

西宮ロット・エ・ガロンヌ交流市民の会

2013年10月23日発行 VOL.114 発行者：会長 森田正樹／編集：広報部

実りの秋！とは言え、今年は夏のような日もあれば、秋らしく気持ちの良い日もあり、寒暖の差の大きい気候が続きます。みなさま、いかがお過ごしでしょうか。体調を整えて、本来の秋を楽しみたいものですね。

～フランスの友人からの手紙～



台風が次々にやってくる今年ですが、9月の台風18号の際に、アジャンのマリオッタさん夫妻からお見舞いがきました。

『大きな台風が関西地方を直撃とのニュースが届きましたが、みなさんに被害がないことを祈っています。アジャンは涼しく、雨の多い秋です。しかしこういう気候はキノコがたくさん生えるので、食いしん坊には嬉しいシーズンです。皆さんのことをいつも想っています。集まる機会があったら、ぜひNLeG会員の皆さんによろしくお伝え下さい』

こちらのお天気にまで気にかけて下さるなんて、嬉しいですね！

また、シ ril さんからもメールが届いています。

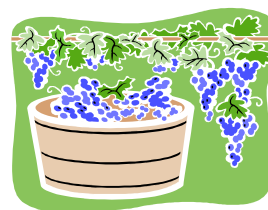
『フランスに帰って、なんだか日本が恋しくてさみしいです。来年初めには再来日して、こんどは3か月だけけれど、日本語専門学校できちんと日本語をブラッシュアップしようとして一大決心をしています。NLeGのみなさんによろしく。』

日本語上達の決意もあらたに。再会の日が楽しみです！

(佐藤 祥子)

～カランドリエ～

VIN NOUVEAU



9月は家にいることの多かった私ですが（会報前月号参照）、10月に近づくにつれて、お出かけついでに道端に立つ看板を探してキョロキョロし始めます。

夏ぐらいから

「もうそろそろかな？まだ早そうだな」

と素人目にもわかるぶどう畑の育ち具合をチェックしていたものです。

10月はワインの新酒の季節なのです。

知識ならびに体質もアルコールに強くないのですが、この時期、ぶどうの絵にすらワクワクします。

昨年 10 月は訪問団として、ロット・エ・ガロン又地方に行き、いろいろなワインを楽しみました。

フォアグラのパテと共に頂くワインは絶品だなあ〜と思いながら、さりげなく出された飲み物をチェックするのですが、お目当てのものが見つかりません。有名なワイン産地のボルドーも近いのになぜ？と不思議に思っていました。農家で搾り取ったあとのぶどうかすも発見したのに、探し物は見つかりません。

私が探している季節限定のフランスでしか飲めない物とは…

ヴァン ヌーヴォー です。

後日知ったのですが、これはアルザス地方特有のぶどうの収穫時期にのみ供されるものだったのです。自宅から一番近かったワイン産地はアルザス地方だったので、アルザスワインの常識がフランスワイン全般の常識と勘違いしていたのです。



アルザス地方は昔から戦争の度ドイツに取ったり取られたりの土地です。

ドイツ風のかわいらしさにフランスの繊細さがミックスされた、おとぎばなしにでてくるような建造物の村が点在していて、アルザスワイン街道と呼ばれます。

(宮崎監督のアニメ映画「ハウルの動く城」に出てくる街もアルザス地方のコルマールがモデルなので、見る機会あればチェックしてみてください。)

収穫開始日も決まっています、村ごとにワイン祭が 9 月下旬から順々に開催されます。収穫したてのぶどうは、すぐに果汁を搾り取りワインへと醸造されて行きますが、収穫から 1 週間以内の発酵途中の状態です。

見た目は絞ったぶどうジュースで、発酵が進んだものは白濁していきます。

味も、ぶどう微炭酸ジュースに独特の風味がプラスされた感じです。

ぶどう農家の前で作りたての自家製ヴァン ヌーヴォーが炭酸水の空きペットボトルに詰められて、その家の人で売っています。りんごの収穫時期でもあるらしく自家製のりんごジュースとりんご 5 キロ入り袋なども並んでいます。

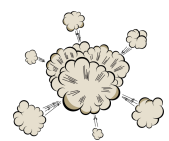
村に入ると、コップ一杯でも売っているし、ちゃんとしたワイン瓶に詰めたものも売られています。

この飲み物をタルトフランベという薄いピザのような食べ物(トマトソースは使わない。生クリームとチーズを使う。ベーコンや玉ねぎを使えば主菜に、りんごやハチミツを使えばデザートになります)と一緒に食べると美味しいのです！

売り子のおばさんは言います。



「これは、まだまだ発酵していくから、家に帰ったらすぐ冷蔵庫に入れて早めに飲むんだよ。でないと爆発しちゃうからね！」



村から家まで 2 時間弱、爆発処理班のような気分でドキドキしながら、時折車のトランク気にしながら帰宅の途に着きます。

おおげさな表現とあなどるなかれ、アルザス地方のスーパーにもヴァン ヌーヴォーは売っていますが、冷蔵庫の中で発酵が進みペットボトルが膨れた感じのものや、瓶タイプのものは栓が吹き飛んだものも見かけたことがあります。

「豊かな秋の到来を大いなる期待をもって味わう」飲み物なのです。

ただし、飲みすぎは禁物です。発酵途中という言葉からわかるように、菌が生き生きしているらしく、地元民以外の慣れない日本人は飲みすぎるとすぐにお腹を壊すようです。ぶどうの収穫終わると、ヴァン ヌーヴォーも見掛けることは無くなります。

クリスマス時期に、アルザス地方のためいきが出るほどはかなくも美しいマルシェ・ド・ノエル（クリスマス市）を観光するツアーが日本から企画されていますが、一年の爽りの喜びに沸く村を見ることが出来る、秋の収穫時期もおすすめです。

（藤枝 知子）



ほろよいアーティスト・トーク

10月11日、金曜日でしたが、NLeGとゆかりのある松谷武判画伯（西宮市出身。パリ在住）と奥さんのケイトンをお招きして、アーティスト・トークを開きました。

ケイトさんは、石を使った作品を造る作家さんで、今回は大阪での個展の合間に講演をしていただきました。

平日にもかかわらず、約15名の会員さんが参加されました。ケイトさんが、プロジェクターで写真を映され、作品やパリのアトリエ風景についての説明をされました。

通訳は、松谷さんです。

ときどき、「あなた！その通訳は違うわよ。」「私が言ってないことを、勝手に通訳しないで！」と、松谷さんがケイトさんにしかられるシーンもありました。

ケイトさんの説明による大阪の個展内容は、セラミックのようなもので作った沢山の飛行機を天井から吊るし、そこに光を当てて壁に生じる影が奥行を感じさせる作品で、行ってみたいなる展示会をご紹介いただきました。



トークのあと、参加者有志で、JA 西宮近くの粋なお好み屋さんへ行きました。

松谷画伯は、以前からざっくばらんに交流していただいていたのですが、ケイトさんも片言の日本語で「ワタシは、タツドシです。ドラゴンです。」などと話され、終始明るく愉快的懇親会を楽しみました。

市担当職員交替



この度、担当職員の方が代わられました。

みなさまへのご挨拶を頂戴しましたのでご紹介します。

「西宮市役所、秘書・国際課の岡林です。当課の中川に代わり、再びNLeGを担当させていただきますことになりました。どうぞよろしくお願いいたします。」

以前も担当していただいていた岡林さん、改めてよろしくお願いいたします♪

会員の皆様へ

会費納入のお願い

会計担当の藤川です。日頃は当会の事業活動のために大変ご協力、ご支援をいただき誠にありがとうございます。

今年度も早6か月が経過いたしました。総会等の会の行事にお越しいただけなかった方々につきましては、会費の納入を本会預金口座に直接振込んでいただく事になっておりますが、未だご入金のない会員様がおられますので、お心当たりの方は次の枠内に記載しています本会預金口座に振込んでいただきますようお願いいたします。

なお、個人会員年会費は2,000円です。

兵庫六甲農業協同組合 西宮支店 店番号 7213-043
口座番号 : 普通 0039848
エヌレグ
口座名義 : NLeG市民の会 会長 森田正樹

西宮ロット・エ・ガロン又交流市民の会

事務局：TEL：0798-35-3468

FAX：0798-32-8673

忘年会のお知らせ（予告）

今年も忘年会を開催します！詳細は11月号でお知らせします。ぜひ、ご参加ください。

日 時 2013年12月7日（日）午後6時から

場 所 ふじや本店4階ホール（阪急西宮北口駅 北側すぐ）



<編集後記>これから深まる秋のはず…ところがどっこい夏日和。夏服しまえず半袖で、インフルエンザを心配する。何だか変な天候でしたね。秋を楽しめないのは残念なので、主にお芋を食べています。心配の種は（体重とともに…）増えるばかり。みなさまも体調にはお気を付けてお過ごしくださいませ☆（牧）

事務局 : 〒662-0911 西宮市池田町11-1 フレンテ西宮4階 秘書国際課内

Tel:0798-35-3468 Fax:0798-32-8673 Home Page : <http://nleg.net> E-mail: info@nleg.net