

西宮ロット・エ・ガロンヌ交流市民の会

2011. 11. 9 VOL. 98 発行者：会長 森田 正樹／編集：広報部

忘年会のお知らせ……12月2日(金) アラメゾン ジャンポール

今年も早や、忘年会のご案内をするシーズンとなりました。

東日本大震災、12号台風、円高・ギリシャ不安、就職難などなど、不安の渦巻く世の中ですが、年の瀬を前に、しばし和やかな時を会員のみなさんと分かち合ひましょう。

今回も、昨年大好評だったフランス人シェフのおしゃれなフランス郷土料理とガレットの店を会場に、忘年会を行います。味も雰囲気も抜群のお店、来日32年、暖かいお人柄のシェフとピアニストの日本人奥様、今年もアンコールに応じてステキな機会を用意しました。

お店のキャパの都合上、参加お申し込みは30名まで。先着順です。お急ぎください。



日 時：12月2日(金) 18時30分から21時くらいまで。

場 所：A la Maison Jean-Paul (アラメゾン ジャンポール)

西宮市甲子園口3丁目29-10 Tel/Fax :0798-64-7719

(JR甲子園口駅の南口から商店街を2号線に向かって南下徒歩8、9分、2号線の1本北の道を西に入る、上甲子園郵便局の隣)

会 費：¥3300 (ビュッフェ形式のフランス郷土料理各種とワンドリンク)

参加募集人数：30名(先着順)

申込み：できるだけメールinfo@nleg.net またはファックス：0798-32-8673 で 締 切：11月20日

(お名前フルネーム、連絡先電話番号をお忘れなく)

美術部からのお知らせ (再)

芸術の秋……11月20日(日)はハーブ園へ

神戸布引ハーブ園は秋の光を一杯浴びた高台で、神戸の街や海を一望できます。

スケッチ、写真撮影、フランス語でおしゃべりしながらハーブ園を散策、と芸術の秋を……。

中世ヨーロッパの建物をイメージしたレストランで秋のハーブを使った料理で食欲の秋を……。一緒に満喫しましょう。是非ご参加ください。

● 場所 神戸布引ハーブ園

● 日時 11月20日(日) 9:00

JR 三宮駅中央改札口集合

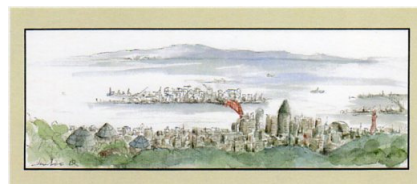
● 費用 ロープウェー1, 200円+食事2, 100円(11:15スタート)

● ランチ予約の都合上、至急、美術部スケッチ担当迄、ご連絡ください。

武居 0798-33-3145

岡田 0798-26-7440 携帯 090-6909-5586

● 小雨決行します。



ラ・フランス

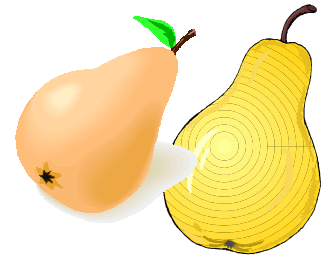
2年前、フランスから帰国したばかりの息子（小学生）に、息子の得意な話題にしようと、気を利かせてくれた担任の先生が「ラ・フランス」の話をクラスで息子にふってくれました。

ところが肝心の息子は

「???先生、ラ・フランスって何ですか？」

「え、君、フランス帰りなのに、ラ・フランスを知らないの？」

と、ちぐはぐな会話に終わり、先生の息子に対するご配慮は見事に実りませんでした。



フランスで、ほぼ通年食する果物といえば、洋梨と林檎がすぐにあげられます。もちろん二つとも、息子が大好きな果物です。

11月といえば、日本では洋梨「ラ・フランス」のおいしい季節です。少し茶色くて黄色いような緑色のような、ごろごろとした形の洋梨で、豊潤な香りを持ちその味はとても甘く、とろりとした舌触りです。日本ではその名前から、「フランスを代表する果物」と軽く誤解している人も多いかと思います。でも息子にとっては「ラ・フランス」は英語でいうところの「The FRANCE」で、フランスの梨の名前ではありません。

調べると、洋梨「ラ・フランス」は、1864年にフランスで発見された品種で、明治期に食用ではなく受粉用として日本に輸出され、そのまま日本の果物界に時間をかけて根付き、人気果物となりました。他方、フランスを始めとするヨーロッパにおいては、気候に合わなかったこともあり、現在ではほとんど生産されていないようです。

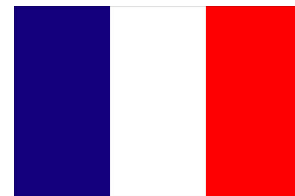
日本の「梨」にあたる単語はフランス語では「Poire」です。「幸水、豊水、二十世紀」のような梨の種類も、フランスでは「Williams、Beurre Bosc」などの種類があります。面倒だったのでよく読まなかったのですが、日本より種類は豊富で常に少なくとも5種類くらいは店頭で並んでいたような気がします。味、食感も微妙に違い、生食用・タルト用・ジャム用と用途に合わせて、多くの人が購入していたかと記憶します。ジャム作りを趣味にしているフランス人は多く、いつも友人の誰かからにおすそ分けに預かっていたので、自分自身ではジャムを作ることはほとんどありませんでした。

日本では、果物は生食している方が大半だと思います。フランスでは必ず食後のデザートを食べるので、その習慣に合わせて果物をタルトやパイなどにして食べることも多いです。日常的に作るので、手抜きでも作れるよう、一から作らなくてもよいように、タルト生地やパイ生地のシートはスーパーに沢山売られています。タルト生地の包装紙に簡単にできるタルトのレシピ数種類が印刷されています。私も見よう見まねで適当にタルト生地の上にアーモンドクリームを作ったのせ、更に上にスライスした梨をのっけて、オーブンで適当に焼き、冷めてから粉砂糖で化粧を施して、あっというまに「なんちゃってタルト・オ・ポワール」の出来上がりです。日本のお菓子作りを趣味にされている方は繊細に丁寧に作っていると思いますが、毎日毎食のようにデザートを食べるフランス人家庭ではスピード感も大切なので、咎められることはありません。

先月10月22日と23日にフランスのフランソワ・フィヨン首相が訪日し、東日本大震災および福島原子力発電所事故への復興に直面する日本とフランスの両国で「原子力及びエネルギー政策に関する日仏首脳共同宣言」を発表しました。その記事を読もうと、在日フランス大使館のホームページを見ると、巻頭に「LA FRANCE AU JAPON」（日本の中のフランス）と大きく書いてあります。フランス人の多くは「日本ではラ・フランスという梨の名前だと思われる」と知ったら、腰を抜かす勢いで驚くかもしれませんね。

（藤枝 知子）

提携20周年記念事業についてNo. 2



10月12日、西宮市や国際交流協会、商工会議所、兵庫栄養調理製菓専門学校とともに来年の20周年記念事業実行委員会が開催され、NL e Gからは森田会長が出席しました。

席上、実行委員長に我が森田正樹会長が選出されました。

全体の主催者は西宮市になりますが、事業内容についてはNL e Gも協力体制をとりたいと思います。詳細が決まり次第、今後とも会報でお知らせしていきます。

- 2012年 4月 フランスから日本訪問団が来西予定
- 2012年10月 市民の会フランス訪問団 10月6日～13日の予定

新入会員ご紹介

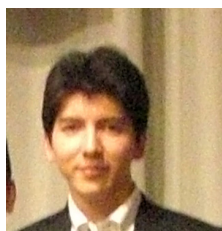
○福西 千鶴子さん（西宮市宝生ヶ丘）

今年、スポークン訪問団に参加してきました。来年のフランス訪問団にもぜひ参加したい。フランス語サークル、絵画サークルにも入会したい。

（世界民族舞踊公認指導者。幼児体育・リズム公認指導者。三線などの奏者。）

退会会員

○藪内 純さん（以下、藪内さんからのメール）



ご無沙汰しております。以前フランス教師も少しだけさせて 頂いておりました藪内です。いかがお過ごしでしょうか？連絡が遅くなってしまいましたが、実は昨年半ばより仕事の関係で、急遽アメリカ、欧州と海外を飛び回ることとなり、現在はパリに拠点を置きながら仕事をしております。

暫く欧州で仕事を続けることとなりますので、西宮に戻るまでは「退会」という形にさせて頂きたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。A bientot!

<編集後記>

秋も終わりに近づいたのに、残暑が戻ってきたり……。相変わらずややこしい気候が続きますね。

退会後もホームページ管理を続けていただいていた松下桜子さんから、森田会長と池田がようやく引継ぎを受けました。不慣れな二人です。ご迷惑をお掛けすると思いますがよろしくお願いします。

どなたか、若い会員さんでWEBに強い方おられませんかねー？

（池田壺和）

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