

# 軽井沢とフランスのクロスオーバー

中山道は日本のシルクロード。フランスへ輸出した世界最高級の絹の歴史  
明治初頭、フランス人・エドモンド オーギュスト パスチャン氏が設計した「富岡製糸場」で、長野県松代出身の横田英氏がフランス紡績技術の橋渡しとなり、絹製糸業の発展に寄与しました。出来上がった絹製品は日本のシルクロードを通り輸出され、「世界最高級の絹」と呼ばれました。

異文化を受け入れ軽井沢らしさを創生する  
明治16年、軽井沢で実業家・雨宮敬次郎がワイン製造を目指し、ブドウ栽培の先鞭をつけました。異文化を受け入れる背景や布石があります。ここ、軽井沢発地市庭で新たな食文化を発信していきます。



日仏交流160周年  
160<sup>e</sup> Anniversaire  
des relations  
franco-japonaises

# EXPOSITION FRANÇAISE KARUIZAWA 2018 軽井沢 フランスフェア

## Rencontre entre Karuizawa et la France

Nakasen-do est une route de la soie Japonaise. Elle fait partie de l'histoire de l'exportation en France de soie de haute qualité, une des meilleures du monde.

Au milieu du XIXe siècle, Hana YOKOTA, originaire de la préfecture de Nagano, a présenté à la filature de soie de Tomioka (Tomioka Seishijō), construite par le français Edmond-Auguste BASTIEN, une technique française de filature de la soie. Elle a ainsi contribué au développement industriel de la filature de soie. Les produits en soie sortant de cet établissement ont été exportés dans le monde entier via Nakasen-do, et ont été estimés comme la « soie de meilleure qualité du monde »

Créer de l'originalité à Karuizawa en s'influençant de la culture étrangère.

En 1883 à Karuizawa, un homme d'affaire du nom de Keijiro AMEMIYA a commencé à cultiver des vignes pour la production de vin. C'est donc là un cadre idéal pour s'ouvrir à la culture étrangère. Désormais, nous souhaitons transmettre une nouvelle culture gastronomique à partir du Hotchi-ichiba (Marché Hotchi) de Karuizawa.

## Française **マルシェ** 軽井沢に蚤の市とマルシェがやってくる

4月28日(土)~30日(月・祝) 10:00~16:00 イベントホール&会議室&マルシェ広場



フランスの美味しいと可愛いをあつめて



アペリティフタイムを  
アンティークのファニチャー  
でメイキング

29日アペリティフ軽井沢では、  
アンティークファニチャーでしつらえた  
ホールでお楽しみいただけます。  
提供: Maison de cocon

## 2nd Française **アペリティフ軽井沢** TAITTINGER

4月29日(日) 13:00~18:10 ※オープニングセレモニー無料  
アペリティフタイム有料

2nd

### アペリティフ軽井沢 オープニングセレモニー

軽井沢中学校吹奏楽部のみなさんが  
アペリティフ軽井沢のはじまりを明快に演出します

軽井沢中学校吹奏楽部26人で、明るく・元気に・さわやかにをモットーに活動しています。中学生による爽やかな演奏をお楽しみください。

13:00~13:30 イベントホール



※料理写真はイメージです

### 第1部 テーマフランスのライフスタイルと食文化

15:00~16:00 マルシェ広場

欧州のワーキングスタイル。フランスのライフスタイル...  
フランスの食文化についてお話しいたします

対談 芳野まい氏  
\*フランス文学研究者・セゾン現代美術館 理事  
対談 Armand Arnal アルマン・アルナル氏  
\*La Chassagnette主宰・ミシュラン1つ星シェフ

司会 柏原光太郎氏  
\*日本ガストロミー協会会長



MAI YOSHINO  
芳野まい



Armand Arnal  
アルマン アルナル  
1977年生まれ。フランスモンペリエ出身  
1998年にNYに渡り、史上最少三つ星を獲得したアラントデュカス氏のもとで、6年間学ぶ。  
南フランスの「La Chassagnette」のシェフとなり、現在に至る。2009年ミシュラン1つ星を獲得し、現在も7年間維持し続ける。

アペリティフタイムの  
お料理をプロデュース

GRAND CHEF

### 第2部 アペリティフタイム 有料

料金: 4,000円 (税込) 100名様限定  
16:10~18:10 イベントホール&マルシェ広場  
シャンパーニュ、ワインとアルマンシェフ プロデュース  
による信州食材のアミューズとシャンソン&ジャズを  
お楽しみください

### クロスオーバーミュージック Time

シンガー/立原綾乃 ユニット/ASK

立原綾乃

シンガー  
東京出身。自分らしいライフスタイルを追い求めて、幼い頃より慣れ親しんだ軽井沢へ2014年に移住し音楽活動をはじめ。フランスと歌と花そして旅を愛す。



ASK Jazz Session  
Singer  
Ayano Tachihara

テーマはロゼ色  
アペリティフタイムの  
ドレスコードはピンク

スカーフ・メトロケース  
などピンク色の小物等  
お洋服もOKです  
ちいさな桃色を  
お持ちください

女性限定 PRESENT  
アペリティフタイム PIERRE HERMÉ  
ご来場の方に

ピエール・エルメ  
のマカロン



## 発地市庭にフランスの食をあつめた マルシェ & アンティーク街



### クレープ

日本でもよく見かける、フランス発祥のクレープ。フランスでは、このような甘いお菓子感覚で食べるものと、塩気のあるクレープ「ガレット」と呼ばれるものがあります。



### フレンチデリカテッセン

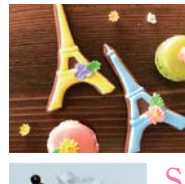
テイクアウト用のお惣菜を販売し、軽く食べることもできるデリカテッセン。チーズやシャルキュトリ(塩漬けや乾燥、燻製のお肉)でワインを楽しんだり、ランチやサンドイッチにして軽食やテイクアウトを楽しむのが最近の流行だそうです。フレンチデリカを使ったお弁当が登場。



### フレンチアンティーク

フランスでは古いアパルトマンを安く借り、それを自分たちの手で素敵な部屋にしてしまう「Bricolage」という文化があるそうです。「新しいものを買えばいい」ではなく、使えるものは大切に使うというのがフランス人の考えです。恵比寿のアンティークショップも出店します。

## お子様と楽しむワークショップ マカロン&クッキーデコ



4月28日(土)・30日(月・祝)  
料金: 1,000円 (税込)  
イベントホール  
マカロンとクッキーをベースにデコレーションをお楽しみください。



### Salon de プリザーブドフラワー

4月30日(月・祝) 料金: 1,000円 (税込)  
イベントホール  
芸術の都パリだからこそ、フランスらしい配色と造形のプリザーブドフラワーをお楽しみください。

※ 上記イベントの開催時間、お申し込みはホームページまたはQRコードからご覧ください  
※ 上記ワークショップ(マカロン&クッキーデコ)(プリザーブドフラワー教室)は事前予約が必要です。人数に制限がありますのでお早めにお申し込みください。

募集期間: 2018年3月20日~4月20日



国重要文化財 碓氷第三橋梁  
通称「めがね橋」  
Importants monuments  
culturels au Japon.

世界文化遺産富岡製糸場  
patrimoine mondial de l' Unesco

富岡市・安中市・軽井沢町観光連携協議会  
群馬県富岡市、群馬県安中市、長野県軽井沢町の2市1町は、富岡製糸場やめがね橋をはじめとする碓氷峠鉄道施設、旧三笠ホテルや西洋建築の別荘群、それぞれの歴史的建造物をつなぎ、県境を越えた観光連携をしています。展示ブース/富岡市・安中市

### アペリティフとは

フランスの人々は Art de Vivre(ライフスタイル)を大切に、日々の生活の中に「ゆとりのひととき」=「アペリティフ(食前酒)を楽しむ習慣」を取り入れています。

募集期間: 2018年3月20日~4月20日

アペリティフ軽井沢の情報、お申し込みは  
※シャトルバスを運行しております、ご利用ください  
交通のご案内は6ページの地図等をご覧ください

提供: ラ・フェスタ / ヴィラデマリアージュ / 軽井沢タリアセン / トリコロール  
Maison du Jambon de Himeki(メゾン・デュ・ジャンボン・ド・ヒメキ)  
Bosqueso cheese lab.(ボスケンチーズラボ) / パン屋りあん / 古代黒龍蝶 他

◀フランスフェアの情報、ワークショップのお申し込みは

