

Noisette Press

Numéro 59

カワイイだけじゃないパリを知りたい方に贈る、
パリブロガーによるフリーペーパー
<http://www.noisette-paris.net/>



Parisien 突撃 Interview



日本人もあまり知らない茶道 「煎茶道」に邁進するパリジャン

みなさんは「煎茶道」を知っていますか？ 普通、茶道というと抹茶を想像しますが、抹茶のように粉を使用せず、葉茶（玉露など）を煎じ出す茶道です。ユルポーさんがパリの代表を務める小笠原流煎茶道もその一流派。パリの地で煎茶と向き合うユルポーさんに、煎茶道について聞いてみました。(構成 加藤亨延)



大学院の研究をきっかけに 愛好家から茶道の世界へ

煎茶道とは何ですか？

茶の湯は室町時代に村田珠光を開祖として始まりましたが、煎茶道はその後、江戸時代中期から末期にかけて文人・墨客の間で盛んになった茶道です。中国から茶器なども入り、一般の愛好者が増えました。

なぜユルポーさんは煎茶道を？

日本茶に限らず、中国茶、紅茶など、もともとお茶を飲むことは好きでした。しかし、「茶道」といったようなお茶の飲み方の作法にはあまり興味を持っていませんでした。

それがどうして？

大学院で「江戸時代における茶の農業史・製茶技術」をテーマに論文を書いたのですが、そのときに煎茶の中興の祖となった売茶翁という

人を調べたのがきっかけです。そして煎茶道というものを体験したいと思い、大阪大学留学中に稽古できるところを探して出会ったのが小笠原流煎茶道でした。今はフランスにいるため、1年に1カ月日本に滞在し、集中的に稽古をつけてもらっています。

家で普段お茶を淹れるときも常に小笠原流の作法ですか？

いえ、普通にお茶を淹れています(笑)。ちなみに小笠原流煎茶道では、煎茶、ほうじ茶、香煎茶(梅シソやサクラなど香りあるお茶)を扱います。



中国で消えた伝統が残る 日本の煎茶道

フランスで煎茶道はどれくらい広がっていますか？

2017年に支部が正式に発足したばかりなので、まだまだこれからですね。日本でもそうですが、「茶道」から抹茶道はイメージできて、煎茶道を知る人はかなり少ないのが現状です。小笠原流の海外支部は、ロサンゼルスにもありますが中国に多くあります。中国にもお茶の作法がある中、日本の煎茶道のどこに中国の人は惹かれるのでしょうか？

中国のお茶の歴史は日本より長く、茶道も中国から入ってきました。しかし、日本の茶道にはその形が残っているのに対し、元の中国からは消えてしまいました。自



クリスマスシーズンの
ギャラリー・ラファイエットのショーウィンドウ。

長谷 鮎美

東京で化粧品会社のカメラマンとして勤務後、独立。
2010年よりパリ在住。雑誌・ウェブ等の場で活動中。

● photographer Ayumi Hase のにつき
<http://ayumihase.jugem.jp/>

分違がかって持っていた文化が残っていると
ころに、中国の人は惹かれるのではないでしょ
うか。

フランスでデモンストレーションやお茶会をす
る際に、日仏では教え方にも違いは出てきます
よね？

日本人の場合、今まで茶道に触れてこなかっ
た人でも、同じ文化を共有する分だけ所作への
理解は早いです。フランス人を相手に教える時
きは、頭を下げるといった挨拶の仕方など、日
本人なら日本文化の中で自然と身につけている
ことから教えなければなりません。また、なぜ
それをしなければいけないのかという理由も伝
える必要があります。

今後はフランスでどのような活動をしていき
たいですか？

支部を立ち上げた年以前からも、小笠原流の
家元や家元嗣を招いたデモンストレーションを
パリやリヨンで行ってきました。今後も、お茶
会や講演会などを通して小笠原流煎茶道の認知
度を上げる機会を作っていけたらと思っています。
煎茶道という茶道があるということ、より
多くの人に知ってもらいたいです。



今月のお客さま **ギョーム・ユルポーさん**



Charlotte

まるで、専門店の味わい。



C'est vrai?! マジで?! 日本文学

セウレ

パリジャン翻訳家レミの
ここがビックリ

ベルばらに描かれていない王様の秘密

移民の多いフランスでは、歴史の教え方が最もセンシティブなテーマである。自分の先祖が植民地だった国に生まれた人が少なくないという背景に、世界史はともかく、フランス史をどうやって教えれば皆がこころよく勉強できるのか。先生たちを苛ませる課題である。

イギリス軍を追い払ったジャンヌダルクの話はまだマシだといえ、大昔にイスラム教徒を破ったカール・マルテルの話に触れる時は、言葉を

慎重に選ばないとムスリムのいるクラスの中にトラブルが起こり得るのだ。

それ以前にアフリカ出身の人はヨーロッパ中心主義にうんざりし、アフリカの歴史を摘要に入れるように政府に働きかけているので、一体何を、そしてどのようなアプローチで勉強すればいいのか、今度は生徒たちの方が戸惑ってきている。

この緊張した空気を少しでも和らげるべく、ここは是非『Les dessous croustillants de l'Histoire de France(フランス史を下ネタで学ぼう)』という一冊をレコメンドしたいと思う。革命家の性癖やナポレオンの浮気性の他に、偉大なる人物の知ら

れてない逸話が豊富に集められ、おかげで新鮮な視点から歴史に触れることができる。

たとえば、ルイ16世はマリー・アントワネットと夜の営みをエンジョイしなかったのは有名な話だが、その原因は包茎だとわかるという考えさせられる。手術を受けていれば、リア充の王様になっていたかもしれない。もしかして革命も起こらなかったかもしれない。でも自分の血を少し流せなかったせいで、国民の血を流してしまった。歴史は恐ろしい。そして何より歴史は楽しい。

『Les dessous croustillants de l'Histoire de France』
Alain Dag'Naud / 著 Larousse 社



ちはるのゴキゲン?! Parisピーポー!

パリで集って何してる?)))

なにい!?!秋にもバカンス!?

2ヶ月の夏のバカンスが終わったばかりなのに、2週間の秋バカンス(10月末~11月初め)が到来。フランスの子どもたちは本当にバカンスだらけ! わが家は、数日間、ブルゴーニュ地方へ遊びに行ってきました。

宿泊したのはシャンプ・ドット。一般家庭のゲストルームを宿泊者に提供してくれるシステムで、たいがい朝食込みとなっています。別料金になりますが、昼や晩の食事を出してくれるところもあります。わが家を選んだシャンプ・ドットは3部屋あり、滞在中は満室。全室が晩ごはんをお願いしていたので、みんなでわいわいと大きなテーブルを囲んで食事をしました。



手づくりジャムが並ぶ、充実の朝食。

自家栽培の野菜、地元の食材をふんだんに使った家庭料理は、そりゃ最高! おいしくいただきながらいろいろ話をしてるうちに、みんなすっかり仲良しです。オーナーご夫妻や宿泊客の皆さんと、食後も延々とおしゃべりが止まらず(笑)。こういうアットホームな雰囲気、とても私好み! 子どもたちもたくさん遊んでもらって大喜びで、共用スペースのリビングと宿泊部屋を自由に行き来して終日ラックスでした。

朝食には手作りパンとともに手づくりジャムがたくさん並び、ヨーグルトだって自家製です。何もかもがおいしくてつつい食べ過ぎてしまい、実に危険(笑)! 観光もしたし、家庭的な滞在ができるシャンプ・ドットそのものが満喫したし、充実した旅になりました。温かいシャンプ・ドット滞在にハマってしまいそうなわが家です。

ちはる

関西出身、2003年よりフランス在住。超年下パートナー、娘、息子との4人家族。パリを拠点にいろいろ楽しく活動中。

● Coucou mes amis - フランス便利 -
http://blog.livedoor.jp/bon_appetit1/

大好評発売中!

英語だって日本語みたいに楽しくしゃべりたい

リアルライフ英会話 for Women

TAS & コンサルティング
<http://www.jp-tas.com>

INSTITUT FRANÇAIS

フランス語講座
文化イベント
図書室
映画館
ラ・プラスリー

Langue et culture françaises depuis 1952

フランス政府公式機関
アンスティチュ・フランセ東京
INSTITUT FRANÇAIS DU JAPON - TOKYO
〒162-8415 東京都新宿区市谷船河原町15
☎03-5206-2500 ✉tokyo@institutfrancais.jp
www.institutfrancais.jp/tokyo

IRIS BLANC

アセットプレス
★話題3年連続★

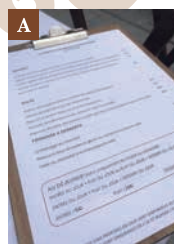
イリスアセットプレスに「アセットプレス発注」を注文すると
5% OFF

パリのパネムーンフォト
ウェディングフォトなら
www.iris-blanc.com

マダム愛の わたくしミシュラン

第60回

2018年大注目スポットに OPENした有名シェフのお店



A ランチメニューは前菜+メイン/メイン+デザートが29ユーロ、前菜+メイン+デザートで41ユーロ。ヤニック・アレノ氏のレストランとしては破格値で頂けます。



B 前菜の鯖のお料理。ふわふわに焼き上げられた鯖は焦げ目まで美味しい〜。ボリュームもあり、大満足の1皿でした。



C メインの鯛料理。ふわふわのクリームソースの中には、肉厚でプリプリの鯛の切り身が入っております。お野菜もたっぷり満足度の高い1皿。

2018年夏、パリに新たなオシャレスポットが生まれました。その名は BEUA PASSAGE。8年の歳月をかけて作り上げられた緑とモダンアート溢れるこちらのパッサージュには、パリの有名巨匠達の美味しいお店が立ち並んでおります。その中の1つ、**パリで今1番注目されているレストラン**と言っても過言ではないのが、ミシュランで数々の星を獲得している天才シェフ、ヤニック・アレノ氏のカジュアルな店「Allenotheque (アレノテーク)」です。

平日のランチメニューは前菜+メイン+デザートで41ユーロ。ワインも1杯6ユーロからと、ヤニック氏のお店としては破格値。そのせいあってか大人気で予約は必須です。

この日はフランスのお魚の日である金曜日だったので、前菜もメインもお魚でした。まず前菜に頂いた鯖がもう涙が出るくらい美味しかった！程よく脂のったサバはふんわりと柔らかく臭みはいっさい無し。少し酸味のあるひよこ豆のビュレと相性抜群。付け合わせの玉ねぎも甘くて、歯ごたえも残っていて焼き加減ばっちり。ああっ幸せ〜。

メインは鯛。付け合わせの赤キャベツとピーツの酸味と甘味が濃厚なクリームソースに合っていて、それが淡白な白身魚を数倍も美味しいものにしておりました。たまりませ

ん〜。
この日は時間がなかったもので、デザートまでたどりつけなかったけれど、次回の楽しみということで退散。絶対にまた来よう！と思えた、そんなお店だったのでした。



今月のハート

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

Allenotheque

住所: 53-57 Rue de Grenelle 75007 Paris (BEAUPASSAGE内)
電話: 01 84 74 21 21
HP: www.allenotheque.fr

マダム愛

東京で知り合った仏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。

- マダム愛の徒然パリ日記
<http://www.paris777.blog.fc2.com/>
- マダム愛の辛口食べ歩き日記
<http://www.parisresto.blog.fc2.com/>

スイーツ ア.ラ.モード!

たまには甘くないのも食べたいの♡

ノエルのプレゼント準備が終われば、次は当日のパーティメニュー準備が始まります!! 美味しいケーキ予約はOKとなればシャンパーニュ片手につまむフィンガーフードも考えなくっちゃ!! と考えている矢先に、美味しいお菓子を見つけ



チーズの味がたっぷり味わえるサブレです。

ちゃいました♡
以前にご紹介したミシェル&オーギュスタンからチーズ味のサブレが登場!! フランス国内では400種類以上のチーズが製造されており、スーパーのチーズコーナーにはチーズがずらり!! 毎日違う

チーズを食べても全部制覇は難しい…。フランスチーズは日本でも人気ですよ♪

こちらのチーズサブレは、ほんのリチーズではなく「ガッツリ」チーズの濃厚さを楽しむことができる大人なお菓子です♡ワインを片手にしながらつまむのにピッタリ!

フランスで塩系のスナックといえばチップスが定番ですが、今年はこのサブレをそっと出してみたいと思います★お土産といえば甘いお菓子が多くなりがち。お酒が好きな方へのお土産としていかがでしょうか〜!?



チーズ売場には、いろんなチーズがずらり。

軽い気持ちでパリに語学留学するも、そのまま居つことに。フランスガイド歴5年、甘いお菓子と一緒に食べる命の人も探し中。
● Instagram アカウント 【OMUSUBI_Food_Paris】

マスクの謎

「何で日本人はマスクをつけるんですか?」。これはおそらく、仕事でフランス人観光客から一番聞かれる質問だ。フランス人は外科医が手術する時に付けるものとしが思わないので、マスクをつけて外を歩く人を見ると違和感を感じて、とても不思議に思っている。中国での公害問題のイメージもあって、日本でも公害を防ぐためにつけていると思っている人もいる。でも確かに、何で日本では一般の人も違和感なくマスクをつけるようになったのだろう。

日本の都市、特に東京は密度が高くて、病気になったら簡単に普及する恐れがあるから、感染しないようにマスクをつける。フランスでは、ピズをするし(挨拶の時にやる頬にキスのこと)、握手するし、日本人より直接人を触ることが多いのにマスクの文化がないね。でも今の日本人は病気だからマスクをつけるわけではなく、いろんな理由がある。たとえば女性が化粧する時間がないときにもつけるよね。これはフランス人にとってはありえない状況!

私もたまに、病気の時にマスクをつけることがある。しかしマスクをつけてみると、顔の三分の二以上が見えなくなってしまふ。大人のマスクは大きすぎるけど、子供用のマスクもいまいちフィットしないので困っている。しかもやっぱり、外国人として外でマスクをつけるのがちょっと恥ずかしい。

日本に来て初めて顔のサイズを認識するようになった。顔が小さいことを数えられないほど言われ続けている。日本に来る前に顔のサイズなんて考えたこともないし、もちろんそれについて何も言われたことがない。国によっていろいろ気にするところは違うよね!



PM2.5 対策のマスクも。



日本には本当にたくさんのマスクがある。

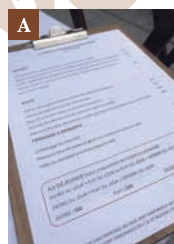


東京でフランス人観光客を案内する仕事を始めたばかりの24歳のフランス人女子。持続可能な社会の実現に向けての活動もする。趣味は編み物とベランダの植物の世話。

マダム愛の わたくしミシュラン

第60回

2018年大注目スポットに OPENした有名シェフのお店



A ランチメニューは前菜+メイン/メイン+デザートが29ユーロ、前菜+メイン+デザートで41ユーロ。ヤニック・アレノ氏のレストランとしては破格値で頂けます。



B 前菜の鯖のお料理。ふわふわに焼き上げられた鯖は焦げ目まで美味しい〜。ボリュームもあり、大満足の1皿でした。



C メインの鯛料理。ふわふわのクリームソースの中には、肉厚でプリプリの鯛の切り身が入っております。お野菜もたっぷり満足度の高い1皿。

2018年夏、パリに新たなオシャレスポットが生まれました。その名は BEUA PASSAGE。8年の歳月をかけて作り上げられた緑とモダンアート溢れるこちらのパッサージュには、パリの有名巨匠達の美味しいお店が立ち並んでおります。その中の1つ、**パリで今1番注目されているレストラン**と言っても過言ではないのが、ミシュランで数々の星を獲得している天才シェフ、ヤニック・アレノ氏のカジュアルな店「Allenotheque (アレノテーク)」です。

平日のランチメニューは前菜+メイン+デザートで41ユーロ。ワインも1杯6ユーロからと、ヤニック氏のお店としては破格値。そのせいあってか大人気で予約は必須です。

この日はフランスのお魚の日である金曜日だったので、前菜もメインもお魚でした。まず前菜に頂いた鯖がもう涙が出るくらい美味しかった！程よく脂のったサバはふんわりと柔らかく臭みはいっさい無し。少し酸味のあるひよこ豆のビュレと相性抜群。付け合わせの玉ねぎも甘くて、歯ごたえも残っていて焼き加減ばっちり。ああっ幸せ〜。

メインは鯛。付け合わせの赤キャベツとピーツの酸味と甘味が濃厚なクリームソースに合っていて、それが淡白な白身魚を数倍も美味しいものにしておりました。たまりませ

ん〜。

この日は時間がなかったもので、デザートまでたどりつけなかったけれど、次回の楽しみということで退散。絶対にまた来よう！と思えた、そんなお店だったのでした。



今月のハート

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

Allenotheque

住所: 53-57 Rue de Grenelle 75007 Paris (BEAUPASSAGE内)
電話: 01 84 74 21 21
HP: www.allenotheque.fr

マダム愛

東京で知り合った仏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。

- マダム愛の徒然パリ日記 <http://www.paris777.blog.fc2.com/>
- マダム愛の辛口食べ歩き日記 <http://www.parisresto.blog.fc2.com/>

スイーツ ア.ラ.モード!

たまには甘くないのも食べたいの♡

ノエルのプレゼント準備が終われば、次は当日のパーティメニュー準備が始まります!! 美味しいケーキ予約はOKとなればシャンパーニュ片手につまむフィンガーフードも考えなくっちゃ!! と考えている矢先に、美味しいお菓子を見つけ



チーズの味がたっぷり味わえるサブレです。

ちゃいました♡
以前にご紹介したミシェル&オーギュスタンからチーズ味のサブレが登場!! フランス国内では400種類以上のチーズが製造されており、スーパーのチーズコーナーにはチーズがずらり!! 毎日違う

チーズを食べても全部制覇は難しい…。フランスチーズは日本でも人気ですよ〜♪

こちらのチーズサブレは、ほんのリチーズではなく「ガッツリ」チーズの濃厚さを楽しむことができる大人なお菓子です♡ワインを片手にしながらつまむのにピッタリ!

フランスで塩系のスナックといえばチップスが定番ですが、今年はこのサブレをそっと出してみたいと思います★お土産といえば甘いお菓子が多くなりがち。お酒が好きな方へのお土産としていかがでしょうか〜!?



チーズ売場には、いろんなチーズがずらり。

軽い気持ちでパリに語学留学するも、そのまま居つことに。フランスガイド歴5年、甘いお菓子と一緒に食べる命の人も探し中。
● Instagram アカウント 【OMUSUBI_Food_Paris】

マスクの謎

「何で日本人はマスクをつけるんですか?」。これはおそらく、仕事でフランス人観光客から一番聞かれる質問だ。フランス人は外科医が手術する時に付けるものとしが思わないので、マスクをつけて外を歩く人を見ると違和感を感じて、とても不思議に思っている。中国での公害問題のイメージもあって、日本でも公害を防ぐためにつけていると思っている人もいる。でも確かに、何で日本では一般の人も違和感なくマスクをつけるようになったのだろう。

日本の都市、特に東京は密度が高くて、病気になったら簡単に普及する恐れがあるから、感染しないようにマスクをつける。

フランスでは、ピズをするし(挨拶の時にやる頬にキスのこと)、握手するし、日本人より直接人を触ることが多いのにマスクの文化がないね。でも今の日本人は病気だからマスクをつけるわけではなく、いろんな理由がある。たとえば女性が化粧する時間がないときにもつけるよね。これはフランス人にとってはありえない状況!

私もたまに、病気の時にマスクをつけることがある。しかしマスクをつけてみると、顔の三分の二以上が見えなくなってしまう。大人のマスクは大きすぎるけど、子供用のマスクもいまいちフィットしないので困っている。しかもやっぱり、外国人として外でマスクをつけるのがちょっと恥ずかしい。

日本に来て初めて顔のサイズを認識するようになった。顔が小さいことを数えられないほど言われ続けている。日本に来る前に顔のサイズなんて考えたこともないし、もちろんそれについて何も言われたことがない。国によっていろいろ気にするところは違うよね!



PM2.5 対策のマスクも。



日本には本当にたくさんのマスクがある。



私、添乗員リラの

私もたまに、病気の時にマスクをつけることがある。しかしマスクをつけてみると、顔の三分の二以上が見えなくなってしまう。大人のマスクは大きすぎるけど、子供用のマスクもいまいちフィットしないので困っている。しかもやっぱり、外国人として外でマスクをつけるのがちょっと恥ずかしい。

日本に来て初めて顔のサイズを認識するようになった。顔が小さいことを数えられないほど言われ続けている。日本に来る前に顔のサイズなんて考えたこともないし、もちろんそれについて何も言われたことがない。国によっていろいろ気にするところは違うよね!

東京でフランス人観光客を案内する仕事を始めたばかりの24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。趣味は編み物とベランダの植物の世話。

吉野亜衣子の 毎日パリで困りました

第60回



パリ症候群を吹っ飛ばせ！
アラサー女・傷だらけの365日戦争

フレンチ幼稚園保護者会の巻

フランスインターナショナル幼稚園に純日本人ながら入ってしまったわが娘。行きたくない、とは言わないけれど、幼稚園で何があったのかまったく話してくれない日々が続きました。そしてお迎えのときに日本人の先生から「今日は日本語で大声で話し続けて怒られました」「今日は給食が食べられなくて大泣きました」とうまくいっていない話を毎日聞かされ、私のほうが参ってきました。

日本語でしゃべっている、というのはもうどうしようもないので、ほっておくことに。じゃあ給食のほうはどうかなるか、とインターネットにアップされている給食のメニューをチェックすると、メインが「ビーフストロガノフ」「アッシュパルマンティエ（ポテトとひき肉のオープン焼き）」「鶏肉のソテー」「ラザニア」など、どれも私の弁当では入る可能性が



←幼稚園の待合にある絵本では、お父さんが女性と濃厚なキスを繰り返しています。

ないメンツばかり。デザートは「マドレーヌ」「エクレア」「ムースショコラ」など、**シャンゼリゼの風が吹くメンバー**です。

食事のほうを食べないとデザートを食べられないというルールらしく、周りがアイスクリームを食べているのに食べられない、と号泣したそうです。可哀そう！早くシャンゼリゼさせてあげたい！

スパゲティが出てくる割合が多い月に1回のイタリアンデー、また月に4回、カレーライスや焼きそば、餃子などが出てくる日本食デー（カレーと餃子は日本食なのか！）は朝から機嫌がよく、すごい勢いで登園します。これがなかったら通ってくれないかもしれません。

そして入園してから1か月ほど経過した頃、「保護者会が行われます」とのメール。説明会のときみたいにまたフランス語だけだったらどうしようかと震えながら学校へ。

教室に入ると担任のフランス人の先生と日本人の先生が立っており、パワーポイントショーを始めました。そして日本人の先生が「みなさん、フランス語は大丈夫ですよ、日本語

訳はやらなくていいですよね」。地獄の大魔王キター!!! のび太君が眼鏡を落としたときみたいな顔でフリーズしていたら、ほかのお母さんが「いえ！通訳をお願いします！」。幸福の王子様がいたよ!! ありがとうございます!!!

スライドの内容は、毎日のクラスでしていることや、1年の行事予定などで、一番時間を割いたのは勉強の話。「お勉強についてこれない子に補習をします」ほ、ほ、捕手？古田？

この幼稚園では言語、体育、芸術、理科、数学を教えており、毎年末にきちんと学習できているかをテストでチェック。**クリアできないと、なんとなんとなんと留年するのだそう**。幼稚園で留年するのはそこまで多くはないので「みなさん安心して下さい」って、何も知らなかったから今絶望のどん底なんですけど！

ちなみに、体育はなわとびとか跳び箱じゃなくてヨガをしているそうです。どおりで、片方の鼻の穴を薬指で押さえて息したりして変だと思ってたんですよ！

吉野亜衣子

ラジオ局を辞め、夫の留学についてパリへ。ソルボンヌ大学にてフランス文化を学び帰国。日仏文化交流のためのNOISETTEを設立。



- NOISETTE 公式ブログ 今日もパリで困ってます！
<http://www.noisette-paris.net/aiko-paris/>
- FM えどがわ (83.4MHz)
『季節は彩りの中で』（木曜AM9:00～11:00）内コーナー『毎日パリで困りました』に隔週で出演中！

ヨーロッパでヒットを飛ばすフランスの歌姫、アヤ・ナカムラって誰？

クリヤンクール市の蚕の市（本当の名称はサン・トゥアンの蚕の市）へ仕入に行った帰り、こんなポスターが貼られているのを見てギョッとしました。アヤ・ナカムラの新アルバム発売。しかも、わざわざ「中村」の漢字が入っています。とうとう日系アーティストの登場かっ！なんて一人でザワついたのですが、次の瞬間スマートフォンで調べてみてガックリ。日本とは何の縁もなかったのです。アヤ・ナカムラはマリ共和国からの移民ファミリーの出身で、パリ郊外のオルネー・ス・ポア育ち。本名はアヤ・ダニオコ。ナカムラは、テレビドラマ『ヒーローズ』でマシ・オカが演じたヒロ・ナカムラから拝借したそうです。今年4月にメジャーリリースされた『Djadja』がプラチナ（最終的にはダイヤモンド）ディスクに。アフリカ諸国やベルギーなどの仏語圏でも発売され、オランダにまで伝播。当地でNo.1ヒットとなり、エディット・ピアフ以来の功績として話題になりました。その『Djadja』は、ボーイフレンドへの辛らつな言葉を連ねた内容となっていて、恋人が彼女のことを「ナカムラ」と呼んでいることがわかります。日本人としては微妙な気分にはさせられますが、ご興味ある方はYouTubeで聴いてみてください。



トモクンの アシコ パリコレ ナンダコレ

トモクン
トモクンという名の45歳。在仏21年。ファッションジャーナリスト（業歴17年）は仮の姿で、本当はただの廃品回収業（業歴5年）。詳しくはブログ「友くんのパリ蚕の市散歩」にて。

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



ノアゼットプレスが パソコン・スマホで読めます！

ノアゼットの公式サイトで会員登録すれば、ノアゼットプレス最新号が毎月自動配信！

<http://www.noisette-paris.net/noisette-press/>

ご感想や配布希望、広告出稿などに関するお問い合わせは

info@noisette-paris.net

までお願いいたします。





Athénée Français

アテネ・フランセ — 2013年に創立100周年を迎えました —
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-1-1
03-3291-3391 <http://www.athenee.jp/>

JR御茶ノ水駅より徒歩7分
または水道橋駅より徒歩6分
東京メトロ神保町駅より徒歩12分

À bientôt!



Noisette Press

Numéro 69

発行元：ノアゼット東京オフィス
〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-12-1 サンパレス新宿603

<http://www.noisette-paris.net/>

タイトル illustrations : Masumi Yamaguchi
編集 : 山本貴也



吉野亜衣子の 毎日パリで困りました

第60回



フレンチ幼稚園保護者会の巻

フランスインターナショナル幼稚園に純日本人ながら入ってしまったわが娘。行きたくない、とは言わないけれど、幼稚園で何があったのかまったく話してくれない日々が続きました。そしてお迎えのときに日本人の先生から「今日は日本語で大声で話し続けて怒られました」「今日は給食が食べられなくて大泣きました」とうまくいっていない話を毎日聞かされ、私のほうが参ってきました。

日本語でしゃべっている、というのはもうどうしようもないので、ほっておくことに。じゃあ給食のほうはどうかなるか、とインターネットにアップされている給食のメニューをチェックすると、メインが「ビーフストロガノフ」「アッシパルマンティエ（ポテトとひき肉のオープン焼き）」「鶏肉のソテー」「ラザニア」など、どれも私の弁当では入る可能性が



←幼稚園の待合にある絵本では、お父さんが女性と濃厚なキスを繰り広げています。

ないメンツばかり。デザートは「マドレーヌ」「エクレア」「ムースショコラ」など、**シャンゼリゼの風が吹くメンバー**です。

食事のほうを食べないとデザートを食べられないというルールらしく、周りがアイスクリームを食べているのに食べられない、と号泣したそうです。可哀そう！早くシャンゼリゼさせてあげたい！

スパゲティが出てくる割合が多い月に1回のイタリアンデー、また月に4回、カレーライスや焼きそば、餃子などが出てくる日本食デー（カレーと餃子は日本食なのか！）は朝から機嫌がよく、すごい勢いで登園します。これがなかったら通ってくれないかもしれません。

そして入園してから1か月ほど経過した頃、「保護者会が行われます」とのメール。説明会のときみたいにまたフランス語だけだったらどうしようかと震えながら学校へ。

教室に入ると担任のフランス人の先生と日本人の先生が立っており、パワポのライドショーを始めました。そして日本人の先生が「みなさん、フランス語は大丈夫ですよ、日本語

訳はやらなくていいですよね」。地獄の大魔王キター!!! のび太君が眼鏡を落としたときみたいな顔でフリーズしていたら、ほかのお母さんが「いえ！通訳をお願いします！」。幸福の王子様がいたよ!! ありがとうございます!!!

スライドの内容は、毎日のクラスでしていることや、1年の行事予定などで、一番時間を割いたのは勉強の話。「お勉強についてこれない子に補習をします」ほ、ほ、捕手？古田？

この幼稚園では言語、体育、芸術、理科、数学を教えており、毎年末にきちんと学習できているかをテストでチェック。**クリアできないと、なんとなんとなんと留年するのだそう**。幼稚園で留年するのはそこまで多くはないので「みなさん安心して下さい」って、何も知らなかったから今絶望のどん底なんですけど！

ちなみに、体育はなわとびとか跳び箱じゃなくてヨガをしているそうです。どおりで、片方の鼻の穴を薬指で押さえて息したりして変だと思ってたんですよ！

吉野亜衣子

ラジオ局を辞め、夫の留学についてパリへ。ソルボンヌ大学にてフランス文化を学び帰国。日仏文化交流のためのNOISETTEを設立。



- NOISETTE 公式ブログ 今日もパリで困ってます!
<http://www.noisette-paris.net/aiko-paris/>
- FM えどがわ (83.4MHz)
『季節は彩りの中で』(木曜AM9:00~11:00)内コーナー『毎日パリで困りました』に隔週で出演中!

ヨーロッパでヒットを飛ばすフランスの歌姫、アヤ・ナカムラって誰？

クリヤンクール市の蚕の市（本当の名称はサン・トゥアンの蚕の市）へ仕入に行った帰り、こんなポスターが貼られているのを見てギョッとしました。アヤ・ナカムラの新アルバム発売。しかも、わざわざ「中村」の漢字が入っています。とうとう日系アーティストの登場かっ！なんて一人でザワついたのですが、次の瞬間スマートフォンで調べてみてガックリ。日本とは何の縁もなかったのです。アヤ・ナカムラはマリ共和国からの移民ファミリーの出身で、パリ郊外のオルネー・ス・ポア育ち。本名はアヤ・ダニオコ。ナカムラは、テレビドラマ『ヒーローズ』でマシ・オカが演じたヒロ・ナカムラから拝借したそうです。今年4月にメジャーリリースされた『Djadja』がプラチナ（最終的にはダイヤモンド）ディスクに。アフリカ諸国やベルギーなどの仏語圏でも発売され、オランダにまで伝播。当地でNo.1ヒットとなり、エディット・ピアフ以来の功績として話題になりました。その『Djadja』は、ボーイフレンドへの辛らつな言葉を連ねた内容となっていて、恋人が彼女のことを「ナカムラ」と呼んでいることがわかります。日本人としては微妙な気分にはさせられますが、ご興味ある方はYouTubeで聴いてみてください。



トモクンの アシコ パリコレ ナンダコレ

トモクン

トモクンという名の45歳。在仏21年。ファッションジャーナリスト（業歴17年）は仮の姿で、本当はただの廃品回収業（業歴5年）。詳しくはブログ「友くんのパリ蚕の市散歩」にて。

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



ノアゼットプレスが パソコン・スマホで読めます!

ノアゼットの公式サイトで会員登録すれば、ノアゼットプレス最新号が毎月自動配信!

<http://www.noisette-paris.net/noisette-press/>

ご感想や配布希望、広告出稿などに関するお問い合わせは

info@noisette-paris.net

までお願いいたします。





Athénée Français

アテネ・フランセ — 2013年に創立100周年を迎えました —
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-1-1
03-3291-3391 <http://www.athenee.jp/>

JR御茶ノ水駅より徒歩7分
または水道橋駅より徒歩6分
東京メトロ神保町駅より徒歩12分

À bientôt!



Noisette Press

Numéro 69

発行元: ノアゼット東京オフィス

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-12-1 サンパレス新宿603

<http://www.noisette-paris.net/>

タイトル illustrations: Masumi Yamaguchi
編集: 山本貴也

