

[dōnk]

DONC どんく

発行

三重日仏協会

SOCIETE FRANCO-JAPONAISE DE MIE

〒514-0803

三重県津市柳山津興600-5 滝澤方
600-5, Yanagiyama-tsuoki Tsu-shi

TEL 090-4867-1476

FAX 059-227-8010

№132 janvier 2026 SOCIETE FRANCO-JAPONAISE DE MIE

2025年度総会とパリ祭パーティー

2025年度定期総会は、7月26日（土）に津市の津市中央公民館ホールで開催されました。多くの会員の参加のもと、2024年度の活動報告と会計報告、2025年度の事業計画と予算計画が原案通りに承認されました。

引き続き、三重大学名誉教授の兼重直文氏による「フランス革命とベートーヴェン」と題した記念講演では、当時西ヨーロッパに興った啓蒙思想に多大な影響を受けたベートーヴェンが「自由」「平等」「友愛」というフランス革命の精神に共感を覚え、自らの創作にいかに反映したかを、解説と共にピアノの演奏を通じて紹介をしていただきました。フロアからの「感性は何によって養われるのか」との質問に対する「鈴鹿山脈に沈む夕陽や夕焼けを見て感動できること」とのお答えに、作曲とは縁のない私にも感性があるのだと思い少し嬉しくなりました。



総会後は、茂波にてパリ祭パーティーが開催され、伊藤会長の挨拶、グットマン常務理事の乾杯の後、会員がフランス人ゲスト、フランス人留学生やフランスに留学をした日本人学生を交えて楽しいひとときを過ごしました。



三重大学留学生 R.N. さん 留学体験記

中学生のころから海外留学に興味があった。「いつか留学をしたい、でも勇気が出ない。」そう思い続けて大学3年生の夏を迎えた時、やっと一步踏み出してみる勇気が出た。

さて、どこの国へ行こうか。ふと、大学1年生時に教養教育で受講した仏語とフランスへの憧れが再燃した。私は仏語学科でも、2年生以降独学をしていたわけでもない。être と avoir の活用もすっかり頭から抜けている。当然、どうしてフランスなのか、どうして英語圏ではないのかと、家族からは質問攻めにあった。それに対する私の答えは「いや、なんか、英語圏じゃなくてフランスに行きたいねん。

この先、フランスに留学していましたって言える人生にできるのかっこいいやん。」全く答えになっていない。とにかく、私はどうしてもフランス留学をしたかったのだ。この勢いを逃してはいけない、と急いで留学準備を始めた。

どの期間よりも大変だったのは留学の受け入れが決定した5月から出発までの、各種手続きをしていた3か月間だろう。手続きのための資料はほとんどが仏語または英語である。そして、私を受け入れ先の大学にこれまで留学生を送り出したことはないため、参考にできる資料が何もない。読めない、知らない、時間もない。お手上げである。手続きを始めてからは留学を後押しして下さったグットマン先生の研究室に通い詰め、度々助けていただいた。ご多忙の中、私のために時間を割いて下さった先生には感謝してもしきれない。

8月末、私は空港で家族にしばしの別れを告げ、出発した。行き先はサヴォア県シャンベリー。アルプスの麓に位置する、かつてのサヴォア公国の首都だった歴史ある街で、パリからはTGVで約3時間の旅だ。駅ではひとりで切符を買えず、近くにいた職員に手伝ってもらった。ホームへ行けば自分が乗る電車が分からず、乗り換えの度に周りの人にチケットを見せながら尋ねて回った。みんな親切に教えてくれ、大きな荷物を移動させる私をいつも手伝ってくれた。道中で出会った人々のやさしさに触れながらシャンベリーに到着し、9か月の留学生活が幕をあげた。

留学中に苦労したことといえば、お決まりのトピックではあるが語学力であることは、はじめに書いた通り。ただ、他の国よりも何となくフランスに魅力を感じ「行きたい！」の一言で飛び出してきた。仏語は1年間学びなおしをしたものの、即戦力として使えるとは到底言えなかった。大学のオリエンテーションでも他の学生が流暢に自己紹介をする一方、私は教科書の1頁目のような定型文をボソツと言うのがやっと。

フランスへの憧れと勢いだけで日本を飛び出した自分に失望するところから始まった留学生活。一人だから、初めてだから、知らないから、などと不安を挙たらきがない。だが、せっかくここまで来たのだ。消極的だった私も海を渡ったからには腹を括り、かなり積極的に色々な場所へ赴いた。

留学の醍醐味は様々な国から来た学生と出会えることだ。他の学生達と過ごす時間を多く作ろう、と当初予定していたよりも多くの授業を取った。授業の内容を理解することは難しかっ

たが、友人たちと一日のほとんどを過ごすうちに彼らの会話が聞き取れ、会話に参加できるようになった。また、留学生交流イベントにも参加して交流の輪を広げた。そのおかげで9か月間を共に過ごす素晴らしい友人達と出会った。



友人達とはムービーナイトをしたり、お互いのお国料理を教え合う料理教室をしたり、タンデムをしたりした。なかでも一番印象に残っているのは年越しイタリア旅行である。イタリア人2人とフランス人、そして私の4人で北イタリアを中心に回り、彼らの地元を目指す旅をした。これまで友人と旅行をしたことはあったが、長い旅行はこれが初めてである。彼らは私たちに完璧なツアーを組んでくれた。8日間の旅行でイタリアの食や文化を深く満喫し、さあ頑張るかと思えた新学期。「クリスマス休暇前よりも自信をもって話せるようになってきているね。」とクラスメイトに褒められた。私はイタリア旅行からフランス語の上達という最高のお土産を持ち帰ったのだ。

自信を持って仏語を話せるようになってからはいっそう活動的になった。これまでは緊張していた電話も気軽にかけられるようになり、友人たちとやり取りをして休日の度に遊びに行った。また、仏語の文法テストや発音テストの点は留学初期と比較して大幅に伸びた。渡仏から半年以上が立っていたが、仏語への理解が深まったことで、慣れた場所でも足を運ぶたびに新しい出会いや発見が絶えない。帰国したくない！と周りにぼやく程、シャンベリーは私の大好きな場所になっていた。だが、私や友人たちがシャンベリーを離れる日は刻々と迫っていた。

シャンベリーを発つ日の朝、私たちは4時に集合した。みんなで9か月を過ごした大好きな場所を見納めるためだ。友人が車を出してくれたのだが、あいにくの雨。残念ながら山頂から朝日とともに街を眺めることはできなかった。また来い、ということだろう。



オーケーズデリカ株式会社 杉本社長インタビュー



食からはじめるお節介で、世界を元気に。

OK's DELICA INC.

<https://www.oks-delica.jp/>

桑名市にあるオーケーズデリカ株式会社は、県内だけでなく東海三県の企業・学校に、安全で安心なお食事を提供しています。

近年は海外進出を検討しており、パリでの高級食材見本市にも出展していることから、三重日仏協会が本社にてインタビューを行ってきました。

日仏 私たち三重日仏協会は、小規模ながらも約40年間、三重とフランスの関わりについて「ドンク」という会報誌で紹介してきました。芸術や料理・ワインといった方面の内容が多かったのですが、ここ数年は範囲を広げ、フランスと関わりのある企業や行政についても取り上げております。先日、御社の新聞記事を拝見し、取材申し込みをさせていただきました。本日はお忙しいなか、杉本社長自らが取材対応をしていただき大変光栄です。

杉本社長 私たちは、小さな町の弁当屋からはじまり創業約50年。ここ桑名市と東員町に工場を設け、毎日食べる健康を支えるため、企業向けの産業給食、学校向け給食、介護食、食品OEM受注を4本の柱として、1日あたり約1.5万食を提供している会社です。

日仏 私もオーケーズデリカは以前から存じておりましたが、昨年の新聞で、御社がフランスの食品見本市に出展されたことを知りました。どのような経緯で、三重県からフランスへ挑戦されることになったのでしょうか？

杉本社長 パリのポルト・ド・ベルサイユ見本市会場で開かれている「グルメ・セレクション」への出展は実は昨年が2回目です。最初の出展は2024年です。「食育」という言葉がありますよね。日本の学校給食は、日々の食事・栄養の提供だけでなく、食べることで教育を行う、という世界でも非常に優れた特徴を持っていると思います。学校給食に長年携わってきた私たちは、こうした日本の素晴らしい食文化を世界の方にも知ってもらいたい、と常々思ってきました。

日仏 実際にフランスではお弁当が人気ですよ。アニメや漫画で弁当を食べるシーンが頻出することをきっかけに、弁当というものの認知が広まった、と聞いたことがあります。

杉本社長 私たちの目的は、単純な利益ではなく、日本文化の輸出です。そこで、挑戦の舞台としておそらく世界で最も目と舌の肥えたフランスを選びました。食の世界の頂点から勝負したほうが結果的に早いのでは、と考えたわけです。もちろん、さきほど出た漫画もそうですが、フランスの方の日本文化への理解・リスペクトが、他国よりも進んでいる、というのも要因の一つです。

日仏 以前鳥羽市長にインタビューした際に、市長も同様のことをおっしゃっていました。目の肥えたフランス人に来てもらえたら、結果的に世界中から来てもらえることになる、と。

杉本社長 ところが実際に挑戦してみると、フランスには様々な制約があることに直面しました。特に動物性の食材や食品添加物は規制が厳しく、簡単には使えない食材が多くて困りましたが、悩んだ末にそれならば動物性の食材を使わないベジタリアン向けの料理はどうだろうか、と方針を決定。文化的な切り口として日本に古来ある「祝い膳」を選び、ハレの日に食べる縁起の良い食材や彩り豊かな料理を盛り付けた特別な料理を、フランス語の説明を付けて出展しました。

日仏 規制を逆手にとって、ベジタリアン向けの料理に狙いを定め日本文化の紹介をする、というアイデアはすばらしいですね。まさに逆転の発想です。

杉本社長 この一回目の挑戦が、去年の出展へと発展的につながりました。ベジタリアン向けならば、日本にはとても素晴らしい伝統料理があるじゃないか、と。それが「精進料理」です。ただ動物性食材を使わない料理、というのではなく、長い伝統を有する精進料理には一つ一つのメニューに物語があり、精神的にも文化的にも非常に高い水準にあります。しかもまだ世界でそれほど知名度があるわけではなく、食を通した日本文化の輸出という、私たちのテーマにもぴったりです。

そこで、東京にある精進料理の名店「宗胡」の、ミシュラン獲得シェフでもある野村大輔さんに監修をお願いし、KAORIZEN BENTO というテーマでのお弁当を作り上げました。

実際に日本文化に関心のあるフランス人専門家からも高評価をいただき、次につながる出展だったと思っています。

日仏 パンフレットを拝見しましたが、見た目も素晴らしいし、何より美味しそうです。もどき、というのでしょうか、まるで動物性食材のように見える料理も入っていて、西洋人はきっと驚かれるのじゃないでしょうか。最後に、今後の展開をお聞かせくださいませんか？

杉本社長 簡単にフランスで成功するとは思ってはいません。でも今回の出展は、参加していた他の日本の大手企業に比べてもインパクトを残せたと自負しています。今年もテーマをさらに掘り下げて、同じ展覧会に出品予定です。

日仏 わたしたちの住む三重県から、フランスに精進料理のブームが来る、なんてことを考えたらわくわくします。御社の挑戦が成功裏に運ぶことを祈念しております。



インタビューを終えて

本社でのインタビューでは、イラストを使った独自の経営理念などのユニークな取り組みを社長自らが説明してくださりました。ここで全部紹介できないのが残念です。

また社長自身は学生時代からサックスを習っており、その先生が現在はフランスに住んでいることから、フランスとは特別なつながりを感じているとのことでした。もちろん、食べること、飲むことは大好きで、ビストロも、グランメゾンも大好き！ぜひ私たちのワイン会にも参加していただきたいです（笑）

第13回



菅原美枝子 ピアノリサイタルのお知らせ

- 3月7日(土)14時～
- 四日市のコンサートムーシケにて

お誘い合わせの上ご来場くださいませ



『ライシテからみるフランス美術——信仰の光と理性の光』

三重県立美術館にて

1月17日(土)～3月22日(日) 開催

※「ライシテ」(政教分離)はフランスにおいて大変重要な概念ですが、日本人が理解するのは容易ではありません。本企画は、フランス近代美術を「ライシテ」の概念から捉えなおすという、とても興味深いテーマの展覧会です。フランス理解がきっと深まるに違いありません。



年会費納入のお願い

2025年度の年会費(個人 3,000円)の振り込みをよろしく申し上げます。

①同封振込用紙にて

または

②ATMにて

百五銀行本店営業部 普通預金

口座番号 153969