Île de Bonheur

福島日仏協会会報 Île de Bonheur イルドボヌール　2022.4,5 月号　第 108 号

「ヒストリア ～神話と物語の世界～」

［開催期間：4 月 27 日(水)～7 月 3 日(日)］

神話や物語は古来より人々の生活や文化に寄り添い、時代とともに継承されてきた。これらは文学や芸術においても欠かせないテーマとして扱われ、多くの芸術家の着想源にもなった。20 世紀を代表するスペイン出身の芸術家サルバドール･ダリ(1904–1989)もその一人だ。ダリも多くの物語の挿絵版画を手がけた。

現在、諸橋近代美術館で開催しているコレクションテーマ展「ヒストリア～神話と物語の世界～」では、ダリの作品を中心に神話や物語のテーマを扱った当館コレクションをご紹介しながら、作品に描かれた物語の原典がどのように語り継がれ、そして芸術家たちに着想を与えたのか、その「ヒストリア」を見ていく内容となっている。ここで本展に展示している作品 2 点と併せて展覧会内容を少し紹介しよう。

本展ではダリが制作した挿絵版画『神曲』を展示している。西洋文学史上もっとも重要とされる『神曲』は、「地獄篇」「煉獄篇」「天国篇」の 3 篇で構成されている長編叙事詩である。作者であるダンテ自身が主人公であり、彼が師と仰ぐ古代ローマの詩人ウェルギリウスの導きにより、地獄、煉獄を経て天国へと旅するストーリーだ。興味深いのが、キリスト教を基調とした世界観であるにも関わらず、ギリシア・ローマ神話に登場する神々や英雄、怪物が多く登場していることだ。これは彼らがキリスト教の観点で「異端の罪を犯した者」に該当しているため、ある者は地獄の番人として、またある者は罰を受ける者として設定されている。

例えば『神曲』の「地獄篇」にはケルベロスという怪物が登場するが、そもそもケルベロスとはギリシア神話における冥界の番犬である。三つの頭と蛇の尾を持ち、炎を吐く怪物で、生者を決して通さず、逃亡する亡者を捕らえる役目を担っている。その一方で甘いもの好きで特定の生者を冥界へ通してしまったなど地獄の番犬らしからぬ一面も持っている。では『神曲』におけるケルベロスはどのように描写されているのか。『神曲』ではケルベロスの怪物性が強調され、人間の髭と腹を持ち、人間と獣の合いの子のような姿で罪人たちを貪り喰う残虐で恐ろしい怪物として登場している。このように比較すると、「ケルベロス」でも時代や物語によって外見や性質の違いが見えてくるのがわかる。

ダリが手がけた挿絵は古典文学だけではない。本展ではダリがオペラ『カルメン』を観劇したときの印象を

サルバドール･ダリ
《ダンテ「神曲」地獄篇
第六歌 ケルベロス》
（1960 年）

サルバドール･ダリ
《カルメン「カルメンの肖像」》
（1970 年）

© Salvador Dalí, Fundació Gala-Salvador Dalí, JASPAR Tokyo, 2022

リトグラフで表現した版画作品も展示している。今日ではオペラや音楽の印象が強い『カルメン』であるが、原作は 19 世紀に活躍したフランスの作家プロスペル･メリメ（1803–1870）が執筆した小説だ。この物語は主人公である真面目な青年ドン･ホセが謎の女カルメンと出会い、徐々に運命の歯車が狂わされていくストーリーである。この小説を基に脚本化され、作曲家ジョルジュ･ビゼー（1838–1875）によって作曲されたものが今でも世界中で人気を博しているオペラ『カルメン』だ。しかし、原作とオペラでは登場人物の数やキャラクターなど、異なる描写が多々見られるのが特徴である。

例えば主人公を惑わす女性カルメンは、小説、オペラともにロマ（ジプシー）として設定されているが、彼女の性質は正反対で描写されている。小説では「集団の掟には従う」「占いを信じる」「主人公に殺される運命を受け入れる」といったある種の従順さが見受けられる一方、オペラでは流浪の民としての性質が強調され、自由を愛し束縛を嫌うキャラクターが際立っている。自立性の高い女性という現代人好みのイメージをオペラでは採用していることがうかがえよう。この『カルメン』の章では、ダリの版画作品を紹介しながら、原作とオペラとの描写の違いを比較する構成となっている。

ここで紹介したのはほんの一部分に過ぎない。神秘と幻想の世界を通して、作品の魅力をより楽しく知っていただける機会となるだろう。迫力満点の神話と物語のワンシーンを、その目でぜひご覧いただきたい。

諸橋近代美術館　　学芸員　齋藤まりこ
福島県北塩原村大字桧原字剣ヶ峯　☎0241-37-1088

私のフランス語日記 Mon journal en français

L'Alsace

Au deuxième voyage en France, je me suis rendu dans la région alsacienne pour la première fois. Depuis je l'ai visitée six fois fascinée par la beauté de cette région. Les grandes villes comme Strasbourg, célèbre pour sa fantastique cathédrale gothique et Colmar, bien connue pour ses maisons médiévales, sont bien sûr les endroits qui me donnent envie de les visiter plusieurs fois, mais ceux qui m'ont attiré le plus, c'étaient des petits villages et villes éparpillés dans la plaine.

Lors de ma première visite en Alsace,il y avait un service de navette près de la gare de Strasbourg qui m'a permis de visiter des villes renommées comme Ribeauvillé, Riquewihr,Kayserberg,etc. Il est resté encore beaucoup d'endroits attirants où la navette est passée sans s'arrêter.

Chaque fois que j'ai voyagé en France, j'ai essayé d'aller en Alsace autant que possible pour voir des petits villages et villes. Au début ce n'était pas difficile de me rendre aux endroits situés où le train local s'arrêtait, Cependant, pour visiter l'endroit un peu loin de la gare ,il m'a fallu une journée entière, parce qu'il y avait qu'environ deux passages de bus le matin et le soir.

Après ma retraite, j'ai fait un séjour un peu long à Strasbourg, j'ai parcouru l'Alsace. Cela a enfin satisfait mon désir.

Depuis que je m'intéresse à l'Alsace, j'ai acheté des livres écrits en japonais sur l'histoire et la culture de l'Alsace. J'ai compris que les Alsaciens ont changé cinq fois de nationalité en 70 ans à cause de la situation entre la France et l'Allemagne. Chaque fois la langue officielle a changé. Lors de ma première visite à Colmar , j'ai entendu parler des vieillards alsacien.

Le nombre des livres écrits en japonais est limité, donc je devais lire des livres écrits en français pour mieux comprendre l'Alsace. J'ai recueilli des livres sur l'Alsace qui me sont tombés sous la main. J'ai même acheté un manuel de la langue alsacienne avec cassette et un dictionnaire alsacien français. J'ai commencé à lire des livres petit à petit à l'aide des dictionnaires. En ce qui concerne la langue alsacienne, je l'ai abandonnée rapidement,parce qu'il m'a semblé qu'elle était un dialecte allemand.

L'intérêt pour l'Alsace m'a fait continuer à apprendre le français jusqu'à maintenant. L'Alsace est pour ainsi dire un des enseignants de mon français.

Ça fait quand même déjà quatre ans que je ne peux pas partir en France, donc j'espère que le Covid 19 disparaîtra le plus vite possible.

Takashi HASEGAWA

アルザス地方

２度目のフランス旅行の時に初めてアルザス地方訪ねて以来その地方の美しさに魅了されて今まで６度訪れた。荘厳なゴシック様式で有名なストラスブールや中世の街並みで知られるコルマールむろん何度でも訪れたくなる都市であるが、私は平原に散在する小さな街や村により惹かれた。

最初に訪れたときは、ストラスブール駅の近くから周遊バスが出ていてリボーヴィレやリクーヴルそれにカイゼルベルグ等の有名な場所は行くことができた。しかしながら周遊バスが停車しない多くの魅力的な場所がまだまだ沢山有った。フランスに行くたびに出来るだけそれらの街を訪れた。最初のうちはローカル線の停車する街で難しくはなかったが、駅から離れた場所はバスの便が朝晩二本ぐらいしかなく一日がかりだった。

旅行中に撮影したアルザス地方　小さな町のきれいな街並み

退職を機会にストラスブールに少し長めに滞在して、アルザス地方を見て回ることができた、それでかなり満足できた。

アルザスに興味を持ってから、その歴史や文化に関する日本語の本を買い求めた。そしてアルザスの人は 70 年間で国籍が五度も変わり、その都度母語も変わったことが分かった、そう言えば初めてコルマールに行ったおり、街中で老人がアルザス語で話しているのを聞いたことがある。

日本語で書かれたアルザス関係の本は限られているためよく理解するためにはどうしてもフランス語の本を読む必要が有ったその為フランス語の本を買い集めた、アルザス語のテープ付きの入門書や辞書まで買った。これらの本を辞書を引き引き読み始めた、もっともアルザス語はドイツ語の方言のようなので早々に諦めた。

アルザスに興味を持ったおかげで今日までフランス語の学習を続けることができた。ある意味ではアルザスは私のフランス語の先生の一人である。

それにしてもここ四年フランスに行けないでいる、コロナが早く収束することを願う今日この頃である。

（フランス語会話教室受講生　長谷川　孝）

次回は、貝沼実千代さんお願いします！

オランダ・スイス・マレーシアのお茶の時間とおもてなし

外国では親しくなると自宅に友人を招くことが多い。オランダ人は、特にきれい好きで、雨の日に窓がきれいになるからと窓ふきを行うほどで、いつでも友人を迎えられるように家中をきれいにしている。住宅の窓は大きく、外からきれいなわが家を見てくださいと、日中はカーテンを開け、窓側には美しい花や素敵なキャンドルが飾られていた。世界有数の花と球根の輸出国オランダに住んでいた 25 年前､日本で 3500 円程の花束が 600 円で購入できた。街には、花束を片手に歩くオランダ人が多く見られ、バレンタインデーには男性が女性に花束をプレゼントしていた。冬が比較的長いオランダの家の中は､大小様々な観葉植物とチューリップ､ガーベラ､バラなど色とりどりの花で美しく飾られていた。

日本でお茶といえば午後 3 時だが、オランダには午前 10 時にもお茶の時間があり、午前中お茶に招かれることも多く、お昼近くまで友人とおしゃべりを楽しんだ。

友人の家に招待された時には、オランダでは花束やチョコレートを持参するのが定番で、夕食やランチに招かれると一品持ちよることが多く、手作りケーキやサラダ、ちらし寿司やワインなどを持参し、友人たちと楽しい時間を過ごした。

オランダ
チューリップ

午前中のお茶タイム

今から 40 年程前父の海外赴任で青春時代を過ごしたスイスでは、当時の日本にはあまりなじみもなかったカフェオレやホットチョコレート、カプチーノといった飲み物のおいしさに魅了された。中学生だった私は世の中にこんなにおいしい飲み物があるのかと、あまりのおいしさに家にいたウサギに「カフェオレ」と名前を付けた。（ウサギはカフェオレと同じ薄茶色をしていた。(笑)）当時、冬になると飲むのはホットチョコレートで、牛乳とチョコレートの有名なスイスでは格別においしかった。学校でも 10 時から 20 分間休憩時間があり、カフェテリアで友人とホットチョコレートやカフェオレを片手にチョコレートやお菓子をつまんだ。

マレーシアでの誕生会

マレーシアでは、モーニングティーの他に朝食を一緒に食べる習慣もあった。子どもを 7 時に学校に送り、そのまま友人と市場に行き買い物を終えると屋台で 100 円のラーメンを食べたり、お茶をすることも多かった。朝食は家族で食べているのに、30 分もしないうちに朝のフレッシュな空気を吸いながら、太陽の光を浴び緑の下で、友だちともう一度朝ご飯を食べていた。若かったし、友達とたわいないおしゃべりを楽しむその時間がとても楽しかった。10 時頃あわてて帰ってきて、家事をしていた。そんな日常があったことを主人は知らない。(笑)

マレーシアで驚いたのは子どもの誕生会で、誕生日にはクラスの友人やお母さんたちを招きケーキやアイス、お菓子などでもてなす。大人は喜んでいる子どもの笑顔を見ながら、周りでおしゃべりを楽しむという何とも優雅な時間を過ごした。マレーシアは暑いのでプールパーティーが主で、子どもはマンションや自宅のプールで遊び､時にはピエロをよんでマジックショ-やジャグリングなどの大道芸をして招待客をもてなす家庭もあった。日本でピエロをよぶというとどこのお金持ち？！と思うが、当時は９千円でピエロをよぶことができた。子どもは抱えきれないほどたくさんのお誕生日プレゼントをもらい、プレゼントを一つ一つあけるたびに大喜びしていた。文化の違いに驚いたが、とても楽しい時間だった。友人と気軽に集い楽しい時間を共有することができない今、アルバムをめくりながら「またいつか！」と思う今日この頃だ。そんな日常が早く戻ることを願う。

佐藤　美奈子

プールパーティー（マレーシア）

春

武島羽衣の作詞を滝廉太郎が 1900 年に作曲した有名な「花」の歌がある。

「春のうららの隅田川　上り下りの船人が
　櫂のしずくも花と散る　ながめを何にたとうべき」

これは半藤一利（作家）によると、源氏物語の「胡蝶」の巻の中で、女房のひとりが「春の日のうららにさして行く船は　棹のしづくも花と散りける」が源らしい。こんな風に日本の文学(特に詩歌)の中には、裏に古典が隠し味として潜んでいる場合が多いという。でも作曲家には関係のない話である。

滝廉太郎は 1901 年 4 月日本人としては 3 人目となる欧州留学生としてドイツに向かい、ライプツィヒ音楽院に留学した。ライプツィヒはバッハ、メンデルスゾーン、シューマンなどを生んだ音楽の都である。しかし、わずか 5 カ月後に結核を発病し、病状は改善せず、翌 1902 年 10 月に帰国し、1903 年 6 月に 23 歳の短い生涯を終えた。

以前にライプツィヒを訪れた時、滝廉太郎の記念碑を訪れたことがある。記念碑といっても、道路の脇にひっそりと建っている。その近くまでバスで行って、周りをさがしたが見つからない。人通りの少ないところで、手あたり次第に 3 人のドイツ人に聞いたが誰も知らない。そこでまたその辺をうろうろしてやっと記念碑を見つけた。日本では有名でもライプツィヒの人にはあまり知られていないようであった。

滝廉太郎記念碑

土屋敦雄（会員）

久美子の歳時記～Jadore lesgateaux (13)　〈 Crêpe クレープ 〉

砂糖とバターのクレープ、フランス料理店のデザートでも供されるクレープシュゼット

私たちにも馴染みの深いクレープは、フランス北西部のブルターニュ地方が発祥のお菓子。

小麦粉が取れなかったこの地方ではそば粉と水を混ぜて焼き、パンの代わりにしていたと言われています。それが小麦粉を使うようになったのがクレープ。そば粉を使ったものがガレットと呼ばれています。今では福島市内でもお店がありますが、フランス人が多い神楽坂までクレープやガレットを食べに出かけた楽しい思い出あります。

さて、フランスでは 2 月 2 日が〈La Chandeleur ラシャンドール〉と言われる日で、家族や友達とクレープを食べて春の訪れを祝うそうです。食べ方は甘いものだけではなく、総菜を包んでも美味しい。簡単で何にでも合う基本のクレープ生地をご紹介いたします。

＜ 材料 ＞

※直径 24 ㎝のフライパンで 12 枚ぐらい

薄力粉　150ｇ
グラニュー糖　30ｇ
塩　　少々
卵　　2 個
牛乳　380 cc
溶かしバター　20ｇ

＜ 作り方 ＞

振るった粉類、牛乳、卵の順でボールで混ぜ合わせ、溶かしバターを加えて漉し、冷蔵庫で 1 時間～寝かせる。そうすることで伸びの良い、もちもちしっとり、香り豊かな生地が完成。

フライパンを熱し、薄く油をひき、お玉一杯弱の生地を回し入れ、中火にかける。表面が乾いて縁が茶色くなってきたら竹串等で裏返し、表面を数秒焼いて出来上がり。

（料理教室受講生　本田久美子）

発行/一般社団法人福島日仏協会〒960-8043 福島市中町 5-18 一般財団法人福島県林業会館内 Tel・Fax024-522-2407