



#108 Mai, Hiro et Sandrine

ワーキングホリデーでパリに暮らす二人の日本人にインタビュー。仕事や毎日の生活について伺いました。そしてフランス語トピックは、フランスでワインづくりをしているサンドリーヌさんのお話。彼女のコメントからレッスンをどうぞ。

☆パーソナリティ

ボブ & ちなみ

☆今週のゲスト

ヒロさん、マイさん

ワーキングホリデーにてパリ在住

Sandrineさん

viticultrice

Générique et intro

Le 20 septembre 2008, numéro cent et huit de chocolat, magazine bilingue français – japonais.

Un Skype avec Hiro et Mai, en working holiday à Paris.

Jeune viticultrice dans la région de Bordeaux, rencontre avec Sandrine.

「ワーキングビザで旅立った彼らの今」

この春パリへと楽しそうに旅だっていった彼らの今の生活を聞いてみました。どんな生活なのでしょう。

Hiro travaille à mi-temps, 4 heures par jour, comme graphiste. Cela lui laisse beaucoup de temps libre. Mai est concierge. Elle s'occupe de clients japonais qui louent des meublés à Paris. Elle travaille en moyenne 3 jours par semaine.

覚えよう petit à petit♪

viticulteur, trice

ブドウ栽培者

représenter

代表する

château(x)

ブドウ園、ワイン醸造所; ワインの銘柄

pas tout à fait

完全に〜というわけではない

privilège

(m) 特権

inscrit

< inscrire 「加える、載せる」の過去分詞。後続する inventaire (リスト) に「加えられた」の意。

supplémentaire

補足の、追加の

au niveau de

〜に関して、〜のレベルで

en commun

「共同で、共同の」ここでは < avoir ... en commun > で「共通する がある」

vigne

(f) ブドウ (の木)、ブドウ畑

ça, ça les rassemble

それらは似ている < そのことがそれらをまとめている。 ça = ils sont travaillés ~ pareil 「ワインがまったく同じように作られていること」, les = les vins, rassembler 「まとめる」

cépage

ブドウ品種、ブドウの苗木

papilles

= papilles de la langue 味蕾 (みらい)

terroir

(m) ブドウ産地

ensoleillement

(m) 日当り、日照時間

associer

組み合わせる

perdurer

長く続く

elle ne l'était avant

「以前よりも」; elle = la cuisine moderne, l' = le (中性代名詞) = libre, ne は虚辞

du fait que

... のために、の理由で

polycépage

(ワインが)ブレンドの

Sandrine...

Une jeune professionnelle, Sandrine, nous parle du vin qu'elle produit.

Le vin de Bordeaux

Sandrine : Je m'appelle Sandrine Piva, je suis jeune viticultrice dans les appellations Bordeaux et Entre-deux-Mers. Je représente les Château des Seigneurs de Pommiers et Château Pouchaud Larquey.**Bob** : Est-ce qu'on peut vous dire que vous êtes châtelaine alors?**Sandrine** : Pas tout à fait, non. Je suis simplement viticultrice avec le privilège d'avoir un château inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments de France.**Bob** : Au niveau du goût, de la couleur, est-ce que les vins que vous produisez ont tous quelque chose en commun?**Sandrine** : Au niveau des vignes, ils sont travaillés exactement pareil, donc ça, ça les rassemble. Mais ce qui les oppose aussi, c'est leur cépage. Ils n'ont pas le même pourcentage de cépage, même si les trois cépages nobles utilisés sont les mêmes.**Bob** : Comment peut-on apprécier un vin de Bordeaux?**Sandrine** : Tout simplement en laissant ses papilles s'ouvrir.**Bob** : Pas question d'étudier, simplement goûter.**Sandrine** : Il faut, aussi bien sûr, il faut l'étudier, il faut le goûter, il faut le sentir, il faut le comprendre. C'est surtout par rapport à son terroir, son ensoleillement, et puis donc toutes ces vieilles méthodes ancestrales.**Bob** : Bien souvent, on associe le vin, c'est le travail du sommelier en général, on associe des vins à des plats. Alors, est-ce que c'est quelque chose qui perdure encore maintenant? Est-ce qu'on continue toujours à associer des vins à des plats ou est-ce que la cuisine moderne est devenue un peu plus libre qu'elle ne l'était avant à ce sujet ?**Sandrine** : Alors nous, au niveau de la maison, au niveau familial, on associe toujours, donc, un château à un plat. Surtout en fonction de son cépage principal, du fait que (le) bordeaux est quand même un polycépage, hein ça, c'est obligatoire pour avoir l'appellation d'origine contrôlée.**Bob** : C'est la première fois que vous venez au Japon?**Sandrine** : Oui, oui, c'est mon tout premier voyage.**Bob** : Si vous aviez l'occasion de poser une question aux Japonais, ce serait laquelle?**Sandrine** : Comment découvrez-vous le vin ?**Bob** : C'est-à-dire, dans la culture japonaise, quelle place a le vin, peut-être...**Sandrine** : Oui, tout à fait.

petite leçon: ぶんぼう一口メモ

1) フランス語の基本

必要や義務をあらわす表現

- **Il faut, aussi bien sûr, il faut l'étudier...**

もちろん、それを研究しなければなりませんし...

動詞 **falloir** は、< **il faut** 名詞 > で「～が必要だ」、< **il faut** 不定詞 > または < **il faut que** 接続法 > の形で「～しなければならない」という「必要や義務」をあらわす表現を作ります。それぞれの言い換えとなる表現もあわせて覚えましょう。

Il me faut de l'argent.

私にはお金が必要です。

{ avoir besoin de }

→ **J'ai besoin d'argent.**

Il faut être patient.

我慢が必要です。

{ devoir }

→ **On doit être patient.**

Il faut que tu partes.

君は出発しなければなりません。

{ Il est nécessaire que }

→ **Il est nécessaire que tu partes.**

Il faut de la patience pour ce travail.

この仕事には忍耐が必要です。

{ demander }

→ **Ce travail demande de la patience.**

{ exiger }

→ **Ce travail exige de la patience.**

2) フランス語のコツ

虚辞の **ne (ne explétif)**

- **la cuisine moderne est devenue un peu plus libre qu'elle ne l'était avant à ce sujet ?**

この点については現代の料理は以前よりもいくぶんは自由になっていますか？

ne は **pas** などとともに否定を表す他に、接続詞 **que** の後で単独で用いられる場合があります。論理的には必要ありませんが、心理的な否定のニュアンスを表すもので、虚辞の **ne (ne explétif)** と呼ばれます。

虚辞の **ne** は省略してもかまいません。

虚辞の **ne** は主に以下の場合に用いられます。

1) 危惧を表す語の後で

***craindre que, de crainte que, avoir peur que, de peur que, redouter...**

Je crains qu'il (ne) pleuve.

=J'ai peur qu'il (ne) pleuve.

雨が降るのではないだろうか。

2) 阻止を表す語の後で

***éviter que, empêcher que, prendre garde que....**

Qu'est-ce qui empêche qu'il (ne) vienne ?

どうして彼は来れないのですか？

Prenez garde qu'on (ne) vous voie.

見られないように気をつけてください。

3) **avant que, à moins que** など特定の接続詞句の後で

Sors avant que je (ne) me mette en colère.

私が怒る前に出てゆけ。

On pique-niquera à moins qu'il (ne) pleuve.

雨が降らなければピクニックをします。

4) 比較を表す **plus ... que, moins ... que** などの後で

Elle est plus sympa que je (ne) croyais.

彼女は私が思っていたより感じがいい。

Il est moins tard qu'on (ne) le croyait.

思っていたほど遅い時間ではない。

補足

château

もともと城や館を意味する語であるシャトー **château** は、ボルドーでは、ブドウ栽培から瓶詰めまでを行うブドウ園をいいます。そして **château** を所有する人が **châtelain,e** です。

cépage

ブドウの品種を **cépage** といいます。ボルドーの赤ワインに使用される **cépage** はカベルネ・フラン

Cabernet-franc、カベルネ・ソーヴィニヨン **cabernet-sauvignon**、メルロー **merlot** という三品種が中心です。**Sandrine** さんが **cépage** の割合 **pourcentage** でワインに違いが出るとおっしゃっているのはこのことです。

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

原産地呼称統制、原産地統制呼称などと訳される **AOC** は、原産地と品質を保護するために、ワイン・チーズ・バターなどに与えられた認証で、フランス農務省管轄下の組織である原産地名称全国機関 (**INAO : Institut National des Appellations d'Origine**) によって管理されています。

ワインについては、**AOC**によって、ブドウの生産地域、使用するブドウ品種、土壌、醸造法などさまざまな規定があります。例えばボルドーの赤にはブドウ品種について以下の*規定があります。

Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée " Bordeaux " devront provenir des cépages suivants :

(「ボルドー」統制呼称資格のワインは以下のブドウ品種から作られるものとする)

Pour les vins rouges : Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Merlot rouge, Malbec, Petit Verdot.

(赤ワインについては、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、カルメネール、メルロー・ルージュ、マルベック、プティ・ヴェルド)

*http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?ID_TEXTE_CONSOLIDE=29