

11 November

Monthly Report: BESIGN The Sustainable Design School, France



↑友人に教えてもらい、編み物を始めました。
世界中でブームのようです。

悴んだ指先で上着のポケットから鍵を取り出し、自分の部屋に帰る日々が多くなりました。十一月の後半では“あられ”も降り、冬の始まりを感じています。しかし、ここニースでは昼と夜との寒暖差がとても広く、今日もお昼に海に入っているおじさんを観測しました（現在 2025 年 12 月 9 日）。みんなでサンタクロースの帽子をかぶって海に入るイベントがあるなど、フランスは今日も元気です。

パートナーシッププロジェクト

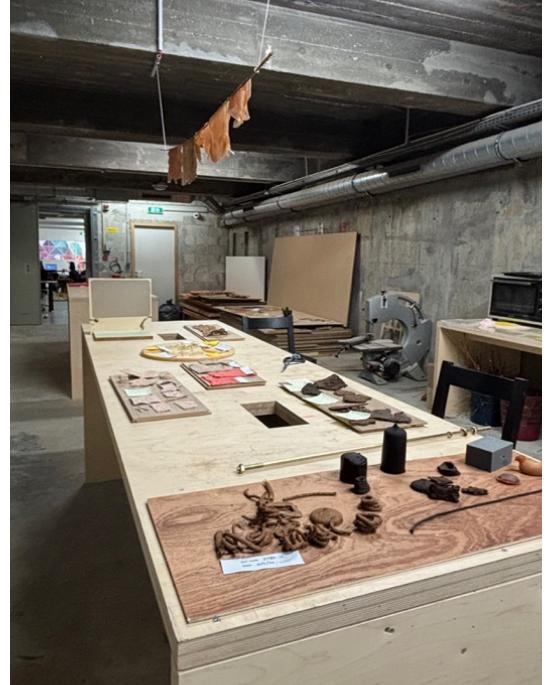
まず初めに私が現在受講している大きな授業の一つ、Partnership Projectについて紹介しようと思います。

普段は学年ごとにプログラムされた授業を受けているのですが、この授業ではすべての学年の生徒が集まり、5つの異なる内容のグループに分かれ、火曜日と木曜日の放課後、隔週で木曜日と金曜日の日中に活動しています。他のグループは企業や組織と連携したプロジェクトを行なっているところが多いのですが、私は「サステナブルな素材の開発」を目標に掲げた研究室、BeLabに所属しています。

私はこのグループの中でも調理チームに所属しているのですが、卵の殻を碎いて固めて使ってレンガを作ったり、バナナの皮を割いて固めてレザー製品を作ったり、寒天などを使ってプラスチックに代わる素材の開発をしたり、過去のレシピやネットから得た情報を使用し、より良いレシピ作りを目指しています。自分の活動の結果や成果がすぐにわかる手作業はやっぱり楽しいです。

他のチームでは3Dプリンタの改造をしているようです。作ったバイオマテリアルをフィラメントとして使用しプリントするために、既存のプリンタのノズルやスピードを改造・調整しています。この二つのチームは普段協力して作業しています。

この研究室の大きな問題は、地下に位置しているためとても寒いということと、水道がないということです（私たちは上の階の水道を使い詰まらせました）。



左から バナナの下処理・オレンジの皮粉末化・寒天などを混ぜている様子・乾燥後バナナレザー

フランスで食べているもの



↑ サーモン燻製 150 546円
バナナ 273円
ブリーチーズ 364円 など
(長いフランスパンは100円ほどで買えます)

夜ご飯は毎日自炊をしており、一番作るメニューはパスタです。日本で食べていたようなお米がないということも大きな理由ですが、スーパーでの麺やソースの種類はとても多く、選ぶのも楽しいのです。先日はリュックサックの左ポケットにフランスパン、背面ポケットにパスタを刺した状態で下校しました。



↑ ミニピコラ

フランスに来たばかりの時は 168 円だった 1 ユーロも今では 182 円。円安は日々進んでいき、毎日の食事でも節約を心がけています。特に生肉の値段が高く、お肉を食べない日にも慣れてきました。周りの友人にもベジタリアン・ヴィーガンが多く、彼女たちが食べている料理からヒントを得ることもあり、そんなに苦ではありません(でも日本のご飯がとても恋しい、時々蕎麦の写真とか見返している)。



お昼ご飯も自炊をするのがベストなのですが、最近は家に帰るとスイッチが切れてすぐに寝てしまうことが多いので、学校近くのベーカリーでパンを買っています。私がほとんど毎日買っているのは「ピコラ」という名前の縦 30×横 15(cm) ほどの大きなピザのようなパンです。ツナピコラ、チーズピコラ、チキンピコラ、などさまざまな種類があり、値段は 3.7 ユーロ、日本円で 670 円。日本円にすると高額に思えますが、ベーカリーの中でもダントツで安いのです！ベーカリーでは英語も通じるのですが、学習のためフランス語で注文するようにしています。周りの学生がフランス語学習を手伝ってくれたり、「Parfait! (パーフェクト)」と声をかけてくれる店員さんも多くいたりと、みんな優しいです😊