



JAPAN AIRLINES

SKYWARD

February 2016

2

南フランス France

南仏・美しい村を巡る旅

インドネシア Indonesia

音、降る島へ

沖縄県 Okinawa

本島からの島巡り

ご搭乗のお客さまはご自由にお持ち帰りください。



ベストエコノミークラス
エアラインシート



アジア・パシフィック主要航空会社部門
JAL第一位
アライアンス部門
ワンワールドアライアンス第一位

マルセイユからエクス・アン・プロヴァンスを経て、北へ車で約1時間ほど走ると、プロヴァンスの中心・リュベロン山地の麓にある、ルールマランに到着した。この村の周辺には糸杉やプラタナス、カシ、ヒマラヤスギの大木、オリーブの木などが茂り、典型的なプロヴァンスの田園風景が広がる。

村に入ると大きなフォンテーヌ（噴水）があり、心地よい水音をたてている。蜂蜜色の瓦屋根の民家が連なり、ドアや錠戸は淡いグレーやモカ、水色といったシックな色調でまとめられ、ほかのプロヴァンスの村に比べ、洗練されたエレガントな雰囲気包まれていると感ずる。

ルールマランの村の名が歴史を記す公文書に出てくるのは12世紀。やがて、15世紀にダグー一族によってシャトーが建てられ、1526年にはルイ・ダグー・モントーバンによって、この城はルネサンス様式に整えられた。今も城は保存され、当時の暮らしを知ることができる。村にはフランス革命後に農夫や職人、織工などが集まり、今の村の姿が形成されていったという。

村の広場には、毎週火曜に夕市（5月〜10月）が、金曜に朝市が開かれ、近隣の農家からやって来る生産者たちが、色とりどりの野菜や果物、チーズ、蜂蜜、ワインなどを販

Provence Lourmarin

プロヴァンス/ルールマラン

オリーブ畑やブドウ畑に囲まれた プロヴァンスで夢の休日

売。プロヴァンス特産の花ズッキーニや、赤や緑、黄色などふぞろいな形のトマト、小さな黄色のカボチャもあり、どれも新鮮で美味しそう。村のメインストリートには、カフ

エヤビストロのテラスがあちこちにあり、村人や旅行客がのんびりと食事やお茶を楽しんでいる。昼下がりの太陽の光はまぶしいほど強烈で、劇的な光と影を生んでいる。テラスで食事していた地元のマダムが、

「ここで冷えたロゼワインと滋味豊かな料理をいただく時間が、何よりも至福のひとときよ」と上機嫌に話す。

村にはお洒落なブティックや雑貨店、ギャラリーが多数点在し、村人のハイセンスなアール・ド・ヴィーヴル（暮らしの芸術）が垣間見える。

また、ルールマランには『異邦人』や『ペスト』で知られるフランスの小説家アルベール・カミュや、アヴィニヨン出身の作家のアンリ・ボスコが村を気に入って住みつき、この地で永眠している。彼らの足跡を辿り、カフェテラスで読書三昧というのも、ルールマランならではの贅沢な旅の過ごし方だ。



01. 背後にリュベロン山地を控えるルールマランの村。02. 毎週火曜に立つ夕市。03. 素敵なインテリアショップの前で、出迎える猫。04. 村の中心にはシックなカフェやギャラリーが並ぶ。

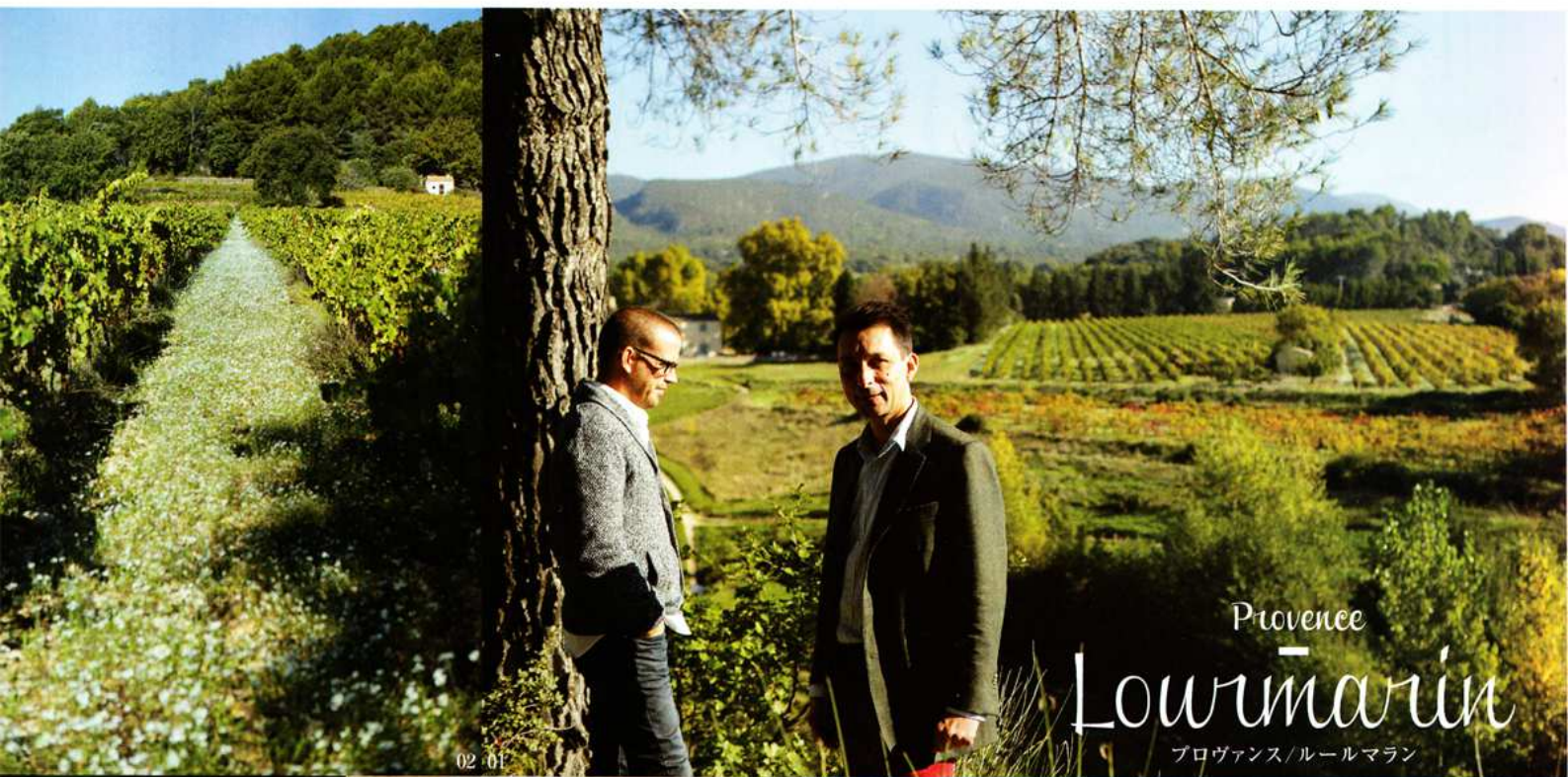
豊かな自然を愛し継承する プロヴァンス流の生き方

ルールマラン周辺にはブドウ畑が
たくさんあり、AOC（原産地呼称）
のリュベロンワインが造られている。
村の西北にあるワイナリー『シャト
ー・フォンヴェール』で、オーガニ
ックワインを造るオーナーのファブ
リス・モノドさんを訪ねた。

「創業は1598年で、1999年
に私のファミリーが継承しました。
ワイン造りは土壌とブドウが何より
も大切なので、2008年から自然
農法のオーガニックワインに着手し
ています」と、爽やかな笑顔のファ
ブリスさんが、ブドウ畑を案内して
くれる。

約21ヘクタールの広大な畑では、
ブドウの木々が整然と植えられてい
る。そして、ブドウとブドウの木
列の間には、ルッコラの白い小花が
咲き乱れ、蝶が舞い、まるで楽園の
ような美しさ！

「丹精込めて、伝統的な醸造方法で
造ったワインは、味わいも芳醇です
よ」とデギュスタシオン（試飲）を
勧めてくれる。とくに古樹からでき



た赤ワインは、タンニンやアロマが香り、果実の生き生きとした味わいがあった。

そしてもうひとり、ルールマランの土地を利用してハーブ畑をつくり、旅行者にハーブ畑見学を催行する「ラ・フェルム・ド・ジェルボー」のパウラ・マーティンさんを訪ねた。パウラさんの自宅は、村の中心から北に約3キロメートルのジェルボーの谷にある。祖父母から受け継いだ土地の一部をハーブ畑にし、自宅の横にハーブ製品を販売するブティックを設置。ハーブ畑の見学やハーブを使った料理を試食するソワレ（タペ）を主宰している。

「ハーブは古代から薬用として使われてきたもの。プロヴァンスではタイムやセージ、ローズマリー、サリエット、ラベンダーなどがあります。それぞれ抗菌や抗酸化作用などの効能があり、料理に合わせられているんですよ」とパウラさん。家族から受け継ぐラクトウイユやトマトのタルトなど伝統料理をつくり、プロヴァンスの食文化に貢献している。この地方ではほかにもメロンやトマト、トリユフなどもつくられ、豊かな自然の恵みに彩られていた。



01. 「シャトー・フォンヴェール」のファブリス・モノドさん（右）と責任者のヨアン・マランさん。02. ブドウ畑には白い花が咲き、幻想的。03. 樹齢50年のシラー品種の古い木。04. ワイナリーでは試飲も可能。05. ワイナリーで働くスタッフたち。06. 「ラ・フェルム・ド・ジェルボー」のハーブ園。07. 乾燥ハーブはブティックで販売。08. 自家製のラクトウイユ。09. トマト・タルトをつくるパウラさん。10. パウラさんの自宅。

