考えてしまった。おじさんが「来たよ!」と教えてくれたので、急いで橋に戻る。レジャーボートがゆっくりと橋を渡っている。青空のなかを、街路樹の真んなかを、人々の笑顔に見送られながら。少し坂をおりて、下からも見上げてみる。ちゃんと橋の上を渡っている。なんという穏やかな風景。今はもう、穀物もワインも運ばないけれど、代わりにおだやかな心持ちのようなものを、運んでいるのだろう。



博物館でサステナビリティを

ブリアールをブリアールたらしめるもう一つの象徴、モザイク博物館に行く。ミュゼ・デゼモー・エ・ドゥ・ラ・モザイク・ドゥ・ブリアール。確か駅の近くだ。歩きながら気にしてみると、いたるところにモザイクがある。駅にもモザイク。看板や壁、表札。小ぎれいで上品なモザイクの街。モザイク博物館に入ると、モザイクだけでなく、ブリアールの歴史そのものが時に華やかに、時に質実に語られていることに気づく。一人の企業家との出会いが、その街の運命を良い方向に導き、やがて産業や時代の移り変わりが、小さなボタンの掛け違えを重ね、穏やかな衰退を生み出す。何が良くて、何が悪いのか。その場にいる時に、その場にいる人が判断するのは、本当に難しいことなのだと思う。その企業家の名は、19世紀の半ばにパリに住んでいたジャン＝フェリックス・パトゥロス氏。彼は1844年、プレス機を使い、型に素材を流し込んでボタンを一度に500個という大量生産可能な方法を発明し、パリに工場を持っていた。1850年、彼がこの地をたまたま訪れた時に、良い工場(1837年から続く陶器製造工場)を見つけて翌年買収。手狭になったパリの自社工場をここに移した。

環境に配慮し、持続可能な事業をつくる

1996年、モザイク工場やモザイク博物館を所有するÉmaux de Briare (エモー・ドゥ・ブリアール)社の経営危機を救ったのが、現在この企業などを統括しているLes Jolies Céramiques (レ・ジョリ・セラミック)社の社長、ジャン＝クロード・ケルグワット氏だ。

彼は、創業150年の伝統やすばらしい技術を残しつつ、持続可能な事業とすべく、サステナブル改革を行った。そもそもブリアールのタイルは、原材料も燃料の調達も生産も地元で行い、焼く温度も競合が1200度に対して、ここでは800度で焼くことが可能。もともとサステナブルな生産が行われており、福利厚生もしっかり整っていた。そのうえでこれからの時代に求められる要素を加えて行ったのである。これまで廃棄していた欠けたタイルをリサイクルして、新しいタイルに生まれ変わらせたり、すべての紙やダンボール、生産工程で使用する水などもすべて再利用しているという。彼にこれからの夢は?と聞いた。

「工場の敷地は約1,000㎡。自然いっぱい、鹿やうさぎがいたり、鳥のさえずりやカエルの鳴き声も。



環境に優しい街であり、環境に優しい会社であるべきだと思うから、良い商品をつくり、時代に合ったサステナブルな取り組みを進めていくよ」

1860年に機械の改良をし、1864年には一日800,000個のボタンの生産が可能となる。同じ技術によって、パールの生産も始め、1867年にはパール生産技術の特許も取得。この時代、従業員は700人になっていた。ここでつくられる製品の色はとても美しく、ブリアールは世界に「パールの街」として知られるようになったそう。産業の発展のほか、1876年には、186の家庭、800人の従業員のための住居や学校、公園、教会、病院をつくるなど、この街の骨格をつくり、活性化させることになる。だから、教会など、街のそこそこに、見覚えのある彼の銅像やプレートが飾られていたのだ。彼がこの工場を買った1851年の人口は3,477人。1881年には5,590人に増加していく。まさにこの街は、彼と彼の企業によって栄えることになる。

そして、その工場の敷地内にあったパトゥロス氏の住まいに、今、私はいる。モザイク博物館だ。今も工場は動いているが、現在はオートメーション化が進み、従業員は50名。今もおフランスはもちろん、ヨーロッパ、アメリカ、ブラジル、カナダなど、世界中にブリアールのモザイクは旅立っている。しかし、街にかつての活気はない。仕事が減り、人が減る。街はそうやって活気を失っていく。日本の地方都市でも同じことが繰り返されている。企業と街がともに栄えるのは理想



だけれど、現代社会においては未来永劫、一つの企業、産業に頼ることは、ある意味で危うさも伴う。移り変わりが早いからだ。もちろん、答えは、まだない。

帰りの列車の時間だ。何しろ日に3~4本だから、乗る電車も選ぶほどない。もう少しモザイクが見たかったけれど、パリでもいたるところでブリアールのモザイクが使われた作品が見られるということなので、楽しみに帰ることにする。旧デパート サマリテヌの外観(1区ボン・ヌフ右岸側)、サクレクール寺院(18区モンマルトル)、デパート ボン・マルシェ(7区)。今まで気がつかなかったけれど、次に見るときはきっと新しい景色に見えるのだろう。モザイクのあの手触りのある色彩、揺らす夢の後先を、もう一度確かめに戻ろう。

Musée des Émaux et de la Mosaïque de Briare
4 rue des Vergers 45250 Briare
(パリ・ベルシー駅から車で約3時間)
Tel 02 38 31 20 51
無休
入館料: 大人 5.9€, 小人(6~14歳) 4.5€
※開館時間など詳細はウェブサイト参照
<http://musee-mosaïque.com/>





ナチュラルキッチンへ、 ようこそEXKi

ファーストフードといえば、手軽で便利、おいしいけれど、「体に悪そう」とか、「原材料は大丈夫なの？」といったネガティブなイメージを持っている人も多いのでは？

パリで見つけたEXKi (エクスキ) は、そんなイメージを覆してくれる上に、おしゃれですてきなオーガニックカフェテリア。

安心して食べることができ、栄養があり、何よりおいしいのが魅力です。

畑を連想させる緑の四角に、白いナチュラルな文字で、EXKi最後の「i」がニンジンになっているロゴマークを見つけたら、ちょっと寄り道してみてください。



nature's
kitchen



EXKi

<https://www.exki.com>

欧州に103店舗展開 (45店が直営、58店フランチャイズ)。ベルギー、フランス、リュクサンブール、オランダ、イタリア、ドイツに広がり、今後はスペインのバルセロナ、フランスのリヨンなどにもオープン予定。

従業員は、レストランと本社社員合わせて約1,300人、2018年度の売上高は147,000,000€。受賞歴としては、2010年カンパニー・オブ・イヤー賞 (成長改革、情報の開示、戦略)、2010年ダイバーシティ賞 (オープンな人事方針) などを受賞している

季節にも、つくる人にも、 場所にもこだわる素材選び

パリの街角でよく見かけるのですが、実はブリュッセル出身。2001年に1号店をオープンしたそうです。健康や栄養、環境への意識の高いベルギーですが、当時はEXKiのようなコンセプトを掲げる店はほとんどなかったそう。今日は、ブリュッセルから来たマーケティング&コミュニケーション マネージャーのSandrine BLIN (サンドリンヌ・ブラン) さんにEXKiのいろいろなこと、聞いてみました。

「EXKiの基本はまず、野菜です。季節や地域を大切に、新鮮で健康的な野菜を、素早く提供することをモットーにしています。創業以来、統括シェフは、以前ベルギーの星付レストランに在籍していた野菜を愛するFrank FOL氏がつとめています。ピオやフェアトレードはもちろん、生産者としてしっかり対話した、きちんとしたものしか使用していません。その上、栄養などあらゆる面においてバランスの取れたものを、それぞれの店舗で調理。新鮮でナチュラルな製品のテイクアウト&イートインを、すべての営業時間で行っています。

そしてもう一つ大切にしているのが、店舗が心地良く食事のできる場所であること。友人、家族と集える温かな雰囲気のお店づくりを心がけています。なぜなら、ヨーロッパでは『料理』は、コミュニケーションにとってとても大切なものとして位置づけられているから。食べることは、カロリーを摂ることだけではなく、ゆっくりくつろぐことであり、人との時間を楽しむこと、栄養を摂ることなど、さまざまな役割を担っていて、まさに幸せの源といえるのではないのでしょうか。社会全体がスピーディになっているなか、せめて、食事だけはゆっくりと、なるべく時間を取って楽しんでほしいのです。だから、ファーストフードですが、すべてをパッケージングせず、イートインの人のために、好きなものをセルフでチョイスできるサービスもあります。なるべく無駄な時間を省き、『食べる時間』を大切にしてほしいからです」

確かに、注意深く見てみると、EXKiではブレイクファースト、ランチ、ティータイム、ディナー、すべての時間に合わせて売り場の内容が変わっていることに気づきます。食事時間によって必要な栄養が変わることまで考えられたメニューだと感じられるはず。たとえば朝は、クラシックなクロワッサンとカフェだけでなく、朝に摂取すべき栄養価が多いフルーツを中心に、野菜ジュース、たんぱく質 (卵、サーモン)、ヨーグルトなど、バラエティ豊かなラインナップの商品をお店に並べることで、栄養バランスの良い食事に手が伸びるように工夫されています。今はちょうどティータイム。メニューには野菜を使ったスイーツ (ショコラ&サツマイモのケーキ、カボチャのケーキ) などが並び、仕事をしたり、くつろいだり、おいしくヘルシーな時間の穏やかな満足感が、店を浸しています。

「年に2回 (秋冬、春夏) メニューを変更したり、毎月季節の野菜をチョイスして3つのレシピで提供しているのですが、ポスターやタブロイドで詳しく情報を発信することで、健康や栄養、環境保全などについて、お客さまへの啓蒙を行っています。たとえば、すべての原材料の27%がピオであり、コーヒーもすべてピオ&フェアトレード、魚はすべて海のエコラベルといわれるMSC (持続可能な漁業海域で獲られた海産物) です。お客さまに伝えることの大切さを信じ、すべての商品にアイコンをつけて、EXKiのメッセージを伝えていきたいと考えています」



取材月の素材「いちご」の
サンドイッチとスムージー

自分のために考え、 未来のために選ぶ 心も彩る、明日のテーブルを

環境といえば、今、世界では廃プラスチックによる海洋汚染の問題が共通の課題になっています。日本でもスターバックスやセブンイレブン、ユニクロなど、ほとんどの企業が廃プラスチックゼロの取り組み

レジで販売している
竹製カトラリーのセット
(1.5€)



EXKiグリーンカード：袋やカトラリー、ドリンク容器を持参したお客さまには毎回1ポイント付与。6ポイントごとにコーヒー1杯が無料、30ポイントたまればプレゼントがもらえる



EXKi マーケティング&コミュニケーション
マネージャー

Sandrine BLIN

Sustainable Restaurant

地球にも、人にもおいしいレストラン

Les Résistants

住所：16-18 Rue du Château-d'Eau, 75010 Paris Tel：01 77 32 77 61
交通：メトロ5番線Jacques Bonsergent駅 定休日：日曜日・月曜日
営業時間：12:00～14:00（土曜日は11:30から）、19:00～22:30
https://www.lesresistants.fr/

小さな文字がびっしりと書き込まれた白い紙。明るく爽やかな店内の雰囲気似つかわしくないそれが、実はこのレストラン Les Résistants（レ・レジスタント）の一番の特徴だという。書かれているのは、まず理念。新鮮な食品を公正な取引で仕入れ、提供するために様々な工夫をしていること。そして品質基準。野菜や肉や魚、ワインを選ぶ際の具体的な基準が列挙されている。最後に、本日の料理に使われた食材の特徴と生産者。よく見れば、生産者情報についてはさらに詳しく紹介する小冊子が、各テーブルにあることも書かれていた。

ビオの食材を揃えたり、近隣農家と直接取引を行うレストランは、近年、パリでよく見かける。しかし、ここまでの情報量をそのままお客様に伝える店は珍しい。「元々、生産者と直接つながるレストランをやりたいと思ったのが、この店をつくるきっかけだったんだ。一つひとつの食材をどれだけ情熱を持ってつくっているのか、きちんとお客様に伝えることが大事だと思う。仕入れる食材は毎日変わるから、それに合わせてメニューもその紙も毎日変えているよ」共同経営者の一人、Florent PIARD（フロラン・ピアール）が笑顔でそう教えてくれた。Les Résistants は事務とワインの仕入れを担当するフロランさん、シェフで野菜・魚担当の Clément（クレマン）さん、サービスとチーズ・肉担当の Yannick（ヤニック）さんの3人が2017年1月に立ち上げた店だ。

「肉は一匹を丸ごと購入するんだ。スープやパテにして全部無駄なく使い切るよ。野菜も素材の良さを活かせるシンプルな料理法を心がけている。ぜひ、たくさんの人に、僕らがこだわって仕入れた食材の味を楽しんでもらいたいね」と、シェフのクレマンさん。

情熱とこだわりがびっしり詰まった紙を横目に、おいしい食事に舌鼓を打ったら、ぜひ料理の感想をフロランさんやクレマンさんに伝えてみよう。客からお店や生産者への言葉を伝えることも、きっと食材や料理をさらにおいしくするための大事な要素だ。



店の理念から今日の料理の素材まで、びっしりと書き込まれた用紙が各テーブルに置かれている



Florent PIARD

フロラン・ピアール

総務・経理、ワイン仕入れ担当。以前は投資会社に勤めていた。店をオープンするまでに1年半かけてフランス中を回り、取引する生産者を探した



Clément DESBANS

クレマン・デバン

シェフ。野菜と肉の仕入れも担当している。夢は自分たち専用の農園をつくって、自ら野菜や果物を育てること

根セロリのリゾット、フヌイユ、シュー・アングレーズと乾燥牛肉、バセリソース 添え素材のおいしさを最大限に引き出したシェフ・クレマンの独創的な一皿。様々な食感が楽しい



DORÉNAVANT

ドレナヴァン **パリ通信**

Vol.5 パリの市内移動シェアサービス事情



電動キックボードが大流行

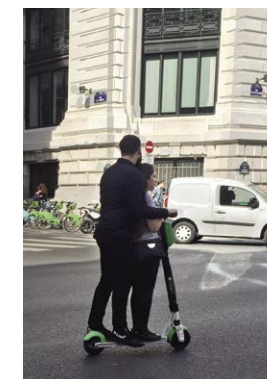
今回は、この1年で街の風景を大きく様変わりさせたパリの移動手段シェアサービス事情についてレポートします。市内を気軽に移動できるレンタル自転車Velibが登場したのが2007年。フランスの大手広告代理店JC DECAUX社が10年に渡るサービス契約を終了し、2018年からSmovengo社に運営が移行した後、再開に大幅な遅れが発生。シルバークレーの自転車を街中で見かけることが少なくなった頃に、雨後のタケノコのごとく増加したのがトロティネット・エレクトリック（Trotinette électrique）と呼ばれる充電式のキックボードだ。最初にパリ上陸したのは、2018年6月に上陸したアメリカ系のスタートアップLIME社のLIME-S。文字通り黄緑のライム色のボディを持つキックボードは、ボルスと呼ばれるステーションもあるが乗り捨て自由。スマートフォンにアプリをダウンロードしてクレジットカード番号を登録、地図で空車を見つけたらハンドルのバーコードをスキャンしてアンロック。1回の使用料1ユーロに加え、1分ごとに15サンチームが課金される。30分乗れば5.5ユーロと、乗車券が一律1.90ユーロのメトロやバスと比べれば決してリーズナブルとは言えないが、自由自在に走れる新しい移動手段は瞬く間に浸透し、Bird, Bolt, Voiなど全12社もの運営会社が参入し、年内に全4万台の登録が見込まれた。

危険性が社会問題に

しかし問題となっているのが安全性。カップルや親子で二人乗りする利用者も後をたたく、歩道の接触事故で人が出て警察が出動することもしょっちゅうだ。筆者も歩道を歩いていたところ、キックボードで公道

を疾走する男性のスニーカーがすぽっと片方脱げて車道の真ん中にすっ飛んでいく瞬間に居合わせたのが、たまたま車の往来が少なかったため事なきを得た。ただでさえ道幅の狭い車道にバスやタクシー、スクーターが入り乱れるパリの道路事情。ヘルメットもつけずに爆走する電動キックボードが乱入すれば、事故が起きない訳がない。

また盗難など使用マナーの問題も多く、ボロボロに破損したキックボードが道に投げ出されていたり、適切な



手続きをせずに乗り捨てられて警報が鳴りっぱなしになっている光景も日常的に目にする。

そしてついには今年6月11日には、キックボードに乗った男性がトラックに轢かれるという、初の死亡事故も18区の路上で発生した。

イダルゴ市長、動く

それに先立つ6月6日、アンヌ・イダルゴ市長は定期記者会見の席で電動キックボード問題について「無政府状態はもう終わりに（en finir avec l'anarchy）」とのスローガンを掲げながら規制強化を訴え、政府にも働きかけたことを発表した。以降、歩道は駐車禁止で罰金49ユーロ、二輪の駐輪スペースを必ず利用すること。また走行も車道に限り、歩道を走ると135ユーロの罰金が課され、公園や庭園の走行および、2人乗りもも

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！

ろん禁止。さらに運営会社に対しては時速を従来の25kmから20km以下に制限し、歩行者ゾーンでは時速8km以下の走行を義務付けられる。こうした厳格化も受け、7月頭までにシェアサービスの運営会社のうち6社が一時撤退を表明することとなった。

赤い電動自転車JUMPも現る

さらに今年4月、ライドシェアカーの大手Uber社による電動自転車とキックボードJumpもレンタルサービスを開始。赤いボディの自転車1800台と500台のキックボードがパリに上陸し、今後Uber社は都市の短距離移動ツールとして自動車シェアよりも力を入れていく方針だ。

総面積が東京23区の約6分の1という小ぶりのパリの街。ガソリン車よりもエコロジーで、公共交通機関より快適な移動サービスを求める機運は今後も高まる一方だ。市内はバスレーンや2輪車の走行路線の拡張および緑化のための大規模な道路工事が、今年1年だけで全6000箇所と乱立しており、各地で大渋滞を引き起こしている。

渋滞、ストにも煩わされず、スイスイと街を移動できて観光にもびっぴりのシェアサービス。交通法規に注意しながら、安全運転を心がけたい。



DATA

Lime S <https://www.li.me/fr/>
Jump <https://fr.jump.com>

Profil

タナカアツコ
2003年途仏。パリを拠点に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関連のプロモーション事業で、広報業務やイベント運営にも従事する。

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

新ライフスタイル提案 “GO FOR GOOD”

パリの大手百貨店 Galeries Lafayette(ギャラリー・ラファイエット)では、7年ほど前からサステナビリティの取り組みをスタートさせており、サステナブルな商品提供を目指した外部パートナーとの連携、物流や販売における環境への取り組み、「シークレット・ガーデン(屋上菜園)」の取り組みという3テーマで、さまざまな活動を推進しています。

その一環として、デザイナーのステラ・マッカートニー氏がアンバサダーをつとめて昨秋スタートしたのが「GO FOR GOOD(ゴー・フォー・グッド)」。ギャラリー・ラファイエットによる「責任あるファッション」のための活動と

のことで、さまざまなブランドと連携し、スタイルとセンスがあり、かつ責任ある消費ができるさまざまな商品・サービスの提供を目指しています。具体的には以下の3つの柱を軸にセレクトされた商品やサービスを、店舗やウェブサイトを提供することで、現在、500以上のブランドが賛同し、参加しています。

「GO FOR GOOD」3つの柱

環境保護：使用されている素材、生産工程、商品の使用、使用済み商品などが、環境に配慮したものであること

社会発展：商品の生産や販売が、貧困や社会からの締め出しとの戦いに貢献するものであり、社会発展に寄与するものであること

地域産業復興：フランスの国内生産は知識や技術の保全につながり、また地域雇用を促進する

パートナーとの連携でできること

「GO FOR GOOD」は、ギャラリー・ラファイエットだけでできる活動ではありません。デザイナーや生産者と密に協力して商品やサービスを開発し、さまざまな商品の売り場において、その内容をお客さま

に提案することで、ギャラリー・ラファイエットが考えるサステナブルなライフスタイル提案を広く浸透させていくことができます。それは高級ブランド商品であっても、日常使いの商品であっても、同じこと。ギャラリー・ラファイエット独自の厳しい審査基準を記した30項目以上のチェックリストをクリアしたもののみ、「GO FOR GOOD」のオリジナルラベルをつけて、販売されます。

たとえば、ファッション関係の商品であれば、この活動に賛同したブランドとギャラリー・ラファイエットのコラボレーションによって生まれたものはみな、サステナブルな素材にこだわり、環境や人権に配慮されてつくられたものです。家具や小物類などのインテリア商品全般も同様で、これらには「GO FOR GOOD」の表示がついて売られているので、お客さまにもさりげなくアピールできます。食品や化粧品なども、95%以上ナチュラルな素材にこだわったり、生産から販売まで、トータルでサステナブルな配慮のあるものを、「GO FOR GOOD」のタグつきで販売しています。

未来のブランドづくり

2019年2月からは、若手クリエイターのサポートを目的としたコンクール「La jeune création responsable “Go for Good x Ulule”」を開始しました。これは、「GO FOR GOOD」のコンセプトに合致する新しいブランドを見つけ、若手クリエイターを支援するためのものです。

具体的には、2カ月ごとに、このプロジェクトを推進するUluleの専門家と、ギャラリー・ラファイエットから構成された選考委員会によって、ファッション、コスメティック、アクセサリー分野それぞれにおけ

るファイナリスト3人を決定。このファイナリストに選ばされると、ギャラリー・ラファイエットから広報やマーケティング、生産体制整備、資金調達など、プロフェッショナルな数々のサポートを受けることができるのです。

最初のファイナリストのコレクションが発表されるのは、来年の2020年。小手先のサポートではなく、若手クリエイターが持続的により良い創作活動ができるよう、時間をかけてつくり出されるものはきっと、デパートのなかで新しい風を吹かせることでしょう。

現在、ギャラリー・ラファイエットの総売上げ額の5.6%ほどが「GO FOR GOOD」の商品(約10,000点)とのこと。プロジェクト責任者は「この活動を通じて、お客さまが私たちの提案を理解して取り入れてくださったり、消費のあり方を少しでも変えていけたらと思う」といいます。

ギャラリー・ラファイエットは、より良いファッションライフの提案はもちろん、サステナブルなライフスタイルを提案するデパートへと進化し続けているようです。



サステナブル・プロジェクト 主任 Lucie ROUSSELOT ルーシー・ルッセロ

本場の百貨店で学べるマカロンづくり

ギャラリー・ラファイエット本館で開催される「マカロン教室」。フランス語や英語だけではなく、日本語通訳付きの教室もあります。クラスは1時間30分の2部構成。最初から最後まですべてつくるのではないけれど、フランス人パティシエから、レシピだけではわからないつくり方のコツやテクニックなども教わりながら、本場のマカロンづくりを楽しめます。使用する素材もピオなどこだわったものを厳選しているとのこと。楽しい試食タイムの後は、できあがったマカロンも持ち帰ることができますよ。ぜひ滞在中に体験してみてください(要予約 <https://hausmann.galerieslafayette.com/ja/events/>)。



EVENT REPORT

TEXTが参加したイベント報告

映画『できる セ・ポシブル』 上映会 & 日仏討論会 開催報告

2019年4月3日、「アンスティチュ・フランセ東京」にて、二人のフランス人マチルド・ジュリアンとジョナサン・カレンが日本各地を旅しながら製作したドキュメンタリー映画『できる セ・ポシブル』の上映会と、映画を製作した二人や映画に登場した日本人などを迎えた討論会が、フランス大使館主催のイベントとして行われました。東京をはじめとする大都会ではなく、日本の田舎を見て回ったというマチルドとジョナサンは、地域の自給自立を目指すグループや、有機農法や再生可能エネルギーによる暮らしを実践する人々と触れ合い、彼らの声や姿をカメラに収めていきます。二人は旅を通して、日本の若者にもっとメッセージを発信してほしいと感じたと言います。小さなことからでも、まずやってみて、発信してみる。その積み重ねがきっと、日本のサステナビリティを促進させる大きな力になります。

討論会でも、共生経済やパーマカルチャーなど様々な話題が出たあと、やはりもっと広くコミュニケーションを取り合い、もっと考えを伝え合うことが重要だという認識を共有しました。

好評を博したドキュメンタリー映画『できる セ・ポシブル』は、2019年9月以降、市民上映会として各地での上映が可能になります。



映画『できる セ・ポシブル』cinema で市民上映会開催受付 <https://www.cinema.info/news.html?eiga=72#284>

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。



<http://sus-com.net>

皆様の、「知りたい!」と一緒に探しにくい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 tout

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

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)



Table listing various French cafes and restaurants across different Japanese prefectures, including Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, Kansai, and Kyushu. Each entry includes the location, cafe name, and contact information.