クーペ Coupez! カット！ | フィルム film 映画作品 | モンタージュ montage 編集 | トゥルナージュ tournage 撮影

ダミアン・マニヴェル×五十嵐耕平 共同監督

# 日仏共同映画『泳ぎすぎた夜』

（仏題：La nuit où j'ai nagé）

## ―映画監督も絶賛！ 津軽の冬の物語―

知っていましたか？2017年1月19日～2月26日にかけて、ここ弘前を舞台にして長編映画『泳ぎすぎた夜』の撮影が行われていたことを。なんと主役を演じる小学生はじめ、出演者は全員地元住民。決まったセリフはなく、アドリブを取り入れながらのドキュメンタリーに近い形式だとか。津軽で生まれ育った人々が、リアルに近い形で演じるからこそ伝わるものがあるに違いありません。

主人公の少年はふとした思いつきから、市場で働く父親に自分の描いた絵を届けようと冬の街へ。撮影は弘前市内を中心に行われ、弘南鉄道やヒロロなど、市民にはなじみ深い場所がたくさん登場します。

「雪」にこだわりのある作品のため、苦労したことは天候。イメージに合う雪が降ってこない時には、寒空の下で待ち続けることも。録音技師のジェロームさんも、慣れない雪の中での撮影には苦労したそうです。朝の冷気にきらめく白。冬晴れの心地よい空気感。撮影地に津軽を選んだ五十嵐監督は、特に冬の夜の、街中にもかかわらず何もかも吸い取ってしまったかのような無音の世界に感動したとか。フランス人のマニヴェル監督も、そんな津軽の冬を「美しい」と絶賛。津軽には7つの雪が降るともいわれるように、刻一刻と変化していく「雪景色」は、作中において重要な役割を果たします。

撮影現場には通訳の方も同行し、実際にフランス語がかなり飛び交っていた様子。撮影以降の工程はすべてフランスで行われ、早ければ今年の冬に公開とのこと。弘前での上映も期待したいですね！

（人文社会科学部2年　西村萌々子）

©2017 MLD Films / NOBO LLC / SHELLAC SUD

レアリザトゥール réalisateur 監督 | プロデュクター producteur プロデューサー | カメラ caméra カメラ

## 編集後記

今回初めて取材記事を書くということで、アポ取りや文章の書き方など、わからないことが多く、最後まで書き上げることができるかとても不安でした。しかし、先生や上級生、取材メンバーと日々情報共有をしながら、試行錯誤を重ねていくことで、なんとか完成させることができました。また、フリージャーナリストの工藤健さんのアドバイスもいただいたことで、さらに記事の完成度を高めることができたと思います。最後に、取材に協力してくださったお店の方々、本当にありがとうございました。

**弘前大学フランス語ホームページ**
**Place de la Francophonie/「フランコフォニー広場」**
**→ http://human.cc.hirosaki-u.ac.jp/french/**

新着情報・おすすめ情報はTOPページで一目瞭然！Twitter・Facebookへも、サイドバーから簡単にアクセスできます。

**Twitter「豆知識・豆情報も積もれば… 山となる！」**
**→ https://twitter.com/Hirodai_French**

**Cercle Francophone/フランス語サークル**

C.F.

HPのオフ会活動 Cercle Francophone／フランス語サークルは、いつでも誰でも参加自由。
活動報告、イベント予告は、HP更新前でも、まずFacebookページでチェックできます！

ホームページ　Facebookページ　Twitter

編集：弘前大学人文学部3年　谷亜央唯・加藤尚輝
プロジェクトの正式名称：複言語・複文化教育プロジェクト（フランス語モデル）

「平成29年度弘前市市民参加型まちづくり1%システム」対象事業

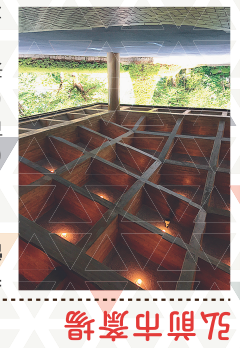
# Tu sais, j'ai trouvé! Vol.7

## あのね、見つけた！

弘前の中のフランスを探そう！

「弘前×フランス」プロジェクト　弘前グローカル・アクション 発行

# フランス×前川國男



昨年夏に国立西洋美術館等が世界遺産に登録されたことを機に、ル・コルビュジェとの弟子である前川國男に注目が集まっています。前川は新潟生まれ、東京育ちの建築家ですが、弘前に数多くの作品を残しています。これは、前川の母の生家が弘前藩士であったことに由来しています。前川は、フランスの近代建築家であるル・コルビュジェに師事し、そのパリ事務所に入所していました。前川建築の特徴は、ル・コルビュジェの建築の影響と、その土地の風土・環境などとの調和、利用者への配慮を掛け合わせたところにあり、弘前に残る8つの前川建築も、まさにル・コルビュジェの建築の雰囲気と弘前の風土を融合したものとなっています。前川の建物は市民に愛されており、「前川國男の建物を大切にする会」という市民団体が前川國男の魅力を広める活動をしています。

ここでは、弘前に現存する代表的な前川建築を二つ紹介します。

### 木村産業研究所

〒036-8216　弘前市在府町61
電話：0172-32-0595

1932年、前川27歳の作品。
フランス留学を終えて、帰国後最初に手がけた建築です。玄関庇を抜けの天井の鮮やかな赤色、一階のトイレのドアのクリスタル、丸の口の緑どられた青いタイル、又、『前川國男の建物を大切にする会』の活動によって再現されたパンフニーカ見どころです。二階には前川國男ブナ博物館もあります。

### 弘前市斎場

〒036-8263　弘前市常盤坂2丁目20-1
電話：0172-32-0643

1983年、前川78歳の作品。
前川の弘前での最後の建築です。平成22年にJIA25年賞大賞を受賞し、平成26年に弘前市景観重要建造物に指定されています。外壁は打ち込みタイルで、和室へと移る渡り廊下天井の縁やかなカーブ、玄関車寄せ天井のコンクリート格子梁が見どころです。遺族の心に沿った前川國男生涯でたにーつの斎場です。

（人文社会科学部2年　工藤瑠夏・福原愛和、取材協力：前川國男の建物を大切にする会　喜西ひろみさん）

Webバージョンはこちら！　http://human.cc.hirosaki-u.ac.jp/french/avenue/maekawa.php



©2017 MLD Films / NOBO LLC / SHELLAC SUD

**株式会社 松尾**
〒036-8092
弘前市城東北3丁目11-12
電　話：0172-27-4218
営業時間：8:00～17:00
定 休 日：土日祭日

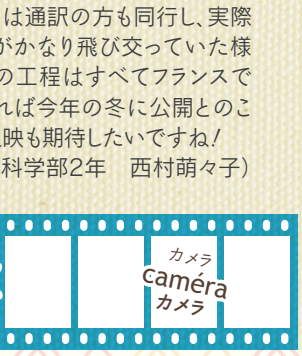
（人文社会科学部2年　小野寺佑香・佐山みのり・村木美名子・孟善均）

フランスの方からも頂いた感想は、日本人には無い視点からのもので、非常に興味深かったです。

実際にフランスの方からも頂いた感想は、日本人には無い視点からのもので、非常に興味深かったです。

**『日本のパンがパサパサ！』となって興味深いと思うし、食べてみたくなると思うよ！**

**Maylis**：「日本食のレストランのメニューにあったら、フランス人はすぐ注文すると思うし、現地の人はどんな反応をすると思いますか？



**―もしフランスにあんぱんが登場したら、現地の人はどんな反応をすると思いますか？**

**Maylis**：「スイーツ（チョコ風味の塗り物）をかけるとおいしいかも！　フランス人はスイーツが大好きで大事なものだから。あとジャムとかも合いそう！」

**―お菓子パッケージの形にして売るアイデアについてはどう思いますか？**

**Maylis**：「他国の文化を日本人の口に合うように、受け入れられるようにやっているアイデアが面白いね！」

**―あんぱんをどう合いそうな食べ方はありますか？**

**松尾さん**：「あんぱんをおいしく、こんなにも熱い思いが込められているとは思わず驚きました。熱に対する熱い思いが、弘前から国境を越えてフランスまでつながっていたのですね！」

まさかあんぱんに、こんなにも熱い思いが込められているとは思わず驚きました。熱に対する熱い思いが、弘前から国境を越えてフランスまでつながっていたのですね！

**―あんぱんに対して、お客さんからどのような反応がありましたか？**

**松尾さん**：「たとえばフレンチトーストやオニオングラタンスープのパンのかわりに、ガーリックトーストやラスクにしてもおいしいです。また、チョコレートをコーティングしたり、クリームの液に浸してそのまま固めたりスイーツとしてもご利用できます！」

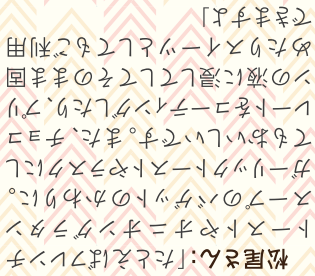
**―洋食でのお食べ方として、どのようなものがありますか？**

**松尾さん**：「あんぱんは甜菜を形にして焼いたものです。原料はどちらも小麦粉ですが、甜菜小麦粉から取れるタンパク質のグルテンが主原料の乾物なので、一年間日持ちするんです。それにサクッとしていて固くないから、高齢の方でも食べやすいんですよ！」

**―あんぱんを作ろうと思ったきっかけはなんですか？**

**松尾さん**：「甜菜を和食だけでなく、いろんな料理に幅広く使ってほしいと思ったのがきっかけです。昔ながらの味噌汁とか煮物とか和食で、っていうイメージが強いと思うので、どうしたら使ってもらえるかと考えたとき、パンの形にして売った洋食に応用してもらえるのでは閃いたんです。『こんな食べ方もあるよ』という、作り手からの提案というような感じで。」

**―洋食でのお食べ方として、どのようなものがありますか？**



**松尾さん**：「たとえばフレンチトーストやオニオングラタンスープのパンのかわりに、ガーリックトーストやラスクにしてもおいしいです。また、チョコレートをコーティングしたり、クリームの液に浸してそのまま固めたりスイーツとしてもご利用できます！」

**「ふらんすぁ」って、なに？**

ある日、スーパーで見つけた謎の商品「ふらんすぁ」。見るとパンのお菓子のようですが、パンとは違い、フランスパンの形をしていません。これは一体何なのでしょうか？

製造元である松尾さんの社長、松尾勇悦さんにお話を聞きました。



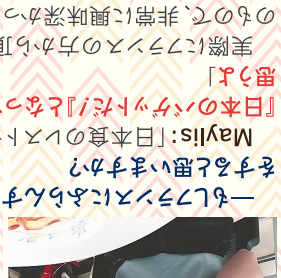
**―ふらんすぁとは何なのですか？**

**松尾さん**：「ふらんすぁは甜菜をパッケージのような形にして焼いたものです。原料はどちらも小麦粉ですが、甜菜小麦粉から取れるタンパク質のグルテンが主原料の乾物なので、一年間日持ちするんです。それにサクッとしていて固くないから、高齢の方でも食べやすいんですよ！」

**―あんぱんを作ろうと思ったきっかけはなんですか？**

**松尾さん**：「甜菜を和食だけでなく、いろんな料理に幅広く使ってほしいと思ったのがきっかけです。昔ながらの味噌汁とか煮物とか和食で、っていうイメージが強いと思うので、どうしたら使ってもらえるかと考えたとき、パンの形にして売った洋食に応用してもらえるのでは閃いたんです。『こんな食べ方もあるよ』という、作り手からの提案というような感じで。」

**―洋食でのお食べ方として、どのようなものがありますか？**



**松尾さん**：「たとえばフレンチトーストやオニオングラタンスープのパンのかわりに、ガーリックトーストやラスクにしてもおいしいです。また、チョコレートをコーティングしたり、クリームの液に浸してそのまま固めたりスイーツとしてもご利用できます！」

**―あんぱんをどう合いそうな食べ方はありますか？**

**Maylis**：「おいしい！　クリスマスの感じがするね。フランスのものはもっと甘いけど、これもおいしいね。砂糖をもっと入れると表面がかたくなってフランスのものに近づくかも」

**―「甜菜バンナート」を食べて頂きましたが、本場のものと比べてどうですか？**

**Maylis**：「甜菜バンナートは、本場のものと比べて、甘さ控えめでとてもおいしいです。日本人の口に合うように工夫されていると思います。」

**―あんぱんを食べる時、どのようなことを感じましたか？**

**Maylis**：「日本人にとってあんぱんは、とても馴染みのあるものだと思います。フランスでは、パンとお菓子は別物として扱われていますが、あんぱんは、パンとお菓子の中間のような存在だと思いました。」

**―あんぱんを食べる時、どのようなことを感じましたか？**

**Maylis**：「日本人にとってあんぱんは、とても馴染みのあるものだと思います。フランスでは、パンとお菓子は別物として扱われていますが、あんぱんは、パンとお菓子の中間のような存在だと思いました。」

**―あんぱんを食べる時、どのようなことを感じましたか？**

**Maylis**：「甜菜バンナートは、本場のものと比べて、甘さ控えめでとてもおいしいです。日本人の口に合うように工夫されていると思います。」

**―「甜菜バンナート」を食べて頂きましたが、本場のものと比べてどうですか？**



**Maylis**：「おいしい！　クリスマスの感じがするね。フランスのものはもっと甘いけど、これもおいしいね。砂糖をもっと入れると表面がかたくなってフランスのものに近づくかも」

**―あんぱんをどう合いそうな食べ方はありますか？**



**Maylis**：「日本人にとってあんぱんは、とても馴染みのあるものだと思います。フランスでは、パンとお菓子は別物として扱われていますが、あんぱんは、パンとお菓子の中間のような存在だと思いました。」

**―あんぱんを食べる時、どのようなことを感じましたか？**

**Maylis**：「日本人にとってあんぱんは、とても馴染みのあるものだと思います。フランスでは、パンとお菓子は別物として扱われていますが、あんぱんは、パンとお菓子の中間のような存在だと思いました。」

**―あんぱんを食べる時、どのようなことを感じましたか？**