

TEXT

SUSCOM
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2020 Hiver

FREE Seasonal Magazine

ご自由に持ちください

Magazine trimestriel gratuit 05

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

特集

世界各地のおいしい料理が 新たな未来をつくる 難民フードフェスティバル

サステナブルシティを訪ねて

第6回 ロンドン、グリニッジ

星が決めた道、光が教えた未来
世界の時間を始めた場所から

Sustainable Restaurant

Foyer de la MADELEINE

L'album d'un café de Paris

Le DÔME Montparnasse



TEXT
Trimestriel gratuit
février 2020 numéro 05

Publication / Sustainability Communication Hub Co., Ltd. (SUSCOM)
6F Kagurazaka Fujii.bld 14 Tenjincho Shinjuku-ku Tokyo 162-0808 Japan
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 05号
2020年1月31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

難民の問題。近頃、ニュースで目にふれることが多くなってきています。紛争や迫害にあって移動を強いられた人の数、なんと1,360万人。フランスも当然多くの難民を受け入れています。今号では、生きるために祖国を捨てるを得なかった人々が新しい未来を生きるための環境づくりに立ち上がり、その輪を少しずつ広げている「難民フードフェスティバル」を特集します。彼らが笑顔でつくる、彼らの国のおいしい料理が、ふさわしい環境で、経済的な自立への道を切り開いていくための大きな一歩です。今はまだ遠い出来事のように感じているかもしれない日本でも、わずかではあるけれど難民の受け入れが始まっているし、いつか、同じように受け入れ、ともに生きていく日がくるのではないのでしょうか。

マドレーヌ寺院の隣のすてきなレストランにも出会いました。そもそもマドレーヌ寺院は貧困に苦しむ市民に食事を提供したり、モードの仕事に従事する人々、特に外食する経済的余裕のない女性や若者が集まり持ち寄った弁当を食べる場になったりした場所なのですが、ディレクターのアマンダの言葉が時を超えて思いをつなぎます。「Convivialité et Mixité(共生と多様性)。老若男女、貧富の隔てなく、同じテーブルについて、同じ食事をする場所でありたい」

いつものように、いつもの人と囲む時間は、何物にも代えがたいもの。世界中の人々が囲む毎日のテーブルに、本当の幸せがあるのだから。

2020年1月 TEXT編集部

L'avenir des réfugiés lié à la cuisine

世界各地のおいしい料理が
新たな未来をつくる
難民フードフェスティバル

2020年に創立107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)
祝日の2月11日、2月24日、3月20日は授業を行います。

春学期 3/5 より受付開始

4月6日まで早期優待割引あり

開始 4/13 (月) 終了 7/11 (土)

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



パリで行われた難民フードフェスティバル

難民フードフェスティバルに行ってみよう

世界各地の料理を食べられるフードフェスティバルが、パリで開かれている。それも観光客用の気取った料理ではなく、その土地で暮らす人々が日常の中で実際につくり食べている、本物の現地料理だ。ほかに、各国の味とフランスの味をコラボレーションした斬新な料理も並ぶ。調理法や食材から土地の文化や習俗を感じたり、初めて出会う風味に驚いたり、異国を旅して食事をする時の楽しみを手軽に体感できるとあって、2016年の開始以来、会場となるレストランはどこも大盛況だ。このフェスティバルで腕を振るうのは、皆、フランスへ難民としてやってきた人々だ。アフガニスタンやイラク、ジョージア（旧グルジア）、ナイジェリアなどの紛争や迫害から逃れた難民たちが、幼い頃から慣れ親しんだ自国の料理を振る舞ってくれる。ヨーロッパでは近年、難民の流入が大きな社会課題となっ

ている。国連難民高等弁務官事務所（UNHCR）によれば、2018年に紛争や迫害によって移動を強いられた人は約1,360万人。他国へ庇護申請をした人は170万人。受け入れに積極的なフランスにも、多くの難民がやってきている。申請者数は12万人で、アメリカ、ペルー、ドイツに続く世界第4位となっている。難民が身近な存在であるために、一般市民の関心も高い。しかし、異文化を理解するのはそう簡単なことではない。そんな時、文化や言葉の壁を超えて互いを理解し楽しみを共有できるアイテムとして、おいしい料理は大きな力を発揮する。難民フードフェスティバルの開催期間は毎年6月、「世界難民の日」である6月20日を挟んだ約2週間行われる。2016年にはパリ1カ所の開催だったが、回を重ねるごとに参加都市は増えている。2019年にはニューヨークやジュネーブ、ケープタウンを含む世界15カ所で行われた。参加した難民シェフは約120人。協力したレストランの数は200軒を超えた。2020年も開催予定なので、世界のどこかの都市で見かけたら、是非、足を止めてみよう。



ケープタウンで行われた難民フードフェスティバル



ジュネーブで行われた難民フードフェスティバル

料理をきっかけに、難民のイメージを変える

難民フードフェスティバルを主催しているのは、Food Sweet Food Associationというパリの市民団体だ。UNHCRの支援を受け、難民シェフが働く常設レストランやケータリングサービスなども運営している。代表を務めるMarine MANDRILA（マリヌ・マンドゥリラ）さんに話を聞いた。「私たちの第一の目的は、難民のイメージを変えることです。彼らは生きるために自国を捨てなければならなかっただけ。求めているのは生きていける環境であり、それは安全や健康だけでなく、経済的な自立も意味します。プロフェッショナルのシェフとしての自立を促し、同時に、料理を通して彼らが持つ豊かな文化に触れられれば、一般市民の意識改革にもつながると思います」フードフェスティバルをきっかけに、自分のレストランを開業したり、シェフとして働き始めた人々も多い。

たとえば、2015年にシリアからやってきたナビルさん。彼はエンジニアだったが、2016年に初めてフェスティバルに参加した後、Food Sweet Food AssociationのレストランLa Résidence（ラ・レジデンス）で修行をし、現在はロワール県の中心都市オルレアンに自分の店を持っている。一般市民の意識改革も順調に進んでいる。フードフェスティバルが終わると、各地から「自分たちの街でも開催したい」という声が届くのだ。開催にあたっては、地方自治体、公共団体、地域企業からの支援も集まる。結果、フードフェスティバルはたった4年で大きなムーブメントへと成長した。「2020年には、難民シェフたちが学校給食をつくる厨房で働く計画を、実行したいんです。子どもにも自分たちの食に関わる存在として難民を意識してもらうことで、次世代を担う層の視点を変えていきたい」と、マリヌさんは語る。パリから始まったプロジェクトは、国境も文化も世代も超えて広がっている。



Marine MANDRILA
マリヌ・マンドゥリラ



Magda GEGENAVA
マグダ・ゲゲナヴァ

Anastacia BOKUCHAVA
アナスタシア・ボクチャバ
CHEZ MAGDA で働くスタッフ。彼女もジョージア王国からパリへやってきた難民

新しい暮らしを支える ジョージアの家料理

Magda GEGENAVA (マグダ・ゲゲナヴァ) さんがジョージア王国(旧グルジア)を出国したのは、2009年のことだった。まずはウクライナへ移動し、そこからベラルーシ、ポーランドを経てフランスへとやってきた。難民申請をした時に紹介されたのが、支援団体である FRANCE TERRE D'ASILE。そこで住宅や仕事、言葉に関するサポートを受けた。ジョージアでは歯科医師をしていたが、フランスで歯科医師免許を再取得するには3年かかるため、断念。では、どんな仕事をしていくのかを担当者と話し合う中で、思いついたのが料理だった。ジョージアの人々にとって、料理は家庭のものだ。冠婚

葬祭やお客様のおもてなしの際にも、自宅で作った料理を振る舞う。マグダさんも料理の腕には自信があった。そして FRANCE TERRE D'ASILE から Food Sweet Food Association を紹介され、難民フードフェスティバルに参加した。フェスティバルの後はレストラン La Résidence で6カ月働き、仕入れや経営、広報や補助金を受けるシステムなどを学び、2019年、自分の店として CHEZ MAGDA (シェ・マグダ) をオープンした。「フランスに来たばかりの頃は、言葉もまったくわからなくてたいへんだったけど、ようやくここまで来られました。夢だった自分のお店も持てたのは、本当に嬉しかったわ。期間限定だったからもうクローズしてしまっただけ、今は再開を目指して新しい店舗を探しているの」と、マグダさんは明るく笑顔で見せてくれた。



CHEZ MAGDA の料理。(左) Chkmeruli (シュクメルリ) 鶏肉をにんにくとクリームソースで煮込んだ料理。(右) Kharcho (カルチョ) 鶏肉とクルミとトマトのソースで煮込んだ料理



Violette DEBARBOUILLE
ヴィオレット・デュバルブイユ
Action Emploi Réfugiés
プログラム・マネージャー

難民とともにつくる、 明るく豊かな未来

難民はフランスに入国すると、まず政府から支援団体を紹介され、そこで難民申請の手続きを含むさまざまな生活支援、就労支援、語学研修を受ける。Action Emploi Réfugiés は、就労支援をメインに行う支援団体の一つ。ここで現在プログラム・マネージャーを務めているのが、当時働いていた FRANCE TERRE D'ASILE で マグダさんに Food Sweet Food Association を紹介した Violette DEBARBOUILLE (ヴィオレット・デュバルブイユ) さんだ。ヴィオレットさんは、就労は難民がフランス社会に加わるための第一歩だと教えてくれた。

「人々が集まった時、話のきっかけになるのが『あなたの職業はなんですか?』という一言です。これにうまく答えられれば、コミュニケーションの幅が広がります。多くの国際的な研究機関が示す通り、難民は経済発展の大きな力になる存在です。実際に難民が活躍した例としては、ポルドーのワインシャトーが挙げられます。2017年に土壌の改良のため多くの労働力が必要になった際に23人の難民が従事し、改良を成功させました。この実績から、今では100人以上の難民がポルドーで働いています。難民の力が、フランスのワイン産業を支えているのです」 同じように、フードフェスティバルから料理の道に入る難民たちにも大きな可能性がある、ヴィオレットさんは力強く言った。

難民シェフの料理が食べられるレストラン

La Résidence

フードフェスティバルが開催される6月以外の時期にも、難民がつくる世界各国の料理を楽しめる場所がある。パリ12区、リヨン駅の近くにある Ground Control 内のレストラン La Résidence (ラ・レジデンス) だ。Ground Control はフランス郵便局の作業場だった巨大な建物を再利用した商業施設。その中に並ぶ小さな屋台の一つで、雰囲気はレストランというよりフードコートに近い。運営しているのは Food Sweet Food Association。ナビルさんやマグダさんのように自分の店を開くことを目標に、修行中の難民も多い。シェフは数カ月ごとに交代するので、どの国の料理が食べられるかは行ってみてのお楽しみだ。



Food Sweet Food Association 共同創設者の Louis MARTIN (ルイ・マルタン)さんとマリヌさん

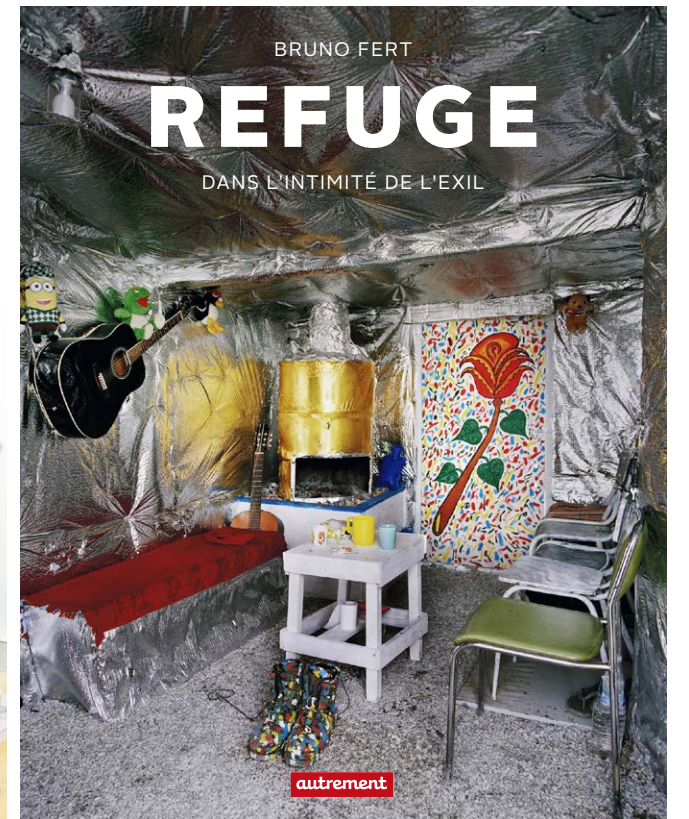


シリアからの難民で、現在 La Résidence でシェフを務める Haitham KARACHAY (ハイサム・カラシャイ) さん

難民の現実を撮影するフォトグラファー

Bruno FERT

そもそも難民とはどういった存在なのか。どのような暮らしをしているのか。それを写真として切り出し、社会に示しているのがフランス人フォトグラファー Bruno FERT (ブルノ・フェート) さんだ。彼が撮影したのは REFUGE (避難所)。フランス、イタリア、ギリシャ、ドイツなどヨーロッパ各国に設けられた難民キャンプに並ぶ無機質なブルーシートのテントの群れ。だがその中には、驚くほどアーティスティックな空間がある。「さまざまな出会いを経て思ったのは、難民に向けられるネガティブなイメージは受け入れ国の法律の問題だということだ。法律を整備し、同化するための方法を提供すれば、互いに得るものが多い結果につながるはず」と、ブルノさんは言う。ブルノさんが難民たちに寄り添い、日常を共有しながら撮影した写真を通して、難民たちの厳しい現実と、豊かな文化・感性に触れてみよう。



L'album d'un café de Paris



19世紀以降、エコール・ド・パリの中心として、多くの芸術家や文筆家が集った街・モンパルナス。ここには名店・老舗と呼ばれるカフェがたくさんあります。1897年に開業したLe DÔME Montparnasse (ル・ドーム モンパルナス) もその一つ。1920年代にはジャン・コクトー、藤田嗣治、モディリアーニ、ピカソなどが常連として通い、時には飲食代として絵を描いて置いていくこともあったそう。そして現在のLe DÔME Montparnasseは、おいしいシーフード料理の店としても名を馳せています。

新しい風を取り入れる料理

「長い歴史を持つ店には、いつでも変わらない質の料理・サービスが提供されるという安心感が期待されるんだ。大切なのは質。時代に合った満足感を提供するということだね。1980年頃、シーフード料理に力を入れたのは周囲のカフェとの差別化を図るためだったと聞いている

けど、そうやって新しい風を吹き込むことも、名店・老舗であり続けるためには必要なんだ」と、オーナーのエドワードさんは言います。その言葉通り、さらなる『風』として2018年、新たなシェフを招きました。フランスでミシュランの星を獲得した5人目の日本人、三浦賢彦シェフです。

「歴史ある店のシェフを務められるというのは、とても光栄なことです。ミシュランの星を獲得するのはまた別の価値、やりがい、誇りがありますよ」と三浦シェフ。シェフの料理は何十年も通い続ける常連客たちにも大好評で、中にはパリに来るといつも1カ月はリッツホテルに滞在し、2日に一度はランチに通うお客様もいるのだとか。



Le DÔME Montparnasse

住所：108 Boulevard du Montparnasse 75014 Paris
Tel：01 43 35 25 81
交通：メトロ4 番線 Vavin 駅
営業時間：12:00~15:00, 19:00~23:00 無休
https://www.restaurant-ledome.com/



オーナー
Edouard Bras
エドワード・ブラ

ディレクター
Patrick Gronier
パトリック・グロニエール



芸術家が集まり、 文化を生み出す場であり続ける

あえて変えていくものもあれば、変えずに守り続けている伝統もあります。それは、芸術を愛する心と、次世代の文化を育んでいこうという志。Le DÔME Montparnasse では2018年から、文学や音楽、美術を志す若い芸術家たちの活動を奨励する芸術賞を開催しています。2019年10月に行われた第2回表彰式には、日本でも人気の映画監督パトリス・ルコント氏をはじめ、多くの著名人が出席しました。「昔から、カフェでは若い芸術家を応援するコンペティションが行われていたんだ。けれど、今も続けている店は少ないね。若いアーティストを対象を絞っているのは、うちの店だけだ」とエドワードさん。時代が変わり、オーナーやシェフや客層が変わっても、Le DÔME Montparnasse がおいしい料理とあたたかなサービスを提供するカフェであること、若い芸術家が集まり文化が生み出される場であることは、いつまでも変わらないのです。

T. FOUJITA



店内には常連客だった著名人たちの写真が飾られている

すべての人々に美をお届けする ロレアルのサステナビリティ

誰もが知っている化粧品会社、L'ORÉAL (ロレアル)。その歴史は古く、1909年にフランスで設立されました。当時すでに髪のカラリングが流行っていたこともあり、ヘアカラー分野から事業がスタートしましたが、すぐに化粧品やスキンケア、香水など、美容のさまざまな分野にも進出し、今では世界最大級の化粧品会社となりました。日本では1963年からビジネスを開始、アジア初の研究拠点を開設し、アジアで唯一の高級ブランドを製造する工場も静岡県に擁しています。このようなグローバル企業であるロレアルは、より良い環境や社会の持続的発展に向けた考えをビジネスモデルに取り込みながら、事業活動はもちろん、サステナビリティ活動にも熱心に取り組んでいます。具体的には、2013年に開始したサステナビリティプログラム「SHARING BEAUTY WITH ALL〜美のすべてを、次世代へ〜」で、2020年に向けた具体的な目標や取り組みなどを設定し、活動を推進。その内容は以下の4つの柱で構成されています。

INNOVATING SUSTAINABLY (イノベーションにおける持続的発展)

2020年までに、全製品が環境にやさしく、社会的に有益であるよう革新的なイノベーションを推進。さらなる環境負荷を低減する新処方開発、生物多様性に配慮し再生可能な原材料調達、包装容器の適正化などを推進し、森林伐採のリスクにつながる原材料に対し持続可能な調達プランを実践しています。



PRODUCING SUSTAINABLY (生産における持続的発展)

2020年までに工場や流通センターなど生産活動で排出する二酸化炭素量、水消費量、廃棄物発生量など、環境への負荷を2005年比で60%削減します。



LIVING SUSTAINABLY (暮らしにおける持続的発展)

2020年までに環境にやさしい製品の情報を提供し、消費者が地球環境の持続的発展のために最適な消費の選択を実現できるようにします。



DEVELOPING SUSTAINABLY (社員・サプライヤー・コミュニティにおける持続的発展)

ロレアルの全社員が福利厚生やトレーニングを受ける機会の提供、全サプライヤーがロレアル推奨のサプライヤープログラムに参加、10万人以上の社会的弱者の自立支援などを実現します。



ロレアル財団 CSR・環境担当責任者である Alexandra Palt (アレクサンドラ・バルト) さんにロレアルのサステナビリティ活動について話を伺いました。

「SHARING BEAUTY WITH ALL」の2020年までの達成目標において、その状況や特に進んでいる取り組みは？



最も急速に進んだのは、低炭素ビジネスモデルへの移行です。すべての生産活動現場から二酸化炭素排出量を2005年比で77%削減しましたが、生産量は38%増加し



Alexandra Palt
アレクサンドラ・バルト
ロレアル財団
エグゼクティブ・ディレクター
CSR・環境担当責任者

ています。38工場ではカーボンニュートラルも達成しました。水消費量も2005年比で48%削減を実現、これは完成製品の一つにつき1リットルの削減に相当します。このほか、新製品や刷新された製品の79%が、環境配慮型製品になっているなど、2020年までに実現すべき目標の大半は達成できると確認しています。

「SHARING BEAUTY WITH ALL」以外に、何か新しい活動などがありますか？

2017年3月より、気候問題に大きな影響力を持つ世界都市組織「C40 (世界大都市気候先導グループ)」から派生した「Women4Climate」のパートナーとして、気候変動への影響を制限する開発に関わる女性のエンパワーメントを目指すため、2020年までに少なくとも200の具体的なプログラムを作成する取り組みを進めています。

サステナビリティ活動について、どのように社員へ考えなどを浸透させているのですか？

「SHARING BEAUTY WITH ALL」のプロジェクトは、私たちの事業にかかわるすべての社員にその内容を細かく共有し、設定した目標達成のための強い決意を持って、原材料調達から生産、販売にいたるまで、それぞれの工程における取り組みを推進しています。その結果、現在の事業戦略にはサステナビリティの考えや取り組み内容が包含されています。

ロレアルのサステナビリティ活動はどのように社内外に発信していますか？

社外に対しては、毎年「RPROGRESS REPORT」を発行して、「SHARING BEAUTY WITH ALL」の進捗を報告し、SNSなども活用して適宜情報発信をしています。社内においてはたとえば、毎年サステナビリティウィークを開催しており、特定のトピックス(グリーン輸送、廃棄物の選別、リサイクルなど)に関する内容を学ぶことができます。

ロレアルは男女平等のパイオニアといわれるほど、ジェンダー平等への取り組みも進んでいます。Equileapの調査において、3年連続で男女平等のカテゴリーで世界トップ5に入っており、2019年の調査(約3,500社対象)では、ロレアルは世界で4位、欧州で2位、フランスで1位でした。女性の昇進も多く、賃金格差の削減への取り組みやジェンダー平等の方針策定など、さまざまな取り組みも推進しており、日本企業も学ぶところが多い企業です。「SHARING BEAUTY WITH ALL」は2020年までの目標を掲げていますので、その結果や、今後どのようにサステナビリティ活動を進めていくのかなど、動向が注目されます。

サステナブルシティを訪ねて

第6回

London and Greenwich

ロンドン、グリニッジ

星が決めた道、光が教えた未来
世界の時間を始めた場所から



英国が、いよいよEUから離れる。驚きと、不思議な納得感。予想どおりの結末といえなくもない。パリも歴史深くプライドの高い街だけれど、大陸の淵から世界の海と、時間を支配した大英帝国の記憶は、時に現実を超えることがある。そして、彼らが支配した時間、それは、ある港町の天文台に刻まれ、今も動き続けている。世界の時の源、経度ゼロの街グリニッジ。世界遺産にも登録されている港町へ、行こうと思う。

時の河を、リバーボートで下る

パリからロンドンへはユーロスターで行く。距離はおよそ300キロメートルで2時間30分弱、ドーバー海峡の海底トンネルを抜けて、ダイレクトに市内に着くことができる。このところ、パリ側のストライキやロンドン側のプレクジット騒ぎで、多少通関などが手間取るようにはなったが、それでも飛行機よりは楽し、中心部をつなぐので、その後の移動を考えると空路よりは鉄路、ということになる。しかも



座席も広くて快適だし、ビジネスクラスなら無料でワインが飲める。時間帯によっては食事もある。値段は乗車時間帯や買う時期によって大きく違うけれど、たまに格安のチケットもあって、片道5,000円くらいの時もある。今回も良いタイミングだったので、ゆったりと車窓に流れる景色を眺めながら、ロンドンを目指している。快適なショートトリップで、10時前にセント・パンクラス駅に到着した。

地下鉄に乗って、チャリング・クロス駅まで移動する。そのままグリニッジに向かえば30分ほどで着くだけけれど、せっかくのロンドンだ。リバーボートで行くのがいい。このあたりから40分程度、ひとときのクルージングを楽しみたい。歴史を紐解くと、一つの時代を築く文明の多くは、川のほとりから始まる。この小さな島国から、大いなる海を駆け世界を制覇した、大英帝国の時の絵巻物を眺めながら、行こう。

テムズ川をゆっくりと下る。映画で観た、あこがれの景色が次々と現れる。イメージどおり、霧のような雲雨に巻かれている。川から見る景色は、視差の変化のせい、多くの場

合、街を魅力的に見せてくれる。心地良い揺れが、モーションキャプチャーみたいな役割を果たしてくれるからか、動かないはずの景色のなかに、時間の流れが寄せては返す波のような錯覚を醸し出している。エンバークメントの船着場を取り巻くのは、大観覧車のロンドン・アイと工事中の時計台、ピック・ベン。さすが、先日の世界都市ランキングでも1位に輝いたロンドンだ。時代の曲折を経て、覇権の世紀をはるかに超えても、その進化をやめることはない。その後も次々と現れる新旧の建築群と、名物の橋たちがそれぞれのデザインでその魅力を競うので、飽きることがなかった。やがて、ロンドン・ブリッジを潜るときは、落ちないように身をかがめてみる。

シンプルな橋だ。「ロンドン橋落ちた♪」と鼻歌をまじえている自分に気づく。日本人はみんな、歌ったことがあるはずだ。そして、多くの人は、次の橋をロンドン・ブリッジと勘違いしている。ロンドン・



ブリッジの先にある、映画『アベンジャーズ』でスパイダーマンも戦ったタワー・ブリッジだ。世界で最も有名で、勘違いされている橋。はね橋、つまり可動橋（跳開橋）で、今でも一定の頻度で開閉する。ヴィクトリア朝の優雅さと、質実さをたたえたタワー・ブリッジは、1886年に着工、1894年に完成、全長224メートル、高さ65メートル、中世の威風さを感じさせるロンドンのシンボルだ。二つの塔内には橋の歴史や仕組みの展示、エンジンルームなどが公開されており、橋の上部に架けられた歩道橋は一部ガラス張りになっていて、ロンドン市内が一望できる。



壇の中の船に揺られ、緑の丘を登る

ドラマチックな波の向こうの風景が日常が変わると、グリニッジはもうすぐだ。ロンドン中心部から10キロメートルほどの南東に、その港町はある。港町といっても、海に面しているわけでもないので、突然出現した巨大な客船が港町であることを思い出させてくれるくらいだ。さらに近づくと、有名なカティサーク号、その手前に小さな棧橋がある。青くなったチューブのマークが、少しおかしい。これが、世界遺産の港町、グリニッジ?と拍子抜けするくらいだ。しかし、確かにこの街は、ご存知の通り、グリニッジ標準時の基準となる都市として、また「マリタイム・グリニッジ」(海事都市グリニッジ、河港都市グリニッジ)の名でユネスコの世界遺産に登録されている。上陸したばかりだが、今のところ、建築の外観の美しさには惹かれるものの、世界遺産というほどのインパクトは感じられない。時間という目に見えない価値がなせる技なのだろうか。棧橋のすぐ前の広場では、お祭りが行われていた。



観光客はもちろん、ピクニック客らしき人たちもたくさんいる。サンドイッチとビールやコーラを片手に、祭りと一緒に心地良いざわめきをつくっている。左手に笑顔、右手にカティサーク号を見ながら、まずはグリニッジ天文台を目指すことにする。

天文台は、プラセンティア宮殿の敷地を利用したグリニッジ公園内の丘の上にあり、公園の地図からすると、ここから20分といったところだろうか。とりあえず、棧橋からまっすぐ歩くと、とにかく立派な国立海洋博物館にぶつかった。そこには、誰だかわからないけれど立派な銅像と、壇の中を公開する船のオブジェがあった。その壇は、海を向き、その船は、まるで役割を終えた時間のオブジェみたいにも見える。たぶん、ここがグリニッジだからかもしれない。

左手には、旧王立海軍学校だ。司馬遼太郎の『坂の上の雲』の作中で「大英帝国の権威はその海軍によって維持されている」と評されたとおり、この国の躍進の原動力は間違いなく海軍だった。そして、その人材を輩出した旧王立海軍学校が、国の歴史の重要な役割を担ってきた。さらにいえば、グリニッジに天文台がつくられたのは、大英帝国の航海術の向上のためでもあるのだ。そもそも、クリストファー・レンの設計による美しい建物の数々は芸術そのものであり、それだけでも一見の価値がある。バロック様式の傑作だ。ちなみに、海軍学校で一見の価値があるのが、壮麗な天井画をいただく「ペインテッド・ホール」。ジョニー・デップの映画『パイレーツ・オブ・カリビアン/生命の泉』のロケ地としても知られている。どのシーンが撮影されたか、観ればわかるので、訪れた時の楽しみにしてもらおう。

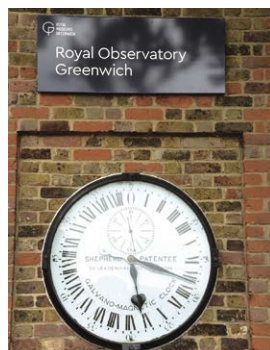


London and Greenwich



天文台で、片足を東に、片足を西に

グリニッジといえば天文台。世界で最も有名な小さな街の一つ。何しろ、この天文台をグリニッジ子午線が通っているのだ。協定世界時に置き換えられるまでは、グリニッジ天文台での時間計測にもとづき、グリニッジ標準時が使われてきた。まさに、時間の元といえる。現在でこそ、実用的な天体観測の場ではないが、今も



なお報時球は正確に、時を知らせている。広大な緑の広場から急な坂道を登ると、天井にそれらしい球体を乗せたレンガの建物に着く。門には「Royal Observatory Greenwich (グリニッジ天文台)」という小さな看板の下に時計がかかっている。グリニッジ天文台は、1675年にイングランド国王チャールズ2世によって設立された。時は大航海時代、外洋における船の位置を天文観測から測定し、航海術の進歩の礎となる大きな目的だった。そして、1884年、ワシントンで開かれた国際子午線会議で、グリニッジ天文台の子午儀をとおり子午線を、地球の経度の基準である本初子午線とすることが定められ、この時から名実ともにグリニッジは、経度とともに世界の時刻の元になったのだ。

しかし、ここから天文台の航海は、運命の荒波に揉まれ続けることになる。1948から58年にかけて、ロンドンが明るくなりすぎて、街の光を避けるため、天文台はグリニッジの70キロメートルにあるハーストモンソー城へ移転、

「Royal Observatory Greenwich (ROG)」という名前になった。その後、1967年に完成したアイザックニュートン望遠鏡 (INT) は1979年にカナリア諸島のラパルマ島に移設され、1988から90年にかけて、ROGはケンブリッジ大学構内に再移転したが、国

家的なりストラクチャリングの波に洗われ、1998年10月31日、320年あまりの歴史に幕を閉じた。ROGのかつての任務、保時・報時および航海暦の編集は、英国航海局 (Her Majesty's Nautical Almanac Office) に引き継がれている。

現在、グリニッジにある旧天文台の建物は博物館であり、天文台の役割はもうない。しかし、本初子午線は中庭にステンレス貼りの溝とレーザー光線で示されている。観光客はみんなまたぐ。片足を東に、片足を西に。世界を股にかけるのだ。さっき、僕もまたいでみた。大航海時代が終わり、水運が主役の座を譲っていくこともあるし、英国内の世俗的な事情もあっただろうが、時間というものの連続性と永遠性の意味を思い、少し、切なくなった。

天文台内は実に興味深い展示物がたくさん飾られていて、飽きることがない。最古に近い望遠鏡、幾何学的な美しさをまとう計器類。執務スペースは降り積もる時の澱が何層ものヴェールをまとっている。歩いているだけで、時間を航海しているような気分になる。

そろそろ午後1時なので、中庭に出て、先端にある赤い球を見上げる。大きな割れないくす玉のようなこの球は「Time Ball (タイム・ボール)」と呼ばれる報時球で、世界に時を告げ続けている。毎日午後1時直前になると、この赤い球は風向計のところまで高くせり上がり、グリニッジ標準時の1時ちょうどに落下する。止まることのない時間の流れと、淡々と繰り返される報時球の落下運動は、時に過ちを繰り返す歴史の営みを、嗜めて続けているのかもしれない。



マーケットのざわめき、ビールの泡が教えるもの

天文台からの眺めはすばらしかった。広大な緑の広場と国立海洋博物館の向こうに浮かぶ、ロンドンのビル群。でもそろそろ、現実の時間に戻らなければならない。小腹も空いたので、マーケットで何かを食べよう。

グリニッジ・マーケットは、有名な市場の多いロンドンでもひととき有名な、1737年創立の長い歴史を誇るマーケットだ。カティサーク号の手前まで戻り、グリニッジの瀟洒な煉瓦の街の建物の間の迷路を潜り抜けると、マーケット広場にたどり着く。屋根つきのスペースと、中庭のようなところがある屋外の市場。半所狭しとさまざまな種類のストールが並んでいる。出店しているストールのタイプや出店数は、曜日によって変わる。たとえば、火曜日はアンティークがテーマだったり、木曜日から日曜日にかけては出店数が増える。今日はまさに週末。店もたくさんだし、人もたくさんだ。遠目にも楽しくなる。地名がストイックにデザインされたプレートやフィギュアの大群。アーティストの描くプリントや人形が歩くたびに僕を誘惑する。でも今、大切なのは空腹を満たすことだと思いつ、つい入ったのはアイリッシュパブ。THE COACH & HORSESという店に入る。並んだサーバーのcockに安心感が広がる。何ととってもロンドンの持続可能性はパブに象徴されているのだ。そう、信じている。ギネスビールとロースターキーを頼んだ再びテムズ川を上る帰路、タワー・ブリッジが僕たち



をロンドンの街に迎え入れるように、跳ねて、開いた。空も青く澄み渡っている。

最後にもう一度、行くべきところがある。小説家チャールズ・ディケンズが愛したロンドン最古の歴史あるパブ「George Inn (ジョージ・イン)」。Eyewitness Travel Guide「TOP10 ロンドン」のパブのベスト2にも挙げられている由緒あるパブだ。

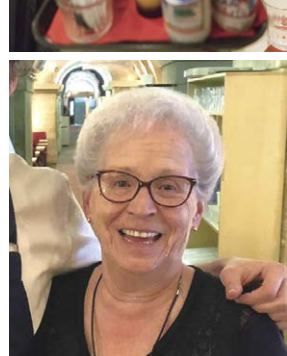
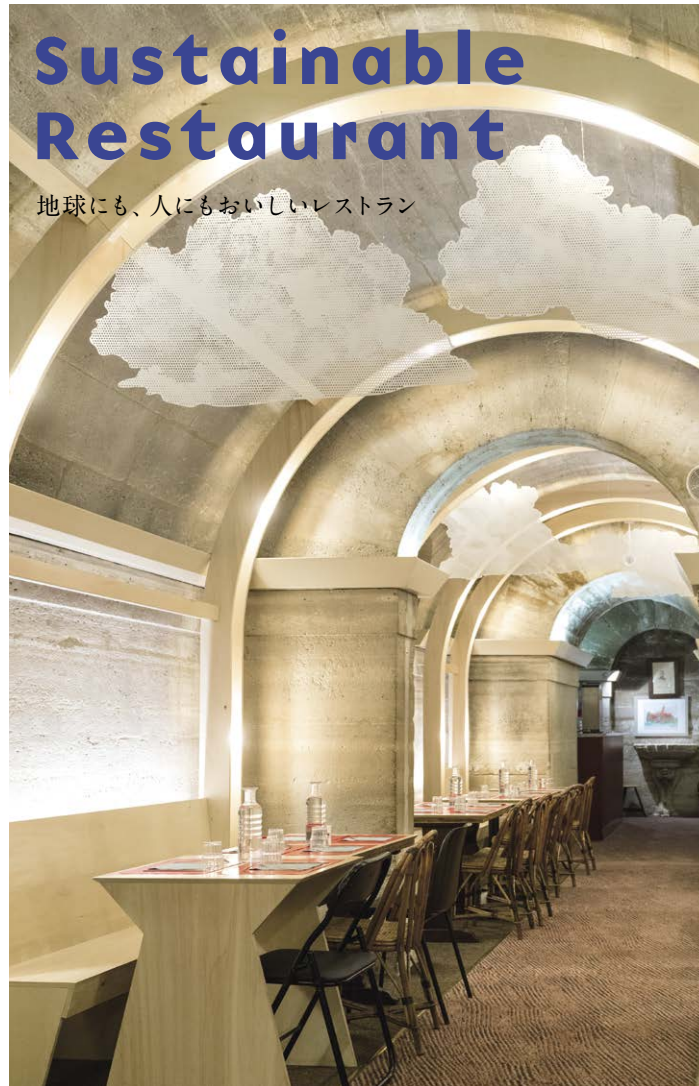
ジョージ・インは、16世紀後半には既に馬車宿として営業をしていた記録があり、当時はそこで巡礼者や船乗りたちが酒を飲み、大いに語り合った。落ち着きと趣があり、独特の時間のヴェールをまとっている。長い年月を超えてきた場所だけが持つ、気品ある空気だ。現在の建物の一部は1676年に再建されたもので、1930年代からはナショナル・トラストが運営・管理を行っている歴史的遺産でもある。ロンドンに現存する唯一の回廊つきの馬車宿であり、かつて駅でもあったジョージ・インでは、バルコニーで芝居も行われていたという。馬車宿の面影が色濃く、格子窓や木製の梁で小さく区切られて、それぞれの部屋でビールを堪能できるし、夏場は、広いテラスが快適なビアガーデンにもなる。

クラフトビールとスコッチエッグ、フィッシュアンドチップスを頼む。きつと、スクルージ爺さんもここでビールを飲んだはずだ。さりげない日常が、続くこと。400年の時を超えるパブが教えてくれるサステナビリティは、ビールの泡よりは、きつと長く、続く。



Sustainable Restaurant

地球にも、人にもおいしいレストラン



(写真上) カフェを担当するマダム・リリ。マダム・リリは週に2回、ボランティアとして通っているベテランスタッフ。以前は家にもりきりだったが、通い始めてからは心身ともに元気になったという。ボランティアたちにとっても、Foyer de la Madeleine は大切な社会との接点となっている



Amanda ESTINVIL
アマンダ・エスタンヴィル
アシスタント・ディレクター

Foyer de la MADELEINE

住所：14, rue de Surène 75008 Paris (マドレーヌ寺院正面右側に入口がある)
交通：メトロ8・12・14号線 Madeleine 駅
定休日：土曜日・日曜日 営業時間：11:45～14:00
<https://www.foyerdelamadeleine.fr/>



パリ観光の際、マドレーヌ寺院を訪れたことのある人は多いだろう。世界遺産にも登録されている観光名所の一つだ。では、その成り立ちはご存知だろうか。1844年、創建2年目のマドレーヌ寺院は、貧困に苦しむ市民に衣服や食料を配給する場所だった。さらに19世紀から20世紀にかけては、モードの仕事に従事する人々、特に外食する経済的余裕のない女性や若者が集まり持ち寄り弁当を食べる場となり、1968年の五月革命の際にも市民の食事場所として開放された。

マドレーヌ寺院は、どんな時でも誰もがゆっくりと食事を取れる空間を、パリ中心地に創り出してきた。その精神を現在も引き継いでいるのが、隣接するレストラン Foyer de la Madeleine (フォワイエ・ドゥ・ラ・マドレーヌ) だ。「私たちの理念は“Convivialité et Mixité (共生と多様性)”。老若男女、貧富の隔てなく、誰もが同じテーブルについて同じ食事をする場を目指しています」アシスタント・ディレクターの Amanda (アマンダ) さんは、そう言って明るい笑顔を見せてくれた。

去年創設50年を迎えた Foyer de la Madeleine は、主にボランティアのスタッフによって運営されている。提供される料理は、気取らないフランスの家庭料理。前菜2品、メイン2品から選ぶことができ、さらにデザートがチーズがつく。飲み物は別料金だが、ワインも用意されているあたりは、さすがにパリのレストランだ。この充実したメニューを16€(子どもは8€)で食べられるとあって、オープン前には行列ができるほどの人気を博している。

「生活保護を受けている人、ほかにも食事を必要としている人々には、同じメニューを1€で提供しています。一般の人と同じテーブルにつき同じサービスを受け、そして会話をしてもらうことで、社会に溶け込む機会をつくっているの」とアマンダさん。毎年1回、レストランを運営するアソシエーションとすべてのボランティアが集まり、Foyer de la Madeleine をさらに良くするためのミーティングが開かれる。2013年には近くの5つ星レストラン Hotel de Crillon からの寄付を受け、障がい者も受け入れられるよう改装工事を行った。

17世紀から現在、さらに未来へと、変わらぬ精神を受け継ぎ進化していく Foyer de la Madeleine で、パリ市民とともにゆっくりと食事を楽しんでみよう。



メインのチリコンカルネ ライス&キャロット添え。さらに前菜とデザートがつく

DORÉNAVANT

ドレナヴァン パリ通信

Vol.6 フランス発 BIO コスメ事情

新興 BIO ブランドが続々登場

スキンケアやメイク用品の分野でも BIO 人気が決まってきた。スーパーやドラッグストアのコスメ売り場にも「BIO」「ECOCERT」といった表記がパッケージに印刷されたオーガニックコスメの比重がどんどん増えている。それも老舗オーガニックブランドだけでなく、あまり馴染みのないポップなパッケージの新製品が多く並ぶようになり、価格帯も様々だ。シリコンやパラベンなど石油由来の合成成分より自然派コスメの方がなんとなく安心だし、未来の子供達のために地球の環境問題にも気になると、乾燥に小じわ、シミなど肌の悩みも切実。しかも財布に厳しくない良質な製品はないものか…? そんなわがままな希望と好奇心から、いくつかの新 BIO コスメにトライしてみた。そもそも BIO コスメの定義は? という点、認知度が高いのはフランス発の認定機関「Ecocert」。その中でも「Cosmébio」として認められるには、原材料の95%以上が天然原料で、そのうち95%以上がオーガニック原料であり、かつ製造工程やパッケージまで環境に配慮していないといけない。また動物実験なしのクルーエルティフリーであることも必須。コラーゲンやスクワラン、ミツロウも含めた動物性原料を一切使用しないヴィーガンコスメも存在する。

全国展開で躍進中の BIO コスメ



Avril は、大手スーパーの化粧品売り場担当だったアレクシス・デレム氏が2012年に北フランスで創立したローコストの BIO コスメ。現在パリ市内はレアールとマレ地区の2店舗、そしてフランス全国に計16軒の路面店を展開している。ブランドロゴが太字で入ったシンプルなパッケージで、スキンケアラインにメイクアップアイテム、エッセンシャルオイルやメンズコスメなど200品目以上のオリジナル製品を販売。何より驚くのは、化粧水にクリームや美容液、ファンデーションに口紅、マスカラまで7~8€と、ほとんどの商

品が10€以下というその安さだ。低価格の秘訣は、以下の通り。
—無駄なパッケージを省いてシンプルなデザインに統一し、再生紙を使用
—イメージ広告にモデルやセレブを起用せず、ブログや口コミを活用する
—お試し用サンプル品は製造しない
—紙のレシートは印刷しない
と、無駄なコストは徹底して削減。質実剛健(?)な経営方針ながら、メーク系コスメの方は口紅やアイシャドウ、ネイルなどの色味やパール使いもなかなかセンスが良い。BIOなのにナチュラル系だけでなく、モード系の強めのメークでも活躍しそうなラインアップだ。

クリーン・ビューティの時代へ



またパッケージ部分までエコロジカルな素材にこだわり、ファンデーション、パウダーなどのベースメークで定評が高いのが Zao Make-Up。こちらも2012年、4人のフランス人によって設立された。アジア製の竹をパッケージと原材料にも活用し、100%自然由来の BIO 製品はすべてレフィル式で入れ替え可能になっているのも売りだ。クリーミーなコンパクトファンデ「fond de teint compact」は全14色で26.90€。カバー力が高く、それでいて植物成分がベースなので肌の負担はほとんどないが、オーガニックならではの独特の濃厚なテクスチャーは、付け方に少し工夫と慣れが必要かもしれない。ちなみに、ほとんど保湿クリームのようなこのベースメークをオフする際には、オーガニックコットンの布パッド(15枚入り)キット24.90€/Les Tendances d'Emma)にクレンジングウォーターを浸して拭き取り、洗濯機で洗って再利用しています。

ところで、BIOのスキンケア製品が一般のメーカーよりも本当に肌に良いのかどうかについては意見が分かれています。有効成分が凝縮された精油などは、アレルギー反応のリスクがあり5%以上配合することができない、といった制限もあり、即効性のあるアイテムを製造するには非 BIO

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集まっています。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!

成分が不可欠という専門家も。某自然派コスメブランド創始者は「植物性の有効成分を配合するために必須の防腐剤が含まれるだけで、たとえ肌に有害でなくても Ecocert の認証を取得できない」とも証言している。それでも「Clean Beauty」というカテゴリーが世界の美容市場に浸透し、原材料から流通までトレーサビリティを追求したエコ意識の高さが支持されるようになってきている現在。クラランスやロレアルといった大手メーカーも新規の BIO ラインを開発、商品化するなど、この時代の流れに抗うことは難しくなっている。消費者のお財布にも地球環境にも優しい、「意識高く品質も高く、価格は安い」新世代の BIO コスメの台頭には、これからも大いに期待していきたい。



DATA

- Avril**
<https://www.avril-beaute.fr>
- Zao Make-Up**
<https://zaomakeup.com/fr>
- Les Tendances d'Emma**
<https://www.tendances-emma.fr>

Profil

タナカアツコ

2003年よりパリ在住、フリーランスのライター、コーディネーター業に携わる。仏政府の年金改革案を受けて昨年12月から始まった交通ストで、最寄りのメトロが1ヶ月以上封鎖に。外に出る時は間引き運転で超満員のバスに押しつぶされながら乗るか、寒空の下をひたすらウォーキング。デモはともかくストはそろそろ終わってほしい!

Table listing French language schools and cafes across various Japanese prefectures including Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, Kansai, and Kyushu. Each entry includes the location, school/brand name, and contact information.