

L'Echange

La Société Franco-Japonaise des Techniques Industrielles 日仏工業技術会

L'Echange は、特に次世代を担う若い技術者・関係者に向け、日仏工業技術の

FREEPAPER 第7号 2019年4月発行

交流・普及を促進することを目的としたフリーペーパーです。

巻頭特集：シェフ・船越清玄氏
生活：ボルドー留学体験記
都市：ペリゲー、アングレーム、サクレ
クール
文化：シモーヌ・ヴェイユにおける魂の研究
風景：旅への招待
食：アスバラガス

L' Echange

巻頭
特集

第 7 号

シェフ・船越清玄氏 Chef Seigen Funakoshi

フランス料理と地産地消

Spécial

Vie

Urban

Culture

Paysage

Cuisine



船越清玄氏 (FRANCEYA Terroir de Munakata・二代目シェフ)

※1ソースのベースとなる出し汁のこと。フォンはフランス料理の要であり、船越シェフはフォンの重要性を強く意識されているとのこと。FRANCEYA では、基本常備8～10種類のフォンを料理に合わせて使い分けているそうです。本稿で紹介したフォンの他、コンソメ・ロワイヤル (コンソメ・ド・ブッフ：牛のコンソメ)、コンソメ・ド・ポワソン (魚のコンソメ)、ジュ・ド・プーレ (若鶏の肉汁)、フォン・ド・ヴォライユ (鶏の出し汁)、ジュ・ダニョー (仔羊の肉汁) があるそうです。

※2九州大学持続可能な社会のための決断科学センター・准教授である比良松道一先生が、九州大学で開講されている講義「自炊塾」をベースとして、宗像市で市民向けに行っている講座。だし文化などを学びながら、自分で料理を作る暮らしを目指します。

福岡県宗像市のフランス料理店 FRANCEYA Terroir de Munakata。1975年に横浜で創業した同店は、玄界灘や九州の食材の地産地消をテーマとして、2010年から宗像に拠点を移しています。今回の巻頭特集では、二代目シェフ・船越清玄氏にフランス料理への思いなどを伺いました。

ーフランス料理の原点について

父が西洋料理の料理人でした。横浜にお店があった時代は、調理場を抜けたら自宅でした。親戚の伯父が寿司職人、叔父が割烹で、美味しいものを小さい時から食べて来たので料理が好きでした。高校を卒業して飲食の世界に入り、色々と修行しました。23、4の頃に鮮魚店で働きました。それを機に、魚を扱うようになり、経験が生きています。フランス料理は肉が中心です。宗像は玄界灘なので、魚が取れます。横浜では住宅地で街中のスタイルでした。開店当初は、スモークサーモンなど置いていましたが、違うと思うようになって、父+自分のカラーを出すようになりました。フランス料理のソースやフォン※1を取ることは大事と思いながら、土地らしさを出しています。100パーセント地産地消は無理ですが、地域の人と関わる中で良い料理を作りたいという思いが、日に日に強くなっています。人と関わるのが大事だと思います。魚なら漁師さん、野菜を作る人などに関わりを持つことで、一皿の責任が生まれてきます。顔が見えないとそこまでは考えられません。むなかた自炊塾※2にはそういうところでも関わっています。地域でできることで食ということで、フランス料理のフィルターを通して思いを伝えていければと思っています。

料理を組み立てるときは、フランス料理を意識しています。そのフィルターを通して組み立てています。地元のものを使うことがオリジナリティです。肉料理なら、食材を変えて仕立てるなどです。今日も猟友会からキジがきました。使ったことがなくてもチャレンジしてブラッシュアップしていきます。アドリブで入荷する食材をあつかうのがとても楽しいです。四季折々の、宗像牛、ジビエ関係などを使用しています。最初にジビエ関係を使用することになったきっかけも、農作物被害問題があったからです。宗像でそういう取り組みが行われる中で、5・6年前にイノシシを使ってみな



写真：
地元玄界灘で取れた
鮮魚のムニエル

いかと言われました。最初は解体もやったことがありませんでしたが、できるようになりました。常に挑戦者のような感じです。魚に関してはスタッフの弟さんが漁師をされており、色々な若い漁師さんの悩みを聞くと、貢献、応援したい気持ちになる。いいお魚を使って、適正価格で買って、適正価格で出す。これが地産地消のウィンウィンな関係だと思います。

自分も頑張るしそういう人も応援します。また、そういう人と話すことでヒントをもらえることもあります。

一料理の理念について

基本を忠実にします。美味しいものを出したいと思っています。お皿の温度は、熱いものは熱く、冷たいものは冷たくします。仕事は地味にやり続けることが大事です。新しい料理も作りますが、作り続けてブラッシュアップしていくことも大事です。食材ありきなので、いい食材を使いたいと思います。使いたいと思ったら値段は気にせず買います。それがお客さんに価値が生み出せるかどうかで決めています。価値で世の中は動いているのかなと思います。食材にこだわると、料理人は7割勝ちます。残りの3割は努力です。いい食材を手に入れるためには、アンテナを張って、自分の足を使って見に行きます。

一土地の味への思いと原点

土地のものを使うと愛着が出てきます。それが日に日に強くなり、特に顔が見えたりすると、つながりが強くなります。一皿が強くなり、美味しいものを作りたい思いが強くなります。地産地消はすごく難しい言葉で、100パーセントは無理ですが、地元のものを使って地元を応援したいと考えています。

考え方的に好きなのは、メゾン・ド・ブリクール (Maisons de Bricourt) ※3で、オリヴィエ・ロランジェ (Olivier ROELLINGER) の考え方が原点にあります。味のコンテンツには、父のベースがあります。特に、地産地消で捉えると、良いものが生み出されることがあります。すなわち、ピントが絞られるとオリジナリティが生まれることがあります。だからといって創作ではありません。料理の構成を組み立てる時はフランス料理をベースに、的確に仕立てていきます。馴染みやすいのは、地元のものを使っているからです。リピーターさんが絶対大事だと考えています。私は、フランス料理は浮気される業種だと思っています。トンカツ屋さんのよ

※3 フランス・ブルターニュ地方カンカルにあるフランス料理のレストラン。ロランジェ・シェフは、スパイスの魔術師と呼ばれ、地元の新鮮な魚介類をスパイスでオリジナル料理に昇華しています。

- ※ 4 生のこと。
- ※ 5 仔牛のフォン。
- ※ 6 素材を焼いてから煮る茶色系のフォン。
- ※ 7 魚の出し汁。
- ※ 8 魚の白い出し汁。
- ※ 9 オーギュスト・エスコフィエ。レシピの考案など、伝統的なフランス料理の大衆化に貢献しました。
- ※ 10 マデラ酒を使って作るソース。

うに、あそこのアレが食べたいというのはありません。定番料理のスペシャリテも常備しながら作っています。カルパッチョは本来はクリュ※ 4 で食べませんが、定番です。ムニエルは得意です。これは、シンプルですが1 発勝負です。魚の大きさ、厚さ、皮の硬さが大事になってきます。皮を食べるのは日本の文化なので、皮はパリッと焼き、中はジューシーに仕上げます。最近好評なのは、宗像牛をラベンダーで包んで低温でローストしたものです。基本的には全部美味しく作りますが、仕上げた中でどんどん淘汰されていきます。重要なのは、手間暇かけることで、手抜きはしません。フォンでいうと、フォンは今取られなくなってきていますが、FRANCEYA では、フォン・ド・ヴォー (fond de veau) ※ 5、フォン・ブラン (fond brun) ※ 6、ジュ・ド・ポワソン (jus de poisson) ※ 7、フュメ・ド・ポワソン (fumé de poisson) ※ 8 を作っています。また、フードロスの原点でもある、ドミグラスなどのクラシックなソースも作っています。ドミグラスは1 年がかりで作ります。牛肉を掃除した筋である牛の筋、人參の皮、りんごの皮、また、ミルポワ (mirepoix) と呼ばれるトマト、セロリ、人參、玉ねぎなどの香味野菜を炒めて焼いて煮て濾してを1 年間繰り返します。2 日に1 回火入れを行います。真っ黒な液体に焦がしたルーを入れて、12 時間低温で焦がすのです。これは父のやり方で行っており、FRANCEYA の味だと思います。このように、昔のフランス料理の方が大変です。古いものを知った上で新しいものにチャレンジしたいです。昔のレシピでは、50-60 年代にエスコフィエ※ 9 のドミグラス、70 年代になるとフォン・ド・ヴォー、80 年代はジュが流行った歴史があります。ルーが重いから使わないのではなくて、使い方を考えるべきだと思います。現代料理は軽さが求められていますが、濃厚さや重さが旨味になるので、それを適度に料理で効かせていきます。FRANCEYA のマデラ※ 10 はフォン・ド・ヴォーとドミグラスで作ります。お客様の「美味しい」を1 番に考えています。そのため、ソースがない料理は作りません。フランスでもソースがかかっていない料理が増えていますが、ソースは命だと思っています。スープ・ド・ポワソ

写真：
明るい雰囲気の FRANCEYA の店内。本棚にはたくさんのフランス料理の蔵書が並べてあります。



ン※ 11 などを、土地のものを使いながら自分なりに解釈しています。プロヴァンスに行ったことがないので、魚の旨味をどう抽出するかを考えながら作っていて、最近ポイントを掴みました。基本に忠実に作りながら、美味しくするにはどうすればいいかを毎日考えています。あと楽しくやるのが大事で、若い人たちにもそれは伝えたいです。

※ 11 魚介のアラのスープ。

ーフランスとのご関係

父がもともと 60 年代にスイス経由片道切符で入国してフランスに行きました。彫刻家の入江さんにパリで声をかけられて、ジョルジュ・サンク・ホテルの 3 つ星レストランで 5 年修行しました。当時は、日本人でも大使館経由でないと、そのようなことは無理でした。そうした歴史があるので、その歴史を終わらせてしまうのはもったいないと思っています。お金で買えないものはお店の歴史です。店の歴史と現代の料理を組み合わせながら、おいしい料理を作りたいと思っています。余談ですが、家にはお茶碗がなくてお皿でした。叔父の家でお茶碗の持ち方を注意されたことがあったほど、西洋料理を食べている方が違和感がありませんでした。

ー最近の取り組み

ボランティアとしてむなかた自炊塾に携わっています。3 年経って、市からの補助がなくなりましたが、それでも関わっています。良い食材がどんなにあっても、使い方がわからないといけません。例えば、宗像のズッキーニなどがあります。教えたら地元のものを消費してくれるので、地産地消の精神になると思います。地元の一次産業を応援する気持ちで携わっています。食が豊かになると、家族も豊かになります。それはかけがえのないことだと思います。フランス料理は取り分けして、分かち合いますが、自炊塾も美味しいものを披露して分かち合います。なんでも楽しくすることが大事だと思っています。

ー若者へのメッセージ

得意なものを一つ身に付けることが大事と思っています。若者にはいじめや、勉強ができない、運動が苦手など多くの悩みがあります。しかし、料理は作り続けて美味しくしたいという気持ちがあれば、ある程度のレベルに達することができます。レストランは、お金をもらってありがたいと言われる良い職業だと思います。このような職業は、お医者さんと飲食店しかないと思います。「ありがとう」のために頑張っています。また、料理は色々な国で行うことができ、尊敬されもします。3 年前にフランスに行った時、不慣れなお寿司を作ったら喜ばれました。そういうことが大事です。レストランは大変なことがたくさんありますが、喜びを感じられ、可能性がとてもある仕事だと思います。また、若者が本気になることが大事だと思いますので、こちらも怒る時は本気です。ゆとりで褒めて伸ばすのと真逆のことをやります。なんで怒っているのかわからなかったら聞いてくれと言っています。そこから信頼関係を築きます。成長が楽しみで、可能性あります。私のお店から、今大阪の帝国ホテルで頑張っている人もいます。きっかけは高校からここでアルバイトをしていたことで、5 年間このお店で働きました。ハングリーさも大事ですが、楽しくハングリーさを身につけられたらいいと思うので、指導として怒ることは大事だと思っています。また、1 個 1 個理解するまで教えるようにしています。それが指導だと思っていますので、自分が学校の先生のように感じる時があります。接した人には良くなってほしいと思って指導しています。学校の先生より対面なので、自然と濃密な指導になります。可能性がある若者には言ってあげて、そこを応援してあげることが恩返しだと思っています。

(聞き手：江口久美)



FRANCEYA Terroir de Munakata
住所：福岡県宗像市江口 800
電話：0940-62-3959
<https://www.france-ya1975.com/>

L'ECHANGE

生活

VIE

ボルドー留学体験記

私は英文学を専攻しているのですが、幸運なことにフランス留学資格試験に合格することができ、半年間のフランス・ボルドー交換留学の機会を得ました。今回はボルドーについて紹介したいと思います。

フランス南西部に位置するボルドーは、北海道と同じ緯度にあります。地中海の暖流の影響があって、温暖な気候です。市街地は交通整備されており、近郊にはアルカシヨンの海、ガロンヌ川、ピレネー山脈を越えればスペインがあります。都会すぎず、田舎すぎない環境で福岡同様に住みやすい街です。

ヌーヴェル＝アキテーヌ地方の経済中心地であるボルドーでは、パリに劣らないほどショッピングを楽しむことができます。サントカトリヌ通り（写真①）は歩行者専用道のショッピング街になっており、高級ブランド店、食料雑貨店や飲食店が立ち並んでいて、日本食レストランも少なくありません。各レストランやカフェにはテラス席があり、休日は太陽に照らされながらワインを楽しむ人々で賑わっています。

また、サンミッシェル教会の周辺では一風変わった匂いが漂います。移民文化が栄えている地区で、中東系の飲食店や雑貨を見物でき（写真②：チュニジアのお菓子）、マルシェでは骨董品など掘り出しものに会えるでしょう。そこから南下すれば、カプサンという大きな市場があります。各国の多様な味と香りの食材が揃っており、新鮮かつ低価格で販売されています。

私は食文化を通してボルドーの魅力を感じました。ボルドーワインはもちろんですが、多国籍のレストランを訪れて、新たな味覚を発見できたことは貴重な体験でしたし、フランスから見た和食も面白いものばかりでした（写真③：親子丼、写真④：鮭の塩焼き）。そこでは馴染みがないものに対して、理解しようとする姿勢や寛容的な態度が大事だと思いました。これは食だけに限らず、留学中に会ったもの全てに共通することでした。

また、ボルドー散策をしている時に驚いたことといえば、まろやかなカフェオレ色のガロンヌ川でした（写真⑤）。栄養分の豊富な腐葉土を含んでおり、大西洋まで流れ込むのです。水中の砂利が堆積して水はけのよい土地が出来上がります。この地理的条件がブドウたちの恵みになるそうです（写真⑥⑦）。

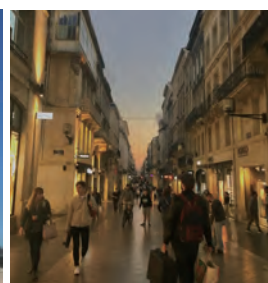
ある休日にはサンテミリオンに足を運びました。ボルドーワインの有名産地の一つで、自然豊かな景観とその歴史は世界遺産に登録されています（写真⑧⑨）。高台に上れば街全体を一望でき、ワイン畑が広がる様子は緑の海原のようでした。ワイン専門店やシャトーを訪れることができ、シャトー内には数多くのワインが貯蔵してあり、試飲もできます。22歳の私の舌ではうまく語れませんが、軽くすっきりして飲みやすかったです。

こうして、ボルドーの風情の中で愉快活発と過ごすことができました。フランスでの経験から多様な価値観を学ぶことができ、美味しい料理とワインを誇るボルドーのお陰で、心身ともに成長することができたと感じます。

（文責：古賀優佳）



写真上：上から写真③～⑧



写真上：左から写真⑦、①、②

Special

Vie

Urban

Culture

Paysage

Cuisine

ペリグー、
アングレーム、
サクレクールL'ECHANGE
都市
URBAIN

Visite

歴史的建造物の修復設計の仕事をしていると、たまに言われるのが「宮大工になるの?」という言葉。修復の仕事は実は建築士がやる仕事で、現行の建築基準法のもとで耐震性や耐火性を担保しないと仕事は成立しないし、確認申請も必要だ。かくいう私も修復という仕事が設計行為の範疇であることを最初から知っていたわけではなかった。

私が修復の仕事に憧れのようなものを抱き始めたのは、おそらくフランスでの経験による。フランスでバカンス時期に教会堂に立ち寄ると、袖廊で壁面を紙ヤスリのようなものでこすって汚れを取っているスタージュの学生のような若者を目にした。こすっている手元の部分は明るいベージュ色の石の表面が表れていて、灰色がかった壁面から少しずつ汚れが取れていっているのがわかる。袖廊の壁面は高さ5メートル以上、奥行きも5メートルほどあったろう、はたから見ると人間は小さく見える。その吸い込まれそうなスケールの壁に両手でへばりついて、顔を壁すれすれに近づけて汚れを取っている姿は、まるで身体がゴシックの教会堂に溶けていくよう。大学での設計演習やCADにあまり馴染めず、建築に対する漠然とした不安を覚えていた当時の私にとって、建築と身体が一對一で対応しているようなその姿に、なんて羨ましい作業なんだろうと思ったことを覚えている。

その後、建築の歴史における修復の意味のようなものを教えられたのは、土居先生とペリグーとアングレームに行った時のこと、ポール・アバディが修復を手がけた教会堂を見に行った時のことである。ポール・アバディは19世紀にパリのサクレ・クールを設計した建築家だが、サクレ・クールを設計する前はボルドーを含むフランスの南西部で教会堂の修復や新築の公共建築の設計を手掛けていた。ペ

ペリグー、アングレーム、サクレクール
Périgueux, Angoulême et Sacré-Cœur

リグーではサン＝フロン教会を見に行った。サン＝フロン教会は9世紀から10世紀に創建されたとされるビザンツ様式の5ドームの教会で、ドームは構造的な問題により19世紀半ばにはすでに取り壊されていた。5つのドームはそれぞれ違う直径であったが、ポール・アバディはそこに同じ直径の5つのドームをかけて、それらが作り出す十字平面をオリジナルより正確なものにした。アングレームのサン＝ピエール教会でも、同じく中世のドームを取り壊し、新しく精緻なドームをかけている。僕は漠然と中世のビザンツ様式の建築を見ているものだと思っていたが、土居先生に修復事業といえどポール・アバディはそこに彼の中世建築観を理想的に設計し実現していること、それは建築家によって創造された19世紀における「中世」であることを教えられた。そのことは当時も批判があったようだし、今では許されない修復理論かもしれないが、歴史的に俯瞰して見れば、建築における修復と設計行為は理念的にも実務的にもあまり離れていなかったのだと、その時以来思う。ポール・アバディはペリグーでの修復事業中にサクレ＝クールの設計をコンペで勝ち取り、モンマルトルにドーム式の新築の教会堂を建てる。

フランスといえど日本といえど、その後20世紀に「修復」と「新築」は別物になっていったのだろう。それでますます意匠に凝るアートな建築家と、文化財に代表される保存・修復の領域は分かれて、人間も分かれたがゆえに、設計行為と修復が結びつかなかったのだろう。けれどそれをもう一度撚り合せて一つの「建築」にすることが、これからの建築にとって必要ではないかと思う。

(文責：角玲緒那)



シモーヌ・ヴェイユにおける魂の研究

—現代における根づきと労働の霊性の重要性について

序

シモーヌ・ヴェイユというフランスの哲学者をご存知だろうか。1909–1943 年という激動の時代を生き抜いたユダヤ人女性哲学者で、フランスではある程度知られた名だと思われる。しかし、日本では聞いたことのない人が多いかもしれない。個人的な話で恐縮だが、8 年ほど前、法学部でヴェイユを研究していた当時、法、政治、哲学に親しんでいる人たちの中でもあまり彼女のことは知られていない印象を持っていた。

なお、筆者も最初からヴェイユに傾倒していたわけではなく、彼女を知った理由も二次的なものであった。当時、筆者はコミュニタリアニズム※ 1 という政治思想に熱中していた。マイケル・サンデルが有名な論者の一人で、自由民主主義体制の成立に、コミュニティが重要な役割を果たしてきたと論じる思想系統である。若きコミュニタリアンを自負していた筆者は、マイケル・ウォルツァーや宮崎哲弥がその哲学の源泉とするヴェイユとはどのような人なのか、そのような知的好奇心から彼女に近づいた。

しかし、その論考に触れるや否や、コミュニタリアンの文献を尻目に、貪りつくようにヴェイユの文献を読むようになった。そこには、自らを形作る環境、根づき、魂の拠り所、魂の糧に対する義務など、筆者が希求してやまなかった対象への分析が、そして何より現代では忘れられている重要なものが詰まっていた。

そして何より文章から滲み出てくる彼女の生き様に感染した。労働に関して考察するため自ら工場労働を志願し、死と隣り合わせの危険にあいつつも、思考を止めず論考を書き上げている。また第二次世界大戦時にイギリスに亡命していたヴェイユは、「フランスの人は食べていないのですから」と食事を極力拒絶し執筆を続けた。フランス再建のために執筆を続けた彼女は、栄養失調の末、サナトリウムで 34 歳という短い生涯を終えた。彼女の清廉潔白にして不撓不屈な生き様が鬼気迫るものとして文章に乗り移り、真理への探求に真摯に向き合わなければならない気持ちにさせられる。

さて、一部の専門家には評価の高いヴェイユだが、近年一般的にも注目が集まっているようである。2017 年に『重力と恩寵』の新版、2018 年に『シモーヌ・ヴェイユ アンソロジー』の発刊、2019 年には『神を待ちのぞむ』の翻訳発売予定と、日本語で触れられる機会に恵まれるようになった。

ヴェイユの虜となり、多くの人に彼女の哲学を知ってほしい筆者からすると、ヴェイユへの接触が容易になるのは好ましいことである。しかし、ヴェイユ思想のリバイバルが果たす意義は、単なるファンの増加や古典の理解を超えたものがある点を見過してはならない。グローバルな資本主義が進行し、自らの住む地域を離れる人が増え、労働に意義が見出しづらい現代社会において、ヴェイユの思想は依然、いやより一層アクチュアルなものとなっている。

本稿では、ヴェイユの生涯と彼女の代表作『自由と社会的抑圧』と『根をもつこと』について紹介し、その思想の現代的意義について考察したい。

L'ECHANGE

文化

CULTURE



写真上:

シモーヌ・ヴェイユ (出典: <https://www.britannica.com>)

※ 1 マイケル・サンデル、チャールズ・テイラー、マイケルウォルツァー、アラスデア・マッキンタイアの 4 名が中心的人物であると目されている。なお本人たちはコミュニタリアンという名称づけられるのを拒んでいる点は注意。

Spécial

Vie

Urban

Culture

Paysage

Cuisine

シモーヌ・ヴェイユの生涯

シモーヌ・ヴェイユは1909年パリのユダヤ系中流家庭に生まれる。当時、ユダヤ人にとって生きづらい世の中であったことは周知の事実であるが、ヴェイユも例外ではなかった。亡命者として転々とする文字通りの根無し草的生活を余儀なくされた。

1925年、アンリ4世校に入学し、『幸福論』で有名な哲学者、アランのもとで学ぶ。1930年、卒業論文「デカルトにおける科学と知覚」を提出。1931年大学教授資格試験に合格しリセの哲学教授に任命される。

若きサンディカリストとして労働組合を擁護していたヴェイユは、ヴェイユ家のアパートに招いていたトロツキーと激論を交わしている。それが、社会主義とは異なる労働の可能性について考察し始めるきっかけとなった。ただし、ヴェイユは他の研究者と異なり大学という象牙の塔に籠ることはなかった。労働の本質について考察するため工場に就労し、代表作の一つ、『自由と社会的抑圧』を書き上げる。

1936年には、反フランコ派の義勇兵としてスペイン内乱に参加している。スペイン内戦から帰国し、休暇を得たヴェイユは礼拝堂にて神秘主義に惹かれるようになる。多くの詩に触れ、愛について考えるようになったヴェイユは、時折キリストの降臨が感じられるようになったと言われている。

1940年、ユダヤ人排斥法により教授の座を奪われその地位を危うくし、翌年両親とともにニューヨークへ亡命している。しかし、祖国フランスへの強い思いゆえに、1942年単身渡英する。そこでド・ゴール率いる「自由フランス」で文案起草者となる。その時から書き始めたのが『根をもつこと』である。祖国フランス再建のため身を粉にして論考を書き続けたヴェイユであったが、1943年アッシュフォードのサナトリウムで息をひきとる。享年34歳。あまりにも早い死であった。そのため大著、『根をもつこと』も未完で終わっている。

『自由と社会的抑圧』

本書はヴェイユが工場就労によって得られた経験を踏まえて書かれた労働思想に関する書である。注目すべきは、当時マルクス主義の影響力が強かった最中に、マルクスを批判しつつ、労働者の環境について考察している点である。

ヴェイユによれば、資本主義か社会主義かといった問題は、労働者にとって些末な問題である。なぜならば、工場が民間資本から国営化されようとも、労働の意味に変化が生じ得ないためである。資本のあり方に変化を起こそうとも、自らは歯車の一部であり、製品作成過程の全体に関与し得ないという事実は変わらない。それでは働いていることへの誇りを取り戻すことはできない。

工場労働の何よりの問題点は労働者から思考を奪うことである。機械の中に囲まれ、意味が分断された作業の中では思考を停止することが当たり前となる。思考停止は人として大事なものを奪っていく。かくて労働は人を物としてしまう。

ヴェイユはこの解決法として、思考停止をさせない、実りある労働の構想が大切であると提言する。工程自体を理解できるものにすることで思考停止をさせずに、労働それ自体の楽しみを供給する。また、工程を専門化することによってその人にしかできないものを持たせることで、承認欲求を満たすと同時に労働者の地位を高める必要がある。そうした様々な工夫により労働の意味、そして労働に対する誇りを取り戻すべきだと訴える。

『根をもつこと』

『根をもつこと』は、祖国フランスがドイツに占領されている中で、単身イギリスで文案起草者として祖国再興のためにものした私的憲法草案である。本書は三部構成で成り立っている。第一部魂の欲求、第二部根こぎ、第三部根づきの順である。

第一部では魂の欲求について述べている。我々の魂は次のものを欲求している。それは、秩序、自由、服従、責任、平等、序列、名誉、刑罰、言論の自由、安寧、危険、私有財産、共有財産、真理などである。これらは、我々の魂を形作るための糧になるものである。我々人類は、我々の体を形作る食料に対し敬意を払うのと同様に、これら魂の糧となるようなものへの敬意と義務を負うとヴェイユは述べる。

第二部、根こぎの冒頭は以下の文章から始まる。「根をもつこと、それは魂のもっとも切実な欲求であると同時に、最も無視されている欲求である（……）人間は、過去のある種の富や未来へのある種の予感を生き生きといただいている集団に、自然なかたちで参与することで、根をもつ」※2。

第一部で述べられる魂の欲求として最も重要なのは、生き生きとした集団への根づきであることがここで明かされる。なぜ根づきは魂にとって切実なものとなるのか。それは過去から未来へと続く文明を有する豊穡な靈感の源であり、我々はそれに根づくことによって魂の糧を得るからである。

しかし第二次世界大戦が始まる前のヨーロッパでは、根を奪われる根こぎ現象が様々なところで見られるようになった。根こぎ現象はまず労働者にみられた。それは上述の『自由と社会的抑圧』によって如実に示されている。思考停止はひどく人をさいなむからだ。また農民も根こぎにあった。これは疎外感による。都市と地方という疎外感、主役は労働者であるという疎外感、自分たちは中心にいることはできないという疎外感。これらにより農民は生活の意義を見失い、茫然自失の状態となってしまった。

そして根こぎは国民レベルでも生じた。国家は通常、未来と現在、そして何より過去へと連綿に続く共同体であり、我々の靈感に多様な糧を与えてくるものである。しかし、フランスを例にとれば、1789年の大革命により、それ以前の過去は断絶されてしまった。また王族への憎悪意識や、無機質なシステムとしての国家観の蔓延により、愛すべき祖国（パトリ）は金属のような冷たい国家（ペイ）となってしまった。

根を失ってしまった人々は他者を根こぎにする行動に出るか、もしくは無気力状態に陥るようになる。その結果がドイツによる他国の侵略であり、フランスの茫然自失状態での白旗であった。

第三部は根づきである。この深刻な根こぎの状況を解決するには新たな根を構想しなければならない。フランスが再び靈感となるためには以下の四つを克服する必要がある。偉大さについての誤った構想、正義の感覚の墮落、金銭の偶像崇拜、宗教的靈感の欠落である。何より重要なのは偉大さの構想である。世界征服というヒトラーが採用した偉大さとは違う崇高な理想をフランスは体現しなければならない。

その偉大さとはなんだろうか。『根をもつこと』は未完に終わっているため類推せざるを得ないが、ヴェイユはヒントを残している。それは労働の霊性を礎とする文明の構築である。近代科学を乗り越えた、真に人間のためにある労働に満たされた構築、それこそが根こぎにされた人たちに再び根を与えることになるとヴェイユは考えた。

※2 シモーヌ・ヴェイユ『根をもつこと（上）』、64頁。

現代におけるヴェイユ思想の意義について

ヴェイユの生涯、そして代表作に触れるたびに、想像を絶する彼女の覚悟に身を引き締められる。世界大戦という惨状の中で、真にフランスの再建を、そして働くものたちの幸福を考察することはどれだけの困難を極めたことだろうか。だからこそ時代を越えてその希求が我々に伝わってくるのである。

しかしながら、ヴェイユの思想の持つ意味を当時の状況の観点からのみ語ることは、彼女の議論がもつ豊穡さを削ぎ落とすことになる。労働者の霊性、魂。根の議論は現代社会でも通用する。いやむしろその概念を忘れていることが現代社会の病苦を深刻なものにしている。

現在、新自由主義的な政策によって進むグローバルな資本主義が猛威を振るっている。政治哲学ではその問題性が古くから議論されてきたが、近年専門家だけでなく市民の目にも見える形で問題が顕現化してきた。増大し続ける移民、ブレグジット、トランプ現象がそれである。様々な知識人がこの問題について多様な観点から分析を施しているが、分析の視点として欠けているものがある。これらに共通する問題は「根」に関するものだということだ。

祖国は過去から未来へと続く多様な靈感を提供する文明であり、魂の糧を提供してくれるものである。グローバルな資本によって祖国を離れざるをえない移民は文字通り根無し草である。労働力の埋め合わせとして期待されつつも、治安の観点から問題視される移民だが、彼らが不安にさらされている原因である根こぎの症状について触れないのは問題の根本を見落としている。

ブレグジットやトランプ現象においても根こぎの問題が見られる。自らの労働がグローバルな資本主義体制の一部に組み込まれ、自らの力ではどうしようもないという感覚は、人々の魂を無気力なものにしてしまう。自身の魂に糧を与える文化と連なり、労働の意義について考え直したいという要求は、根こぎにされた人々の自然な要求と捉えられるのではないだろうか。

今日、グローバルなレベルでの資本が活性化したことによって、労働の意味が不鮮明なものとなり、自らの拠って立つ場所がぼやけたものになってしまった。このような状況だからこそ、魂の拠り所をなくした人たちの悲鳴に耳を傾けた哲学者ヴェイユから、根、そして労働の霊性に満ちた社会の構築方法を学ぶべきことは多い。彼女の作品は未完成であるが、彼女の意図を汲み上げ、新たな偉大さの観念を構築していくことは、今を生きる我々に課された課題であろう。（文責：徳永翔太）

参考文献

シモーヌ・ヴェイユ『重力と恩寵』岩波書店、2017 年

『自由と社会的抑圧』岩波書店、2005 年

『根をもつこと（上）』、『根をもつこと』岩波書店、2010 年

L'ECHANGE
風景
PAYSAGE

Invitation au Voyage（旅への招待） Voyage à Nantes（ナント夏季芸術祭）

ナントはなぜ魅力的か

Nantes は今、フランスで一番住んでみたい街のひとつとなっている。ただ、1980 年代は斜陽の街で、ナント=衰退というイメージがあった。ナントの街のイメージを変えたのは、広場や道路（公共空間）を魅力的なものに整備し直すこと、文化を街の起爆剤とすること。それは 1989 年に当選した 39 歳の若い市長の賭けであり、市長に共感する若手の建築家、アートディレクターのチームへの参加、尽力が背景にあった。ナントが今、生きた街になっているのは、守りに入ることなく、この実験を続けているからだ。夏の芸術祭はこの実験の一部。作品は仮設だが、一部はフェスティバルの後も保存、恒久化され、芸術祭の度にナントの街はその姿を変える。

都市の演出家

私個人の話になるが、パリの都市計画学校で、「都市の演出」を研究テーマとした。パリには、街中を砂浜に変える、Paris Plage というイベントがあるが、それはジャック・タチの映画「僕の伯父さんの休暇」をモチーフ（のひとつ）として、街の姿を変えてしまうもの。都市の演出とは、脚本に合わせて演劇の舞台が作られるように、ストーリーに合わせて都市の姿が変えられることを指す。各地の事例の収集をしていくうちに、ナントの夏期芸術祭、Voyage à Nantes と出会った。目を引いたのは、都市全体が芸術祭の舞台であるというその規模と、問題提起を旨とする作品より、遊び心に溢れた作品が多いことであった。芸術祭に注目しているうちに、色々な縁を与えて頂き、芸術祭の事務局、アーティスト、建築家の方にインタビューする機会を得られた。今回はその経験を踏まえた、ナントの夏期芸術祭、「Voyage à Nantes」の旅への招待（Invitation au voyage）である。芸術祭の作品を見るのに、芸術祭のガイドブックを開く必要はない。なぜなら、街中に緑の線が引かれ、線沿いに作品が展開されているから。多くの作品は公共空間に設置されていて、室内展示と違い、作品が都市の景観の一部分にそのまま組み込まれている。

おすすめの散策

駅—植物園—お城—旧市街—ナント島

駅を出ると、植物園がある。遊び心の欠片が至る所にある。ナントの緑地局はイベントに慣れていて、お茶目さも満載。というのも、第 2 回以降芸術祭と関わるようになり、今では緑地局の中にイベント担当部署があるのだとか（写真 1）。

トラムの線に沿ってお城へ。ここも、様々な実験の舞台。かつては堀の緑地に狼が放されたことも。今は、さり気なくお城の壁に滑り台が設置されている。角度があるので、寝転がって滑走するとかなりスリルがある。文化遺産への設置ということで、3 年の期間限定。お城には一切杭を打たず、窓の隙間を上手く使って設置しているとのこと（写真 2）。

街中を気儘に歩いても、芸術祭を楽しめる。アート作品を見たくなれば、街中に引かれた緑の線が、ガイド役になるから。街中に作品が展開されているから、美術館に慣れていない人も、嫌でもアートに触れることになる。80 年代以降、歩行者が歩いて楽しい街となるよう、歩道の拡張、歩

写真：
左から写真 1、2、3





写真：
左から写真4、5、6

行者専用道路の拡大、トラムの充実が図られ、中心市街地の活性化に寄与している（写真3）。

旧市街に飽きたら、川を渡って、ナント島へ。島の中には、巨大な風船が宙に浮いている。よく見ると地球。その下では子ども達が（いや、大人も！）クレーターの上で跳ねている。そう、月面のインスタレーション。所々にトランポリンが設置されていて、「無重力状態」を「体感」出来る。卓球台もいくつかあるので、卓球好きな方はラケットをお忘れなく。ただ、卓球台が地面まで垂れてしまっているので要注意。遊び心の多いものも多く、逆に時代を批判するアート、問題提起のあるアートが少ないので、そのことに対する批判もあるのだとか。ただ、アートに馴染みのない人にアートに触れる機会を与え、遊びを通して街と関わることの出来る機会となっている（写真4）。フランス中世演劇は機械仕掛けが舞台演出を彩ったが、その歴史を感じられる体感型デモンストレーションがナント島の、La Machine（機械）という拠点に点在している。メリーゴーランドに乗って、魚や動物に動きを自ら与えたり、象に乗って街を散策したり（写真5）。ここは常設されていて、1年中楽しめる。

バーベキュー、路地に浮かぶ住宅に宿泊

川を渡る前に、肉と野菜の購入、箸（ナイフとフォーク）とお皿の用意をお忘れなく。月面トランポリンの横はバーベキューのインスタレーション（？）。芸術祭事務局が炭の供給をしてくれ、すぐに調理可能（写真6）。ただ、本年度の設置に関しては要確認を。近くには、芸術祭の「食堂」もあり、そこでの食事も可能。サラダは「食堂」の隣の「畑」で生産された、採れたてのもの。

夜は、路地の上に作られた住宅に泊まるのも一興だろう。住宅には梯子を使って登り、重い荷物は滑車を使って持ち上げる。5人が定員で、誰かが動くと家が揺れる。街のど真ん中なのに、どこか隔絶されていて、窓を開ければ都市の喧騒が部屋に飛び込んで来るのに、窓を閉めると音は遮断され、不思議と落ち着きを感じられる。キッチン、シャワーも完備。立派な一戸建て。大手不動産会社が若手対象に、都心部の新しい住宅モデルを問うコンクールを行い、その入賞作。芸術祭を巻き込んで、実際に作品化されたもの（写真7）（写真8）

全てで100以上のインスタレーションがあり、毎日のようにコンサートやパフォーマンスなどのイベントも行われる。また郊外では、ロワール川河口までの川下りもでき、川沿い（川中）にもアート作品が（これは芸術祭の前身イベントで作られたもの）。

旅への招待

他にあるものを作っても街の個性にならない、そう芸術祭ディレクターの Jean Blaise は語る。インタビューをしていくと、企画の幾つかは、お酒を飲みながら、カフェを飲みながらの冗談から始まったのだという。自由であること、遊び心こそが、他にはない、ナントの街の個性の源泉なのだ。ナントには視察でなく、是非遊びに。C'est mon invitation au voyage！（2019年は7月6日から9月1日までの開催です）。

（文責：高田祐輔）



写真：
左から写真7、8

アスパラガス

アスパラガスは成長すると人の身長ほどの高さになり、羊歯の葉に似た形の葉状茎を広げる。ということ、物知らずのわたしに教えてくれたのはフランシス・ポンジュ（フランスの詩人、1899-1988年）の詩でした。

味 覚を語ることも少なくないポンジュですが、アスパラガスをめぐっては、不思議なことに、食用部分（若芽）ではなく「葉」（実際は葉ではなく茎）を描きます。「アスパラガス (L'Asparagus)」という詩（『新作品集』所収、ガリマール社、1967年）では、茎からさらに細い松葉状の茎が魚の骨のように連なって平たい菱形をなし、それらがおよそ水平に重なって、空のような海のような不思議な光景が現れます。

素晴らしく形を整えられた、これらの、滑空する、その場で高く飛ぶ絨毯、これらの垂れ下がったまばらな芝生…
 空中の層…これらの絨毯、ふるい…
 停留している平たい魚の航空隊。シタビラメ、マコガレイ、カレイ…
 骨になった魚の航空隊、この種の魚の骨でできた繊細な骨組み、不動の…

そして、このアスパラガスの「葉」は保護ネットに見立てられます。人が高所から落ちる恐れのある場合に消防士が下に備える安全装置です。ポンジュは太陽の光を「天使」に喩えます。光が天使の落下に喩えられるのは、墮天使「ルシフェル」が「光をもたらす者」を意味するためでしょう。

[これらの布は] 天使に対して地面を隠し、地面に対して天使を隠す。それぞれに、目がくらむこと、あるいは裂けることによる傷を免れさせる。そして死を。
 これがつまり両面の、二方向の、表裏の、[アスパラガスの] 保護である。

この文は、アスパラガスには他の木の葉のような裏表の違いがない、つまり、空の方にも地面の方にも向いている、という特徴を表します。さらに、ポンジュの身近な事物への好みを鑑みれば、超越的なものを象徴する「天」だけでなく、具体的な物質を象徴する「地」にも意識を向けるべき、という考えを読み取ることもできます。

ところで、この詩の初版『アスパラガス』（メルモ社、1963年）は、画家ジャン・フォートリエのリトグラフとポンジュの詩が組み合わせられた詩画集でした。ほぼ全面緑色に塗られ、ときに紫色の線描が広がるページに文章が重なっている上に、非常に凝った文字組みが視覚に訴えます。例えば、「垂れ下がった suspendus」は90度回転して印字され、「表裏 recto-verso」には、まさに字を裏返した鏡文字が添えられています。

このように細部までこだわった詩画集の裏表紙を見ると、アスパラガスの若芽を模すように、題名が黒字で縦書きに記されています（写真は複製版）。一見毛筆で書かれた漢字とも見紛う文字列をながめているうちに、もしや l'as / pa ra / gus と区切って読む可能性があるのではないと思い始めました。「as」は「エース、名人」を、「gus」は話し言葉で「人」を意味します。間の「para」をラテン語の前置詞とし、その様々な語義のうち、仮に「の隣に」と解すと、「asparagus」は「（普通の）人の隣の名人」となります。ここで先ほどの引用に戻ると、最後の行で、「二面」「二方向」「表裏」と二項の隣り合わせが強調されていました。「二方向の」と訳した語句はもともと「二重の意味をもつ」の意なので、隠れた意味を探れば、二項両方を一語に含む「asparagus」は、事物の一面と別の面が隣り合っていることを視覚的に暗示するようです。アスパラガスには味の楽しみだけでなく、見る楽しみもあるのだと言わんばかりに。

ちなみに、「para」はパラシュート隊の略語でもあります。パラシュートは「落下 chuteを防ぐ para」の意味で、ポンジュが描くアスパラガスの機能に一致します。よって「アスパラガス」という名前自体に、別々のものを共存させる、また、衝突（対立）を緩和するという、この植物の意外な特質がすでに記されていたことになります。

ホンジュが、アスパラガスを指すフランス語 (asperge) があるにもかかわらず敢えてラテン語の表記 (asparagus) を選んだのは、この植物の性質をほめかす、同じくラテン語由来の言葉「表裏 (recto-verso)」との結びつきを示すためではないでしょうか。

（文責：綾部麻美）





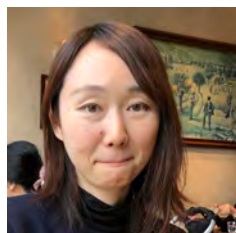
L' Echange

日仏工業技術会では新規会員を募集しています

趣旨にご賛同くださる方であれば、学生・社会人等を問わず歓迎です。

下記 HP の「正会員入会申込書」に、必要事項をご記入の上、本会事務局までお送りください。

<http://www.sfjti.org/about/admission/>



江口久美 九大・決断科学センター
Kumi EGUCHI

やっと第七号が完成しました。今回は、宗像市で地産地消をテーマにフランス料理を追究されている船越シェフにインタビューをさせていただきました。地産地消の大切さやフォンの奥深さに気づかれました。編集特派員も随時募集していますので、お気軽にご連絡ください。



高田祐輔 Urbappro
Yusuke TAKATA

2014 年渡仏。パリ都市計画学校 (École d'Urbanisme de Paris) 公共空間専攻修士号取得後、Urbappro (<https://yusuketevenement.wixsite.com/urbappro>) を設立。都市計画、住宅、建築に関する現地訪問アテンド、代理調査を行う。趣味は 19 世紀フランス社交ダンス。



綾部麻美 慶應義塾大学
Mami AYABE

かつて「食べる象牙」の異名をとったホワイトアスパラガスには優雅なイメージがありますが、フランスの朝市ではダイナマイトのようなものが手に入ります (左の写真)。お味は平和的でした。



角玲緒那 (株) 建文・建築文化研究所
Reona SUMI

昨年から歴史的建造物の保存活用の仕事を始めています。思ったよりも各プロジェクトが大きくて少し驚いています。フランスの修復の歴史の研究、ポール・アバディいかも。



古賀優佳 西南学院大学 英文学科
Yuka KOGA

専攻は異なりますが、フランス語が好きで留学しました。今回はこのような機会をいただけてとても嬉しいです。ポルドーには文章には収まりきれない見どころがたくさんありますので、是非一度足を運んでみてください。



徳永翔太 九大 OB
Shota TOKUNAGA

シモーヌ・ヴェイユについてコラムを書く機会が得られたことは僥倖だった。社会人として働くようになってから改めて触れるヴェイユの思想は、学生の時よりもとてもみずみずしいものだった。

労働後の疲労を物ともせず思考を続け、労働の霊性を、そして何より真理を探究したヴェイユ。彼女の思想は今なお思考の源泉であり、そして何より彼女の生き様は勇気を与えてくれる。

sfjti 日仏工業技術会

日仏工業技術会は、創立者故菊池真一先生 (東京大学名誉教授) が、1955 年フランス大使館文化部 (1969 年独立して現在フランス大使館科学技術部) 参事官 (当時) C.d'Aumale 氏の要請を受け、当時経団連会長の石川一郎氏に初代会長就任を願い発足いたしました。往時の日本では、フランスの「文化の国芸術の国」としての側面のみが強調され、科学技術、特に工業技術についての情報は殆どない時代で、今日の現状と比べると今昔の感があります。本会はこのような状態を打破すべく、フランスの工業技術、その基礎となる工業技術研究、工業技術の高等教育制度、社会基盤など、工業の背景にある文化、社会を理解しながら、より広範囲の工業技術をわが国の産業界、研究者、学生などに紹介することを設立以来一貫して努めています。

【日仏工業技術会事務局】

150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-9-25 日仏会館内
Tel 03-5424-1146 Fax 03-5424-1147

E-mail: info@sfjti.org

HP: <http://www.sfjti.org/>



【交通アクセス】

JR 山手線：恵比寿駅東口下車 恵比寿ガーデンプレイス方面へ 徒歩 10 分

営団地下鉄・日比谷線：恵比寿駅 1 番出口 アトレ・JR 恵比寿駅東口を経由 徒歩 12 分

日仏工業技術会への入会のご案内

日仏工業技術会は、駐日フランス大使館の協力を得て1955（昭和30）年に設立され、日本とフランスの工業技術の紹介と普及および両国の技術者の交流促進を目的として活動してきました。日仏両国と深い関係にある企業や研究機関、内外の最新知識を求める技術者、研究者、学生に加入していただき、日仏会館関連の学会の一つとして、最新の有益な情報を会員の皆様に提供しています。

フランスは芸術やファッションと食文化の国として知られていますが、同時に科学や産業技術の面でも最先端を行く国の一つです。フランスの優れた科学技術を知るために、日仏工業技術会はいくつかの専門委員会を置くとともに、「建築・都市計画」「鉄道・交通」「原子力」「情報通信」などの分野の最新テーマを選び、両国の専門家によるシンポジウムやフォーラムを開催して、日仏間の情報の架け橋となってきました。

年二回発行する『日仏工業技術』誌は、日仏の工業技術に関する広範な知識を提供するだけでなく、「先端医療技術」、「水素エネルギー」、「繊維が紡ぐ日仏交流」、「木質建築の現在と未来」「都市鉄道の近未来」など、様々な切り口で毎号に特集を組み、底流になる日仏の文化の差異なども紹介しています。創刊60周年記念特別号『現代科学を問い直す』は、科学技術のあり方の根源を求めて2016年に開催した連続講演会の内容を掲載しています。また、フリーペーパー『L'Echange』は若手研究者が編集し、最新のフランス情報を提供しています。

毎年秋には、在日フランス商工会議所とともに、富岡製糸場、海洋研究開発機構、神奈川県立がんセンター、キッコーマン野田工場など、先端技術の現場や日仏交流の遺産などの見学会を開催しています。

一人でも多くの方が入会されて、日仏交流の活動に参加していただきますよう、心からお待ちしています。

日仏工業技術会会長 菅 建彦



写真左よりシンポジウムの風景、資生堂研究所見学の際の集合写真、会誌の表紙例

入会申込書

入会申込日： 年 月 日

貴会の趣旨に賛同し、正会員または学生会員として入会を申し込みます。

会員種別	正会員（5 千円/年） 学生会員（2 千円/年） （○で囲んでください）（いずれも入会金は無）
氏名	ふりがな： 漢字表記： 英語表記： 印
生年月日	西暦 年 月 日生
勤務先・在学先 （部署・学科まで）	
勤務先住所	〒 TEL： FAX： E-mail：
自宅住所	〒 TEL： FAX： E-mail：
会誌送付先	勤務先・在学先 自宅 （○で囲んでください）
学歴	大学 学部 学科 年卒業・見込 大学 研究科 専攻 修士課程 年修了・在籍中 博士課程 年修了・在籍中
専門	
通信欄	

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-9-25 日仏会館内 日仏工業技術会

TEL : 03-5424-1146 FAX : 03-5424-1147 e-mail: info@sfjti.org

振込先：みずほ銀行 恵比寿支店恵比寿ガーデン出張所 普通 1349506

三井住友銀行 神田支店 普通 0321637