Mon Nara

Numéro287 Association Franco-Japonaise de Nara 奈良日仏協会　OCTOBRE 2018 10 月号

秋の教養講座 2018
講演「服装で読み解くフランス文学
―バルザック『ふくろう党』を例に―」

11 月 23 日（祝・金）放送大学奈良学習センターにて開催

講師 村田京子（大阪府立大学教授）会員

王党派貴族（図１）

19 世紀フランスの作家バルザック(1799-1850) は、「近代小説の祖」と呼ばれ、彼の小説大系『人間喜劇』（約 90 篇）には、フランス社会のあらゆる階級・職業・年齢の 2500 人以上の人物が登場しています。バルザック自身、自らを「歴史の秘書」とみなしているように、彼は、登場人物の服装や住居などを現実に即して詳細に描いています。とりわけ、彼は服装を職業・生活・習慣・性格を表す記号とみなし、『人間喜劇』において「服装の記号学」を打ち立てています。

本講演では、『人間喜劇』最初の作品『ふくろう党、または 1799 年のブルターニュ』(1829)を取り上げ、服装が物語にどのように関わっているのかを見ていきたいと思います。さらに、この作品は、フランス革命末期にブルターニュ地方で起こった「ふくろう党」と名乗る農民たちによる反革命運動を扱った「歴史小説」です。しかも、ふくろう党を指揮する王党派貴族モントーラン侯爵と、彼を誘惑してその身柄を政府に引き渡すべく、警察大臣フーシェから密命を受けた女スパイ、マリー・ド・ヴェルヌイユとの悲恋物語でもあります。したがって、革命の歴史も絡めながら、本作品を読み解いていきたいと思います。

アンクォヤブルとメルヴェイユーズ（図２）

１．服装を通して見る男たちの戦い：共和軍司令官ユロと、共和軍を迎え撃つ農民たち、およびその指揮官モントーランの服装（図１）に焦点を当て、彼らの服装によって象徴される政治思想、さらに人物の性格を探っていきます。

２．服装を通して見る総裁政府時代の人物：フーシェの手下コランタンの服装（総裁政府時代に流行した「アンクォヤブル」の奇抜な衣装）（図２）に注目した後、同じく当時流行の「メルヴェイユーズ」の衣装を纏ったマリーと、マリー・アントワネットの時代の宮廷衣装を纏った貴族の女性たちを対比させ、絶対王政から共和政への時代の変遷を、モードを通して検証していきます。

このように、本講演では、様々なモード図版や絵画などを用いながら、「視覚的に」フランス文学を読み解いていきたいと思っています。

（村田京子）

日時：２０１８年 11 月 23 日（祝・金）　**主催**：奈良日仏協会、放送大学奈良学習センター
会場：講演会 15:00～17:00　放送大学奈良学習センターZ308 講義室（参加無料、但し要申込）
懇親会 17:30～19:00 「菜宴」（奈良市小西町 19 マリアテラスビル 2F, tel 0742-26-0835）
（参加費：会員 3,000 円、一般 3,500 円）
参加申込：11 月 19 日までに、メール sugitani@kcn.jp　tel 090-6322-0672　fax 0742-62-1741
※詳しくは本号同封のチラシをご覧ください。

会員の皆様へのお知らせ：今後、奈良日仏協会会員のメーリングリストを作成して、「フランス・アラカルト」をはじめとする奈良日仏協会主催の諸行事を、Mon Nara 誌上だけでなく、メールを通じてもご案内できるようにしたいと思います。つきましては、事務局から個々の会員の皆様に、メーリングリストに登録可能なメールアドレス（或いはその他の連絡方法）を伺うために、メール又はお電話させていただく予定です。どうかご協力よろしくお願い申し上げます。　奈良日仏協会事務局

第 140 回 フランス・アラカルト「フランス・オペラ紹介」（7/21）報告

ラモー『イポリトとアリシ』(1733) より

◆◆◆これまで内藤義博さんによる「ルソーと音楽」に関する二冊の著書は、一つは博士論文をもとにした大部な学術書（2002 年）、もう一つは新書スタイルのもの（2013 年）でした。昨年秋、そこに三冊目が付け加わりました。リュリ、ラモー、グルックを扱った『フランス・オペラの美学』（水声社）です。「音楽と言語の邂逅」という副題が示すように、文学研究者から出発した内藤さんは、時代の文学状況とのかかわりの中でフランス・オペラがどのように独自の美学を打ち立てるに至ったかを明らかにしています。今回の「フランス・アラカルト」において、私たちは、リュリとラモーのオペラの抜粋を実に楽しく鑑賞することができました。でも、楽しいだけでなく、長年の研究に裏打ちされた内藤さんによる紹介は、通俗解説書の範疇を超えたものでした。続編を期待したいと思います。また今回アラカルトに出席できなかった方は、ぜひ、内藤さんのホーム・ページ「ルソーとフランス・オペラ」をのぞいてみてください。その広大な知の沃野に目を奪われることでしょう。（三野博司）

リュリ『アティス』(1676) より

◆◆◆久しぶりに、遠ざかっていたオペラの世界を思い起こし、楽しい時間を過ごすことができました。専門的なお話でしたが、分かりやすかったです。当日は、バロック・オペラを愛好されている団体から参加された方もおられましたが、きっと満足されただろうと思います。後半は、映画「王は踊る」Le roi danse や「カストラート」Farinelli il Castrato を彷彿とさせる、古典的な演出のフランス・オペラの動画を見せていただきました。その中で、歌い手のフランス語が聞き取りにくいように感じましたが、オペラ独特の発音なのか、歌い手がフランス人でなかったのか、どちらでしょう？　オペラ、ということで、ずいぶん前に奈良へ来たリヨン大聖堂の聖歌隊のことを思い出しました。彼らが、東大寺からならまちを観光したとき、私たち奈良日仏協会の会員が同行したのですが、私のグループの班長さんが、リヨンのコンセルヴァトワールの学生さんでした。パートはテノールで、リリック・オペラ歌手志望だと言っていました。インターネットで検索してみると、その後スイスでも勉強し、主にバロック音楽の世界で活躍しているようです。（森裕子）

◆◆◆内藤先生の解説で、17-18 世紀のフランス・オペラの特徴がよく理解できました。フランスにオペラを誕生させたのは、リュリ (1632-87) です。続いてラモー (1683-1764) が活躍すると、リュリ派とラモー派の論争が起きました。次にルソーらがリュリとラモー両者に批判を加え、それに対する反論など様々な論争が展開されました（ブフォン論争）。こうしてフランスではまだ何もない所から自分たちのオペラを生み出し、多くの論争を繰り返しながら、フランス独自のオペラを根付かせていったのです。今回、あらためてフランス・オペラの魅力に気づきましたが、宮廷での楽しみであった 17-18 世紀のバロック・オペラが、その後どのようにして大衆的なグランドオペラに引き継がれていったのか、これからもっと知りたいと興味がわいてきました。（三木正義）

講演を終えて

内藤 義博 （ないとう よしひろ）

準備段階では、ラモーの『プラテ』、リュリの『ペルセ』、グルックの『オーリドのイフィジェニー』も予定していましたが、時間的なことで、リュリ『アティス』とラモーの『イポリトとアリシ』の二作に絞りました。断片だけを紹介するよりも、じっくりと物語の流れを追いながら見ていただいたほうがいいと判断したからです。おかげで、思っていたものと違っていて面白かったというような感想もいただきました。いろいろ質問もいただいて、私としても楽しいひと時を過ごすことができました。場面転換のことは、話の中では省略していましたが、質問をいただいたことで話すことができました。やはり喋りっぱなしではなくて、質疑応答って大事ですね。フランスのバロック・オペラは舞台を見ないと面白みが半減すると思います。DVD がなくても、図書館などで視聴するとか、場合によっては YouTube で見ることもできます。いちど試聴なさってみてください。

第 141 回 フランス・アラカルト「フランス料理・会食会」（9/13）報告

◆◆◆奈良日仏協会会員の米津春日さんのお話をうかがいながらランチを楽しむフランスアラカルトが、登大路ホテル奈良『ル・ボア』で行われました。この日ホテルは普段より緊張した雰囲気に包まれていました。米津さんは、登大路ホテル奈良総料理長である仙石耕一さんにとってはリーガロイヤルホテルに入った時の総料理長とのことで、雲の上の人であり、たいそう念入りに準備をして下さっていたのでした。

フロントでスタッフの方々と談笑されている米津さんは、すらっと背が高く白髪の素敵な紳士でした。レストランに入り席に着き、米津さんと仙石シェフからご挨拶やその日のメニューについてのお話がありました。ヴィシソワーズ・スープ、フロマージュ・ﾄﾞｩ・テート、舌平目とホタテ貝ムースのスフレ、合鴨のロティとフォアグラのソテー、紫芋のモンブランとホワイトチョコレートのムース、洋ナシのソルベと、いずれも厳選された材料と丁寧な料理で、大変美味しい正統派のフランス料理でした。特に合鴨の付け合せのトリュフ風味のジャガ芋の香りは素晴らしく、トリュフの香りとはこういうものなのだと目からうろこの体験でした。

ヴィシソワーズ・スープの元である「スープ・ボンヌ・ファム」の作り方を教えていただいたり、メンバーからのいろいろな質問に答えてくださったり、あっという間にデザートの時間になった時、何故かハッピーバースデイの曲が。米津さんのお誕生日だとスタッフの方が気づいてくださり、ちょうど 88 歳の米寿であることもわかり、皆でハッピーバースデイを歌いお祝いすることができました。

帰り際に仙石シェフに今日のトリュフについてうかがうと、やはり最高級のものを使用されたとのこと。合鴨やフォアグラも大変贅沢にふるまってくださったようで、スタッフの皆さんのお心遣いに、お腹も心もいっぱいの一日になりました。（喜多幸子）

◆◆◆フランス料理というと、作法があり、どうも敷居が高いイメージがあるようです。友人と一緒に食べに行くと、「これはどのように食べるのか」と時々尋ねられることがあります。私自身この友人のように素朴な疑問を持ったことがあり、早速米津先生にお聞きしました。それは、お魚料理の「舌平目と帆立貝ムースのスフレ　ヴェルモット酒風味のクリームソース」のお皿に添えられていた小さな三日月の形のパイについてでした。これが何か、そしてどのように食べるのかについて、先生がとても分かりやすく教えてくださいました。フルーロン fleuron というもので、お魚料理の時に添えられて、割ってソースを付けて食べるとのこと。スープではないので、たっぷりのソースをどうしようかと考えていた私には、ソースを吸わせて食べたらいいとお聞きして、なるほどと合点がいきました。ただの飾りではなく、料理を味わいやすくするための役目もあったのです。（薗田章恵）

◆◆◆米津先生は言葉を一言一言確認するようにゆっくりお話しされます。今日はジャガ芋の話が中心でした。ジャガ芋と言えば貧しい農民の料理を思い浮かべていた私ですが、今日初めてフランスでは、はじめ貴族の食べ物だったことや、ルイ 16 世がジャガ芋畑を作って衛兵に見張りをさせていたことを聞いて、びっくりしました。そして今日のアントレの「ヴィシソワーズ」は、米津先生のご要望で仙石シェフが作ってくださったとのこと。ジャガ芋の味がクリームにからまって、初秋とはいえその冷たさが心地良く本当に美味しい一品でした。（小寺順子）

◆◆◆庶民的で家庭的な食材「ジャガ芋」がフランス料理の定番メニューとなるに至った文化的背景・歴史的経緯を、米津先生がわかりやすく解説してくださり、その後すぐ仙石シェフによるヴィシソワーズを味わうことができ、とても豊かな気持に満たされました。米津先生にお願いして、この日のお話の要点とヴィシソワーズの原点「スープ・ボンヌ・ファム」のレシピを本号に掲載させていただきました。母の味のありがたさを想いつつ。（浅井直子）

フランス・アラカルトに参加して

米津 春日　（よねづ はるび）

本日は、夏のメニュー定番の「冷たいポテトのクリームスープ・ヴィシソワーズ」に始まり、ポークのジェリー寄せ、舌平目のムース詰め、合鴨とフォワグラのアンサンブル、そして紫イモのモンブランには洋梨のソルベが添えられたデザート。クラシックと新しさの融合の美味に堪能させられました。「人は食べるために生きる」と云うフランスの格言を、思い深く感じました。

第 47 回奈良日仏協会「シネクラブ」例会（6/24）報告：

ジャン=ピエール・メルヴィル『サムライ』(1967)

◆◆◆学生時代封切りで見たというのが縁で、初めてプレゼンターなる役を仰せつかりましたが、うまく果たせたかどうか。というのは 3 回見ても、結末の部分がどうしても謎のままですっきりしなかったからです。ドロン扮する殺し屋がジャズクラブで、女性ピアニストに銃口を向け、待ち伏せしていた警察に撃たれて死ぬという最後の場面で、彼の銃に弾が一発も入ってなかったのをどう解釈するか。またそのピアニスト殺人はだれが何のために依頼したのか。わたしなりの解釈もお話ししましたが、参加者からいろんな意見が出て、謎はますます深まりました。いま考えてみて、謎のまま残すのがメルヴィル監督のもともとの意図だったというのが正解のようです。余情を残すという日本的な美学の影響なのかもしれません。

今回映像の背後に流れている音楽がとても気に入りました。当時流行り始めたミニマル・ミュージックを取り入れたものと思われますが、短いメロディをくり返しながら少しずつずらしていき、そこに不安定な情緒を醸し出すという手法が、暗い画面とマッチして何とも言えない雰囲気を創り出していました。参加者のどなたかが、「この映画ではドロンはサングラスを 1 回もかけてなかった」と指摘していましたが、たしかに夜や雨の情景が多く、ジャズクラブや地下鉄が主な場面となっていて、「太陽がいっぱい」の明るい世界はどこにもありませんでした。（杉谷健治）

◆◆◆作品予告を読み、興味がわき、観る前から楽しみでした。ちょうど奈良県立美術館で刀剣展をしており、空間の中にひっそりと在る鋭く、光る刃先、反りを日々目にし、スピリチュアルな美しさを感じ、侍という言葉にも通じると思っていたのです。そして、映画で、ジェフ役のアラン・ドロンが見事にフランス語の Le Samouraï を演じています。小鳥が孤独を象徴し、寡黙なアラン・ドロンの醸し出す雰囲気も美しい。謎めいた黒人ピアニストを演じるカティ・ロジェがさりげなく羽織っていた着物にも日本を感じます。全体的に言葉少なくシーンは進行しますが、ジェフが車を次々に乗り換え、パリのメトロを乗り継いで警察を逃れてゆくシーンでは、空間移動を追体験でき、そのスピード感で飽きません。最後のシーン、ピアニストとジェフの微妙な関わり、命のやり取りに、息をのみました。フランス人の感覚での Le Samouraï は、このように表現されたかと改めて思うのです。（西久保美芳）

◆◆◆「沈黙と行動の極端なコントラスト、濃くよどむ闇の雰囲気、男の友情を賭けた闘い。これらが、ジャック・ベッケルの創造したフランス製フィルム・ノワールの本質的要素です。そして、この特徴はさらにスタイリッシュな洗練を経て、ジャン＝ピエール・メルヴィル監督の世界へと発展します」と、中条省平氏は『フランス映画史の誘惑』(2003) で述べています。『サムライ』で主人公（殺し屋）は、ナイトクラブの支配人を殺します。その報酬残金の支払いで依頼人の裏切りがありますが結局和解し、残金とともに新しい殺人を全額前払いで、標的の名前も聞かず引き受けます。しかしその標的とは、主人公をナイトクラブでの殺人時に目撃し、援助を受けている依頼人を守るため警察にそれを否認したピアニストでした。窮地に立った主人公は依頼人を殺し、弾を抜いた銃を持ってピアニストと対面します。女性への愛には心を動かさないが、受けた恩義はかならず返す…。練達の早撃ちとともに、私の連想ではどうも「侍」より、西部劇のガンマンが浮かびました。（山本恭介）

第 49 回奈良日仏協会シネクラブ例会（11/25）の案内

★2018 年 11 月 25 日（日）13:00～17:00
★奈良市西部公民館 4 階第 2 会議室（予定）
★プログラム：『山猫』（*Le Guépard*, 1963 年, 186 分）
★監督：ルキーノ・ヴィスコンティ Luchino Visconti
★参加費：会員無料、一般 300 円
★飲み会：例会終了後「味楽座」にて
★問合わせ：Nasai206@gmail.com（予約不要）

★「アラン・ドロン特集」しめくくりの第 4 弾は、1860 年国家統一を叫ぶガリバルディ将軍率いる赤シャツ隊が上陸するシチリア島が舞台です。落日を前にした名門貴族の当主の悠揚迫らざる決断と新時代へ飛び込む若者たち。時代へタイムスリップしたような圧倒的な臨場感、言葉のひとつひとつが重みをもって伝わる精緻な大作です。バート・ランカスター、クラウディア・カルディナーレ出演。第 16 回カンヌ国際映画祭で最高賞に輝いた巨匠の代表作。詳しい解説は「奈良日仏協会」の HP をご覧ください。（大内）

第 48 回奈良日仏協会「シネクラブ」例会（9/9）報告：
ジャック・オディアール『リード・マイ・リップス』(2001)

◆◆◆9 月 4 日の大型台風で関西空港の滑走路が水没し、講師のピエール・シルヴェストリさんが乗る予定だった便は欠航、シネクラブ例会前日の土曜深夜 11 時過ぎにようやくのことで羽田に降りたち、翌朝、東京からシネクラブ会場の奈良市西部公民館に開始 10 分前に到着。会場に集まっていた人たちから拍手で迎えられました。ピエールさんは奈良日仏協会のシネクラブ創設の原動力となった人物、第 1 回から精力的に活動を支えてくれました。ピエールさん自身が映画紹介をするのは、2011 年 10 月の第 26 回例会以来 7 年ぶりでしたが、映画作品に対するあいかわらずの鋭い切り口のコメントや情熱で聴衆を楽しませてくれました。これからも映画を通じて、パリと奈良の距離を飛び越え、ともに何かを発見し、考えを伝えあえることを確信しました。（浅井直子）

◆◆◆映画が始まってしばらくは、職場風景が中心で、同僚との諍いなどどこにでもある日常的な情景が続き、どうなることかと思っていると、途中から映画らしいスリルに満ちた場面が矢継ぎ早に展開し、終りまでハラハラドキドキさせられました。難聴の障害を持つ OL とその助手となった刑務所あがりの男の微妙な男女関係の恋愛ストーリーと、ギャングの盗んだ大金を横取りする犯罪ストーリーの二つが軸となり、そこに男の保護司の妻の失踪や、OL の女友達やギャングの親玉の浮気などが加味されて、複雑な味わいを醸し出していました。この映画で重要な役割をしているのが読唇術で、はじめは OL が職場で身を護るためだけのものでしたが、それが大金を奪う武器となり、さらにギャングに捕まって拷問をかけられている男の窮地を救う切り札となります。オフィスではぎこちなく振舞っていた男が夜のクラブのカウンターに入った途端に生き生きと動き、また堅苦しく気難しい OL がみるみる女らしくなっていったのが印象的でした。（杉谷健治）

◆◆◆アシスタントとして職安が手配したのはムショ帰りの「いかにも」の男だったが、カルラは拒否反応を示さない。二人の交差する関係に目が離せなくなる。夜はバーで働かざるを得なくなったポールはそこで大金の動きを嗅ぎつけ、カルラの特技を利用する。カルラの方がポールのアシスタントになるのだ。やくざの巣窟の修羅場でミラクルを十二分に発揮したのはカルラで、ラストシーンのポールの手の動きで二人が相棒であり恋人となったことが分かる。問題はこの先の二人だが私が見たのは、ポールを支配するカルラ。そして不動産会社の幹部や同僚の不正やハラスメントといったすべての内情を体験し読み取っているカルラは、これを次のターゲットにする…。みにくいアヒルの子が闇の女帝として羽ばたくまでの見事な変身物語だ。（大内隆一）

◆◆◆ Impossible pour moi d'évoquer la séance de ciné-club de l'Association Franco-Japonaise de Nara du 9 septembre 2018 sans commencer par ce mot. L'excitation et la joie m'ont envahi pendant cet événement parce que d'innombrables souvenirs me revenaient en tête. Un pan entier de mon passé refaisait surface. Le Japon reste et restera toujours dans mon cœur tant j'y ai vécu des choses marquantes. Et le ciné-club y a bien contribué. Je voudrais remercier encore une fois toutes les personnes qui se sont déplacées pour assister à la projection de *Sur mes lèvres* de Jacques Audiard qui ont semble-t-il été intéressées par le film. J'ai passé un formidable moment grâce à eux. Et cela n'a pas de prix. (Pierre Silvestri)

9 月 9 日の奈良日仏協会のシネクラブ例会の時、ずっと気持の昂ぶりと喜びで一杯だったことを、まず初めに申し上げなくてはなりません。脳裏に数えきれない思い出が蘇ってきたからです。日本はずっと私の心に住み続け、これからも住み続けるでしょう。それほど大切な経験をしました。その中に、シネクラブのことがあります。きょうの『リード・マイ・リップス』の例会に参加してくださった皆さん全員にあらためて感謝したいです。きょうの映画に魅力を感じてくださったことと思います。おかげさまで、素晴らしい時間を過ごすことができました。何にもかえがたい喜びです。（ピエール・シルヴェストリ）

「プーシキン美術館展～旅するフランス風景画」（9/16）報告

奈良日仏協会美術クラブ第１回鑑賞会：百花繚乱～創造と鑑賞と

記念すべき第 1 回の鑑賞会当日は、汗ばむような残暑日。約 40 名が国立国際美術館地下に集合。簡単なレジュメを配布し、本展の見どころを案内する。鑑賞のツボは次の 3 点。「風景画誕生への軌跡」「時代背景と画材の改良」「ジャポニスムと印象派」。プーシキン美術館所蔵 65 点による展示は、17 世紀～20 世紀までのフランス美術 300 年の歩みを概観させるもので、理想美をかかげた「歴史画」や「神話画」の単なる背景に過ぎなかった風景描写が、「風景画」という独立した一ジャンルとして形成されていく過程を追ったものだ。つまり、主役を引き立たせるための手段が主題となっていく歩みがそこにあった。伝統的なアカデミズムに対抗する新たな動向、「風景」というテーマに挑戦した百花繚乱の表現である。

観念的な理想美からレアリスム（写実主義）へ、ジャポニスムから印象派の誕生、さらに心象画から、フォーヴィスム（野獣派）の登場まで、写真の発明で絵画の存亡が叫ばれていた 19 世紀後半、画家たちが、機械ではなく、人間にしかできない表現を追い求めた、赤裸々な記録とも言えるだろう。休日の展示会場は混雑していたが、参加者たちの熱心な鑑賞姿が嬉しかった。

ルイジ・ロワール「パリ環状鉄道の煙」（1885 年）
『プーシキン美術館展カタログ』

鑑賞後のカフェタイム。私にとっては、これが一番の楽しみだ。大阪大学中之島センターのカフェをほとんど占領状態で、参加者一人一人が自己紹介に続いて、美術評論家になったつもりで展覧会を採点した。ビールを傾け心地よい意見交換の時間が過ぎていく。誰一人として同じ感想はなく、十人十色の感受性にただただ感心。まさに百花繚乱だ。「創造」と「鑑賞」は同じであることを改めて確認できた有意義な一日だった。参加者全員に「秀」を送りたい。ご参加いただいた皆様、お疲れ様。そしてありがとうございました。ぜひ、フランスの美術館巡りの旅を実現しましょう。（南城守）

◆◆◆17 世紀から現代までのフランス風景画が一望できる貴重な機会を与えてくれた展覧会でした。私はどちらかと言うと、ユベール・ロベールやヴェルネなど 19 世紀前半までの絵に惹かれました。なぜかと考えてみると、写実的な分かりやすい絵だということがまずありますが、さらに重要なのは、神殿の廃墟やありえないような海辺の景色が描かれ、現実の風景ではないということだと思います。もともと頭も心も幼稚にできているので、お伽噺のような不思議な光景に目を奪われてしまうみたいです。19 世紀後半の現実を描いた絵のなかでは、一点「パリ環状鉄道の煙」という絵だけはなぜか気になりました。日本の昔の絵巻物のように、画面の三分の二ぐらいが煙か朝靄に覆われていてほとんど見えず、わずかに垣間見える路面が妙にリアルに迫って来るのです。これもなぜかと考えてみると、当時の象徴主義の「明示せずに仄めかすことで想像力を刺戟する」という手法ではないかと思いあたりました。（杉谷健治）

エドゥアール=レオン・コルテス
「夜のパリ」（1910 年以前）
『プーシキン美術館展カタログ』

◆◆◆今回のような鑑賞会に参加したのは、初めてでした。いつもは、なんとなく好きだなとか、この配色が好き、といった具合に自由に鑑賞し、楽しんでいました。しかし今回印象に残ったのは、なんとなく好きといった理由ではなく、鑑賞前にいくつかのツボを教えて頂いたからです。今では当たり前にあるチューブ絵の具。このチューブ絵の具の発明こそが、風景画を誕生させたそうです。それまでは、建物の中で描いていたのが、画材を持ち出せるようになったことで、見ている風景をキャンバスに描くようになったそうです。この日、とても感動したのは、夜のパリが描かれた絵です。「夜のパリ」には、建物やカフェ、石畳の道などお洒落に描かれていました。私が数年前に初めてパリを訪れた時、なんてお洒落なんだ!!　さすが花の都!!　と感動したのを思い出しました。しかし、私が見たパリにはないものが、この絵には描かれていました。それは、馬車です（現在は車）。百年前にこれを描いた人もパリの街並みを見て心動いたんだなぁと思うと胸が熱くなりました。鑑賞前のツボがこんなに効果てきめんだとは。企画して下さった方、鑑賞のツボをご教授くださった先生、鑑賞後意見交換できた方々、この日はとても色んな事に気づかされました。ありがとうございます。（新入会員・今西絵美）

フランスの郷土料理（５）バスクを食す

バスクとは、スペインとフランス両方にまたがる国境地域の総称です。正確には、フランス南西部のアキテーヌ地方（ボルドーを中心とした地域）の一部、ピレネーアトランティック県に属します。中心都市はバイヨンヌ。パリから TGV で 5 時間ほどかかります。海と山の幸に恵まれたバスク地方では、魚介中心の沿岸料理と、肉や野菜などの内陸料理、どちらも個性的でおいしい郷土料理が発展してきました。又、歴史、文化についても興味深いものが多く、神聖なる地域とも言えるでしょう。魚介料理は、お米やじゃがいもと一緒に食べることが多く、日本人好みの味わいです。食の街として有名なこの地域には、名産品がたくさんあります。トウガラシ、生ハム、マグロ、ガトーバスク、フロマージュ・ド・ブルビ（羊乳のチーズ）など。郷土料理としては、トマト・パプリカ・ガーリックを使ったものが多く、地中海沿岸の料理の雰囲気です。今回は、マグロのバスク風煮込み「スケ・ド・ポアソン」（suquet de poisson）をご紹介します。

フライパンにオリーブオイル・にんにく・赤トウガラシを入れて炒め、香りが立ったらタマネギを入れて色がつかないように炒める。ししとう・赤パプリカ・トマト・タイム（ドライ）・ローリエ・黒オリーブの実を入れて、20 分くらい煮込み、塩・コショウで味を調える。角切りのマグロの赤身を加えてさっと煮込んでパセリのみじん切りをかけて出来上がり。ごはんのおかずにもピッタリです。

１年中食欲の秋が続く私、北田は、今年の 4 月にビストロルノールを閉店し、現在は新天地で頑張ってます！　山添村の県立自然公園にある食事処「茶の里映山紅（えいざんこう）」（奈良県山辺郡山添村伏拝 888-1　tel. 0743-87-9670）です。お近くにお越しの際には、ぜひ一度立ち寄ってみてください。田舎なので冬場の狩猟が楽しみです。それでは、次回の最終回をお楽しみに！！（法人会員北田浩久）

谷崎潤一郎による奈良の郷土料理：≪柿の葉寿司≫のレシピ

「米一升に付酒一合の割りで飯を焚く。酒は釜が噴いて来た時に入れる。さて飯がムレたら完全に冷えるまで冷ました後に手に塩をつけて固く握る。この際手に少しでも水気があってはいけない。塩ばかりで握るのが秘訣だ。それから別に鮭のアラマキを薄く切り、それを飯の上に載せて、その上から柿の葉の表を内側にして包む。柿の葉も鮭もあらかじめ乾いたふきんで十分に水気を拭き取っておく。それが出来たら、鮨桶でも飯櫃でもいゝ、中をカラカラに乾かしておいて、小口から隙間のないように鮨を詰め、押蓋を置いて漬物石ぐらいな重石を載せる。今夜漬けたら翌朝あたりからたべることが出来、その日一日が最も美味で、二三日は食べられる。」（『陰翳礼讃』より）

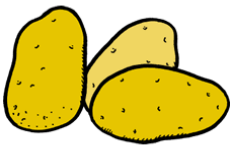
Faites cuire du riz avec du saké, à raison d'un *gô* de saké pour un *shô* de riz. Vous versez le saké dans la marmite quand l'eau se met à bouillir. Quand le riz est cuit à point, vous le laissez refroidir complètement, puis vous le pressez en boulettes entre vos mains saupoudrées de sel. Les mains ne doivent conserver à ce moment-là aucune trace d'humidité. Tout le secret est là : presser les boulettes rien qu'avec du sel. Puis vous coupez en tranches fines du saumon salé, vous entendez les tranches sur les boulettes que vous enveloppez une à une dans les feuilles de kaki, la surface en dedans. Vous aurez pris soin au préalable d'essuyer avec une serviette bien sèche les feuilles et le saumon afin d'en extraire toute trace d'himidité. Cela fait, dans un baquet à sushi, ou dans une boîte à riz dont vous aurez méticuleusement séché l'intérieur, vous disposez les boulettes de telle façon qu'il ne subsiste entre elles le moindre interstice, puis vous posez dessus un couvercle fermant hermétiquement, sur lequel vous placez une lourde pierre, comme si vous mettiez des légumes à confire. Les sushi préparés de la sorte le soir, vous pourrez les manger dès le lendemain matin, et c'est ce jour-là qu'ils auront le plus de saveur, mais vous pouvez les consommer encore le second ou le troisième jour.　(*Éloge de l'ombre*, *Tanizaki œuvres I*, Éditions Gallimard, 1997, pp. 1510-1511.)

フランス料理の食材：≪ジャガ芋≫

ジャガ芋は、フランス料理に使われる野菜のスーパースターです。家庭でも、ポテトサラダ、フライドポテト、ポテトのコロッケなどなじみの多いものがあります。ジャガ芋のスープに、三兄弟とも云われるスープがあります。**(1) soupe bonne femme（気だての良いお母さんのスープ）**、**(2) potage permentier（パルマンティエ氏のポタージュ）**は、スープ・ボンヌ・ファムを裏ごしした温かいスープ。そして今では多くの人に知られる**(3) vichyssoise glacée（ジャガ芋とポロ葱の冷たいスープ）**の三つです。**(3)** の**ヴィシソワーズ**は、**(2)** を冷やしたスープ。アメリカのあるホテルのシェフ、ルイ・ディア氏の考案によるもので、暑い夏の日に母がスープ・ボンヌ・ファムに冷たい牛乳を入れて食べさせてくれた事を思い出しての発想でした。ネーミングは、シェフはフランス・ヴィシー地方の生まれだったので、ヴィシー風のという名前を付けました。フランス料理の古典にはありませんが、アメリカ生まれのフランス料理です。ここでは、三つのスープの基本となる**(1)「スープ・ボンヌ・ファム」**の作り方を紹介します。

（材料　4～5 人分）

ジャガ芋（メークイン）	４００㌘	ポロ葱（又は白葱）	２００㌘
水	９００cc	チキンの固形スープ	２個
塩・胡椒	少々	生クリーム（又は牛乳）	１００cc



（作り方）

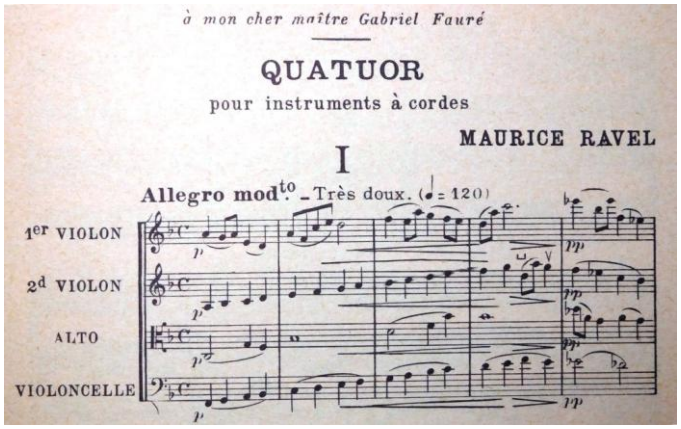
1. ジャガ芋の皮を剥いて４つ割りにし、薄く切ります。ポロ葱は１㌢位の角切りにします。
2. バターでポロ葱をしんなりなる迄炒めます。水、チキンの固形スープ、ジャガ芋を加え、野菜が柔かくなるまで煮ます。
3. 最後に塩、胡椒で味を付け、生クリームを入れてひと煮立ちさせます。
4. スープを取り分け、チーズを振りかけて、焼いたロールパンを浮かして、すすめます。浮かしの細長いロールパンの薄切りに、すりおろしたチーズを振りかけ、オーブントースターで軽く焼きます。すりおろしチーズはパルメザンか、エダムチーズがよいでしょう。

（第 141 回フランス・アラカルトにて、米津春日さん紹介）

「徒然フランス音楽メモ」（３）《三つの弦楽四重奏曲》　大内 隆一

ヴァイオリンリサイタルの最後の曲としてベートーヴェンのクロイツェルソナタと並んでフランクのソナタがよく置かれています。循環形式をもって優しさとはげしい情熱が陰影を織る作品で、イザイの結婚祝いに 64 歳の時に作曲されました。セザール・フランク（1822-1890）はベルギー出身で教会オルガン奏者として長く活躍し、晩年になってから集大成のようにピアノの大曲、ヴァイオリンソナタを含む傑作を発表したのです。「熟れた果実が自から枝から離れるように、年に一つずつ、これらの近代での随一の古典的完璧さをもった作品たちは、次々と彼の上に落ちてきた。」（吉田秀和「セザール・フランクの勝利」昭 25、『主題と変奏』所収）

フランクの最後の作品は意外にも弦楽四重奏曲で、1889 年国民音楽協会で初演され「初めて聴衆の熱狂的な喝采を経験した」とあります。老作曲家の成熟したずっしりと重い果実が地上に落ちたあと、若い次の世代の天才、すなわち 1893 年 31 歳のドビュッシーが、1903 年 28 歳のラヴェルがまったく新しい弦楽四重奏曲を結実させました。



《ドビュッシー／ラヴェル》はレコードの時代から必ずペアになっていて、新進弦楽四重奏団はいつか、或いはデビューでこの 2 曲に立ち向かうことになります。その革新的な一面を例えると絵画にとってどの色も対等であるように 4 つの楽器が対等で、そこに見たことのない色や諧調が現れます。ヴィオラ（仏語では alto）を愛する者はこの脇役が多い楽器が翼を得たように活躍するのに目を見張ります。技巧は難しいこと限りなく《ヴィオラジョーク》的に言えば、聴くのは夢のよう弾くのは悪夢のよう。3 人のフランスの作曲家が弦楽四重奏という古典的なジャンルで、続けて傑作を 1 曲ずつ生みだしたのです。写真はラヴェルのスコア冒頭部分。

「フランス鉄道紀行」（１）《グランクリュ鉄道 ?!》　知念 宏司（ちねん こうじ）

ディジョンからリヨンに至る鉄道は、パリとマルセイユを結ぶ路線の一部だが、この区間は銘醸地ブルゴーニュ地方に沿う形で南北に走っている。ディジョンで各駅停車に乗ると、Gevrey-Chambertin, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Meursault など、おなじみのワイン産地と同名の駅に停車していき、酒好きなら思わず喉を鳴らしてしまいそうだ。まさにグランクリュ街道ならぬ「グランクリュ鉄道」である。ワインを目的にこの地を訪れる人の多くは自動車利用で、凝る人はブドウ畑をくまなく回り、ロマネ・コンティの畑で記念撮影をしたり、目当てのドメーヌを訪れたりするだろう。鉄道はやや東寄りを通っているため、ブドウ畑を間近に見ることはできないが、見通しの効くところだと、Clos de Vougeot 修道院跡や、偉大な畑がある西側の丘陵地帯を車窓から望むことができる。

ブルゴーニュのワイン産地で、鉄道でのアクセスが最も容易なのはボーヌだろう。駅前からまっすぐ伸びる道路を歩くと 15 分ほどで旧市街にたどり着く。半日程度で歩き回れそうな範囲に Hospices de Beaune などの旧跡、多くのホテルにレストラン、ワインショップ、土産物屋がある。ボーヌは観光地化され過ぎていると言う人もいるが、これだけのものが集まっていると確かに便利だ。筆者はストラスブールにいた時、リヨンへ行くことが何度かあり、仕事が済んだ翌日は、朝リヨンを出て昼前にボーヌに着き、郷土料理とブルゴーニュワインの昼食のあと街を散策、夕方の列車でストラスブールに戻る、というようなことをやっていた。ボーヌのワイン屋の中で La Cave des Hospices は、古酒の在庫を多く持っていておもしろかった。こちらが古酒に興味を示すと「飲むのか？コレクションか？」と訊いてくる。飲むのだと言ったら、瓶を照明にかざして、「これは液面も下がっていないし、色も悪くない」といった具合で勧めてくれるのだった。ここで買ったコルトン 1976（何と 65 ユーロ！）が絶品だったことは今も印象に残っている。

ワイン産地と同名の駅４つ：（上）ニュイ・サンジョルジュとジュヴレ・シャンベルタン、（下）ボーヌとムルソー

Nos amis francophones à Nara（11）Pierre Silvestri さん

2014 年 9 月以来 4 年ぶりに奈良を訪れたパリ在住会員ピエール・シルヴェストリさん、本シリーズには 2 度目の登場ですが、帰国前々日の 9 月 25 日（火）に奈良市のメロウ・カフェにてお話を伺いました。（浅井直子）

Q1. 今回、奈良で再発見されたことは？

― たくさんの外国人観光客、とりわけ中国人の多さに驚きました。まるでプチ・パリみたいです。近鉄電車の車内放送の中国語も以前にはありませんでした。フランスにも中国人観光客は大勢来ていますが、奈良ほどの劇的な変化ではありません。日本と奈良は、世界にますます知られるようになっていくでしょう。中国人が日本の文化やダイナミズムに興味を持つのは、国際関係にとってはよいことではないでしょうか。でも、奈良の町自体はそんなに変化していない、と思いました。今いるこのお店もそうですが、以前と同じように、本を読んだり、まるで自分の書斎のように居心地よく時間を過ごすことができます。馴染みの通り、喫茶店、バー、百円ショップ等々、ほとんど変わっていません。私はそんな奈良が好きです。

Q2. パリで外国人にフランス語を教える仕事をされているそうですが、それ以外の活動について話してください。

― 個別の注文に合わせて、映像と音楽を組み合わせたヴィデオ作品を制作していますが、このところは音楽の活動が多くなりました。électronique というジャンルの音楽で、ことし 30cm の LP レコード（フランス語では disque vinyle）と CD で、« Cosmos Indigo » というタイトルのアルバムを作りました。フランスだけでなく、ヨーロッパのいくつかの国の音楽専門店で販売され、作成した 6000 枚を完売しました。日本人ひとりを含む 3 人が曲を作り、わたしは作詞と歌を担当しました。コンピューターで、じっさいの楽器にはない音を作りだしたり、ベース音を強くしたり、さまざまな音を組み合わせて、曲を作ります。来年は 2 枚目のアルバムを制作する予定です。他にもやりたいことはいくつかあるのですが、フランス語講師の仕事と両立してやっていくためには、その都度できることを取捨選択していかなければなりません。

会員投稿　パリの子供服あれこれ

伊藤 美知子（いとう みちこ）

アパレル企業の企画デザイナー時代に、パリに於けるメンズファッションの市場調査目的で、パリへ出張旅行する事がありました。パリの薄暗い裏町を疲れた足で歩くと、パッと明るく目に映るものは、花屋と果物店と小さな子供服店のショウウインドーです。愛らしい花のようなため息のでるベビーや子供の服が、店内にセンス良くディスプレイされていました。アラン・ドロン似の限りなく青い瞳に魅せられてイタリアで買った人形に似合いそうな 3 ヶ月サイズの可愛いワンピースを、この店で購入しました。フランス伝統の手芸の技が惜しみなく発揮され、品のある可愛さを熟知した作り手の愛を感じるデザインです。フランスの難解なヴィヴィッドな配色も、パリジェンヌのフィルターを通しているので派手にならず、シックに落とし込んでいるのは流石です。

フランスのベビー、子供服のサイズが細かく分かれているのは、ジャストサイズで着せるのが主流だからです。普段見過ごしてきたパリの子供服のなかに、フランス国のオートクチュール美意識、思いがけない意味や価値が見出せることを痛感しました。フランスは子供服の世界第 3 位の輸出国。年間 39 億ユーロの総売上高を誇る活力ある市場、子供服分野に於いて世界をリードする国でもあり、日本では極めて良いイメージを持たれています。日本のバイヤーは世界でも特に好奇心旺盛で、フランス風シック、フランスらしさがお好きのようです。日本市場はフランス企業発展のためのまたとない機会を常に提供しています。日本のアパレル産業界は佳境の時代を迎えているのも事実です。

日仏友好 160 周年を迎えて、パリ発の高級子供服ブランド BONPOINT（ボンポワン）が今年 7 月、パリの Palais de Tokyo にて、2019 年春夏コレクションを発表。女優の寺島しのぶさんの息子の寺島眞秀さん 5 歳とモデルの SHIHO さんの娘の紗蘭さん 6 歳が、モデルとして参加。パリコレデビューを飾って話題になりました。BONPOINT は 35 年以上の歴史を持つフランスの老舗高級子供服ブランド。クラシックな中に感じられるモダンで洗練されたセンスや優れた品質は定評があります。各国の王室や世界のセレブ達から愛用されていることでも有名です。今や小さな子供達が自分の着たい服を選ぶ時代ですから、クリエーターも豊かな発想と遊び心が求められます。

会員紹介

私とフランス

竹本 寿史（たけもと としふみ）

世界史の教科書で知ったフランス革命（1789 年）、テレビのニュースで知った 5 月革命（1968 年）。高校時代の私にとってフランスとは、革命が大好きな熱血の輩の国という印象であった。大学時代の私になじめた音楽は、ジョーン・バエズやボブ・ディランよりも、ジョルジュ・ムスタキの音楽であった。彼の歌を通じてフランスという国に魅力を感じた。

社会人になってから、フランス革命の精神を学ぶ機会があった。それは、社会教育の全国大会に参加した時のこと。その基調講演で、講師の先生は、「自由・平等は語られることが多いが、博愛はあまり語られない。フランス革命は、自由・平等・博愛の三つが揃って意味がある、むしろ、博愛の精神こそが重要である」と熱弁された。確かに、博愛はあまり語られない。しかし、博愛は、自由・平等と同様に重要なのかどうか？　私が理解した結論はこうだ。先ず、Fraternité （フラテルニテ）は、博愛より友愛と訳す方が正しい。自由・平等は基本的な権利に属するもの、友愛は人としての義務に属するものであるということである。自由・平等・友愛の言葉は、『世界人権宣言』第 1 条に、次のように引き継がれている。「全ての人間は生まれながらに尊厳と権利において自由にして平等である。人間は理性と良心を授けられており、互いに友愛の精神をもってふるまうべきである」と。

数年前にパリに滞在した折り、目にした光景は、未だに忘れられない。私は、レストランで食事をしていた。窓の外に、一人の若い男が颯爽とやってきたのが目に入った。男は路上に座り込み、前に器を置いて物乞いを始めた。恥ずかしいとか、後ろめたいとか、人生に疲れたとか、社会の落伍者とか、そんな風情は全く感じられない。物乞いが、俺の仕事だ。そんな毅然とした姿勢で座り続けていた。私は、手を付けなかったパンを紙に包んで、早々に食事を終えた。彼の前に行き、包んだパンを器に入れた。彼はこちらを見てお辞儀をした。私は笑みを向けた。彼も微笑みを返した。こんな哲学的な乞食は、友愛の義務が息づいている国ならではの存在と思えてならなかった。

最近、私の住まいの近くに、フランス人がやってきた。私は、彼に、ジョルジュ・ムスタキを知っているか聞いてみた。彼は、知らないと答え、今フランスで流行っている曲を聞かせてくれた。いかにもフランスを感じさせる曲であった。彼は、あの哲学的な乞食とは正反対の、気さくな腰の低い青年である。おばあちゃんが焼いてくれたクレープの味を日本で広めている。

フランスという国は、知れば知るほど味のある国である。フランス語も話せない私が、日仏協会に入ったのも、正にそこにある。

Vézelay への旅

小林 妙子（こばやし たえこ）

今から約 13 年前、パリを旅した時、フランスの知人の案内で、Vézelay を訪れたことがあります。其の町は、緑のなだらかな丘の上にありました。一月と云うのに丘の麓には、菜の花が満開でした。町の入口から緩やかな上り坂の巡礼の小道が、聖マドレーヌ大聖堂へと続いています。此の教会は、マグダラのマリアの聖遺物が発見された其の上に建てられたものです。古来より多くの巡礼者が訪れ、今も長い杖を手に、大きなリュックを背にした巡礼者が、時々丘を上って来るのを見かけます。

Vézelay は聖地 Saint Jacques de Compostelle への巡礼の出発地でもあります。町の入口から大聖堂へと続く小道の両側には、小さなレストラン、ホテルやお土産屋が軒を連ねています。よく見ると、それぞれの入口の上に、小さな帆立貝が吊り下げられていました。其処を巡礼者が利用するのだそうです。私達も坂道を上り、大聖堂の前の小さな広場に着き、大聖堂の façade を見上げた時、其の豪華さ・素晴らしさに息をのみました。丁度その時、偶然に、日本人の神父さんに出会いました。大聖堂の中では、お祈りが始まっていたので見学出来ませんでした。風の便りに、其の神父さんは間もなく逝去されたと聞きました。今もあの巡礼の道を、一歩一歩と、聖地への道を辿る巡礼者が丘の小道を辿っていることでしょう。旅の平安を祈りました。

日本におけるフランス語

樋口 順一（ひぐち じゅんいち）

今年は安政5年（1858）日仏修好通商条約締結から160年になります。この機会に、日本とフランス語に関する歴史を探訪してみようと思った次第です。日本と外国語の歴史は、中国語から始まりポルトガル語、オランダ語、そして江戸時代末期から、英語、フランス語、ドイツ語、ロシア語が登場してきます。江戸時代に日本と海外の関わる場所は4ヵ所あり、長崎はその内の一つで、オランダと中国（唐国）船が来航していました。1800年前後になると、ロシア、イギリス、フランス船などが日本沿岸に出没します。文化4年（1807）に、ロシア海軍のフヴォストフから松前藩奉行宛てにフランス語の書簡が提出されます。この時フランス語を解する者はなく、長崎出島のオランダ商館長がこれを翻訳し幕府に届けます。書簡を受け取った幕府は、今後仏語学習の必要を痛感し、長崎の通詞に仏語の学習を命じています。

文化5年（1808）にイギリス軍艦（フェートン号）が長崎港に侵入し、オランダ船を襲った事件がありました。嘉永6年（1853）アメリカのペリー提督が浦賀にやって来た時、日本側は「艦隊は撤退すべし・・・」とフランス語の大きな紙片を掲げていました。これは先のフェートン号の事件以降不審な外国船には、日本側から歴代の長崎オランダ商館長にオランダ語、フランス語の命令書を作成するよう依頼していたからです。安政3年（1856）江戸幕府直轄の洋学研究機関「蕃書調所」（後の開成所）が設立され、オランダ語、英語、フランス語、ドイツ語の授業が始まります。また幕府は、フランス軍事顧問団の指導による幕府陸軍の強化を目指しており、そのため開成所とは別に元治2年（1865）横浜仏語伝習所を設立します。当初の伝習生は旗本を対象に募集しています。

以上、「日本におけるフランス語」に関する主な出来事を拾ってきました。最後に日本のフランス語学研究の先駆者、村上英俊を挙げます。松代藩医で嘉永元年（1848）、佐久間象山の勧めでフランス語を学び、日本初の本格的仏和辞典「仏語明要」を刊行しました。明治18年（1885）にはレジオン＝ドヌール勲章を受勲しています。

フランス語再出発

米田 英子（よねだ えいこ）

大学の時フランス文学を専攻し、四年間学びました。カトリック系少人数の大学でシスターはじめ諸先生方が、それこそ口移しで懇切丁寧にフランス語を教えてくださいました。しかし、そんな恵まれた環境、自分の時間もたっぷりあった中、私は本当に不真面目な学生でした。今から思うと反省することばかりです。話せるようになりたいとは思いながら熱心に勉強もせず卒業しました。

しかし、大学時代の友人で仕事をしながら家庭を持ち、子育てもしながら、ずっとフランス語を続けている方がいたことがとても刺激になり、フランス語には触れていたいと思いNHKのラジオ講座を聴いたり、公文式のフランス語プリントもしました。先生に励まして頂きプリントをして、文法を思い出すのに役立ちました。今度は教室に行って会話を勉強したいなぁと思ってインターネットで検索をしたところ、こちらの協会に出会いました。様々なフランス語講座に映画、絵画、音楽、食、ワインに至る会が催される魅力的な心躍る集まりだと思い早速連絡させて頂き、入会させていただくことになりました。

現在、三野先生の「学び直しのフランス語講座」にお仲間入りさせていただいています。皆様、フランス語や文化に多大な知識をお持ちで、熱心にフランス語学習に取り組まれています。講座内容も文法の学習、会話スキットを見たり、ディクテ、シャンソンを聴いたり、文学作品や詩の鑑賞と盛りだくさんで楽しく充実した内容です。何より、一人でラジオ講座を聴いて勉強することとは違い、ご指導下さる先生、一緒に学ぶ仲間がいることの楽しさと有難さを感じています。三人いる子供のうち上二人は社会人、下の娘は高校生。自分のための時間も増えつつあります。まだフランスには行ったことがないので、少しでも会話ができるようになって旅行したいなぁと思っています。

娘と私（向かって左）
ラコリーナ近江八幡にて

奈良日仏協会創立 25 周年記念　フランス文化祭　参加へのお願い

2019 年、奈良日仏協会は創立 25 周年を迎えます。この祝賀行事として、できるだけ多くの「会員参加」による「フランス文化祭」を開催予定です。いつも客席でお楽しみいただいている会員の皆様、今回はステージでライトを浴びるほうに立ってみませんか？　フランスにまつわる思い出、日頃のフランス熱、奈良日仏協会に入ったきっかけなどをお話しくださってもいいですし、得意とする楽器や歌や踊りをご披露くださってもいいです。会員ひとりひとりが主役となって、会員同士の懇親を深め、新たな出会いの場となるような行事にして、ともに 25 周年を祝いませんか？　日時はまだ確定していませんが、日程の都合がつけば参加したいと希望される方は、事務局に 11 月末までにお知らせください。お申し出を受けて、個別に相談させていただきます。また、事務局から会員の方々に個別にご協力を依頼することも考えております。その節はよろしくお願い申し上げます。

日時：2019 年 6 月 8 日(土)、9 日(日)、15 日(土)、16 日(日)、22 日(土)、23 日(日)のいずれか、午後に開催。
会場：生駒市セイセイビル　1 階　文化ホール（予定）
プログラム案：
第 1 部　美術、演劇、オペラ、映画、その他に関するスピーチ。
第 2 部　音楽（楽器、歌）、舞踊の実演。
第 3 部　ワイン、料理、お菓子による懇親会。

≪2018 年度第 4 回理事会報告≫……事務局　日時：2018 年 9 月 20 日（木）15:00～17:00。場所：放送大学奈良学習センターZ306 号室。出席者：三野、ジャメ、野島、浅井、藤村、中辻、高松、大内、喜多、薗田、三木、杉谷。
議題 1. 2018 年度会員数：新（再）入会 7、退会 2、91 件中 10 件未納。
議題 2. 7/19 理事会後の活動：第 140 回フランスアラカルト「17・18 世紀のフランス・オペラ紹介」講師内藤義博(7/21)、第 48 回日仏シネクラブ例会「リード・マイ・リップス」講師ピエール・シルヴェストリ(9/9)、第 141 回フランスアラカルト「米津・仙石両氏のお話と会食」(9/13)、第 1 回美術クラブ鑑賞会「プーシキン美術館展～旅するフランス風景画」講師南城守(9/16)。
議題 3. 今後の行事：2018 年度ガイドクラブ「吉野宮滝散策、福西和紙本舗見学」(10/13)、興福寺ギメ美術館出陳記念慶讃コンサート(10/28)、秋の教養講座(11/23)講師村田京子・放送大学奈良学習センター共催「服装で読み解くフランス文学」、第 49 回日仏シネクラブ例会「アラン・ドロン特集④」ヴィスコンティ監督『山猫』(11/25)。議題 4. Mon Nara。議題 5. その他：2019 年度の取組み、会員のメーリングリスト作成、奈良日仏協会 25 周年記念行事計画、できるだけ多くの会員に参加してもらうことを趣旨とし、会場は生駒市セイセイビルが有力候補。
次回理事会 11 月 15 日（木）15：00～16：30　Z306 号室予定。

編 集 後 記　☆奈良県は柿 (kaki) の名産地。生産量は和歌山についで全国 2 位、市町村単位では五條市が全国 1 位です。五條市西吉野の柿博物館周辺の丘陵地には、見わたすかぎり一面に柿畑が広がっていて、はじめて訪れたとき車でしばらく走っても延々と柿の樹梢が連なっているので、まるでおとぎの国にまぎれこんでしまったような印象でした。☆毎日歩く道沿いの家の庭に一本柿の木があって、秋が深まるにつれてオレンジ色の実と緑色の葉のコントラストが少しずつ変化していくのを眺めながら、毎年、いちばん美味しくなるのはいつ頃かなと想像して楽しんでいます。☆ところで「奈良の柿」は、日本文学史上においても、大切な役割を果たしているようです。俳句はフランスでも haïku として定着し親しまれるようになりましたが、「柿食へば鐘が鳴るなり法隆寺 Croquant un kaki / et la cloche qui résonne - / Hôryûji !」（正岡子規）の句は、味覚・聴覚・視覚に訴えながら、その飄逸さで後の俳句の流れを変えるほどのインパクトを持ちました。☆小説『吉野葛』（谷崎潤一郎）の「熟柿」（ずくし）の描写は、視覚・触覚・味覚をこの上なく刺激するばかりでなく、人と人との細やかな関係性や認識の変化、土地と人間との関わりを伝える象徴的な力にあふれています。☆奈良に住んでいると、その気になれば、こうした作品が生まれた場所に足を運んで、それらを生み出した作家やその状況について想像したり、じっさいにその果実を味わって現実と文学作品のギャップを体感し、文学についての認識を深めるきっかけが得られることもあるのは、ありがたいことです。
☆さてこれからどんな「奈良の柿」との出会いがあるでしょうか、奈良で暮らす楽しみのひとつになっています。(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。
◆本誌への投稿を歓迎します。新鮮で多様な話題やホットなフランス情報などをお寄せください。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 11 月 25 日が原稿締切日です。

Mon Nara　2018 年 10 月号　numéro287
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