

ここでみつけた! 弘前の中のフランス

フランスと関わりのある人たちを紹介していきます。

皆さんが見つけた、弘前にあるフランスに関わりあるものや人を教えてください。【メールアドレス: french@hirosaki-u.ac.jp】
詳しい取材内容は、フランス語ホームページ「フランコフォニー広場」に掲載しています。興味のある方は、ぜひ気軽にアクセスしてみてください。

自転車文化を弘前に! サイクルハウス さいとう



弘前大学から程近いところに店を構える、サイクルハウスさいとう。多くの学生や地元の方が自転車のメンテナンスに訪れます。

自転車競技はフランスなどのヨーロッパ諸国ではかなり浸透しているスポーツで、人気度、知名度から見ても日本との差は歴然です。そこで、店主の齋藤さんに**フランスと日本の自転車文化の違い**について伺いました。

一番の違いは**自転車文化として根付いているかどうか**ということだそうです。「日本に自転車文化が根付いていないことが顕著にわかるのは**レースの時のギャラリー数**。フランスなどではツール・ド・フランスの映像を見てもわかるように、ギャラリーは熱狂的に応援している。しかし、日本では海外の人気選手が来ない限りそのようなことはない」。加えて、ヨーロッパでは**子どもたちは小さい頃から自転車競技に触れていて、その子どもたちの練習を支えることができるだけの指導者の人数がいる**」のに対して、日本には「きちんと指導できる人材が少ない」とのことでした。

今後、日本で自転車文化を根付かせるために必要なことは何かと尋ねると、「**正しく自転車について教えることができる指導者が**必要で、そのような指導者が講習会などを開いて正しい知識を広める。そして、教える側も楽しむことが大切」と話してくださいました。

そんな齋藤さんに自転車屋さんをしていて嬉しいことを尋ねてみたところ、「練習を見ていた選手がいい成績を出した時と自転車乗りの人たちがヒルクライムの大会を続けてくれていること」と笑顔で答えてくださいました。

(Adèle 川口)

ここから爽快な世界へひと漕ぎ サイクリストスペシャル タケウチ

サイクリストスペシャル タケウチは店主・竹内信之さんの祖父の代から続いており、その歴史は102年におよびます。昔はシティサイクルの販売を主に行っていましたが、信之さんの代になりスポーツバイク中心のサイクルショップに変え、また物流の変化を見て品物を変えてきました。中学時代から当時は珍しいスポーツバイクに乗っており、また純粋にスポーツバイクが好きだからという理由もスポーツバイク販売の一因であるとのこと。

現在はフランス製のロードバイクに乗っており、**個性的かつハイスペックなところが魅力だと熱く語り、弘前でもツール・ド・フランスのようなレースができれば面白い、ともおっしゃっていました**。この願いを叶えるべく実際、大鰐や鱒ヶ沢の自転車レース、青森県サイクル・ツーリズム推進協議会と協力してスポーツバイクの推進に何役も買っています。

竹内さんは仕事の3分の1を自転車メンテナンスにあてており、お客様が自転車を購入した後のサポートもしっかり考えています。また、**修理やカスタマイズを請け負うだけでなく、プロバイクの初心者講座も開いています**。確かに、スポーツバイクはシティサイクルと比べてスピードも速く、乗り方、漕ぎ方も異なり、その分危険も増します。「**まずはお客様の安全が最優先、こだわりは二の次**」。買って後は気にしない、ではなく**安全に自転車に乗ってほしいという気持ちが、話の中で熱く伝わってきました**。

この情熱と一緒に、安全で尚且つ爽快なスポーツバイクデビューをしてみたいはいかがでしょうか。

(Lucas 福井)



地元民に愛されるお店 洋菓子工房 ノエル

店名がフランス語でクリスマスという意味の「**洋菓子工房 ノエル**」。小学生の時に食べたクリスマスケーキがケーキとの出会い。クリスマスケーキが特別なものであるという想いと、イルカ(歌手)ファンのお客様がいて、「**ノエルの大冒険**」という歌があったことからこの名前に。お店に入ると、懐かしい気持ちになりました。そして、店主・成田さんの



の暖かい笑顔。とても安心できる空間です。

小さなお店ながら、**看板商品であるアップルパイはアップルパイコンテストで市長賞を獲得し、県外の方からも人気**があります。ほぼすべての県で

催事も行ったとのこと。地元のお母さんや学生などのために手頃な価格で提供でき、愛されるお菓子をとり試行錯誤し、アップルパイに行きついたとのこと。私も食べてみました。りんごがたっぷり入っていて満足感があります。

商品は**フランス菓子を基本**としています。**フランスと日本では、好みの味も材料(例えば小麦粉)も違うため、同じ味にはならないとおっしゃっていました**。お客様の8割が女性であるため、内装がかわいらしく、ショーケースには**モンブランやシュークリーム、クレメ・ダンジュ**などがお皿にのせられて1個ずつ並んでいます。お皿もケーキに合うものを選んでいそうです。

これからの抱負は、**ノエルを引き継ぐ人を見つけること**。ただ作って売っただけでは商売にならない厳しい世界。ドイツのように、日本の菓子職人のために援助制度を整えなければならないと、将来への思いを熱く語ってくださいました。優しさと情熱が強く胸に響きました。(Liliane 小野)