

アルザス地方観光局 プレス資料

Alsace



アルザス地方観光局プレスコンタクト
Agence d'Attractivité de l'Alsace

Fatiha Kritter-Rachedi
f.kritter@alsace.com - Tel +33 (0)3 89 29 81 32

Anouck Sittre
a.sittre@alsace.com - Tel : +33 (0)3 89 29 81 33

Information : www.experience.alsace



主な史跡と世界遺産

壮麗な都市ストラスブールと千年の歴史を持つカテドラル

欧州の中心ストラスブール

欧州諸国間の和解の象徴、約 15 の欧州および国際行政機関が本部を置き、ラテン文化とゲルマン文化の会うところ、それがストラスブールです。ここには他に類を見ない文化遺産や建築遺産があります。フランス第7の都市にしてアルザス地方の首都であるストラスブール、その歴史地区はユネスコ世界遺産に登録されています。ここでの散策を楽しむなら徒歩もよし、イル川の遊覧船やミニトラム、あるいは自転車でも！

www.otstrasbourg.fr



主な史跡と世界遺産

壮麗な都市ストラスブールと千年の歴史を持つカテドラル

世界遺産に登録されたストラスブールのグランディル地区

1988 年はストラスブールの国際的知名度を上げる記念すべき年となりました。グランディル（Grande-île イル川の中洲）にある歴史地区がユネスコの世界遺産に登録されたのです。都市の中心部が世界遺産になったのはフランスでは初めてのことでした。欧州の首都ストラスブールにゆかりの偉人・有名人としてはゲーテンベルク、ヴィクトル・ユーゴー、ナポレオン、ギュスタヴ・ドレなどがすでに名を連ねていましたが、この世界遺産登録により彼らは改めて栄誉に浴することとなりました。いずれもストラスブールに魅せられた人物たちでしたが、魔法は今も続きます。

千年の歴史を持ち、高さ 142m の威容を誇るゴシック様式の大聖堂を見上げる広場で、あるいはピンクの砂岩の舗石が際立って目立つシャトー広場で、ノートル・ダム大聖堂にひっきりなしに出入りする人々を眺めてみましょう。ある人々は神に、またある人々は悪魔に出会うために南門を通過してここを訪れますが、その誰もが現代の芸術家ヴェロニク・エレナの手がけた美しいステンドグラスを見ることができます。大聖堂内の聖カトリヌ礼拝堂に設置されたこのステンドグラスは、多くの人の顔写真を組み合わせたもので、ストラスブールの大聖堂の歴史記述に新たな 1 ページを記しました。

www.oeuvre-notre-dame.org



主な史跡と世界遺産

コルマールでロマンと芸術の散策を楽しむ

ロマンあふれる街コルマール

絵のような街並み、魅力にあふれ、ブドウ畑ぞいの美しい村々もすぐ近く…コルマールは訪れる人を魅了せずにはおきません！ストラスブールとスイスのバーゼルの上に位置し、ヴォージュ山脈とライン川からも等距離にあるコルマールには、アルザス地方のエッセンスがぎっしり。「芸術と歴史の町」としてアルザスの最も快適な町のひとつに数えられます。貴重な歴史に彩られ文化の香りも高いコルマールは、その建築遺産を保全し活用しつつも、小ぢんまりと歩きやすい街並と暖かい雰囲気を守っています。歩行者専用ゾーンを広く設けた旧市街で知られるコルマール。ただそぞろ歩きをするだけで、芸術の町の格別な雰囲気を存分に味わえることでしょう。ちなみに宮崎駿のアニメ「ハウルの動く城」に出て来る街並はコルマールがモデルになっています。

www.ot-colmar.fr



主な史跡と世界遺産

コルマールでロマンと芸術の散策を楽しむ

コルマールのウンターリンデン美術館を旅する

二人の天才建築家、エルゾーグとド・ムーロンが見守る中、一つの総合的な芸術作品が呱呱の声をあげました。コルマールの町の中心部で新装再開したウンターリンデン美術館です。ここを訪れて展示作品のひとつひとつを見て歩くことは、作品から出発して膨大な数の芸術家に行きつく旅でもあります。そして来場者の誰もが「イーゼンハイムの祭壇画」との出会い、または再会を心待ちにしていることは疑いの余地がありません。中世ライン地方の芸術を代表するこの傑作は、当時のポップスター、グリュエネヴァルトの手になるものです。

コルマール市が大規模な改装拡大工事を施したおかげで、ウンターリンデン美術館ではこれまで殆ど展示されることのなかったコレクションの数々も鑑賞できるようになりました。これからはジャン・デュブッフエのアル・ブリュット作品とパブロ・ピカソのキュービズム実験作品が並んで展示されたりもするのです。館内のカフェやできたばかりの庭園に行く前に、ゲルニカのタピストリーの3枚のレプリカのひとつを思う存分見ておくのもおすすめです。

2016年10月8日から2017年1月30日まで、ドイツの高名な画家オットー・ディクス（1889～1969）の展覧会が開催されます。100点を超える展示作品からは、ディクスがいにグリュエネヴァルトの「イーゼンハイムの祭壇画」から靈感を受け続けたかが見て取れるでしょう。

www.musee-unterlinden.com



主な史跡と世界遺産

世界有数のミュージアムの町ミュルーズ

クリエイティブな町ミュルーズ

繊維産業の分野で長い歴史を持つミュルーズでは、建物や通りの名前、家並など町の至るところにその痕跡が見られます。ガイド付き市内観光をすれば、そうした町の歴史を物語る必見のポイントにいくらかでも出会えるでしょう。ミュルーズは伝統的に世界に開かれた町で、さまざまなアイデアの交換や異分野とのボーダーレスな交流が盛んです。科学と技術と文化とが密接に関連しあっていることが、市内の7つのミュージアムを見てもよくわかるはずです。

www.tourisme-mulhouse.com



主な史跡と世界遺産

世界有数のミュージアムの町ミュルーズ

驚くべき歴史を持つミュルーズのミュージアム

自動車博物館（Cité de l'Automobile）は発明当初から今日に至るまでの自動車の栄光の歴史をパノラマのように見渡せるユニークなミュージアムです。博物館の一番のスターはエットーレ・ブガッティが個人で使っていた「ロワイヤル」で世界一の高級車と見なされています。

もうひとつのオリジナリティある施設は鉄道博物館（Cité du Train）。この分野ではヨーロッパ最大にして最も美しいミュージアムといわれています。ここではオリエント・エクスプレスから TGV まで、さまざまな列車の歴史をたどることができます。

最後はプリント生地博物館（Musée de l'Impression sur Etoffes）。600 万パターンを超える染色モチーフの版木を所蔵しており、今日では世界一の服飾モチーフの中心地です。ファッション業界のプロのみならずインテリア好きのアマチュアも、ここで閲覧できる 5 万冊のテキスタイル関連資料を目当てに来場します。

www.musees-mulhouse.fr



主な史跡と世界遺産

オー・クニクスブール城との遭遇

オー・クニクスブール城を訪ねると、さまざまに異なる強烈な感覚に襲われます。この12世紀の建造物を見てお姫さまの住むエレガントな城を連想する人はいないでしょう（ウォルト・ディズニーの「眠れる森の美女」に出て来る城のモデルにはなっていませんが）。もっと恐ろしい連想をする人もいます。ブラム・ストーカーの吸血鬼ドラキュラの小説のヒントとなったといわれるカルパチア山脈にある城に似ていると感ずるので、オー・クニクスブール城が建てられたヴォージュ山脈の森林にそびえ立つ巨大な樅の木々も、そうした感覚に拍車をかけます。

これできっとおわかりのように、ここを訪れ、一日だけ城の住人となる人々を待っているのは、ロマンと幻想の織りなす魔法の世界です。オー・クニクスブール城では、時間はリアリティに対してもはや何の影響も持っていません。自由見学であれ、解説付き見学であれ、来訪者はみな17世紀までここに存在した雄々しい騎士や、勇敢な小姓、働き者の粉屋などの日常生活に浸るのです。城の敷地内にひっそりと佇む可愛い風車小屋も最近修復されました。どうぞお見逃しなく。

www.haut-koenigsbourg.fr



グルメとワイン

フランス最古のワイン街道はアルザスに

ミステリアスな城が見下ろすヴォージュ山脈の緑豊かな裾野には、アルザスワインを生み出す小さな村々が点在しています。村を囲む石垣、歴史を感じさせる看板を掲げ、暖かな雰囲気をかもし出すオーベルジュ、教会の鐘樓の回りにぎっしり肩を寄せ合って建つ可愛い家々・・・どれもがそこに足を止めた旅人を惹きつけずにはおきません。アルザスワイン街道は丘陵やブドウ畑の間をぬい、北から南へ 170km にわたって続いています。街道沿いにはブドウ畑の小道が走り、アルザス特有のビストロ、ヴィンシュトゥブが点在し、テイスティングができる涼しくてフレンドリーなワインセラーなどにも出会えます。そこで試飲できるのはアルザスの 7 つのブドウ品種から生まれるアロマ豊かなワイン。それぞれのテロワールの個性もぜひ味わってください。



グルメとワイン

フランス最古のワイン街道はアルザスに

アルザスのグラン・クリュ～その凝縮感とアロマ

丁寧に手入れされたブドウの木々が陽光に照らされてどこまでも続くアルザスのブドウ畑、その調和のとれた美しさはワインの作り手の情熱を物語っています。そして千年を超える昔から続くブドウ畑は、**グラン・クリュ**という名酒を生み出すことで自己を表現しています。一部の地域でブドウ栽培法やワインの特長が明確に定義づけされていることに、アルザスワインの作り手たちはごく早い時期から注目しており、9世紀には早くも**グラン・クリュ**の概念を参照していました。こうして作り手たちの注意深い観察と代々受け継がれたノウハウから「最良のテロワール」が生まれたのです。時がたつにつれ、彼らは最もすぐれた土壌（しばしば日当たりのよい斜面）を見つけ出していきました。今日では厳格な地理的・気候的基準で選ばれた**51**の**テロワール**がアルザスの**グラン・クリュ**の産地としてモザイクのように点在しています。

www.route-des-vins-alsace.com



グルメとワイン

ミシュラン3つ星「オーベルジュ・ド・リル」で極上を味わう

この感動的な歴史を持つアルザスの美食の殿堂では、時はその流れを止めます。イル川のほとりの小さな村イルハウゼルン Illhauesern で、エベルラン王朝は150年前から脈々とこれを受け継いで来ました。現シェフ、マルク・エベルランの曾祖母が建てた小さなオーベルジュは、4世代かけて現在の星付きレストランになりました。おばあちゃんのレシピは受け継がれ、各世代ごとにますます磨きがかかっています。

オーベルジュ・ド・リルは、1952年にマルク・エベルランの父ポールの元でミシュランの1つ星を獲得。続いて1957年に2つ星、そして1967年にはついに3つ星となり、以来50年間それを保持しています。寛大さと高潔な精神がこの店のキーワード。それゆえポール・エベルランは毎朝自らの手でスタッフにコーヒーを淹れ、賄いも担当していました。その精神を受け継いだ息子のマルクはこう言っています。「料理とは、自分の好きなものを愛する人たちと分かち合うこと」



グルメとワイン

ミシュラン3つ星「オーベルジュ・ド・リル」で極上を味わう

オーベルジュ・ド・リルのホテル&スパで格別な滞在を

レストランが経営するホテル、「オテル・デ・ベルジュ Hôtel des Berges」では5月から9月の間、限られた人数のお客様にゴージャスな朝食の場を提供しています。レストラン オーベルジュ・ド・リルの庭園内に建てられたこの5つ星ホテルは、建築家イヴ・ブシャルラが手がけたもので、たばこ乾燥室など18世紀のアルザス・リエ地区 Ried alsacien 特有の農家の雰囲気がよく出ています。朝、バラの花びらを浮かべたバスタブに湯あみして、平底船で朝食を取れば、気分はヴェニス運河の物憂いバラードといったところでしょうか・・・。

アルザスの農園が現代風に生まれ変わったオテル・デ・ベルジュに、2016年には極上のスパが加わりました。「ナチュラル・エフィシアンス」による各種トリートメントのメニューでは、ここ「スパ・デ・ソル Spa des Saules（柳のスパ）」のために特別に開発された白ヤナギのオイルの效能をお試しいただけます。

www.auberge-de-l-ill.com



グルメとワイン

世界一のパティシエ、ピエール・エルメ

最高においしいマカロンはアルザス人のパティシエによりアルザスで入念に作られて世界中で販売されています！小さな丸いビスケットにクリームをはさんだこの人気スイーツを作っているのはコルマール出身のパティシエ、ピエール・エルメです。ガストン・ルノートルに師事したエルメは、その後フォション勤務を経て自分のブランドを立ち上げ、今日では「デザート界のピカソ」とよばれています。

さまざまなマカロンやショコラが最高機密のレシピのもとに作られているピエール・エルメのアトリエは、フル回転で稼働して24ヶ所の販売拠点に商品を供給しています。近くを通りかかる機会があったら、月に何度もここへ来るといふエルメにばったり会えるかもしれません。

コルマール出身でマカロンの王者とよばれるピエール・エルメですが、2016年6月13日にはニューヨークのとあるソワレで、世界最高のレストラン50軒の格付け機関から「世界最高のパティシエ」の称号を受けました。アルザス地方で4代続くパンと菓子作りの家に生まれたエルメは、今やフランス高級パティスリーのリーダー的存在です。その豊かな創造性ゆえにメディアから「パティスリー界のピカソ」の異名をつけられたエルメは、今や世界12カ国47店舗の総帥です。彼を有名にしたのはびっくりするような味の組み合わせのマカロンです。オリーブ油とバニラ、モガドール、あるいはフランボワーズとライチとバラを組み合わせたベストセラーのイスパハンなど。

www.pierreherme.com



グルメとワイン

オー・ド・ヴィは至福の香り～メゾン・マスネ

サクランボ、クエッチ、フランボワーズ、ミラベル、あるいは梨…メゾン・マスネの蒸留の匠たちは、印象派の画家が色彩を扱うごとくにさまざまなフルーツを取り扱います。どのリキュールも独自の強烈なインパクトや性格を持っています。オー・ド・ヴィ（ブランデー）作りへの情熱と匠の技は1870年以来、ひとつの家族の中で代々受け継がれて来ました。ヴィレ渓谷で自家用ブランデーを作っていたジャン＝バティスト・マスネは息子ウジェーヌのために道を切り拓き、ウジェーヌは高名なブランデー職人となりました。彼は初めて野生のフランボワーズからブランデーを作り、それは時のスエーデン王妃のお気に入りとなったのです。

蒸留所は3代目の時代に大きな飛躍を遂げました。「オー・ド・ヴィ・マスネ」はパリの有名ブラスリーからミシュランの星付きレストランにまで使われるようになったのです。豪華客船フランス号にも積み込まれ、ニューヨークや香港、そして東京にも輸出されました。仏大統領官邸エリゼ宮やカンヌ映画祭でも供されるマスネのオー・ド・ヴィ。これほどまで慌ただしい生活（ヴィ）を送るブランデーはかつてありませんでした。

www.massenez.com



グルメとワイン

ミレイユ・オステールのパンデピスは天国の味

それはもはや神々しいまでの美味。ミレイユ・オステールのパンデピス（スパイスパン）は天国の味、ストラスブールはダンテル通りの格式ある店の看板になっている智天使ケルビムたちもきっとこのパンデピスが気に入っていることでしょう。店を飾る小さな天使たちは画家ラファエロのさまざまな作品を思い起こさせずにはおきません。繊細な琥珀色やハチミツ色をしたミレイユ・オステールのパンデピスは、アルザスのクリスマスの豊かで夢のような風景を象徴しています。ほんのり甘い魅惑の味わいは、スパイスが味蕾を興奮させるのに必要なすべてを備えています。これこそは冬のビスケットのスターといえるでしょう。

パンデピスの最高の素材はなんといってもミレイユの持つノウハウです。才能豊かな工芸職人のごとく慎重に材料を扱う彼女の手にかかると、シナモン、ジンジャー、レモン、ナツメヤシなどが味とアロマのパレットを満たします。砂糖で艶を出し、ピーカン胡桃やメロンの砂糖漬けを散らしたパンデピスの魅力にはどうにも抗えません。たとえ貪り食いはキリスト教の大罪だとしても…。

www.mireille-oster.com



ユニークな体験

ヴィラ・ルネ・ラリックでクリスタル婚を

アルザス地方北部のヴィンゲン・シュル・モデル Wingen-sur-Moder にあるヴィラ・ラリックは、夢想の世界を表現した芸術家ルネ・ラリックが残した 100 年近い歴史を持つ建物へのオマージュとして開設されました。ルネ・ラリックはごく若いときからデザインやアートに興味を持ち「豪華を看板に掲げるより美を追求したい」との信念を持った芸術家でした。ヴィラの改修を任されたのはインテリア建築家のレディー・ティナ・グリーンとピエトロ・ミンガレッリで、6つのスイートルームはラリックの才能と明るさを見事に表現しており、ラリックの代表的な作品であるドラゴン、ゼイラ、ローズ、イロンデル…などの名前がつけられています。長方形のガラス箱がヴォージュ山脈の赤砂岩の柱に支えられたレストラン棟は、マリオ・ポッタのデザインによるもので、こちらは明確に前衛的なスタイルを打ち出しています。四面を囲むガラスと植物素材の屋根を持つこの建物は、紫陽花、栗の木、白樺、ブナ、ナラ、唐檜、ヒマラヤスギ等が鬱蒼と茂った6ヘクタールの壮麗な敷地に完璧に溶け込んでいます。

このレストランで腕を振るうのはロレーヌ地方の3つ星レストラン「ラルンスブール l' Arnsbourg」のシェフだったジャン＝ジョルジュ・クライン。色鮮やかで限りなく繊細なその料理は、世界各国の料理と地元の特産物の両方から靈感を得ており、クラインはレストラン・ヴィラ・ルネ・ラリックがオープンした初年度にさっそくミシュランの2つ星を獲得しています。

レストランはその料理メニューの豊かさに加え、ヨーロッパでもトップクラスの品ぞろえを誇るワインセラーも備えています。1万2000本をくだらぬワインの数々を仕切るのは2015年度MOF（フランス最高職人）に輝くシェフソムリエのロマン・イルティス。そして歓喜の体験をしめくくるにはラリック美術館へどうぞ。

www.villarenelalique.com

www.musee-lalique.com



ユニークな体験

フランスの最も美しい村リクヴィル

ブドウ畑に囲まれた珠玉の村リクヴィル Riquewihr は「フランスの最も美しい村」にも名を連ねるアルザス必見の地のひとつです。映画のワンシーンのような街並はどの季節に訪れても美しく、名高い歴史文化遺産の他にも訪れる人を感嘆させずにはおかないものに満ちあふれています。この美しい村は何世紀も前から見事な建築群に加えて銘醸ワインを誇って来ました。今も「ブドウ畑の真珠」とよばれるのはそのためです。リクヴィルが数世紀にわたって（とりわけ 16 世紀に）繁栄したのは、ブドウ栽培とヨーロッパ中に知られたワインの取引のおかげでした。城塞都市リクヴィルは二重の囲いで守られています。旧市街は往時の都市組織をよく残しており、15 世紀から 18 世紀にかけて建てられた家々は比類なく美しい街並を構成しています。上り坂になったメインストリートの西端には、てっぺんに鐘楼のあるドルダーの塔がそびえ立っています。街の高台にあって見張り台の役を果たすこの塔はリクヴィルのエンブレム。内部は博物館になっており、4 フロアにわたる展示を見れば、ブドウ作りの街の中世から 17 世紀にかけての歴史と変遷がよくわかります。ドルダーの塔の足元には「ジンプルンネン」ともよばれる 1560 年に作られたシンヌの泉水 fontaine de la Sinne がありますが、これは元々ワイン樽の中身を量るのに使われていたものです

www.ribeauville-riquewihr.com



ユニークな体験

アルザスのクリスマス

ヴォージュ山脈の向こうでは、毎年冬の訪れとともに神話と伝説と魔法の世界が繰り広げられます。アルザスのクリスマス・・・それはひとつの祭事、ひとつの地方の賑わいにとどまりません。

アルザスのクリスマスは、訪れる人を他のどこにも見つけられないお伽の世界へといざなってくれます。そこではどの町や村も光のシンフォニーを奏で、すべての木々の枝が数千、数万の電球に飾られて輝いています。鼻孔をくすぐるオレンジやシナモンのうっとりするような香りに誘われてやって来た人々は、みなクリスマスの賑わいや多種多様なイベントを楽しむのです。

11月26日から1月6日まで、アルザス地方全体では100か所を超えるクリスマス市が立ち、1000を数えるクリスマスのイベントが繰り広げられて、世界中から訪れる人たちに夢のひとつを提供します。

www.tourisme-alsace.com



ニュース

コルマールの最も美しい建造物メゾン・デ・テット内に 新たな高級レストランがオープン

メゾン・デ・テット La Maison des Têtes はコルマールの中心部にある 17 世紀初頭の壮麗な邸宅内にあるホテル・レストランです。100 個に及ぶ人の頭の彫刻に飾られたその非常にユニークな正面壁には驚かされます。ハチミツ色の寄木の美しい内装とエレガントなおもてなしが、歴史的建造物に指定された建物に一層の魅力を添えています。この素晴らしいメゾンをおのほど引き継いだのは、ストラスブールでミシュランの星付きレストランを大成功裏に経営していたエリック&マリリン・ジラルダン夫妻。レストランのコースメニューは「ブラッスリー」または「テロワール」に変わり、既存のブラッスリーに加えて高級レストランもオープンしました。

www.la-maison-des-tetes.com



ニュース

アルザス・エコミュゼと星の王子さまパークで 本物の詩的なアドベンチャー

アルザス・エコミュゼ Ecomusée d'Alsace は 20 世紀初頭のアルザスの村の伝統とフォークロアを再現した野外ミュージアムです。そこでは伝統を愛する多くの人々（大半はボランティア）が手工芸のアトリエや来場者とのふれあい、フォークダンスなどの民族芸能披露にあたっています。星の王子さまパーク Parc du Petit Prince はあの伝説的な物語の詩的な世界をさまざまなアトラクションを通じて体験できる施設です。フランス最大の生きた野外ミュージアムと世界初の空中パークはどちらも仏独スイス三カ国の国境近くに位置していますが、このほどこの 2 か所を結ぶ道ができました。約 900 メートルの自然豊かな小道で、両施設への来園者は徒歩でも馬車でも行き来することができます。

www.parcdupetitprince.com

www.ecomusee-alsace.fr



水上観光

ライン河のロマンチックなクルーズ

ライン河クルーズはヨーロッパ観光のハイライトのひとつです。歴史の痕跡が刻み付けられたライン河を航行するのは、ヨーロッパ北部の歴史遺産、建築遺産を訪ねる最もロマンチックな方法といえるでしょう。「アルザスの芸術と伝統」と銘打ったクルーズでめぐるのはストラスブール、昔からの焼き物の村スフレンハイムとベチドルフ、コルマルのプティット・ヴニーズ（小ヴェニス）地区の絵のような家並、あるいはまたアルザスワイン街道の魅惑のコースなどです。

www.croisieurope.com



スポーツ

アルザスワイン街道の上空を散策

眼下の風景や気象条件によってパイロットが自由自在に高度を変えられる熱気球。アルザス地方を高いところからゆっくりと見物するには最高の手段です。高所恐怖症でなければどうぞ。着陸したら、熱気球を膨らますところから始まる4時間ほどの興奮に満ちた体験を無事終了したご褒美に、菓子パンとアルザスのスパークリングワイン、そして空の洗礼の体験証明書が待っています。

<http://www.aerovision-montgolfiere.com>

