

Mon Nara



Numéro272 Association Franco-Japonaise de Nara 奈良日仏協会 NOV.-DEC. 2015 11-12 月合併号

秋の教養講座 2015 開催—11/23(祝)—

“Baron Satsuma の夢” を追って得た数々の驚嘆

—講師は野島副会長—

恒例の当協会主催の「秋の教養講座」が、去る 11 月 23 日(祝)、放送大学奈良学習センターとの共同主催で開催されました。今回は、奈良女子大学構内の放送大学で講演会が行われ、その後、会場を例年のごとく小西町の「菜宴」に移して懇親会が開催されました。講演会の出席者数は 43 名でした。既報の通り今回は野島正興 副会長に講師をお願いし、テーマは<放送から 29 年、「バロン薩摩の夢を追う」取材回想> として企画しました。



この話は日本人で「パリの蕩尽(とうじん)王」と言われたバロン・薩摩治郎八(1901-1976)の生涯の業績を総覧したNHK徳島の番組の完成にいたる経緯です。野島氏がNHKアナウンサー現役時代に精魂込めて取材したこのドキュメンタリー番組の一部始終を回顧し、あわせてバロン薩摩がパリに残した偉大な記念塔「パリ大学都市日本館」はじめパリ市民との華やかな交流等の逸話が紹介されました。今回の会場では、放送大学の進んだ視聴覚メディアを駆使して、非常に解りやすい講演会となりました。

薩摩の数々の目覚ましい文化活動や華麗な交流は、現在のパリの日本人の日常とは余りにかけ離れたもので、あたかも「お伽噺」を聞くが如き印象を受けましたが、放映されたフィルムの中には懐かしい著名人の名も幾つかあって驚きの連続でもありました。一連の番組制作にあたって野島氏が収集した資料は膨大な量に達しますが、薩摩が最終的に目指したものは何であったのか? これこそが今回の講演の結論でもあったのです。それが決して「未来への投資」とか「日本の国際的発展」であったはずはありません。強いて言えば潤沢な資金を「東西文化の相互理解促進」ないし「生活文化と芸術の一致」に

使って「見返りを求めない精神」にあったようです。なお、講演に先立つ会長挨拶の中で、11月13日にパリで起きたテロ事件に関し、犠牲者とその家族への哀悼の意の表明と、パリの街に一日も早く平和が戻ることを祈念するとの言葉がありました。また、講演に伴う資料の朗読は森井桂子会員が担当しました。(中浦東洋司)



会場を菜宴に移して開かれた懇親会には、会員有志はじめ、講演者の野島副会長を慕うすばらしいメンバーが参加して下さいました。NHKの後輩アナウンサー、茶道裏千家の方、バイオリニスト等々。食卓を囲んで話が太いに盛り上がり、講演会での質疑応答の続き・復習の機会ともなりました。お酒の勢いも手伝って、「サルトルは嫌いだけど、それでも入会出来ますか?」「三野会長はカミュの権威、評判はきいています!」「次回はバイオリンを弾いて下さる?」等、余談にも花が咲きました。ワインを味わいつつ、久保田シェフのオードブル、野菜サラダ、チーズたっぷりのピザなどが、いいハーモニーを奏でてくれました。会もたけなわ、総勢 21 名が、そこここでおしゃべりを楽しみ、時間は 19 時をとくに過ぎてまだまだ話足りないといった様子でしたが、いったんお開きとなりました。(井田眞弓)



「奈良日仏協会」の郵便物の宛先とメールアドレス変更のお知らせ

2016 年 1 月 1 日より、当協会の郵便物宛先を、これまでの「奈良中央郵便局 郵便私書箱 30 号」から「**野菜ダイニング菜宴**」(〒630-8226 奈良市小西町 19 マリアテラスビル 2F) に変更し、当協会のメールアドレスを afjn_info@kcen.jp から、nara.afj@gmail.com に変更致します。登録変更等どうかよろしくお願い致します。なお、当協会メールアドレスの変更に伴い、会員メーリングリストをあらたに作成することにしました。会員名簿に記載されているアドレスに変更のある方は、すみやかにご連絡お願い致します。(奈良日仏協会事務局)

フランス文学の庭から <42>

三野博司（会長）

名句の花束

C'est à vous d'en sortir. 出ていくのはおまえだ。(1)
(モリエール『タルチュフ』1664年)

この3月で奈良女子大学を定年退職し、4月から同大学キャンパス内にある放送大学奈良学習センターに勤務しています。各都道府県にある学習センターの所長は、事務長の補佐を得てセンターの管理運営を請け負いますが、同時に放送大学特任教授でもあるので、管理職と研究職を兼ねています。研究のほうはこれまでと変わりませんが、所長の仕事は、大学での文学部長の仕事などとはずいぶん違うという感じでした。が、それも半年で慣れました。

強く実感したのは、奈良には勉強熱心な高齢者の人が多い、ということです。実際、奈良学習センターに所属している学生の年齢分布では、65歳以上の割合が全国平均を上回っています。そして、学習センターの周辺人口を調査してみると、奈良では10万人以上の都市はわずか4市（奈良市、橿原市、生駒市、大和郡山市）しかありませんが、これよりはるかに大きな人口の都市を多く抱えるセンターは全国にいくつもあります。ところが、奈良学習センターの学生数は、地域人口比から見るとかなり高率です。競合する文化教室などが少ないとか、奈良には遊ぶところがないので勉強するしかないとか、いろいろ理由は考えられるかもしれませんが、やはり奈良の人は勉強熱心で、生涯学習熱が高いのだと思います。

奈良学習センターでは、「フランス文学の名作を楽しむ」と題した「所長ゼミ」を月に一回開いています。「名句の花束」のゼミ版みたいなものですが、Mon Naraの読者は大半がフランス通の人たちであるのに対して、このゼミの受講生のほうは、これまでフランスにも、文学にも縁がなかったけれど、とにかくさまざまな新しいことを学びたいという学習意欲を持つ人たちが多くいます。4月に着任して、5月が第一回目の所長ゼミでした。モリエールの『タルチュフ』を取り上げましたが、理由は単純で、大学で担当していたフランス文学史の講義でも、やはり毎年4月にモリエールから始めていたからです。劇作家とその時代について簡単に解説したあと、『タルチュフ』のあらすじを話して、コメディ・フランセーズの舞台（日本語字幕付き）を見せました。

まったく偶然の一致なのですが、1月のフランス・アラカルトで、奈良女子大学名誉教授の山本邦彦先生が『タルチュフ』について講演されることになりました。芝居を語れば余人の追随を許さない専門家の奥深い話をぜひお聞きください。というわけで、ここでは簡単に名句を解説するにとどめます。「名句の花束」第13回（2011年1-2月号）でラシーヌを取り上げたとき、彼がモリエール一座の名花であった女優マルキーズ・デュ・パルクを引き抜いて自作『アンドロマック』（1667年）に抜擢したため、モリエールの恨みを買ったことに触れました。その3年前の1664年、当時国王ルイ14世はヴェルサイユ宮殿建設中でしたが、その一部完成を祝う大祭典「極楽島の歓楽」の6日目の出し物として『タルチュフ』が上演されたのです。



修辞学で *antonomase* と呼ばれている技法があります。「換称」あるいは「代称」と訳されていますが、固有名詞を普通名詞として使う、あるいはその逆の方法です。たとえば、ラスチニャック（バルザック『ゴリオ爺さん』などの登場人物）といえは「野心家」を意味し、コゼット（ユゴー『レ・ミゼラブル』のヒロイン）といえは不幸な女の子を指します。いくつもの「典型」を生み出したモリエールの戯曲では、アルパゴンと言えは「吝嗇家」、ドン・ジュアンと言えは「猟色家」ですが、なんといっても有名なのはタルチュフ＝「偽善者」でしょう。だまされるオルゴンは確かに愚かで滑稽に見えますが、他方でタルチュフの徹底した偽善者ぶりは、これだけみごとならだまされるのもむべなるかな、と思わせるほどです。

(以下次号)

トゥールに語学留学

佐々木 幸代 (ささき さちよ)

8月に3週間トゥールに語学留学に行きました。滞在はホームステイで、過去に2回留学していますが、これまでのステイ先のマダムは離婚をされている方でした。今回は初めてご夫婦で、お子さんも結婚して独立、お孫さんまでいらっしゃる家庭でした。両方の家族のあり方を感じる事が出来良い経験になりました。学校はトゥーレーヌ学院という所で学びました。毎日沢山の宿題が出るしっかりしたクラスでした。

さて、私が滞在にホームステイを選ぶのは、フランスの食に対してのリスペクトがあるからです。その家庭ごとに食は違いますが、マダムが作ってくださる晩ご飯が楽しみなのです。今回は、アペリティフから始まり、前菜、メイン、フロマージュ、デザートフルコースを殆ど毎晩出してくださいました。アペ

リティフは初めての経験でパレルモというノンアルコールの飲み物か、オレンジジュースを飲みながら会話をかわし、落花生とオリーブを頂きました。そしてテーブルを変えて、前菜から頂きました。印象に残っているのは、蒸したエビをバターで頂くことでした。びっくりでしたが皆を真似て、私も食べてみると、ぴったりのマリージュでした。バターはカルフルのものだったけれども、美味しいことにも驚きました。メインは肉料理が多かったのですが、毎晩部位の違った肉を頂きました。フランスで良いと思うのは、この様な色んな部位の肉が普通に日常で手に入ることです。日本ではビストロで食されるような晩ご飯が毎晩自宅で簡単に調理して頂けます。ビオ(有機)野菜も高い値段ではありません。果物の種類が豊富でとても美味しいです。日本では高価なフロマージュも日常的にスーパーで廉価に手に入ります。一つの家庭の食卓からフランスの食文化の豊かさを感じずにはられません。デザートもマダムお手製のタルトやショコラムースなど当たり前の様に出てきて、聞いてみると、日本で売られている冷凍パイシートならぬ冷蔵タルトシートがあって、それをタルト型に敷いて果物をのせてあとはオーブンにお任せとのことで、マダムは手慣れたものでした。後は食べる前にお砂糖をたっぷりかけるだけです。一度、デザートにビオのベリーが出されたときの事、何と蟻が沢山出てきて、一緒にステイしていたイギリス人の学生さんがびっくりしていました。私も驚きましたが、マダムはビオだからよ、と余り気にもしていませんでした。

そろそろ私も学生寮等で滞在し自分でマルシェに足を運び、自由にするのも悪くないとも思い、向こうで知り合う一人で滞在している日本人留学生で、年齢の近い女性達からも一人の利点を耳にするのですが、フランスへ赴き、その国と地域の一番身近な文化の入り口は、やはり家庭にある様な気がします。ホームステイには当たり外れもあり、自分でそれを選べない事実もあるのですが、来年もまたホームステイを選んでいるかもしれません。



アンボワーズ城とロワール川



トゥールの市庁舎



「フランス料理教室 Salon Le Nord」開講のお知らせ

★ベーシックなフランス家庭料理から本格

フランス料理まで、わかりやすさをモットーに、丁寧に解説・実演いたします。そのお料理はランチとして召し上がいただけます。フランス料理は難しいものばかりではありません。材料の下処理や道具の使い方や綺麗な盛り付けが、意外と美味しい料理のコツだったりします。ゆっくりと楽しくシェフと会話しながら進めていきましょう！

★開講日 毎月第3水曜日(2016年1月20日より) ★時間 11:00~13:00 ★場所 ビストロルノール(生駒市松見台)

★受講料 一般3500円、会員3300円 ★毎回2~3品の料理を用意します。家庭でつくりやすい分量のレシピを渡します。★筆記用具をご持参ください。★毎回、完結型ですので、ご都合のよい月だけご参加いただけます。★ビストロルノールの店頭またはお電話にて予約を受けたまわります。Tel. 0743-75-9555



ガイドクラブ「浄瑠璃寺散策」(10/10) 参加報告

Mon Nara でガイドクラブが再び始まるとのお知らせを見て、すぐに参加申し込みしてしまいました。何年か前、最初のガイドクラブにおいて、フランス語圏の方々と奈良の観光地へ行くことが、たびたびありましたが、お世話されていた方が奈良の地を離れられたので、ガイドクラブも自然に消滅してしまいました。その後もずっと日仏協会の会員ではありましたが、足が遠のいていました。

今回、浄瑠璃寺の勉強会は欠席しましたが、テキストを送っていただいていた。このテキストは本当に素晴らしいもので、フランス語と日本語の解説が詳しく、とても興味深いものでした。浄瑠璃寺散策の当日、近鉄奈良駅の約束の時間におそろおそろまいりましたが、懐かしい方々もいらして、ほっといたしました。そしてバスに乗り込み浄瑠璃寺に向かいました。メンバーは会員の方々、会員のご友人のフランス人ミカエルさん、ピエール・レニエ先生、浅井先生です。お寺には国宝の塔の中の薬師如来坐像、浄土式庭園、そして九体の阿弥陀如来坐像（国宝）が鎮座する本堂など、レニエ先生の説明で、わかりやすく興味深く理解することができました。本堂の中では、浄瑠璃寺の副住職さまのお話をお聞きすることもできました。その後、お寺のそばのお茶屋さんでお菓子・お茶をいただき、再びバスで奈良駅まで戻りました。ひとつのお寺に的をしぼってゆっくりと過ごし、本当に楽しい有意義な時間を過ごすことができました。次回もぜひ参加したいと、強く思いました。



(松本サナエ)



En 2010, je suis venu pour la première fois au Japon. Ce fut un véritable "coup de foudre", je suis tombé amoureux de votre pays. Depuis 5 ans, j'y reviens régulièrement et j'en ai profité pour visiter beaucoup de régions et de villes. Ma région préférée est le KANSAI. C'est une région très riche culturellement, économiquement et socialement. Cette région avec ses villes comme OSAKA, KYOTO, NARA et KOBE représente à merveille le contraste entre la culture traditionnelle et le modernisme du Japon qui coexistent parfaitement en symbiose. En me promenant je voyage dans le temps : passé, présent et futur. Personnellement, la plus grande richesse du Japon est l'accueil des gens. La générosité des japonais est exceptionnelle. J'ai une chance exceptionnelle d'avoir des amis merveilleux avec qui je puisse partager des moments inoubliables.

Cette année, j'ai pu être présenté aux membres de l'association Franco-Japonaise de Nara. Vous m'avez réservé un très bon accueil. J'ai apprécié d'avoir échangé sur nos deux régions et d'avoir pu parler un peu de ma Lorraine natale. Nous avons également visité le temple JÔRURI-JI dans la préfecture de KYOTO. L'architecture se confondant dans la nature était très beau. Ce fut une très belle journée. Je remercie tout le monde. Au final, malgré la distance entre le Japon et la France, nos deux pays partagent de nombreuses passions et valeurs communes dont : "LA LIBERTE, L'EGALITE ET LA FRATERNITE !" Vivement l'année prochaine !!!

2010 年に初めて日本に訪れ、「一目ぼれ」でこの国に恋してしまいました。以来、毎年のように戻ってきては、様々な地方や町を訪れていますが、私の好きなのは関西地方です。大阪・京都・奈良・神戸は、日本の伝統文化と近代性が見事に共生していて、素晴らしいコントラストをみせています。私は土地を巡りつつ、過去・現在・未来の時間の旅をしています。自分としては、日本のもっとも豊かなところは人々のもてなしだと思います。私はとても運がよくて、かけがえのない友人を得て、忘れがたい時間を過ごしています。

今年は奈良日仏協会の会員の方たちと一緒できました。私を歓迎してくださり、私たちの二つの地方の交流をし、私の生まれ故郷のロレーヌ地方について少し話すことができ、とてもよかったです。みんなで京都府にある浄瑠璃寺を訪れました。自然の中に溶け込んでいる建築は、たいへん美しかったです。本当に楽しい一日でした。皆様に感謝しています。日本とフランスとの距離にも関わらず、私たち二つの国はたくさんの情熱や価値観を共有しています。それは、「自由、平等、友愛！」。来年が待ち遠しいです！！ (Michael Cornu ミカエル・コルニュ)

9 月の勉強会は参加できず、10 月の「フィールドワーク」のみの参加でしたが、周到に準備された資料、現地でのレニエさんの丁寧な解説、副住職様のご説明等で、浄瑠璃寺やフランス語表現についての認識を深めることができ、充実した半日を過ごさせて頂きました。浄瑠璃寺は、奈良市内から 30 分余りの近さですが、あまり観光化されていないことも、今回の活動には好都合だったのでしょう。本堂の見学や茶店での休憩等、私達一行 (15 名) のみというひと時もあり、参加者同士の親睦も知らず知らずのうちに図れていたように思いました。

(中辻純子)



Nos amis francophones à Nara (4) シルヴァン・シャボールさん

ずっと都会に住んでいたせいか、田舎に住みたいと長年思っていました。フランスにいる時には、そうした機会もなくパリ周辺にとどまっていた。日本に住むことを決めてすでに4年になりますが、こんどはその機会を逸しませんでした。妻と私の二人とも自分たちの街を離れて、室生にやってきました。こちらは山が美しく、私たちは毎日その魅力を楽しんでいます。隣人の方たちはとても感じがよく、いつも相手してくれます。共同性の考え方はとても大切で、私が都会で知っていたものとはまったく比較になりません。



フランスでは保険の仕事をしていましたが、日本に来るという大きな変化に続いて、転職を決断しました。こうした考えは、ここ数年フランスではよくみられ、多くのサラリーマンが仕事をやめて、それまでとは全く違う新しい仕事を始めることを決意しています。私もまた、料理とブルターニュという私の二つの大きな情熱に従って、この道を歩むことにしました。私は若い頃からずっと、家族や友人のために美味しい料理を作ることに大きな喜びを感じ、自分の仕事にしないまでも、料理をしたいと思っていました。そしてブルターニュとその伝説や歴史が大好きです。この二つを結びつけて、日本ではあまり知られていないブルターニュのガレット料理を発見してもらおうとしています。そば粉をベースにしたクレープ（お菓子のガレット・デ・ロワや、バター風味クッキーのガレットと混同されませんよう）のことで、コンセプトはお好み焼きに近いものです。このガレットは、各自の好みに応じてチーズ・ハム・卵・きのこ等が、加えられます。私たちは「メリメロ」(Méli Mélo) を立ち上げました。フランス料理を発見してもらうことと、日本の食材を前面におしだして用いることに、関わっているからです。私たちの目的は、これら二つの文化を私たちの料理の中で結びつけることです。私たちは奈良や三重での行事に参加しています。



Citadin depuis toujours, j'ai depuis de nombreuses années voulu m'installer à la campagne. En France je n'ai pas saisi l'opportunité de quitter la ville et je suis toujours resté dans la région parisienne. Cependant en décidant de venir vivre ici au Japon voilà maintenant 4 ans je n'ai pas manqué cette fois-ci l'occasion. Avec ma femme nous avons tous les deux quitté nos villes respectives pour venir habiter à Murô. Ici la montagne est belle, nous profitons de son charme chaque jour. Nos voisins sont vraiment charmants et sont toujours disponibles. La notion de communauté est très importante et en aucune mesure comparable à ce que j'ai pu connaître en ville.

En France, je travaillais dans l'assurance mais en venant au Japon j'avais décidé suite à ce grand changement d'entamer une reconversion professionnelle. Cette notion est très en vogue en France depuis quelques années ainsi de nombreux salariés décident de quitter leur travail souvent dans le tertiaire et de recommencer un nouveau métier totalement différent du précédent. J'ai donc moi aussi suivi cette démarche en accord avec deux de mes passions : la cuisine et la Bretagne. Depuis très jeune, j'ai toujours pris beaucoup de plaisir à préparer de bons plats pour ma famille ou mes amis. J'ai toujours voulu cuisiner sans en faire cependant mon métier. Amoureux de la Bretagne, de ses légendes et de son histoire. J'ai décidé d'associer les deux en faisant découvrir un plat peu connu au Japon la galette bretonne. Il s'agit ici d'une crêpe à base de farine de sarrasin (à ne pas confondre avec la galette des rois le gâteau ou la galette au beurre le biscuit) le concept étant assez proche des okonomiyaki. La galette est agrémentée en fonction des goûts de chacun : fromage, jambon, œuf, champignons... Nous avons créé 'Méli Mélo', car il s'agit aussi de faire découvrir une cuisine française mais en utilisant et en mettant en avant des produits japonais. Notre but est de marier ces deux cultures dans notre cuisine. Nous participons à des événements sur Nara ou Mie.

(Sylvain Chabrol)

フランス語で読む日本古典：「百人一首」から〈紅葉〉四題

中浦 東洋司

Au fond des montagnes
foulant le rouge feuillage
va bramant le daim
et lorsque j'entends sa voix
ah que l'automne est poignant
---Sarumaru Taifu
奥山に 紅葉踏み分け 鳴く鹿の声
きくときぞ 秋はかなしき (猿丸大夫)

Je n'ai cette fois
point apporté de Nusa
au Mont des Offrandes
brocart de rouge feuillage
veuille le dieu agréer
--- Sugawarano Michizané
この度は 幣もとあへず
手向山 紅葉の錦
神のまにまに (菅原道真)



Jamais fût-ce
au temps des dieux impétueux
l'on n'a ouï dire
de la Tatsuta-gawa
qu'elle ait eu des eaux si rouges
---Ariwarano Narihira
ちはやふる 神代も聞かず 竜田川
から紅に 水くる[絞る]とは
(在原業平)

Du Mont Ogura
rouge feuillage des cimes
Si tu as du cœur
Tu attendras la prochaine venue
de Sa Majesté
--- Grand Chancelier - Teishin-ko
小倉山 峰のもみじ葉 ころあらば
今ひとたびの 御幸待たなむ (貞信公)



※ traduits par
René Sieffert

フランス映画『六つの心』を観て 渡辺 夏代 (わたなべ なつよ)

冬のパリ、不動産業のティエリ、同僚のシャルロット、客のニコルとダン、ティエリの妹のガエル、バーテンダーのリオネル。自由と個を愛し、軽やかに、出会い、すれ違い、時には諍ったりと、何処かで誰かと繋がりを持ちながら生きている6人の男女の日常が映し出されていく。全篇を通じ、窓の外にはいつも雪が降っている。信心深いシャルロットは聖書を手離さない。ある時彼女は、宗教番組の録画ビデオの後に、挑発的な衣装と身振りの彼女を映したテープを、ティエリに貸す。困惑しながらも彼女に近づくティエリと、厳しくそれを撥ねつけるシャルロット。また、看護師として、彼女はリオネルの老父（寝たきりで手のつけられない偏屈者）に、テープでなく自身が接する。そして最後に、生活に疲れきっているリオネルにも、例のテープを手渡す。クローズアップされた室内のテーブル、テープをもつ二人の手の上に雪が降り積もってゆく。雪は美しくもまた重い。この映画の象徴のように思えたシーンである。



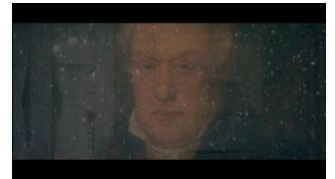
このシャルロットの行為は何だろう？ 何故？ 何の為に？ どんな気持で？ これらの行為の後のシャルロットの放心したような目。それでいて覚悟を決めたような強い目が印象的である。私にはどうしても、彼女が聖（表）と俗（裏）を使い分け、世間を騙しているのではなく、もちろん自分の為ではなく、自身を犠牲にして救済者となりきっての行為であると思えない。人は弱い。人は愚か。人が皆、それぞれ一生懸命生きていくというのは、なんと切なく哀しいものかと思う。ラストシーンで、再びシャルロットがティエリに貸したテープの後半には例の画像はなかった。何も映っていないテープの画面から、“fin”（終）の文字が浮かび上がって来たとき、思わず吐息が洩れた。



第31回 シネクラブ例会（10/25）報告

今回とりあげたアラン・レネの『六つの心』（Cœurs, 2006）はとても見ごたえがあり、参加者同士の意見交換を通じて、以前はあまり気にとまらなかったことに気づいたり考えたりする機会となりました。人物の日常をさりげなく切り取って、人間の内と外の本質にさりげなく迫り、観る人を引き込んでしまう、アラン・レネの懐の深さ、慎ましさ、大胆さには敬服するばかりです。

6人の登場人物のうち男性2人は、父親との関係で心理的なトラウマを抱えながら、リオネルは彼の凄まじい父親との関係をシャルロットに打ち明け、ダンは幸福とはいえない父親との関係をリオネルやガエルに話し、現実を受け止めて生きています。3人目の男性ティエリは少し謎めいていて、円形にくりぬかれた壁、日本の障子風の仕切り戸、様々な置物等、インテリアのこったアパートマンに、妹ガエルと二人で暮らしているのですが、部屋の壁には彼に似た男性の肖像画が、彼がテレビを見る時に背後からテレビを見られる位置に架かっていて、ときどき画面にもアップで映し出されます。しかしこの肖像画についてのティエリの台詞は一切なく謎のままです。ティエリは肖像画を黙って見つめ、肖像画は誰にともなく視線を凝らし、室外の雪が画と二重写しにされることもあります。画の人物はティエリの父親なのか？ あるいはまたレネの映像を静かに見つめる存在なのか…。6人の登場人物たちの出入りする個性的な室内空間と窓外の雪が自在に重ね合わされ、彼らの心の内と外の往還が伝わってくる、しみじみとした味わいがありました。（浅井直子）



Recette du «gratin de pommes de terre et anchois»

会員の佐々木幸代さんから「ジャガイモとアンチョビーのグラタン」の作り方を教えてもらいました。ジャガイモと塩味のきいたアンチョビーと生クリームのはきみ合わせは、白ワインにも合います。（編集部）

【材料】（2人分） ジャガイモ中3個、玉葱1個、アンチョビー30g、生クリーム200cc、ピザ用チーズ、バター、オリーブ油

【Ingrédients】 (pour deux personnes) 3 pommes de terre moyennes, 1 oignon, 30g. d'anchois, 2dl. de crème fraîche liquide, fromage râpé, beurre, huile d'olive

- ① ジャガイモは、5ミリの輪切りにスライス。Couper les pommes de terre en rondelles de 5 mm.
- ② 玉ねぎは、5ミリ厚さにスライス。Couper les oignons en tranches de 5 mm.
- ③ グラタン皿にオリーブオイルを塗る。Enduire les plats à gratin d'huile d'olive.
- ④ ジャガイモをレンジでチン。Cuire les pommes de terre au four à micro-ondes.
- ⑤ 玉ねぎをフライパンでバターで炒めて塩コショウ。

Dans une poêle, faire revenir les oignons dans du beurre, saler et poivrer.

- ⑥ グラタン皿にジャガイモを敷き詰めその上に玉ねぎを乗せバターを散らす。

Disposer les pommes de terre dans les plats à gratin, mettre les oignons et du beurre au-dessus.

- ⑦ アンチョビーも乗せる。Ajouter les anchois.

- ⑧ 生クリームを回しかけ、チーズを乗せてオーブンで、200度で10分くらい焼く。

Verser la crème, mettre le fromage, et cuire 10 minutes à four chaud à 200°C.



会員紹介

「フランス」と「能」に恋して…

小寺 順子（こてら じゅんこ）

25歳の時でした。ギリシャ旅行に行った私は、帰りにパリに立ち寄りました。ちょうどクリスマスでした。シャンゼリゼを通りかかると、イルミネーション、氷雨の中を毛皮のロングコートを着て歩くパリジェンヌ、キオスクにあるアラビア語の新聞（日本ではお目にかかれない）などが印象的で、いちどで「フランス」に恋に陥りました。フランス語は大学の時に第二外国語で文法だけは学んでいましたが、それからアリアンス・フランセーズに3年間通って、勉強しました。その後、仕事の忙しさや病気などで長い間中断していましたが、奈良女子大学に読解力をつけるために聴講しに行ったのをきっかけに、そのまま大学に編入学し、フランス文学を学びました。大学では、マグレブ作家のタハール・ベン・ジェルーン Tahar Ben Jelloun（代表作は『聖なる夜』*La nuit sacrée*, 1987年、ゴンクール賞受賞）などの作品を読みました。



大学で文学の勉強をする一方で、フランス人の友だちをたくさん作り、フランス中を何度も旅行しました。ところが在学中に、私はまた恋に陥りました。それは「能」です。いちど試しにと見に行ったのですが、すっかりはまってしまい、学業そっちのけで毎週土曜と日曜は能を見に行きました。はじめの頃、鼓の音の素晴らしさ、謡われる古典の言葉の美しさに、強烈なインパクトを受けました。舞台を見つづけるうちに、能についての本も読むようになりました。今は外国人、おもにフランコフォンの旅行者や友達を家に泊め、奈良や京都の観光案内をしたり、能を見に連れて行ったりしています。時には、能のテキストをフランス語で読むこともあります。これからも能などのすばらしい日本文化を、外国に特にフランスに紹介し、日仏交流の小さな架け橋になればいいなと思っています。

有機農業、ジャム工房、そしてフランス語

川下 裕史（かわした ひろし）

今年（2015年）、十数年ぶりに（正確に憶えていません）奈良日仏協会に再入会させていただきました。最新の「Mon Nara」を送っていただいて、皆さまの熱心な活動に目を見張っております。協会の催しにもまた参加してみたいと思います。よろしくお願いいたします。

私の住まいは三重県の伊賀市です。会社勤めを一旦辞めて、今は自称農業家です。組織にそぐわない自分に悩み、天下自由な農業に憧れていました。しかし「自由の刑」の現実もありますし、地元の粘土工場でも仕事もさせていただきながらの兼業です。地元産の粘土は古琵琶湖層のもので、信楽焼の狸の原料にも欠かせないものです。私は有機農業に取り組みたいと思っていますが、自由な時間を有機的に使うという意味で、**agriculture organique-bio-systématique** みたいな感じでやっています。たとえば今の季節ならば朝起きて、家の周りの落ち葉掃除をして、畑のブルーベリーの株元に敷いてやります。ついでに周囲の草刈を少々して、家に帰って朝食で一段落です。落ち葉は燃やさず堆肥にします。小枝や雑草の種を含む枯れ草は燃やして灰を肥料にします。ゴミは出しません。私の場合、幸運なことにゼロからの出発ではありませんでした。先祖伝来の田畑がありました。しかし全く小規模で不便な山間の田畑です。そこで米と野菜を作り、果樹を育て、果物のジャムを作ります。ジャム工房を今年4月に開業しました。



ランボーの *alchimie du verbe* という詩がありますが、私のモットーは *alchimie des fruits* です。でもこれは、魔的な響きになってしまうのでしょうか。フランス語の勉強も続けたいと思います。月一回、有志仲間の読書会に参加しています。《*Le vrai visage d'Edith Stein*》という本を読んでいます。定年になったら、悠々とフランス語会話教室に通うのもいいなと近頃思うようになりましたが、定年のない職を選んでしまいました。

第128回 フランス・アラカルト「フランス演劇『タルチュフ』の鑑賞」(1/29) 案内

❖日時：2016年1月29日（金）15:00～17:00 ❖会費：会員1000円、一般1500円
 ❖会場：「菜宴」（奈良市小西町19 マリアテラスビル2F TEL: 0742-26-0835 近鉄奈良駅近く）
 ❖問い合わせと申込先：Nasai206@gmail.com tel & fax : 0743-74-0371（浅井）
 ❖ゲスト：山本邦彦さん（略歴）1941年京都市生まれ。1964年京都大学文学部卒業。1966年同修士課程修了。1968年から1971年までフランス政府給費留学生。フランス文学、演劇学専攻。現在、奈良女子大学名誉教授。主要著書『ギイ・フォワシィー フランス喜劇への招待』。主要論文「革命と、革命的演劇と」「変装のモチーフ」「アリストテレス『詩学』に挑む20世紀演劇の冒険」。主要訳書に、ギイ・フォワシィ『チェロを弾く女』『王様盛衰記』。
 ❖山本邦彦さんからのメッセージ：モリエールは17世紀後半、ルイ14世の時代に活躍した、フランスを代表する喜劇作家です。『ドン・ジュアン』『人間嫌い』『守銭奴』など数々の名作を残していますが、なかでも最も人気の高いのが『タルチュフ』です。今回は、今も語りぐさになっている近年の名舞台、1973年収録、ジャック・シャロン演出、ロベール・イルシュ主演のコメディイ・フランセーズ映像を使って、『タルチュフ』の見どころ、聴きどころを解説します。

**第40回 奈良日仏協会シネクラブ例会(2/28) 案内**

★2016年2月28日（日）13:30～17:00

★会場：奈良市西部公民館 5階第4講座室（予定） ★プログラム：アラン・レネ監督『愛して飲んで歌って』（Aimer, boire et chanter, 2014年, 108分）★飲み会：例会終了後「味楽座」にて ★参加費：会員無料、一般300円 ★問い合わせ：Nasai206@gmail.com（予約不要）★日本では今年初めに公開されたばかりのアラン・レネの遺作。原作は『六つの心』と同様イギリス人劇作家アラン・エイクボーンの戯曲。イギリス・ヨークシャーを舞台にフランス的エスプリのきいた言葉の応酬。様々なジャンルが混ざり合っ、レネ独特のおかしみが醸し出される、色彩豊かな映画です。

**《2015年度第7回理事会報告》**

……事務局

日時：2015年11月19日（木）15:00～16:40
 場所：放送大学奈良学習センター 出席者：三野、野島、井田、浅井、高島、中辻、三木、濱、中浦
 議題1. 奈良日仏協会の郵便物受取先を、現在の「私書箱」から「菜宴」に、2016年1月1日より変更する。
 議題2. 奈良日仏協会のメールアドレスを、2016年1月1日より変更し、会員メーリングリストを作り直す。
 議題3. 10/1の理事会後の活動報告：ガイドクラブ「浄瑠璃寺散策」（10/10）、第39回シネクラブ例会（10/25）。
 議題4. 今後の活動：秋の教養講座（11/23）、プロソー総領事との夕食会（11/29）、第128回フランス・アラカルト「フランス演劇の鑑賞」（1/29）、2016年度総会・新年会（2/11）。
 議題5. Mon Nara 配送の問題点。議題6. 今年度会費納入状況
 議題7. 2016年度役員候補（案）提出。
 議題8. その他：「パリ同時多発テロ事件」への対応について意見交換、次回理事会1月14日（木）15:00～16:30

会員通信

★12月23日（水）14:00、Studio J（京阪京橋駅より約7分）にて、「梨里香クリスマスライブ」。シャンソンをお楽しみください。連絡先：06-69-22-65-02（中辻）
 ★12月25日（金）18:30、いずみホールにて、大阪アーティスト協会主催コンサート「クリスマスに贈る音の花束」三木康子ピアノ出演。連絡先：0742-61-8225（三木）
 ★2月6日（土）19:00、ザ・フェニックスホールにて、「ギターの非日常」金谷幸三出演ギターコンサート、フランス留学時代の友人キャロリーヌ・ドゥリュームさんゲスト出演。連絡先：090-5967-1924（金谷）



編集後記 ☆ 秋から冬にかけて寒風が吹いて花も少なくなったこの季節、サザンカが目をごまかせてくれています。☆ サザンカはツバキとよく似ていますが異なる花に分類されています。☆ 花の散る時にぼとりと丸ごと落ちるのがツバキ（散り際の潔さから武士を象徴する花との俗説もあります）、花弁がばらばらと散るのがサザンカ。☆ 両者の違いは日本びいきの外国人にも意外に知られていないようです。☆ フランス語訳はツバキの« camélia » に対して、サザンカは« camélia d'automne » または « camellia sasanqua »。☆ 「サザンカの垣根」に親しみを感じるという人も多いかもしれません。☆ 万葉集にはツバキを詠んだ句がいくつかあるのに、サザンカの句がひとつもないというのは、不思議な気がします。（N. Asai）

◆当協会では**会員を募集**しております。お申込み、お問合せは下記事務局まで。
 ◆本誌への投稿、特に新鮮で多様な話題、ホットなフランス情報などを歓迎します。誌面の都合で意味を極力変えずに表現を変えさせていただくことがあります。次号は**1月31日**が原稿締切日です。

Mon Naranov-dec 2015 **11-12月**合併号 numéro272

奈良日仏協会 Association Franco-Japonaise de Nara

HP : <http://www.afjn.jp> E-mail : nara.afj@gmail.com FAX : 0742-62-1741

〒630-8226 奈良市小西町19 マリアテラスビル2F 野菜ダイニング菜宴【郵便物のみ】発行責任者：三野博司