



CHAMONIX-MONT-BLANC



プレス資料
シャモニー・モンブラン
2024

SERVOZ - LES HOUCHES - CHAMONIX-MONT-BLANC - ARGENTIÈRE - VALLORCINE

およそ300年に及ぶ観光の歴史



1741年、ウィリアム・ウィンダムとリチャード・ポコックという二人のイギリス人がシャモニー・モンブラン渓谷を訪れました。これが当地の歴史に決定的な影響を及ぼすこととなります。二人はイギリスに帰国後、当渓谷とそこに広がる氷河を熱く賞賛する手記を執筆。それらがロンドンやヨーロッパの様々な新聞で発表されると、作家、画家、科学者、観光客が評判の「メール・ド・グラス Mer de Glace(氷の海)」をひと目見ようとこの地に引き寄せられたのです。

1786年にはシャモニー出身のジャック・バルマとミシェル＝ガブリエル・パカールがモンブランの初登頂に成功。この快挙は当渓谷にそそり立つ峰々にまつわる迷信を払拭し、それまでもっぱら牧畜と数種の作物の栽培に頼ってきたこの山あいの小さな村の未来を決定づけました。

1901年、当渓谷に鉄道が敷設され、ホテルや民宿の建設によって18世紀末にすでに始まっていた観光ブームが新たな転換点を迎えます。1908年にはメール・ド・グラス氷河glacier de Mer de Glaceへ向かうかの有名なモンタンヴェールMontenvers登山鉄道(ラック式)が開通しました。

1924年、シャモニーで初の冬季オリンピックが開催され、当渓谷でのウィンタースポーツの発展に弾みがつきます。それに伴い、グラシエGlacierおよびプランプラPlanprazのロープウェイ(1927年)、レ・ズーシュLes HouchesにあるベルヴューBellevueのロープウェイ(1936年)、エギーユ・デュ・ミディAiguille du Midiのロープウェイ(1955年)などが造られました。こうした数々の索道施設の建設は、地元の人々の大胆で革新的な精神を反映するものです。



パイオニア精神

- 1821年：シャモニーガイド協会Compagnie des Guides de Chamonix設立(世界初の山岳ガイド協会)
- 1860年：サヴォワ地方(当時は伊サルデーニャ王国サヴォイア家の所領)のフランス併合
- 1924年：シャモニーで第1回冬季オリンピック開催
- 1965年：仏伊を結ぶモンブラン・トンネル開通
- 1982年：トレント・ジョーンズ・シニアが1934年に創設されたゴルフ場を刷新。18ホールコースが誕生。
- 2021年：シャモニーガイド協会設立200周年。団結、連帯、そして登山と山への情熱の共有を象徴するイベントとなる。220人の現役プロが登録。
- 2024年：シャモニーで開催された第1回冬季オリンピックから100年

シャモニー・モンブランと富士吉田市の姉妹都市提携から46年

1910年から1940年まで、アルプスの山々は日本の優秀なアルピニストたちを迎え入れました。1921年には日高信六郎が日本人として初めてモンブランの登頂に成功。1960年代には日本の若者たちがシャモニーに移り住みました。さらに1978年10月、富士吉田市とシャモニーが姉妹都市提携を締結、深い友情と交流の歴史が始まりました。



1924年の冬季オリンピックから100年

1924年に冬季オリンピックを初めて開催したシャモニー・モンブランでは、当地の名声を世界的に知らしめることに貢献したこの象徴的なイベントの100周年を祝っています。

第1回冬季オリンピックが開幕したのは**1924年1月25日**のことでした。

この先駆的な大会には16カ国から260人の選手が参加。アイスホッケー、スピードスケート、カーリング、ボブスレーなど6種の競技とスキーを含むノルディックの各種目でメダルが争われました。レ・ボソンLes Bossonsにあるスキーのジャンプ台Tremplin de saut à ski du MontとUNESCOの無形文化遺産に登録されているボブスレーのコースは、この大会の思い出を今に伝える施設です。オリンピックのために建設されたスポーツ施設は当時、世界最大のものでした。

映画: Chamonix 1924 Official Film | (olympics.com)



オリンピックの精神 – 有形、無形の遺産

シャモニー渓谷は必然的にスキーの歴史に深く関わる場所であり、1937年と1962年のアルペンスキー世界選手権など、数々の国際大会が当渓谷で開催されています。カンダハー大会（アルペンスキーのワールドカップ）の開催は1948年以降およそ20回を数え、今年（2024年2月）、ヴェルト・デ・ズーシュVerte des Houchesでその最新の大会が実施されました。また1924年以降、シャモニーはこれまで21回の冬季オリンピックに1人ないし複数の代表選手を送り出しています。

2024年6月23日、シャモニー・モンブランで2024年パリオリンピックの聖火リレーを実施します。

リクエストに応じて、様々なテーマでオリンピックの遺産を紹介するガイド付きツアーを企画しています（日本語対応可）。



新着情報

モンタンヴェールの象徴的スポットをリニューアルする野心的なプロジェクト

フランス最大の氷河、メール・ド・グラス Mer de Glace は現代の気候変動を体現する存在です。

そのメール・ド・グラスに2024年2月、新しいゴンドラリフトがお目見えしました(10人乗り、16台)。氷河の左岸に最近掘られた氷の洞窟を見に来る旅行客や、かの有名なヴァレ・ブランシュ Vallée Blanche を滑り下りてきたスキーヤーを運びます。



氷河インタープリテーションセンター

この巨大な氷河ミュージアムは、没入型体験が楽しめる面積600m²の教育的施設です。気候変動とそれが氷河に及ぼす影響について啓発することと、氷河というこの稀有望な遺産を保護し、その価値を高めることを目的に、科学者の協力の下に設計されました。2024年～25年冬にオープン予定。

レ・グラン＝モンテ

壮大な象徴的スポット、レ・グラン＝モンテ Les Grands-Montets が生まれ変わろうとしています。規格外のプロジェクトを任されたのは、イタリアの建築家、レンゾ・ピアノ。ロープウェイの各駅を再建する当プロジェクトの目的は、スキーと登山の中心地として世界的に名高いこの場所の勇壮なパノラマを堪能する特別な機会を提供することです。山を愛する人々にとって忘れがたい体験となることでしょう。2026末にオープン予定。

<https://www.ledauphine.com/economie/2022/11/05/voici-a-quoi-ressembleront-les-grands-montets-apres-la-reconstruction>



工芸 - 本物を極める



ザ・ロスト・クリスタルズ

ジュエリー工房、ザ・ロスト・クリスタルズThe Lost Crystalsが扱うのはモンブランで採れる水晶の原石です。

シャモニーの水晶ハンターが見つけた原石を、シャモニーで貴金属にセットし、ハンドメイドしています。

<https://www.thelostcrystals.com/>

ボタニカルアートに挑戦

まずは植物が生育する多様な形態の自然環境を植物学者のガイドと一緒にハイキング。自然に親しみ、観察のいっときを過ごしたあと、画家のアドバイスを受けながらオリジナルの水彩植物画を描きます。

時間：9時～16時

難易度：8km(高低差700m)を歩けること

料金：1人80ユーロ(催行人数：5～10人)

セバスチャン・ペリエ Sébastien PERRIER、E-mail: contact@montagnenature.com



水晶博物館

水晶博物館Musée des Cristauxはアルプス地方の鉱物を切り口に、フランス、ヨーロッパ、そして全世界をめぐることのできる魅力的な施設で、コレクションの質、多彩さ、美しさは他の追随を許しません。

インタラクティブな展示と驚きの所蔵品を通じて、水晶の形成と多様性、歴史と文化に果たしたその大きな役割を紹介しています。

ガイド付き見学：学校のバカンスシーズン中、木曜日の14時と16時に開催。情熱あふれる楽しい水晶ハンターがガイドを務めます。

モンブラン山塊に眠っていた至宝の鉱物を目にし、水晶ハンターの世界を窺い知るチャンスです。10歳以上 / 要予約 / 料金は入館料に含む

グルメ体験

プライベート・フードツアーで地元の味自慢を食べ歩く

グルメな休憩タイムを挟みながら、シャモニーの通りや路地を散策します。歴史や各種の逸話にも触れられるガイド付きツアーです。

所要時間3時間、プライベートツアー、4人より催行

<https://en.chamonix.com/activities>

農場見学とリンゴジュース作り

シボン農場Ferme Chibonをガイド付きで見学。エラン種の牛とパン職人の秘密に迫ります。

リンゴジュース作りにも挑戦。手作りジュースをその場で味わいます!

要予約、13時30分～15時 - 料金10ユーロ(ジュース代を含む)

<https://www.montblancfermespeda.com/en>

モンロック農場

モンロック農場Ferme de Montrocではトムチーズとアボンダンスを製造、販売しています。ルプロシオン・フェルミエやコンテなども取り扱っています。

火曜日と金曜日の17時～19時



メイド・イン・シャモニー



ペリーヌ・ベタン – 料理デザイナー

ペリーヌ・ベタン Perrine Bettin はシャモニー・モンブラン渓谷生まれ。幼い頃から自然を愛する心と環境への感受性を培ってきました。

ランス芸術デザイン高等学院 (ESAD) でデザインおよび料理術の修士号を取得したのち、雄大でありながらも脆く繊細な故郷の風土と深く結びついた独創的なプロジェクトを展開。本人いわく、「デザイナーの設計図は、ある特定の環境に溶け込んで理解と観察を深めることを可能にするものであり、その目的は、直面する問題に適切に対処することです」。

彼女は料理デザインの実践を通じて、詩情とテクニックを融合したユニークな食の体験を創出しています。具体的には、6人以上のグループを対象に氷河または森をテーマにした料理体験を提案。生き物と食べ物の関係を象徴的、詩的、普遍的に表現することで人々の意識を高めています。<https://www.bettinperrine.com/>

シュカ : アルプスの焙煎ショップ

シュカ Shoukâ では「ビーン・トゥ・バー (豆から板チョコへ)」をコンセプトに、フランスで初めてカカオ豆のダブル焙煎を採用 (2021年)。

丁寧に選別されたカカオ豆とコーヒー豆をその場で加工しています。チョコレート工房を訪れば、大豆レシチンや保存剤などの添加物を使用しないシュカのチョコレート製造の各工程を見ることができます。

店の入口でコーヒー豆の焙煎を見学したり、ティールームでチョコレートをお供にコーヒーを堪能したりする楽しみも。

ショップにはハイクオリティな贈り物にぴったりの魅惑のチョコレートが勢揃い。

数々の賞にも輝いています (板チョコ「タンザニア産カカオ60%」が2022年度フランス「ビーン・トゥ・バー」最優秀チョコレートに選出されました)。

<http://shouka-chamonix.fr/>



シェ・リシャルの新作チョコ

シェ・リシャル Chez Richard でチョコレート100%の新しい板チョコが誕生しました。モンブラン山脈のレリーフを模したこのチョコレートを収めた美しい直方形の箱は、シャモニーの若きアーティスト、マチルド・ラヴァネル Mathilde Ravanel のデザインによるものです (www.mont-studio.com)。

歯応えのよい160グラムのこの板チョコにはヴァローナのエクアドル産チョコレートが使用されています。

<https://patisserierichard.fr/>



パランテーズ・ロック&ロマンスー 社会問題を意識した若いブランド

フローランスと姪のカミーユは自らのブランド「パランテーズ・ロック&ロマンスParenthèse Rock & Romance」を立ち上げ、魅力的なコンセプトショップ「レーヴ・ディヴェールRêves d'hiver」で販売しています。商品ラインナップは多彩な小物類から構成され、近々、ウェルネスとリラクゼーションをテーマにしたセレクションも登場する予定。二人は様々な環境・社会問題にも関心を寄せており、ヨーロッパ、特にフランスの業者を優先しているほか、生産個数を絞ったり包装にリサイクル資材を活用したりすることで資源の無駄遣いを抑制しています。

<https://parentheserockromance.com/>



ラビット・オン・ザ・ルーフー 数量限定のスキー板工房

ラビット・オン・ザ・ルーフRabbit On The Roofで腕を振るう木の魔術師、ピーター・ステルツナーPeter Steltznerは様々な芸術分野で高い技術を習得したのち、木材加工とスキーに心を奪われました。現在、レ・プラド・シャモニーLes Praz de Chamonixを拠点に、極めて質の高いフリーライドスキー板をハンドメイドしています。核に無垢のアッシュ材を使用し、多様な木材で仕上げを施した板を工房で切り出したあと、油圧プレス機でカーボンファイバーと結合。愛を込めて使いたい、高性能でゴージャスなスキー板です！

<https://www.rabbitontheroof.net/en/>



クトー・ル・シャモニアル

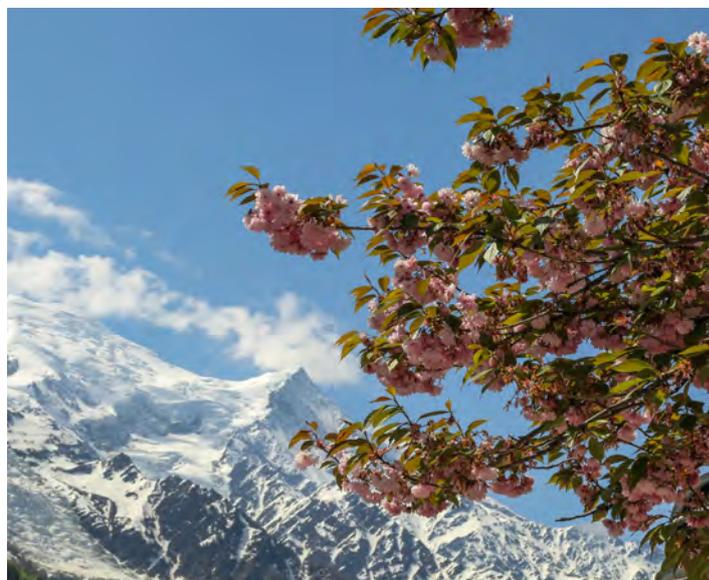
クトー・ル・シャモニアルCouteau le Chamoniardではグリップにモンブランの形状をあしらった折りたたみナイフのシリーズを製作しています。

<https://www.lechamoniard.com/>

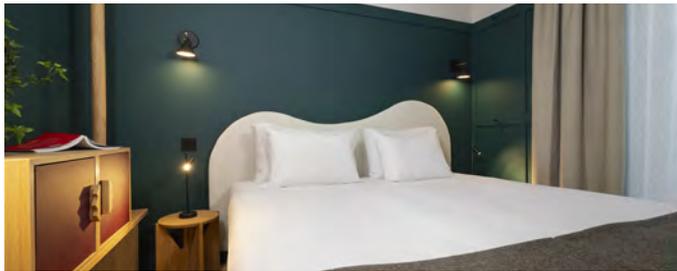
モンブランのサフラン

標高1,000メートルの厳しい山の気候で栽培される「モンブランのサフランSafran du Mont-Blanc」は、独特な風味と秀逸な味が自慢。サフランが入った自家製ジャム、はちみつ、ビネガー、マスタードをご賞味あれ。

https://www.safrandumontblanc.com/SAFRAN_DU_MONT-BLANC.html



宿泊施設



ホテル ラ・クーロンヌHOTEL LA COURONNE ***

アルジャンティーエルArgentière村の中心部、グラン・モンテGrands-Montets行きのロープウェイ乗り場から750mのところのところに位置します。

エルメスグループによって全面改装され、2024年夏にオープン予定。

70室

<https://www.hotelcouronne.com/>



ホテル ビッグ・スカイHOTELBIG SKY****

シャモニーの中心部から4.5km。ボツソン氷河glacier des Bossonsの麓に広がるアルプスの大自然の真ん中にあり、屋内プールと快適で美しいダイニング共用エリアを備えています。89室

レストラン



ローズ・デュ・ポンROSE DU PONT、ベル・エポックへの旅

美しいインテリアが目を惹く、ベル・エポックの魅力あふれるレストラン。シャモニーの中心部、「ヨーロッパの屋根」ことモンブランを指差すオラス＝ベネディクト・ド・ソシュールとジャック・バルマをモデルにしたかの有名な銅像の向かいに位置します。

<https://www.rose-du-pont.com/>

ル・ロワイヤルLE ROYAL

シャモニーの中心部にあるカジノ・ド・シャモニーCasino de Chamonixに2023年末、パトリック・ルノートルPatrick LENOTREのレストランがオープン。現代性と真の伝統を融合させた料理を味わえます。

<https://restaurantroyal-chamonix.com/>

数字をいくつか

当地域の宿泊施設ベット総数:82 354床
2023年の年間延べ宿泊数:848万8千泊
うち52%が夏季、48%が冬季
ホテルなど宿泊施設を利用した外国人旅行者の内訳:フランス人(52.7%)、外国人(47.3%)

2023年夏季 外国人国別宿泊者数ランキング

- 第1位:イギリス
- 第2位:アメリカ
- 第3位:ドイツ



環境

エコロジーとエネルギーの変革を目指して数々のプロジェクトを実施

シャモニー・モンブラン渓谷では貴重であり脆弱でもある当渓谷の自然遺産を保護する重要性が強く意識されており、この数年来、積極果敢なプロジェクトの数々に取り組んできました。その目的は自然環境を守ること、多様な分野(モビリティ、住宅および建物、エネルギー、ゴミ、循環型経済など)でエコロジーとエネルギーの変革を積極的に推し進めることです。



認証ラベル「フロコン・ヴェール」の更新

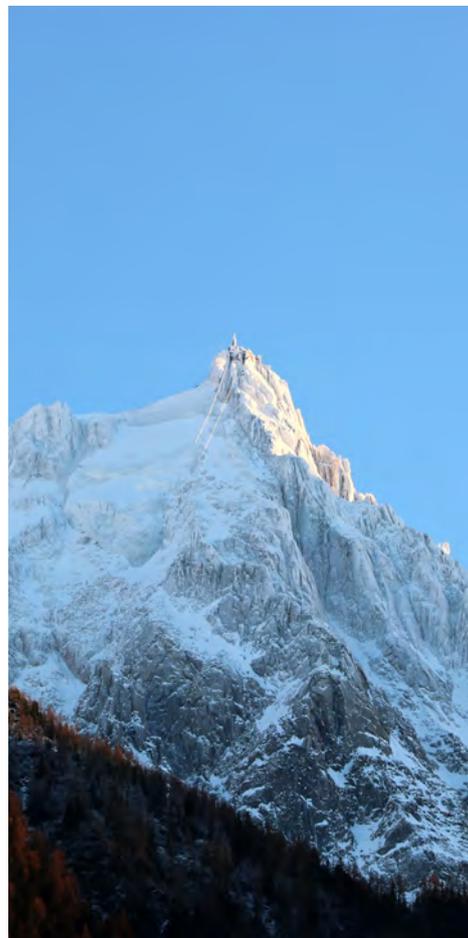
フロコン・ヴェールFlocons vertは山岳観光デスティネーションのサステイナブルな取り組みを保証する認証ラベルです。シャモニー渓谷はこうした取り組みの先駆者であり、2013年にラベルを取得。現在、レベル2のラベルを更新しています。

<https://www.flocon-vert.org/stations-laureates/vallee-de-chamonix-fr>
<https://www.flocon-vert.org/le-label/>

地元のアクターも積極的に参加

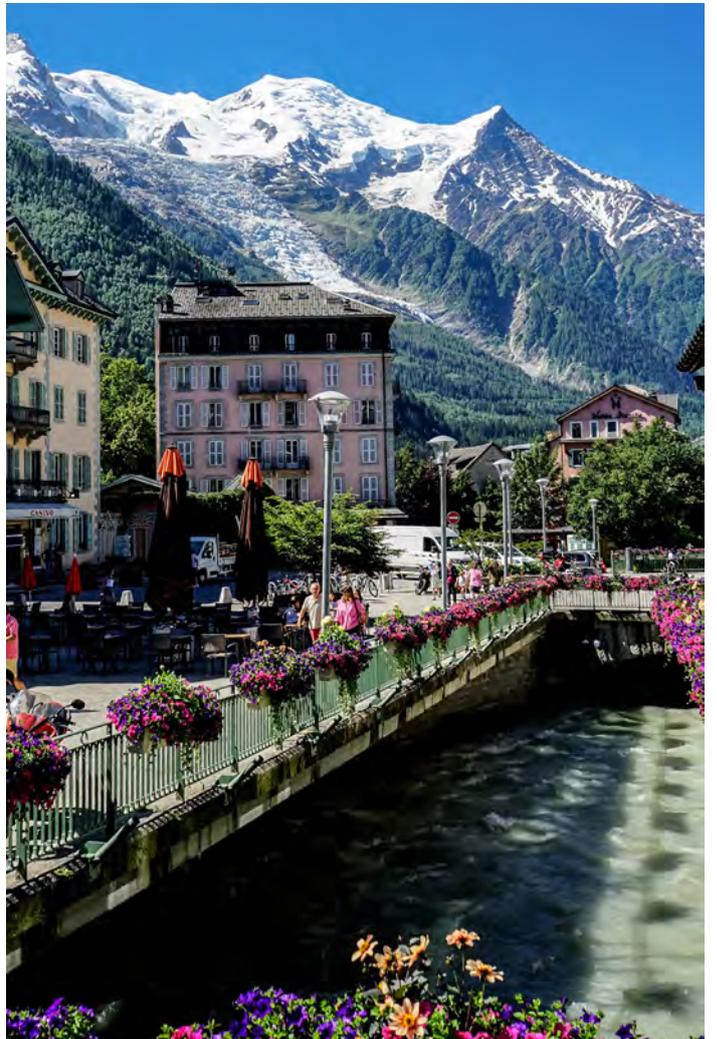
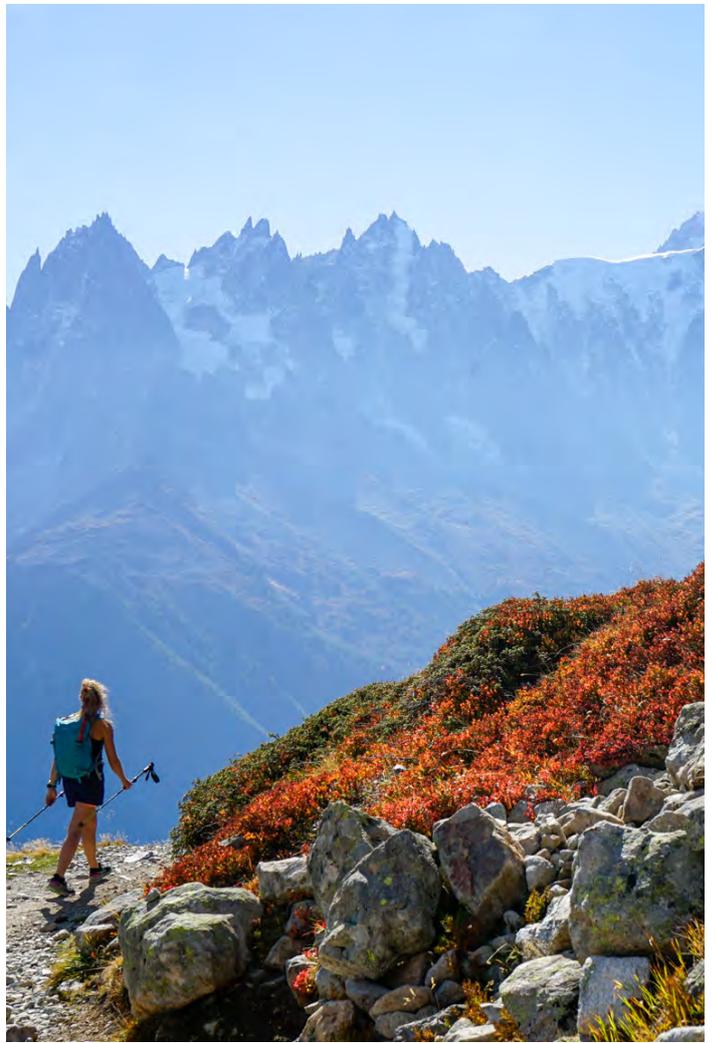
シャモニー・モンブラン渓谷の90%が環境保護措置の恩恵を受けており(3つの国立自然保護区、1つのナチュラ2000サイト、2つの指定保護サイト)、当渓谷の経済アクターも生物多様性と生態系の保全について利用者を啓発する活動に取り組んでいます。

詳しい情報は、Chamonix.com内、Destination Montagne Durable・Chamonix Mont Blanc valleyをご覧ください。



シャモニーの谷 集落 村 町







CHAMONIX-MONT-BLANC

SERVOZ - LES HOUCHES - CHAMONIX-MONT-BLANC - ARGENTIÈRE - VALLORCINE

RECONNECT

WITH NATURE



Image generated by AI,
enhanced by humans



BOOK YOUR STAY
ON BOOKING.CHAMONIX.COM





celio*

SUNVALLEY 

 DYNASTAR

Official Partnership

CONTACTS :

CHAMONIX-MONT-BLANC VALLEY TOURIST OFFICE

Promotion Department: promotion@chamonix.com

Press Department: presse@chamonix.com

#chamlive
#chamonix

#montblanc

#leshouches

#argentiere

#vallorcine

#servoz



CHAMONIX-MONT-BLANC

SERVOZ - LES HOUCHES - CHAMONIX-MONT-BLANC - ARGENTIÈRE - VALLORCINE

©

Yucca Films, Office de Tourisme Vallée de Chamonix Mont-Blanc, Alexandre Juillet, Morgane Raylat, Cécile Gruffat, Club des sports de Chamonix, Gaëtan Haugeard, Fabien Saguez, La Chamoniarde, Fabian Bodet, Salomé Abrial, Collection Musée Alpin de Chamonix, Agence Zoom, Pierre Raphoz, Fonds Roger Frison-Roche/Archive Communales de Chamonix, Alpina, le Bois prin, Frometon, Claire Jurine, Cat Kartal, Librairie Sauvage, Cie du Mont-Blanc, Cie des Guides, Max Coquard - Bestjobsbers.



[@chamonixmontblanc](https://www.instagram.com/chamonixmontblanc)



[@chamonixmontblanc](https://www.facebook.com/chamonixmontblanc)



photo.chamonix.com



[Chamonix-Mont-Blanc](https://www.youtube.com/Chamonix-Mont-Blanc)



chamonix.com