

Reportage Japonais en Périgord

« Le Périgord c'est de l'or »

En ce moment je prépare un : **Guide insolite du Périgord** « Le Périgord c'est de l'or ». Je suis très attaché à ce département et j'ai toujours voulu être un acteur économique et culturel de son développement.

Il y a quelques années de cela, je parcourais le monde principalement l'Asie du sud est. La découverte de ces régions m'enthousiasma. Je fis de nombreuses rencontres, des amitiés se nouèrent et une particulièrement au Japon.

Mitsumasa, m'invita à passer quelques jours chez lui, lors de mon passage à Tokyo. Ces quelques jours se transformèrent en plusieurs semaines. Et d'année en année, notre amitié grandit. Nos goûts communs pour les livres, l'écriture, la littérature contemporaine, nos longs échanges, nous conduisirent tout naturellement à vouloir travailler ensemble.

Un projet vit le jour. Son attirance pour la culture Française l'amena à me proposer d'envoyer une équipe de reportage en France, composé d'une journaliste, d'une interprète, d'un photographe. Editeur de métier, gérant de quatre revues Japonaises, logées dans un immeuble de dix étages consacré qu'à l'édition, situé



Tout près de Ginza road

Il avait les moyens matériels d'organiser ce genre d'expédition. Et en même temps il voulait rentabiliser ce reportage en travaillant pour les quatre revues dont il était le gérant.

Et ce fut fait.

Dès son arrivée à l'aéroport de Mérignac, l'équipe de reportage fut prise en main par moi-même. Pour l'occasion j'avais loué une belle voiture pour une semaine, leur temps de passage, comme pour accueillir des hôtes de marque. Toute l'organisation avait été préparée par moi-même, des semaines à l'avance.



Leur programme était plutôt chargé pour une semaine. Des reportages à thèmes chez des particuliers, des sorties au restaurant deux fois par jour, des visites de sites, de villes, et de villages.



Premier reportage, de la première revue N° 16, on remarquera en première page, la carte de France, le drapeau Français, et les vues suivantes : le lieu dit le Septy, sur les coteaux de Pomport avec vue sur Bergerac, proche de la propriété viticole du château Faget, une rue de Sarlat, l'élevage d'oie de Tursac,

une étagère de bouteilles de vins rouge, l'intérieur d'une maison en pierre avec poutres apparentes à Vélignes, un stand de fromages au marché du Buisson, une école primaire et des rues de Bergerac.

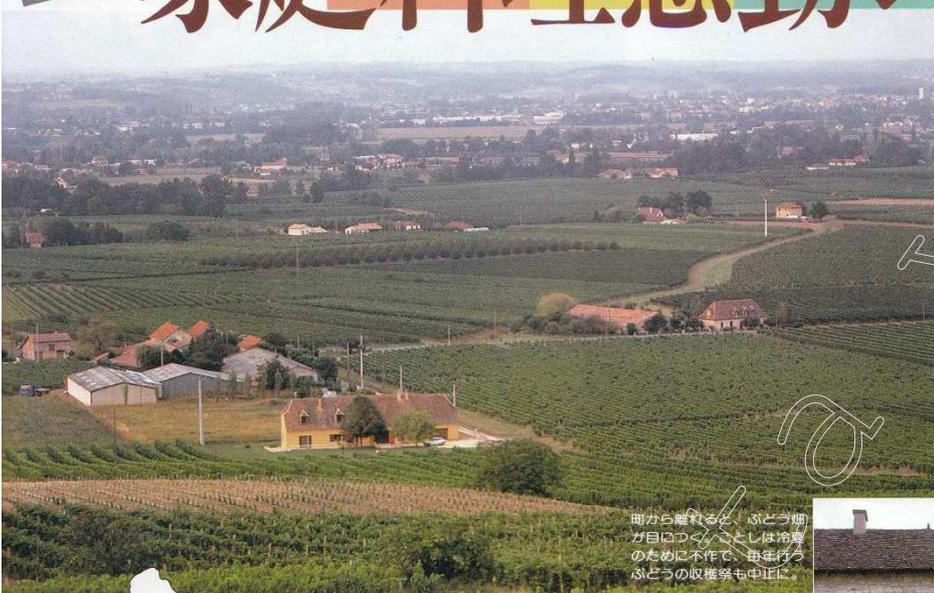
グルメの国の普通の人たちの食生活は昼食重点主義、なぜ？

南フランス田舎町から 家庭料理感動レポート

取材／池田幸栄
撮影／山口敦三

本誌
池田記者
の

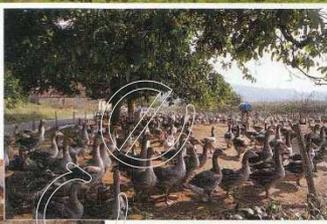
世界に名だたる美食の国、フランスの人たちは、いつも何を食べて暮らしているのだろうか？前からそう思っていました。でも、テレビや週刊誌で見る「フランス料理」は、とても普通の家庭料理には見えません。そこで、はるばるボルドーまで取材に出發。大都會のパリでは、普段着の食卓は見えにくいのでは、と考えたからです。結果は意外なこと連続。やはり、学ぶことの多い旅になりました。



町から離れると、ぶどう畑が目につく。としは冷害のために不作で、毎年行うぶどうの収穫祭も中止に。



▶町から離れたところに、カモの飼育場がある。フランス料理に欠かせないフォアグラは、カモの肝臓。
▼築300年の石造りの家を改装して住むのは、フランス人ならではの、伝統を守りながら新しい文化も大事に。



▲小高い丘に点在する石造りの古民家。まるで中世の絵のような風景の中に、人々の穏やかな暮らしがあった。

▼レストランのテラスで、のんびり食事やお茶を楽しむ人たちの姿がめだつ。昼は観光客、夜は地元の人たちでにぎわう。



ボルドーは、パリから飛行機で約1時間。そこから車で1時間40分ほど行った町、ベルジュラックを中心に取材しました。広大な景色に点在する住宅地は、日本ていえば北海道の帯広気とつたらいいてしょうか。スモッグの汚れもなく、見わたすかぎり美しい花と緑に囲まれた環境。そして、古い文化遺産を残す城や岩の建築物などに、奥深い伝統の重みを感じるのです。こんなにおちついた環境の中で生活しているフランス人を見ていると、本土の豊かさとは何かを考えさせられました。特にそれを感じたのが、ごく普通の人たちの食生活。



▶料理の味を引き立たせてくれるワイン。ボルドー産のものは、味、香り、色などが世界じゅうで評価されている。



取材したのはワインで名高いボルドー地方にあるベルジュラックとサンマルタンという町。見わたすかぎり広がる美しい景色には感動しました。

Deuxième reportage de la même revue N° 16, il s'agit ici de photographier un anniversaire avec la famille et les amis autour d'une bonne table de produits régionaux, on aperçoit des entrées aux pruneaux d'Agen, une boîte de sauce Périgueux à la truffe, un beau rôti de bœuf à l'ail, avant et après la cuisson, un beau plat de fruits de mer, sans oublier le plateau de fromages et le beau gâteau en pièce montée avec les bougies d'anniversaire. Et puisque on était chez un boulanger pâtissier, Serge Latour de Lamonzie St

Martin, il y a des photos à l'intérieur de la boulangerie avec le boulanger et son apprenti à l'œuvre, une photo de la devanture du magasin.

Troisième reportage de la même revue N° 16, ici il s'agit de montrer une famille avec enfants au quotidien et leur façon de cultiver et de conserver leurs légumes et de les déguster. On peut voir des photos : de la maison, de l'atelier, du jardin, des conserves en bocaux, de la récolte du jardin mis en sachets pour le congélateur, le congélateur, la famille à table et les différents plats au menu.

Quatrième reportage de la même revue N° 16, un peu le même que le troisième, pour montrer un autre style de vie en famille, sans jardin, mais avec des animaux de ferme et des ustensiles originaux, comme des couteaux Laguioles, panier à salade ancien. Et ici plutôt une alimentation légère à base de salades composées.

Cinquième reportage de la même revue N°16. Ici la journaliste a voulu montrer un repas gargantuesque entre amis à la Française, avec des produits régionaux. On peut voir des photos : de la cuisine, de l'évier, une vue extérieure de la maison, d'une maman et de son enfant dans un parc en bois, de l'attablé avec les amis, une photo général des plats à déguster, une énorme truite prête pour la cuisson, et un exemplaire de chaque assiette, une avec l'entrée, foie gras du Périgord, magret fumet, salade, et biscotte grillé, une autre assiette avec une part de truite farcie aux petits légumes, une autre avec magret et pommes de terre sarladaises, et en dessert une assiette avec le gâteau au chocolat.

Sixième et dernier reportage de la même revue N°16. Ici, repas ordinaire en famille, soupe de légumes, pâté en croute, et petits légumes, pizza, salade, fromage et dessert aux pruneaux d'Agen. La nouveauté ici s'est les photos sur les meubles de rangement et leurs contenus, le buffet avec les verres, les assiettes et les bouteilles d'apéritif, le frigo, le cellier avec le congélateur et le casier de bouteilles de vins, la panier à pain, le placard avec la poubelle et les produits nettoyants et pour finir le dressage de la table. Pour me remercier, la direction a mis mon nom Jean jacques Guillaume en fin de reportage en bas de la page.



Pour la revue N° 23, il s'agissait ici de faire deux reportages sur les rangements intérieurs d'une maison tenu par une femme célibataire. En première page on peut voir une belle photo de la Dordogne au cingle de Trémolat et une photo du marché de Sireuil.



◀ 週7回たつ朝市が住民の暮らしを支えている。野菜や肉などが主に入る。

フランス女性の家事時間 1

フランス女性の 収納の楽しみ方を見てきた!

村したのは、ワの産地として有ポルドー地方。に恵まれた美しいは、そこに住々の元気のもと。



フランス人の暮らし方って、料理、ファッション、絵画など、どれをとっても憧れてしまいます。でも、情報として入ってくるのは、よそ行きのパリの生活ばかり。ごく普通の女性たちの暮らしが知りたいってどんなかしら? パリから飛行機で1時間、そこから車で1時間50分のポルドーで身近な家事にスポットをあてて取材。4回シリーズの第1回は、収納がテーマです。

取材/池田幸栄 撮影/山口敏三



◀ ペットは家族の一員。エリザベットさんに限らず、ほとんどの家庭で犬か猫を飼っている。自然に囲まれているせいか、猫ものびのび!



年前に建てたエリザベットさんの家。まには美しい川が流れ、豊かな森に囲まれ。同じフランスでもパリとは大違い。すがカメラマンだけあって、撮影中の機御味津津のエリザベットさん。ポルドーは著名人の写真を撮るのが仕事。



Pour la revue N° 25, deux reportages chez des particuliers. Ici on passe en revue les ustensiles de cuisine, cocotte, marmite, rince salade, râpe à fromage, couteau pain, épluche pommes de terre, et les produits d'hygiène dans la salle de bain. On peut voir une vue du marché du Buisson.

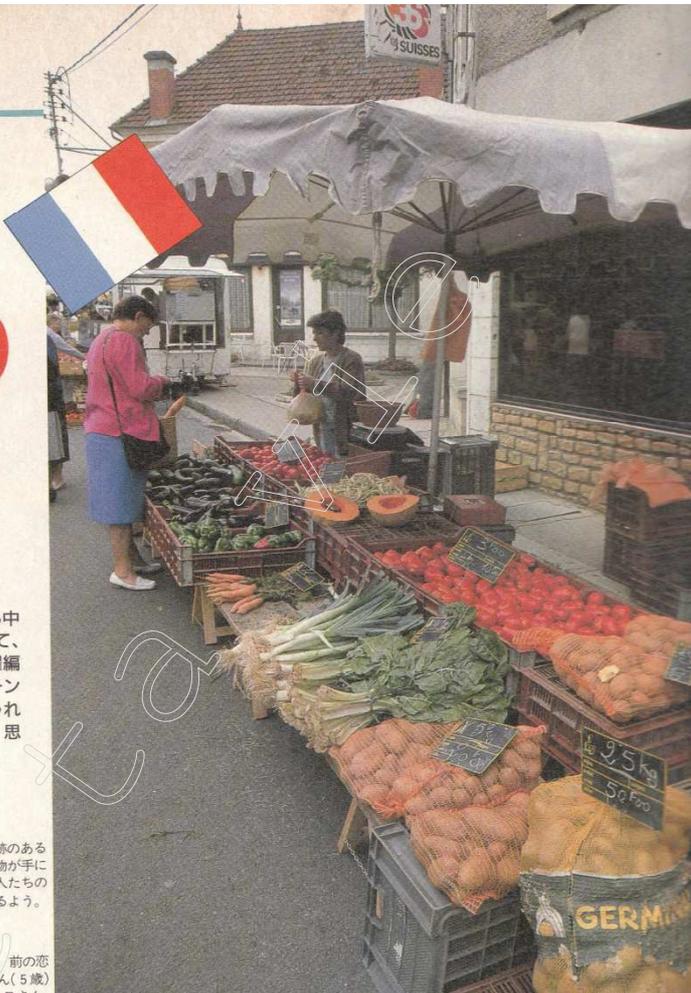
フランス女性の家事時間 連載3

見てみたい! フランス家庭の ふだん使いの グッズたち



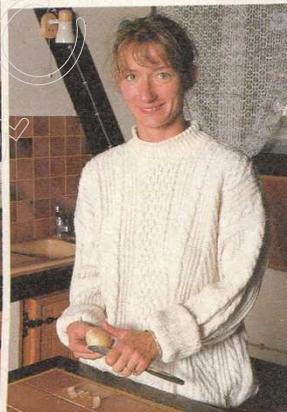
フランス女性の生き方や考え方を取材する中から、普通の人々の暮らしぶりが知りたくて、ポルドーへ行ってきました。収納編、洗濯編について、今回はグッズ特集です。キッチンやバスルームで使うグッズからも、おしゃれ感覚が漂ってくるのは、なぜでしょうか。思いがけない発見がきっとあるはずです。

取材/池田幸栄 撮影/山口敏三



▶花と緑と古い文化遺跡のあるポルドー。新鮮な食べ物が手に入る朝市は、生活する人たちの息づかいが聞こえてくるよう。

▼結婚はしていないが、前の恋人との子供、ゲールくん(5歳)と2人暮らしのカトリーヌさん。



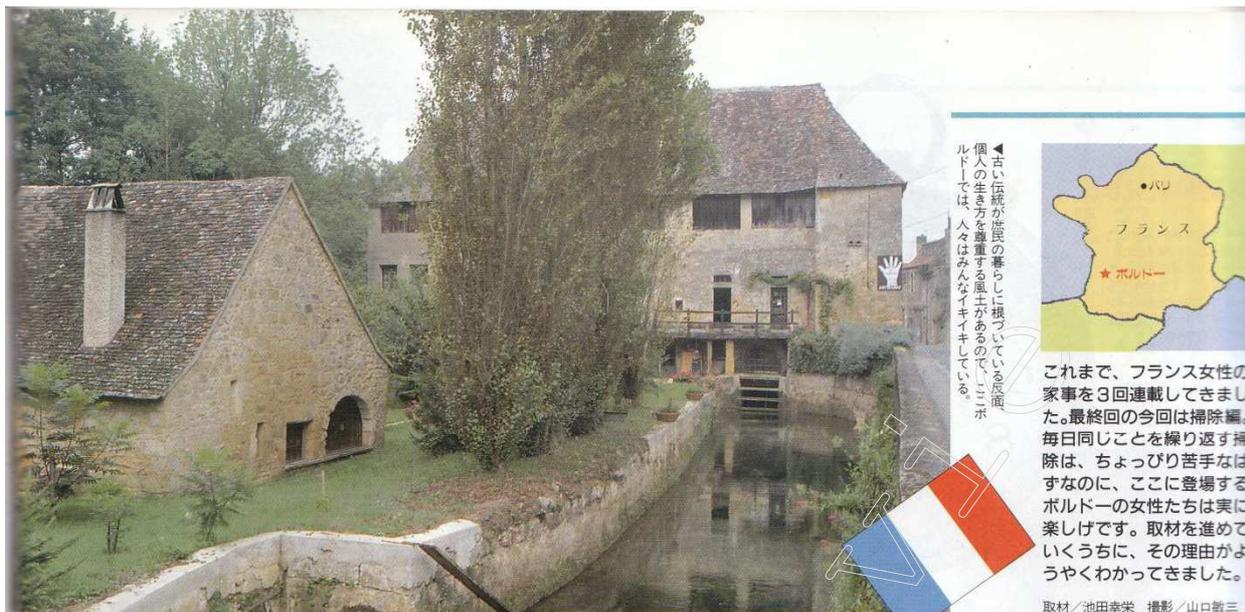
▶得意なサラダ料理には欠かせない野菜の水きり。フランス女性も使っていたとは、便利品はどこ国も共通。

▲毎日、新鮮な食料品を求めため、冷蔵庫は小型で0K。勤務先から自宅へは車で10分。2時間の昼休みを利用して買い物や家事をこなす。



◀上は野菜やスパゲティをゆでるときの鍋。下は肉や野菜の煮込み用鍋。ふだんの生活には、この2つだけで十分間に合うそう。

Pour la revue N° 26, deux reportages chez des particuliers. Ces reportages traitent du nettoyage intérieur d'une maison, des ustensiles et des produits utilisés. On peut voir une superbe photo du moulin à papier de Couze.



◀古い伝統が庶民の暮らしに根づいている産地。個人の生かす方を尊重する風土があるので、このボルドーでは、人々はみんなイキキしている。

これまで、フランス女性の家事を3回連載してきました。最終回の今回は掃除編。毎日同じことを繰り返す掃除は、ちょっと苦手なはずなのに、ここに登場するボルドーの女性たちは実に楽しげです。取材を進めていくうちに、その理由がようやくわかってきました。

取材/池田幸栄 撮影/山口敏三



▶毎日使う電子レンジは、熱いうちの中のを拭き取るのがこびりついた汚れのみ、専用の洗剤を使っている。

フランス女性の家事時間 **最終回**

「私たちにとって朝の洗顔と同じこと！」
掃除はフランス女性の
元気のもと

●手の行き届いたキッチン●

▶きれいなアニスさんは、キッチンもすっきり。こまめに手入れして、化学品の洗剤を使わないようにしている。

▼扉のない棚には、手作りカーテンでカバーリング。鍋などにホコリがつかず、キッチンのアクセントにもなる。



J'ai à disposition de qui le souhaite les revues Japonaises et tous les reportages. Ce fut une belle aventure et je suis prêt à recommencer. J'aimerais bien rencontrer des Japonais vivant en Dordogne.

Jean jacques Guillaume

Trace ta vie