

アンドレ・マルローと フランス画壇の 12人の巨匠たち

～20世紀の芸術を育んだ立役者～



まるで挑みかけるような視線を向けるのはアンドレ・マルロー。親日家でもある彼は今世紀を代表するフランスの作家であり、民族活動家としても活躍したが、五十八歳からの十年間はフランス初の文化担当大臣となつて芸術振興に務めた。

ピカソ、シャガール、ルオーなど日本でも人気の画家たちの作品がスラリと並ぶ。それだけでも迫力があるが、彼らとの出会いから生まれた作品を知るにつけ、アンドレ・マルローという人物の偉大さに徐々に圧倒されていく感のある展覧会となった。

また特に文化大臣になってからは、自分の権限を如何なく発揮してシャガールはオペラ座、マッソンにはオデオンの天井画を描かせた。そしてル・コルビュジエやブラックの葬送を堂々とルーブル宮で行なうなど芸術家との友情を育て、その仕事に大賛辞を与えたのである。

「日本におけるフランス年」の催しの一つとして東京、日比谷にある出光美術館で開催された「アンドレ・マルローとフランス画壇の十二人の巨匠たち」(一〇月二二日～一二月二〇日)は、タイトル



が示すとおり、彼と親交の厚かった芸術家たちとの接点ある作品二七〇点あまりを展示、彼らとの交流の軌跡をたどろうとするものである。

う。たとえば彼は自分の作品にも挿し絵を多用。処女作「紙の月」から始まりマッソンやダリが描いているが、自伝的小説「反回想録」などは、頁を繰

ることにシャガールのカラフルな色彩の挿し絵が夢のように立ち現れてくるのである。まるで大人の絵本のよう。誰をも本好きにさせる魔法がかかったような本だ。

会場は十二の異空間が個別に広がり、各々に楽しませる。その絵の一つ一つを彼らの親交を知って眺めると、更にフランスという国の文化に対する奥行の深さを実感させられる思いがする。日本の劇場の天井を、思わず思い浮べた人も多かっただろう。



— DE LA FONDATION FRANCO-JAPONAISE SASAKAWA/Bureau de Tokyo —

La Lettre



料理は文化そのもの

～ フランス人の眼で捉えた日本料理～



料理：小山 裕久 テキスト：マリヤヌ・コモリ
写真：ジャン・ルイ・ブロッシュ・レネ
デザイン：ヤン・D・ベノールス
発行：アルバン・ミッシェル社 価格：250F

平成調理師学校を通して 小山裕久校長とフランスとの これまでの交流の歩み

平成4年の春に小山裕久さんは故郷、徳島に学生数100人の少数精鋭主義の平成調理師学校を開校。その秋に第1回「フランス・パリ」日本料理講習会をパリで開催した。それが好評で翌年からホテル「プラザ・アテネ」や「リッツ」で日本人シェフとして初めて日本料理を披露。いずれも評判となる。97年には、ベルサイユ市の招待で、学生100人と共にベルサイユ宮殿で「日本料理フェア」を開催。2日間に2万人のベルサイユ市民が訪れて交流を図る。

97年度助成事業

日本料理の常識の枠を

軽やかに飛び越えたような斬新な本、

『SAVEURS DU JAPON』が

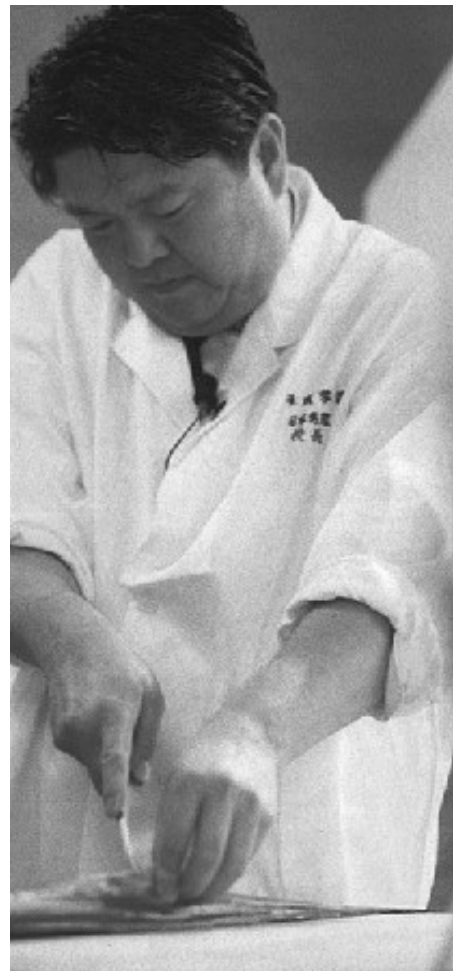
今年11月、パリで出版。

その料理人は、平成調理師学校校長の
小山裕久さんである。

日本とフランスのみならずグローバルな
視野に立つ可能性を持つ本となったが、
その出版までの経緯を小山さんに伺った。

直訳すれば「日本の味覚」。全一五〇頁のハードカバー、豪華本だ。黒をカラーベースにした装丁はまるで写真集、料理の本というイメージを見事に覆す。それも表紙カバーには鯖の皮を剥いでいる大写しの写真が使われている。そのバックの黒と鯖の微妙な青が、何とも美しい本である。

「表紙に『鯖』ですよ。私たちの常識からすれば、日本料理といえば『鯛』。でもフランス人には鯛の価値は分らないんですね。それよ鯖の皮を剥いで料理することの方が彼らには衝撃なんですよ」
日本料理の本でありながら、この本は日本とフランス両国の文化の違いを知る本ともいえる。
料理の数々、また食材、包丁さばきなどを世界的なカメラマン、ブロッシュ・レネが撮った写真はどれもまるでオブジェのように目を釘づけにする。たとえば何でもない大根の肌が、プラチナ製のように見えるから不思議である。撮影の現場は日本とは全てが違い、「日本のカメラマンだったら絶対に許されないようなことをする。だから逆に信頼関係がなかったら、できなかつただろう」と。
たとえば鳥賊の刺身の写真は、



数ミリ単位の包丁の切り込みの先が一つ一つわずかにせり上がっている所まで見逃さずに捉えている。聞けば撮影する際、小山さんは包丁使いを、脇の力の入れ方、手首の使い方などゴルフのスイングを教えるように、身のこなし方から伝えていったのだという。そんなことを聞かされると、この写真の迫力は、言い換えればフランス人スタッフが、本格的な日本料理に出会ったその衝撃を、そのまま表わしたようにもみえてくる。

フランス人のための 日本料理

日本料理

これまでフランスで日本料理の本は何冊も出版されていても、いずれも技術書にすぎず、日本人が著者で、その翻訳本でしかない。日本人が日本の発想で書いたものをフランス人がどこまで理解できたかは疑問である。日本料理に対する間違っただ先入観をフランス人

にいたずらに植え付けていたにすぎなかつたともいえよう。

しかしこの本の特徴は、何一つともフランス人のための日本料理にある。フランス人にとって活用できる実用性に富んでいる。たとえば料理に関しては、刺身の切り方やご飯の炊き方、だし巻き卵、親子丼など日本料理の基礎ともいえる伝統的な料理を皮切りに、鯛のあら炊きの「淡々」や酢ゼリーを使った「贅沢わかめ」など小山裕久のオリジナル料理までフランスでも実現可能な約二〇の料理を、レシピと共に紹介している。しかも浅葱はシフレット、みりんの代わりにムスカのワイン、鯛に色が付いているパジューも刺身にするとおいしいなど随所にフランスにない食材に関して代用できるものに置き換えているところが、その実用性の最たるところである。また料理はレシピだけではなくというコンセプトから、たったこはん一粒からでもこんなに幅広く

興味を持てるのかと思わされるほどの故事来歴、習慣、歴史的背景や宗教観まで多岐に渡って解説されている。つまりこの本は単なる料理本の域に留まらず、日本文化そのものを紹介する本となっているのだ。

フランス料理の懐の深さ

小山さんが地方の料理人の育成の必要性を感じて故郷の徳島に、平成調理師学校を開校したのは平成四年。この本の出版のきっかけは、その第一回入学生を引きつれてパリへ卒業旅行に行ったことに遡る。そもそも彼は、それまでフランス料理に興味は持っていないも、実際にフランスを訪れたことはなく、この旅行の数年前に初めて旅行したに過ぎなかった。当時といえば、日本料理の料理人となつて最も脂の乗り切った四十代を

迎えようとしたとき。

「その頃、僕はフランス料理を決しておいしいとは思わなかった。それもそのはず、素材の味をいかに引き出すかに心血を注ぐ日本料理の料理人としての自負もある。フランス料理の味を、僕は一刀の元に切つて落としていました。でもあれから十年、ようやくあのパリパリの黒トリュフが本当においしいと思えるようになった。でもそれは、最初は日本料理の舌でフランス料理を食べていたにすぎないから。味はわからなくて当然。でも食べこんでいくと、それはもう、本当においしいですからね」

食べるほどに、フランス料理の虜になり、勉強しきれないほど懐の深いフランスを知っていった。そのとき頭に浮かんだのは調理師学校の生徒たちだったという。次代を担う後輩たちに、「本物の味を早いうちに知ってほしい」。この一念でパリの卒業旅行を敢行したのである。

日本料理は片刃の包丁

人生は異なもの。時に全く予期しない方向に人を向かわせる。卒業旅行のときに、たまたま日本料理の講習会をパリで持つてほしいという依頼がなければ、この本の出版はなかった。当時、すでに日本料理の料理人としての地位を確立していた小山さんだったが、フレンチのブロに日本料理を教える



という経験は、自分自身でも一度、日本料理とは一体何なのかと、原点に戻つて考えざるをえない、いわば試練だった。それは、日々当たり前のこととしてやってきた日本料理を、論理的に考えるフランス人に納得いく説明をしなれば通用しなかったからだ。しかも高度な料理文化を持ち、かつそれ故にプライドも高い彼らの前で講義するのである。実際、ポール・ボギューズ、ロブションなど一流シェフには全て通知を出して臨んだ小山さんだった。

「日本料理とは、やはり片刃の包丁に尽きる。日本人にとつて包丁は手の延長。持ち方からして違つてきます。三十センチの刃のストロークを全て使つて、走るようにすべり抜いて切るから魚の組織を壊さない。それがおいしさの秘訣。鳥賊なんかその一筋一筋が正しい刺身。いわば千枚刺身だつてい

いました(笑)。だから最初、フランスへ出かけたとき、僕が持つていったのは包丁一本だけ、手ぶらですよ。同じ鴨でも、フランスで使う両刃と片刃の日本包丁とでは、切つたときの味がまったく違う。それを八十人に実際にやって見せ、そして食べてもらうことから僕は始めたんです」

料理ジャーナリスト マリアンヌ・コモリとの出会い

この本は第一回目の講習会から毎回欠かさず出席していた料理ジャーナリスト、マリアンヌ・コモリとの出会いなくしては語れない。彼女はフレンチの第一人者、アラン・デュカスなど有名シェフについて執筆してきた経験豊富なライターだ。日本料理をつくる側として究めてきたのが小山裕久ならば、マリアンヌ・コモリはフレンチの味の神髄を舌で知り尽くしている。彼女が平成調理師学校を訪ね、初めて小山さんの料理を食べたとき、言葉は通じずとも「今までの僕のお客の中で、最高のお客さまとなつた」と小山さんは言つて憚らない。

「僕のやりたいことのロジックが、全て手に取るようにわかつていてくれているという感覚です。恐らく彼女の中には、歴然とした計量スプーンがあるのでしょう。しかも底にある料理の心の有無を見とる。料理への想いがわかつてく

れる人。ゾーッと寒気がするほどうれしかったです」

料理に言葉はいらない。その味がすべてであり、文化だ。マリアンヌ・コモリが小山裕久の味と出会つてから、日本料理に対する想いを理解するまでに、それでも少なくとも五年はかかっているだろうと小山さん。味覚という五感の一つに過ぎないが、フランスと日本という二つの国の互いの料理を理解するための黎明期から長い時を経て、ようやく同じ土俵でスタートを切つたといえる。この本を読んだフランス人の中から、双方の料理の特徴を合わせ持った創作料理が登場する日も、決して遠くはないだろう。イギリスやドイツでは、翻訳本の出版が予定されているというが、日本とフランスだけでなく、グローバルな視野に立った文化交流に大きな一石を投じた本となつたのである。



A propos de nos projets...

最近の事業から



ロリータ・プロジェクト(日本) +
サンチャゴ・センペル(仏)日仏ダンスコラレーション

「Les Maelles - 石蹴り」

ソロダンスの名手であり、若手振付家の登竜門ともいえるパニヨレ振付家コンクールで受賞するなど、振り付け作品も高く評価されているサンチャゴ・センペルと、数年来彼のワークシ

ョップで実力をつけてきた京都のダンスグループ、ロリータ・プロジェクト。彼らにとって3作目の共同制作

となる今回は、舞台美術にマリリーヌ・ブルジョワを迎え、フランスの子供の石蹴り遊び「マレル」に想を得た作品を創作。パリ18区のエトワール・デュ・ノール劇場で2週間にわたる舞台稽古を行った後、10月1日から3日に同劇場で発表。また日本のメンバーのみで、10月6日にエベルネーで、10月31、11月1日には大阪で上演した。

作品は第1部が日本人とフランスのメンバーそれぞれ5名がソロダンスやデュエットを自ら創作し競演する形が、第2部はセンペルの演出とブルジョワの美術作品「マレル」を舞台美術にこの10名のダンサーが共演する形がとられた。

第2部では踊り手であり振付家でもあるダンサーがテクノ音楽にのって1分間ずつソロを踊る。このソロは個々のセルフ・ポートレートであり、「天」から「地」

までの10のエLEMENTを持つ「マレル」との関係を築きながら、次々と他のダンサーのソロへと交わっていく。今回センペルは演出に専念したが、日本とフランスのダンサー達が異なる文化背景を持ちながら、個人としていかに自己を追及し、舞台上に「立ち」どのようにして「出会う」のかを

テーマとした彼の意図が十分感じられる舞台となった。

エトワール・デュ・ノール劇場には、3日間で約500名の観客が足を運び、先駆的な舞台を上演することで評判の高い同劇場のプレミア公演の動員記録を塗り替えたことは、このコラレーションによって次への励みとなる

A la carte

ア・ラ・カルト



ホームページ開設

新企画に乞うご期待

ワインの赤をシンボルカラーにしたこのニュースレターを発行して1年4カ月になる。今年から年に4回の発行ともなり、一層、活動状況を詳しく伝えることができるようになった。そしてさらに今回「VINO NOVA」の発行日に合わせて、同時に当財団東京事務局のホームページを開設した。

トップメニューはそのワインカラーの財団のロゴが目印。隣にはフランスといえばパンというわけで小麦、そしてワインの葡萄、フランスの国花であるユリなどフラ

ンスに関係する植物のイラストを6種類並べている。

それぞれが《最新情報》、《財団のご案内》、《ニュースレター》、《事業案内ライブラリ》《リンク》、《助成金の申込方法》などの目次代わり。因みに葡萄は《ニュースレター》、ユリは《財団のご案内》である。

《最新情報》は、財団が助成した最新事業の情報をさらに一歩進めて細かく説明している。月に一度ぐらいの割合でリニューアルする予定である。

《ニュースレター》では紙面のほか、記事が出来上がるまでのエピソード

も載せていければと考えている。そして忘れてならないのが助成金の申込方法、応募は広く募っているので希望者は気軽にアクセスを。

また年に数回は出張でフランスへ飛び財団スタッフの経験を生かし、とっておきのパリ情報や旅エッセイ、フランス現代作家の動向からスポーツ、オシャレ、映画などジャンルを問わず、身近な話題を拾ってお届けするお楽しみ頁が登場するかもしれない。

なにぶんにもまだオープンしたてで品数も揃わず、とりあえず店構えだけでもといったのが現状。中には関連団体のリンク集など工事中の看板もあるが、来年早々には情報を取り揃える予定。新企画も含めて乞うご期待。

<http://www.spf.org/ffjs/>

Petite note

編集後記

ある日本の新聞記者いわく「読者の関心が薄いので、資金提供者名は記事に載せない」。助成という仕事を広く理解してもらうための、より良い情報発信の必要性を強く感じています。

(M)

笹川日仏財団ニュースレター

La Lettre

1998年12月発行 Vol. 2 No. 4
発行人：富永 重厚
編集人：横山 道雄
発行：笹川日仏財団
〒108-0073 東京都港区三田3-12-12
TEL：03 (3769) 6252
FAX：03 (3769) 2090
E-mail：matsugam@spf.or.jp
<http://www.spf.org/ffjs/>

プロジェクト・カレンダー

99年1月～3月

- 2月5～10日 《沿岸域の生態系と環境の再生を目指す日仏研究》
～研究者、行政、市民を交えた議論の場～
同交流事業実行委員会/於東京
- 2月25～27日 《日仏アートコラレーション》
～観客自ら取り巻く真実を肉身に刻印す～
アグア・ガラ/於東京
- 3月 《日本の実験映画のフランス上映》
～前衛映画祭の地日本最先端の映像発信～
マデイズ・クロネ・レシヨン/於パリ露光所
- 3月 《日仏パナデルイスカッション》
～原子力エネルギーと日仏協力～
パリ・クラブ/於東京