

TAHITI X JAPON

タヒチと日本をつなぐフリーマガジン[タヒチ×ジャポン]

vol.11
Take Free

次世代のアーティストたち

Special feature 1





INTERCONTINENTAL®
FRENCH POLYNESIA
TAHITI, MOOREA, BORA BORA



CONTENTS

Special feature I

04 次世代のアーティストたち

06/レヒア ママ 08/オスカー テレオパ
10/ヴァイアヌ オオパ 11/ポエヘレ ファヴェアウ

Topics I

14 「青空の下での授業は最高に楽しいよ」 オブノフ農業高校

Topics II

16 灼熱果汁 100% ROTUI パイナップルジュース

本誌スタッフ食べ歩き

18 モーレア島から二つのレストランのご紹介

携帯電話で撮影にチャレンジ

19 奇跡の1枚

Special feature II

20 HURA TAPAIRU

Interview I

24 Alberto VIVIAN アルベルト ヴィヴィアン

Interview II

26 Teatouaroa MAIARII テアオテアロア マイアリイ

28 General information on Tahiti ～タヒチを学ぼう～

TAHITI X JAPON

タヒチと日本をつなぐフリーマガジン [タヒチ × ジャпон]



cover
Lehia MAMA
photo
Stephane MAILION

Special feature I

次世代のアーティストたち

タヒチでは宗教儀式において、神や酋長への奉納品やアリオイによるダンスが欠かせない時代が続いていた。

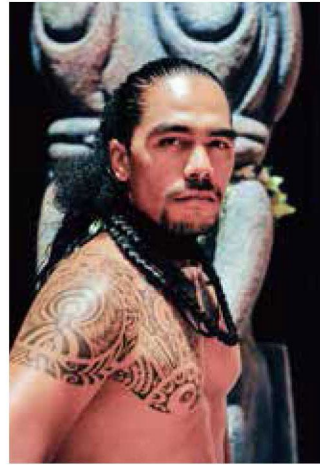
19世紀に入ると官能的な側面を問題視したキリスト教の宣教師たちがタヒチアンダンスを禁止。そんな窮地から救ってく

れたのはタヒチアンダンスの母と呼ばれるマドレーヌ・モウア。20世紀半ばにダンスの復興運動を興した彼女の存在は現在も計り知れない。

今日ではハイヴァ・イ・タヒチに日本人を含む外国人が出場する機会もあり、海外

でもハイヴァと称したイベントが開催されるなど国際化の波が迫って来ている。伝統を守るのか、モダン化を推進してゆくのか。今後のタヒチアンダンスを担う次世代のタヒチアンダンサーたちが本音を語った。

PHOTO by Stephane MAILION / Kogoro SUZUKI



写真

- 左上／Lehia MAMA(レヒア ママ) 所属チーム:Tahiti Ora(タヒチ オラ) P.6-7
右上／Oscar TEREOPA(オスカー テレオパ) 所属チーム:Tahiti Ora(タヒチ オラ) P.8-9
左下／Vaianu OOPA(ヴァイアナ オオパ) 所属チーム:O Tahiti E(オ・タヒチ・エ) P.10
右下／Poehere FAVEAU(ポエヘレ ファヴェアウ) 所属チーム:Teva I Tai(テヴァ・イ・タイ) P.11

A woman in a black lace dress is performing on stage. She is wearing a floral headband and has her hands positioned as if dancing. In the background, a band is playing instruments, including a keyboard and a guitar. The stage is lit with blue and purple lights, and there are colorful patterns on the floor.

Lehia MAMA

レヒアママ

努力を怠ることなく、常に上昇志向を持っていたい。

-タヒチアンダンスをはじめたキッカケは？

5歳のときに母親がメレ・フォスターの運営するダンススクールに私を入学させてくれたのがきっかけです。ダンススクールが一同に会するハイヴァ・デ・ゼコールに参加し、初めてソロを踊らせてもらいました。今思えばトアタのステージがオープンした年でした。小さい頃からダンスをしていた母親の動画を頻繁に見ていました。母は1992年のハイヴァ・イ・タヒチのソロコンクールで2位を獲った経験もあるダンサー

です。母から受けた影響は大きく、彼女がいたからこそ私もダンスの世界にいるということは間違いないと思います。

-ダンサーとしての経歴を教えてください。

18歳の頃からツマタ・ロビンソン率いるプロダンスグループのタヒチ・オラで活動しており、現在はダンススクールの講師も務めています。

2014年には母と同じように私もハイヴァ・イ・タヒチのソロダンスコンクールで2位となりました。2016年にはタヒチアンダン

スワールドチャンピオンシップのソロ部門で1位をいただきました。

-タヒチ・オラというグループを選んだ理由は？

2011年のハイヴァ・イ・タヒチの際にタヒチ・オラのメンバーとして参加しました。それまではモエアタ・ログランのもとでダンスを学んでいましたが、異なるスタイルのダンスを学ぶことで自分自身の幅を広げたいと思いタヒチ・オラに正式に所属することとなりました。タヒチ・オラにはタヒチアンダンス業界において知らない人はいな



いであろうモエナ・マイオトゥイも所属しています。モエナは私の憧れの存在です。海外公演やワークショップに参加させていただけなのはタヒチ・オラのおかげでもあるのです。

-あなたの長所を教えてください。

ファアラブ(腰を素早く回転させる動き)は是非見ていただきたいです。タヒチ・オラでの経験もダンサーとしての幅を広げられましたし、ダンサーとして振付を覚えるのが早いことや、持久力があることも役立つ

ています。

-ダンサーとしての夢を教えてください。

努力を怠ることなく、常に上昇志向を持っていたいと思っています。タヒチアンダンスが世界に広がって行くことが私の願いです。私たちの文化を吸収して、正しい形で広がって行くといいですね。ダンスを踊り続け、海外の人たちにもタヒチアンダンスを教えに行きたいと思っています。

-来日されたことはありますか？

既に6度来日しました。日本の食べ物や、日

本人の方々の礼儀正しいところが好きです。日本人のダンサーは意志が強く、粘り強く、諦めることなく学ぼうとする姿勢には感心させられますし、覚えるのがとても早いです。

Oscar TEREOPA

オスカー テレオパ



タヒチアンダンスを後世に伝えなければという使命感。

-タヒチアンダンスをはじめたキッカケは？

生まれ故郷のオーストラル諸島にあるルルツ島で8歳のときに始めました。ルルツのダンスグループで主宰だった叔父が教えてくれました。小さい頃は他にも舟を漕いだり、釣りをしたり、典型的なマオヒとしての生活を送っていました。

-ダンサーとしての経歴を教えてください。

タネテエというルルツのグループに所属していた1999年と2002年にルルツで最優秀ダンサー賞を2度いただきました。2007年

にはトゥマハウというルルツのグループの一員としてタヒチ島で開催されたヘイヴァ・イ・タヒチに参加し男性ソロダンス部門で第2位。翌年のフラ・タパイルではルルツ・ツ・ノアのメンバーとして参加し、最優秀ソロダンサー賞をいただきました。

2011-13年にはププ・トゥハア・パエが参加したヘイヴァ・イ・タヒチで最優秀グループリーダー賞を3年連続でいただきました。

-タヒチ・オラというグループを選んだ理由は？

プロのダンスグループに所属し、いつかダ

ンスを通じて世界で活躍したいという夢がありました。タヒチ・オラは私にとって理想のグループです。

-あなたの長所を教えてください。

振付の創造力、オレロの表現力、グループを率いる統率力が私の長所だと思っています。

また、ダンスを教える指導力、ハカを踊る時の力強さ、ステージにおけるパンチの効いたダンスも私の持つ長所だと思います。

-ダンス以外にも仕事はされていますか。



飛行機のパイロットとしての資格を持っています。

-ダンサーとしての夢を教えてください。

目標はある程度叶ってしまったのかも知りませんが、ダンサーになり、グループの主宰も経験しましたし、振付も行いました。2015年からタヒチ・オラに加入し、現在はタヒチ・オラでもタネの振付担当を任されています。振付師の仕事は、教授法を考えながら、自分の創った振付を教えるという点ではダンスの先生のような役割ですね。

夢とは違うかも知れませんが、先祖から伝えられてきたタヒチアンダンスを後世に伝えなければという使命感も抱いています。なるべく伝統的なローカルの衣装を来たり、パンダナスのカゴバッグを使ったり、地元で特化した装い、振る舞いをしようと心掛けています。

伝統を守らないと、次の世代のこどもたちがこれまで踊られてきたオリタヒチが分からなくなってしまうと思うので、世界にタヒチアンダンスが正しい形で広がることを

願っています。

-来日の経験はありますか？

2015、2016年と2度来日しました。見る物全てがタヒチとは違って新鮮でした。特に私の出身地であるルルツ島は約30km²の面積で、人口もたった2200人の小島ですから、東京のように人があふれ、高層ビルが立ち並ぶ大都会には本当に驚きの連続でした。



ヴァイアナ オオパ

Vaianu OOPA

タヒチアダンスの技術だけでなく、伝統や文化に対する向き合い方を習いました。

- タヒチアダンスをはじめたキッカケは？

9歳の時からタヒチアダンスを心から愛する先生たちのもとで約10年間、ダンスの技術だけでなく、伝統や文化に対する向き合い方を習いました。

- ダンサーとしての経歴を教えてください。

これまでに4度ハイヴアに出場しました。日本、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどの海外公演にも参加しました。クルーズ船内でも週に2度踊っています。

- オ・タヒチ・エというグループを選んだ理由は？

友人を介してグループを紹介してもらいました。当時は創設20周年に向けた準備中でした。海外公演を含め、様々なステージがあり1年中踊ることができます。過ごす時

間が長くなり、メンバーたちは家族のような存在になりました。結婚や出産、母の死など様々な経験をしましたが常に側にいてくれたのはメンバーたちでした。オ・タヒチ・エは私の第2の家族です。

- あなたの長所を教えてください。

ダンスへの熱い想いです。1年中踊り続けるにはダンスを心から愛していないと出来ることではありません。ダンスを通じて観客の方々にメッセージを伝えるということが好きなのですが、踊ることで心のバランスも整えられます。素晴らしいステージを実現するためには様々な条件の中での練習を乗り越える忍耐と、家族の理解が必須です。

- ダンサーとしての夢を教えてください。

日本人の方々がタヒチアダンスに対して興味を持ってくれていることは誇りです。ただデフォルメされタヒチアダンスが伝わることもあります。タヒチアダンスは娯楽や余興ではなく、メッセージの意味を理解したアーティストによって踊られる芸術です。タヒチアダンスが魂や価値と共に世界に伝わってくれることを願っています。

- 来日されたことはありますか？

2007年にオ・タヒチ・エのダンサーとして来日しました。綺麗な風景や神社仏閣の建築に目を奪われましたし、日本人の方々は親切で、敬意に満ちた人々だと感じました。



ポエヘレ ファヴェアウ

Poehere FAVEAU

タヒチアンダンスに対する愛を世界中の人たちと分かち合うことが夢です。

- タヒチアンダンスをはじめたキッカケは？

4歳の時に始めたので既に15年が経ちました。どのように始めたかは覚えていません。物心付いたときには既に踊っていました。

- ダンサーとしての経歴を教えてください。

ヴィタル・カリフォルニアが初めて通ったダンススクールです。コンセルヴァトワール芸術学院にも6年間通いました。現在はテヴァ・イ・タイというプロのダンスグループに所属しています。2015年には念願だったトアタのステージに立ち、ヘイヴァ・イ・タヒチのプロ部門で第3位をいただきました。

- テヴァ・イ・タイというグループを選んだ理由は？

トアタの大きなステージでヘイヴァ・イ・タヒチに参加することは小さい頃からの夢で

した。首都のパペーテではなくタヒチ・イチが拠点です。大地の色や美しさを守り、人々へ伝えることに魅力を感じています。小さな地区のグループではありますが、それでも首都のダンスグループと同じように活動できるテヴァ・イ・タイの一員であることを誇りに思います。

- あなたの長所を教えてください。

ダンスへの情熱です。いつでも全力を尽くします。タヒチという島、そして伝説や歴史を心から愛しています。この愛の深さがダンスの上達に直結すると想い日々の練習に励んでいます。

- ダンサーとしての夢を教えてください。

文化、生活様式、タヒチアンのことが好きで

す。私自身もタヒチアンであることに誇りを持っています。タヒチアンダンスに対する愛を世界中の人たちと分かち合うことが夢です。祖先たちから伝えられた伝統と文化に敬意を払い、多くの人が私の想いに応えてくれることを願っています。

- 来日の経験はありますか？

昨年9月に初来日しました。日本人がタヒチの文化に興味を持っていてくれることが嬉しかったです。海外にダンスが広がって行くことには喜びを感じていますが、私たちのアイデンティティの一つであるダンスを正しく理解したうえで広めてもらえるのが嬉しいです。体の動きや、何故踊っているのかを理解し、気持ちを込めて踊ることも大切です。



あなたのタヒチアンライフを応援する
タヒチプロモーションカード

会員特典

- ・年会費永久無料
- ・優待割引サービス加盟店でのお買い物割引(タヒチでも各種割引有り)
- ・Patitifa TAHITIにて割引サービス
- ・他にもあなたのタヒチアンライフを応援する多数特典をご用意

申込・資料のご請求お問合せ

タヒチポリホヌ ☎045-311-6150 <http://polyhonu.com>

「青空の下での授業は最高に楽しいよ」

オプノフ農業高校

Lycée Agricole d'Opunohu



モーレアの農業を支える若者たち

緑生い茂る1000メートル級の間々や、ライトブルーのラグーンを見渡しながら車で走ること30分。約2300人が住むパペトアイの集落は、標高1207mのトヒエア山をはじめとする山々や川に囲まれており、人々がモーレアの天然貯水槽と呼ぶ通り、島では最も降水量が多い場所にオプノフ農業高校は位置している。

同校は1970年代に創設された仏領ポリネ

シアの公立高校。現在は各島出身者を中心に220名が在籍しており、約半数の生徒は下宿生活を行っている。

農業技術や教授法への関心、あるいは農業分野における海外進出への関心を持つ生徒もいれば、農業を覚えて両親の手助けをしたいと願う生徒もいる。また、受験に苦戦し、最後の砦として農業高校を選択する生徒も少なくないと広報担当のマリハウさん。

取材時には16-20歳の生徒たちが木々の剪定作業を行っていた。「入学時の動機はそれぞれ違っても、授業中は何の生徒も一生懸命取り組んでくれているし、農業を通じて協力することの大切さを学んでくれている」と講師は言う。生徒のパテネくんは「青空の下での授業は最高に楽しいよ」と目を輝かせながら答えてくれた。

海のイメージが強いモーレアだが、奇峰群



左) 赤土と濃い木々が特徴的なモーレアの土地。収穫を待つパイナップル、見たことの無いほど大きいアボカド、オフィシャルフラワーのティアレタヒチが至るところで見ることが出来る。
 中) 熱心に剪定の授業に聞き入る生徒たち。先生が話している時の表情は真剣そのもの。しかし剪定作業が始まると音楽を流しはじめ生徒たちの笑顔が溢れていた。
 右) 販売・サービスに関する授業を終えた生徒たち。オプノフ農業高校では実践・座学がそれぞれ充実しており、卒業後に生徒たちが独り立ちできる環境が整えられている。



左) 各種ジュース、アイスクリーム、ジャムが販売され、ジュースとアイスクリームはその場で、ジャムはお土産用に適している。試食をして自分に合ったフレーバーを選ぶことができる。
 中) 指導員のもとで販売を手伝う生徒たち。本来は1人だけが販売実習に入る予定だったが、クラスメートを手伝いや冷やかし?にきた生徒も含め3名の学生が笑顔で対応してくれた。
 右) 観光客はもちろんのこと、休み時には生徒たちも売店付近に集まりリラックスムード。タヒチらしいのんびりとしたムードが漂っており、つつい長居してしまいそうである。

が林立する山の島でもある。農業高校の敷地内は入場無料で簡単なハイキングを行うこともできる。ミネラル豊富な赤土ですくすくと育つパパイヤ、マンゴー、アボカド、レモン、そしてパイナップル。果物だけでなくハイビスカスやティアレ・タヒチと呼ばれるタヒチのオフィシャルフラワーを目にすることもできる。敷地内からは頂上近辺に3メートル程の穴が開いていることで知られる山「モウア・ブタ」がよく見える。

ハイキング後の渴きを癒やし、小腹を満たしてくれるのが売店「Fare Vente」。甘みたっぷりで濃厚なパイナップルのフレッシュジュース、カカオを使用したチョコレートアイスや定番のバニラアイスはもちろん校内で育てられた食材を使用しており全てが絶品。フルーツのコンフィチュールなど、持ち帰り可能な商品も扱っており、とっておきのモーレア土産になる。サービスに生徒が加わり実践を積んでいる機会も少なくない。

緊張のせいか接客にぎこちなさこそ残っているが、一声掛けてあげると、とびっきりの笑顔で応えてくれる。

モーレアの自然、農作物、そして笑顔に触れることの出来る観光スポット「オプノフ農業高校」に是非足を運んでいただきたい。



灼熱果汁 100% ROTUI パイナップルジュース

クインタヒチ種のみを使用した
タヒチ・モーレア産の最高級パイナップルジュース。

PHOTO by Patrick Foussard / Matarai

甘味と程よい酸味が絶妙なパイナップルジュース“Rotui Painapo”は、タヒチの首都パペーテから高速船で30分のところに位置するリゾート地モーレアのロトゥイ山の麓で育ったクインタヒチ種のみを使用したタヒチ・モーレア産の最高級パイナップルジュース。タヒチだけでなく、アメリカやフランスなど様々な国で愛飲されている。かつてゴーガンが「古城のようだ」と形容した風光明媚なモーレアの姿は数百年前の海底火山の噴火によって形成された。ミネラル分や養分を豊富に含む火山土壌(赤

土)の斜面に設けられた畑で、強い日差しを浴びながら1つひとつ丹念に育てられたクインタヒチは世界のパイナップルの中でも希少かつ貴重な存在である。

丁寧に手作業で収穫されたパイナップルの切り口からは果実が熟きっていることを示す蜜があふれ、芯まで美味しく食べることができる。その最高級パイナップルを惜しげなく使用した“Rotui Painapo”はタヒチが誇る宝のひとつ。口に含んだときに感じるパイナップルの甘味の存在感と、飲み終えたあとの程よい爽快感のバランスが絶

妙。自宅用としても、贈答用としても重宝しそうな芳醇な味わいである。

- ・ロトゥイのパイナップルジュースは加糖なしのフレッシュジュース
- ・収穫から24時間以内に製造することで新鮮さをキープ。ハニーパイナップルと呼ばれるほどクインタヒチ種は甘く香り高い。
- ・モーレアは海底火山の噴火によって山々が連なっている。したがって、島の中央は赤土でミネラル分が豊富にあるためパイナップルの生育にも適している。
- ・使用するパイナップルは完全パイナップルだけを使用すると甘味が強過ぎることもあり、完熟前のパイナップルも使用することで甘味と酸味のバランスを整えている。



名称の由来ともなっているロトゥイ山に守られるように建設されたジュース工場。ここに年間2000トン近くのパイナップルが運ばれてくる。敷地内には直売所もあり、ジュースやアルコールの試飲・販売も行っている。



肥沃な大地で太陽をたっぷり浴びたパイナップルが次から次へと運ばれてくる。工場では地元の職員たちがパイナップルを丁寧に選別・洗浄。最新の瞬間殺菌装置を導入し、品質管理が徹底されている。

ROTUI

TOUT LE PLAISIR DU FRUIT *Tahiti*

灼熱果汁100%



株式会社タヒチプロモーション

〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡3-1 東興ビル2F
TEL:045-321-0693 <http://tahiti.co.jp>

タヒチプロモーション





本誌スタッフ食べ歩き!! モーレア島から二つのレストランのご紹介



Moorea Beach Café モーレア・ビーチカフェ

モーレアのマヘレパ地区に位置する「モーレア・ビーチカフェ」。
オーナーの ジャメ氏はニューヨーク・マンハッタンに位置する4つ星レストラン「ダニエル」や日本でも知られているフレンチ、「アラン・デュカス」のマネージメントに約20年携わった後、2013年にモーレアに移住し、同店をオープンさせた。ラグーンがすぐ目の前に広がるテラス席で振る舞われる地元の食材を使用した創作フレンチ。モーレアのリッチな思い出に刻まれることは間違いなさそうだ。

◆住所：PK 6 Côté Mer - Maharepa, 98728 Moorea French Polynesia
◆TEL：+689 40 56 29 99
◆営業時間：11h30-21h00 ◆定休日：無
Web：www.mooreabeachcafe.com



オーナーが推薦する前菜はマグロのマリネ〜トリュフオイル仕立て〜。トリュフオイルとワインビネガーを乳化させたソースでマグロをマリネしたうえに、贅沢すぎるほどのトリュフのスライス。ほのかな酸味とトリュフのインパクトが個性的なマリネを演出し、前菜にはもったいないほどの一品。



La Plantation à Moorea ラ・プランタシオン

2017年でオープン20周年を迎えたラ・プランタシオン。
笑顔で出迎えてくれたのはオーナーシェフのナタリー。取材時にいただいたのはモーレア・シュリンプのウィスキークリーム。モーレア島で養殖されたエビは美食家の中では知られた存在。タヒチ本島からフェリーに乗ってくる常連さんが多数いるということに納得できる料理のクオリティーとナタリーのおもてなしは自信を持って推薦できる。

◆住所：BP 1504 98 729 PAPETOAI MOOREA French Polynesia
◆TEL：+689 40 56 45 10
◆営業時間：11h00-21h00 ◆定休日：火
Web：www.laplantationmoorea.com



涼しくなってくる夕暮れ時から夜にかけては併設のテラス席も気持ちいい。ランチからディナーまで通して営業を行っており、食事だけでなくBarとしても利用出来る。ランチだけでなく、モーレアでのアクティビティに疲れた後の一杯、ジャズの流れる雰囲気あるディナーとあらゆる用途に対応している。



携帯電話で撮影にチャレンジ！！

奇跡の1枚

タヒチには美しい景色がいっぱい！そんな景色に出会ったとき、いつもの携帯電話で“パシャリ”何気なく撮った写真が至高の1枚に！

撮影場所

モーレア島、フェリー乗り場から北へおよそ4キロ。
ソフィテルイアオラビーチリゾートすぐ横。

.....
画家ゴーガンが「古城のようだ」と形容した奇跡の島モーレア島。そのモーレア島で最も美しいビーチと言われるテマエビーチ(国の保護区に指定されている)。澄み切ったラグーンの海、キラキラと輝く白砂、晴れ渡った青空に向かって伸びる高いヤシの木の下で時間を気にせずのんびりと過ごすには最適なビーチです。週末はローカルで賑わうが、平日のビーチは人が少なめでおすすめ。ビーチからはタヒチ島を一望することができる。19世紀、テマエには、パペトアイ(島内の少し離れた村)に住んでいたポマレ王族を大変喜ばせた、素晴らしいダンサー達が住んでいました。



YOTA TAHITI

ガイドサービス & タクシー

タヒチの奇跡の観光名所を日本語ガイドングでご紹介させて頂いております。16人乗り大型送迎バスも新たに導入いたしました。普通車でのタクシー送迎も日本語で安心便利。そのほか上記の写真の場所へ行く人気ツアー「タヒチ島発日帰りモーレア観光」もお見逃しなく。



www.yotatahiti.com

☎ +689 87795511
yotatahiti@gmail.com



Special feature II

HURA TAPAIRU

タヒチの年末の風物詩～ダンスコンペ「フラ・タパイル」

「年明けから7月のヘイヴァに向けて練習。一息ついて、11月末のフラ・タパイル。クリスマスを過ぎて、年明けからまたヘイヴァの練習」「フラ・タパイルを観ずに年は越せない」というのがタヒチアンダンサー、そして多くのタヒチアンにとってひとつのサイクルとなっているといっても過言ではないダンスコンペ。

成長曲線を描き続けるタヒチアンダンスコンクール。

「年明けから7月のヘイヴァに向けて練習。一息ついて、11月末のフラ・タパイル。クリスマスを過ぎて、年明けからまたヘイヴァの練習」「フラ・タパイルを観ずに年は越せない」というのがタヒチアンダンサー、そして多くのタヒチアンにとってひとつのサイクルとなっているといっても過言ではない。

2004年に産声を上げたフラ・タパイルは毎年11月下旬から12月上旬に行われる少人数(最大30名)グループを対象としたダンスコンクール。

130年以上前から続いているタヒチ最大の祭典「ヘイヴァ・イ・タヒチ」には1チームに

つき100名前後、場合によっては200名近くが参加する場合もあるが、様々な事情によりヘイヴァに参加できないケースが多々ある。「ヘイヴァ以外にもタヒチアンダンスの発表の場が欲しい!」という、タヒチアンダンサーたちの要望に応える形で2004年から開催されているのがフラ・タパイルである。

フラ・タパイルはゆっくりとした踊りが特徴的な「メフラ部門」、ドラムビートで踊るオテアと歌詞付のアップテンポで踊るアパリマを組み合わせた「オーバー・オール部門」、2016年から試験的に新設された「デュオ部門」、そしてオーケストラの技術を競う「パフ・ヌイ部門」からなり、タヒチアンダン

スの醍醐味を様々な角度から余すこと無く觀賞できるようになっている。また、ヘイヴァ・イ・タヒチと比較すると衣装やテーマに対する制約が少ないことが起因し、ダンサーたちには創造性が求められるため、観客たちは見応えのあるステージを楽しむことができるというわけだ。

当初8チームのみだった参加チーム数は2016年には22チームにまで増えた。小さなグループに発表の機会を与えられ人気を博すようになると、主催するTFTN(タヒチ文化協会)の努力もあり、参加チームが増えるとともに、大会全体のレベルも上がっ

ていった。普段は別グループに属しているダンサーたちがフラ・タパイルのためにチームを立ち上げたり、職場の同僚たちが有志を募って参加するケースもある。近年の新たな傾向として、若いダンサーが新チームを結成し、将来のヘイヴァ・イ・タヒチに参加するにあたって、フラ・タパイルを登竜門とする動きも目立ってきており、実際にフラ・タパイルからヘイヴァへと進出して行ったチームも少なくない。更にはヘイヴァで優勝を果たし、フラ・タパイルに凱旋するチームもあった。

また近年は日本、メキシコ、アメリカなどを中心にタヒチアンダンサーの人口が増加

傾向にあり、2017年からは「インターナショナル部門」が新設される。これまで国外のグループは人数不足や予算上の都合により、タヒチのステージで踊るという機会が極めて限られていた。しかし、同時期に既に行われているコンセルヴァトワール芸術学院の集中レッスンや、オリ・タヒチ・ヌイ・ソロコンペティションに加えて、フラ・タパイルのインターナショナル部門が新設されることで、国外のタヒチアンダンサーたちは今まで以上に「ダンス・トリップ」を計画しやすくなるであろう。

初開催から10年以上の歳月を経て、フラ・

タパイルは8チームが参加した発表会から、世界のタヒチアンダンサーが集まる世界的コンクールに変貌を遂げようとしている。

フラ・タパイル
2017年11月22日～12月2日
※インターナショナル部門は11月29日～12月2日
お問合せ
<https://www.huratapairu.com>

ヘイヴァ以外にもタヒチアンダンスの発表の場が欲しい!という、タヒチアンダンサーたちの要望に応える形で2004年から始まった——それがフラ・タパイル。



TAHITI
FASHION
WEEK.

Alberto VIVIAN

モルディブに慣れてしまった頃にヴァカンスでタヒチに来て、タヒチに恋をしてしまいました。

-ファッション業界で働き始めた経緯と、タヒチに移住した経緯を教えてください。
両親を幸せにしたいとイタリアで建築を学んでいました。ただ私自身が幸せではありませんでした(笑)。販売員としてアルマーニやモスキーノなどで経験を積み、日本でも知られているフィオルッチでも働きました。その後はニューヨークに移り、製造拠点だったインドには何度も足を運びましたね。インドで仕事をしてモルディブで羽を休めるといのは当時の私の定番でした。モルディブに慣れてしまった頃にヴァカンスで来たのがタヒチ。タヒチに完全に恋をしてしまいました。

-移住後からファッションウィーク開催に至るまでの経緯を教えてください。
最初は何もしていませんでした。まさにドルチェ・ヴィータ(イタリア語で甘い生活)。家を購入し、フィオルッチの仕事が続けつつ、ドレスのデザインをしていました。友達がタヒチに来ることがあり、その時にタヒチで恒例となっているミスタヒチを観望しました。ミスコンとファッションショーは完全に別物。ミスコンは大衆的かつ民族的で、ファッションショーは芸術的かつ

独創的。そこで友人たちと協力してタヒチでのモデルコンクールの開催を決め、パリやニューヨークに拠点を構えるモデルエージェントとの提携を結びました。その後、友人と次のプロジェクトに関して話をしていたときに出了たのがタヒチファッションウィークです。さっそくタヒチファッションウィークの開催を決定し、商標登録を行いました。基礎から作り上げたかったので半年の準備期間を用意し、他の都市と違いタヒチには季節がないので夏コレクションの開催としました。ミランのエージェントと協力し、ファッションウィークの中でモデルオーディションもオーガナイズしています。

-タヒチファッションウィークの目的は？
タヒチを世界のスタンダードに押し上げることですね。世界の流れに反してタヒチではいつでもどこでもファッションショーをやっています。例えばチャンネルはコレクションの発表をパリで行っていますが、同じコレクションを他の都市で発表することはできません。タヒチにおけるブランドのコレクション発表を一極集中型にしていきたいと思っています。そうすることで職

人やクチュリエの仕事はもちろんのこと、グラフィック、テキスタイル、繊維、バッグ、洋服など全てに関わる雇用が創出されるわけです。太平洋の真ん中に位置する国々、島々のファッションは他とは一線を画しています。特にここ最近では世界的にもトロピカルなファッションが人気で、花冠をつけたモデルがランウェイを歩くことも珍しくありません。今こそ太平洋諸国のファッションを世界に発信すべきなのです。モード業界が経済に与える影響は極めて大きく、雑誌編集社、旅行代理店、航空会社との協力も可能です。特に観光業界における大きな影響が予想されます。タヒチの美容学校など多くの分野を巻き込めるのもファッションの強みですね。



-3度の開催で感じた難しさは？
予算編成です。1年目はとても厳しいものでした。ほとんどのスタッフにはボランティアとして働いてもらっていたのが現実です。ただ、ファッションウィークも順調に成長を遂げ、3年目には1年目からボランティアとして頑張ってくれているスタッフに報酬を払うことができ、スポンサーも付き、目標としていた経済を潤すという点に関しては第一歩を踏み出したと言えるでしょう。

-海外ジャーナリストからの注目度合いは？
フランス、アメリカ、イタリア、中国から関係者の来場がありました。観光局の協力や私自身のコンタクトも活用しました。ファッションウィークが観光にもたらす影響も大いにありますので、観光局には引き続き尽力していきたいです。

-昨年ではファッションデザイナーのアナ・スイ氏も来場したそうですね。
アナ・スイ氏はタヒチからインスピレーションを得たいということでファッションウィークに来場されましたし、ジャン＝ポール・ゴルチエ氏はタトゥーを参考にしたいと来場されました。他にもクロエやシャネルなど名立たる世界のブランドの方々もインスピレーションを求めてタヒチにいらっやいました。デザイナーたちはインスピレーションを得るために海外へと向かいます。日本人もインスピレーションにはかけていますし、コム・デ・ギャルソンのデザイナー・川久保玲氏が創る洋服はいわば芸術です。建築、新素材、新形状を発掘するためには海外渡航が必須です。ファッションに国境は無いのです。

-タヒチアンファッションセンスに関してはいかがですか？
花をはじめとした自然からのインスピレーションが中心です。問題はタヒ

チにおいて生地生産が無いことです。お店で買った生地で作ってもそれはクリエイションとは呼べません。70年代に各国であったように政府が中小企業支援を積極的に行ってくれば、タヒチでの生地生産・プリントも実現できるかもしれません。必ずしもタヒチで全工程が行わなければならないというルールはありませんし、タヒチからファッションを発信することが大事だと思います。

-来日経験について教えてください。
出張で何度か来日したことがあります。日本におけるクリエイターの発掘が私の役割でした。コム・デ・ギャルソン、ヨウジ・ヤマモトなどが対象でした。日本、とりわけ東京の方々にはファッションに対してとても寛容で、モード、グラフィズム、ミュージック、その全てから私自身も吸収することが非常に多い場所です。着物などの伝統衣装を見たかと思えば、超現代的なビルが建っている。そして振り返れば小さな古民家があるという世界でも類を見ない国ですね。

-日本の読者に向けてメッセージをお願いします。
日本からもデザイナーが来場してタヒチから情報を発信してくれると有難いです。現実的にタヒチはテキスタイルに関して脆弱です。しかし、ナチュラル素材を使ったファッションには定評があります。例えばタバなどは南太平洋独特の素材ですから、モデルにタバ素材の衣装を着せてランウェイを歩いてもらうのもいいですね。素材からインスピレーションを得て、タヒチのデザイナーの商材に興味を持ってもらえれば嬉しいですし、東京でタヒチのブランドや商材を目にする日が来ればこんなに嬉しいことはないですね。

Tahiti Fashion Weekとは？

仏領ポリネシアにて毎年6月に開催されるモードの新作発表会・販促展示会。アルベルト・ヴィヴィアンとローランス・ジュタンが中心となり、政府やスポンサーのバックアップを受けながら2014年より開催。クリエイター、デザイナー、クチュリエにとって貴重な新作発表の場となっている。ファッションウィークと言えはパリ、ミラノ、ニューヨーク、ロンドンなどが知られているが、南太平洋という新たな地でファッションウィークを開催することによって、ポリネシアンファッションをタヒチから世界に発信するとともに、現地の業界関係者にとっても販促の機会を与えることが狙い。ファッションウィークの最後を華々しく飾るのはモデルオーディション。タヒチから世界で活躍できるモデルを発掘することを目的にオーディションは開催され、勝者にはミラノまでの航空券とモデル事務所での撮影が約束されており、モデル業を夢見るタヒチアンにとってファッションウィークは大きな舞台となる。



Photo: TEIKIDEV / Model: ANAIS

タハア島出身の若手オーナーシェフ

Teaotearoa MAIARII



食べることはもちろん好きでしたが、それ以上に家族で食卓を囲みながら 時間を共有することが好きでしたね。

-料理業界での経験について教えてください。

これまでに料理学校に通った経験や料理の資格は何も持っていません。大学では化学と物理学を専攻していたのですがあまり面白くなくて、将来どうしようかと考えていたところでした。当時はフランスのトゥールーズで学業に励んでいたのですが、大学を卒業してからフランスで生活していくうえで仕事が必要だということで見つけた仕事は飲食だったのです。初日に職場に行くと「これが自分のやりたかったことだ」と感じました。それからは料理のこと以外は考えずにこれまで生活してきました。特に有名なレストランで修行を積んだ経験はありません。ただ、早い段階で「自分はタヒチでレストランを開業する」と決めていましたね。フランスにいる間にあらゆる業態の飲食店で働きました。

私はフランス領・ポリネシアのタハアで育ち、いわゆる「マオヒ」として生活していました。厳密にはマオヒとポリネシアは違うと思っています。マオヒというのは文化を理解し、その伝統を継承している人たちです。ポリネシアとはいわゆるポリネシアに住む人たちの総称だと思っています。

マオヒとして朝から釣りに出掛け、タロイモの栽培もしていました。日曜日には毎回のように親戚が集まって食事をしていました。食べることはもちろん好きでしたが、それ以上に家族で食卓を囲みながら時間を共有することが好きでしたね。楽しいことがあっても、悲しいことがあっても食事が私たち家族の絆を繋いでいたのです。でもそれに気付いたのはフランスに住むようになってからでした。誰でもそうだと思うのですが、故郷から離れたことが無ければ、全てが当たり前ですから特別なこととは感じないかも知れません。フランスに住むようになってから、タハアでのマオヒとしての生活がどれだけ自分にとって大切だったかに気付きましたね。この気付きは今の私の料理にも反映されていると思います。

-とても繊細な料理を作られますが小さい頃から味覚には自信がありましたか？

そんなことは無いですね。美味しいな、楽しいなと思いながら食べていましたよ(笑)。例えばUmeteでもタヒチの郷土料理ポワソングリュを提供していますが、仮に他店や家庭で作られているポワソングリュと全く同じ材料



カボチャのスープ〜カプチーノ仕立て〜。プレートにはカボチャの種のローストと泡立てられた生クリーム。テーブルの上で給仕がスープをプレートに注ぐと泡が浮き上がってくる。カボチャの種により香ばしさと食感が加えられた新食感スープ。



タヒチ産地鶏のローストとウルのニョッキ。胸肉は火加減が完璧でバサつくことなくしっとりとした仕上がり。ウルとは/パンの実とも呼ばれ、普段は焼きいものように火にかけ皮を剥がし豪快に食す、タヒチの食文化には欠かせない食材である。



Umete ウメテ Web: www.facebook.com/umete.restaurant/
パノラの生産でも知られるタハア島出身の若手シェフがオーナーシェフを務めるウメテ。「ウメテ」はタヒチ語で特別な食事を提供する際や儀式に使われる木製の器のことを意味する。ウメテではそれぞれのプレートに揃い踏みするマオヒの食材たちの晴れ姿を見ているような気分が味わえる。タヒチならではのフレンチに舌鼓を打ちたいグルメにはとっておきの隠れ家だ。

- ◆住所: Route de Teahupoo, Centre commercial Tauhere 98719 Taravao
- ◆TEL: +689 40 57 20 32
- ◆営業時間: ランチ/火・水・木・金・土・日 11h15-13h30
: ディナー/火・水・金・土 19h00-20h30
- ◆定休日: 月

-今後の目標を聞かせて下さい。

タヒチで料理人として居続けることです。多くの食材は輸入に頼っているのがタヒチの現状です。ただ私は可能な限り地産地消にこだわりたいと思っています。いちばん美味しいのは自生している食材です。日本では築地を筆頭に美味しい物が中央に集約されるシステムが確立されていますが、タヒチで最高の食材を見つけるのは一苦労です。

野菜にもこだわっていきたくと思っています。最近はタヒチにもビーガン(菜食主義)のレストランがオープンしましたが、あまり興味は持っていません。私は野菜であれば、肉や魚と肩を並べてメインを張るぐらい野菜に付加価値を与えてあげたいと思っています。タヒチにも素晴らしい食材があるわけですから、目を開いて、その食材と対峙することが大切なのです。だからこそ私は料理をするときに食材と向き合って、その食材が最高の状態でテーブルに並べられるように日々研究・研鑽を重ねています。

を使っても違うポワソングリュが出来ると思っています。この料理に関しては料理人になる前から研究を重ねていて、材料の良さを最大限に活かせるようになるまで少なくとも10年は掛かりました。好きな料理だったからこそ最高に美味しいポワソングリュを食べてみたかったです。寿司職人が魚の切り方や、シャリのグラム数までこだわるように日本の料理人にも食を最大限極めようとする人がいますよね。

-調理法のごこだわり、調味料の足し算・引き算などは学生時代に化学を専攻していた影響もありますか？

私はマオヒであり、ポリネシア人であり、地球上に住む人間です。私の料理(調理法や盛りつけなど)はフランス料理がベースになっています。ただその中にマオヒとしてのアイデンティティや、私自身が食べてインスピレーションを得たものを取り入れています。これからは日本にも中国にも行ってみたいと思っていますし、近くでもラトンガあたりに行ってみようと思っています。そこで出会った料理から得たものを私の料理に取り込みたいです。

General information on Tahiti

～タヒチを学ぼう!!～

タヒチのジェネラルインフォメーションを分かりやすくご紹介!
これで今日からあなたもタヒチ通の仲間入り♪

【TAHITI DATA】



- 正式名称/フランス領ポリネシア (FRENCH POLYNESIA)
- 首都/パペーテ (Papeete)
- 公用語/フランス語、タヒチ語
- 人口/約28万8000人 (2017年4月現在)
- 通貨単位/フレンチ・パシフィック・フラン (CFP)
- 国花/ティアレ・タヒチ

【タヒチとその島々】

正式名称はフランス領ポリネシア (FRENCH POLYNESIA)、一般的には「タヒチ」と表現されています。118の島々から成り、タヒチ島が属するソシエテ諸島をはじめ、マルケサス諸島、ツアモツ諸島、オーストラル諸島、ガンビエ諸島の5つの諸島群に分かれています。

【気候】

タヒチとその島々は亜熱帯海洋性気候に属し、年間の平均気温が27℃、海水温の平均が26℃という「常夏の楽園」です。南半球にあるタヒチは11月から3月にかけて真夏にあたり、南の島ならではの霽風と、咲き乱れる美しい南国の花々を楽しむことができます。

乾季となる4月～10月までは夜に野外に出ると肌寒いこともあるので、夕食などに出かける際には上着を1枚多く持っていった方が無難です!

【位置・時差】

日本(東京)から9,500km離れた南太平洋にあり、直行便で約11時間の距離にあります。時差は日本より19時間遅れで、日本時間からタヒチの現地時間を計算するには、「日本時間に5時間を足し、日付を1日遅らせる」と簡単。例えば、日本時間が月曜日の昼12時の場合、現地時間は日曜日の午後5時になります。

【国花】

フレンチポリネシアの国花はティアレ・タヒチです。通常6～8枚の花びらのティアレの中で8枚の花びらを持つティアレは幸運を運んでくれるという言い伝えがあります。



左耳にティアレ・タヒチをつけていると既婚者、右耳にかけていると独身者という意味なんです!



【言語】

公用語はフランス語とタヒチ語ですが、ホテルやレストラン、大きな土産物店などでは英語も通じます。免税店やダイビングショップ、高級リゾートなどには日本人、もしくは日本語を話せるスタッフがいたりすることもあります。

タヒチ語で「la orana / イアオラナ(こんにちは)」、「Maururu / マルル(ありがとう)」、「Manuia / マヌイヤ(乾杯)」、「Nana / ナナ(さよなら)」など知っておくと便利!

【水】

基本的に水道水は飲めますが、ランギロア島のような珊瑚の島の場合はミネラル・ウォーターがオススメです。どこでもタヒチ産のミネラル・ウォーターが手に入ります。

ミネラル・ウォーターでも、日本人が好まない「ガス入り」などもあるので、購入する際は要チェック!

【電圧とプラグ】

電圧は220V、60Hz。プラグタイプはAもしくはC。日本から電気製品を持っていく場合は、変圧器とCタイプのアダプターが必要となります。

220Vまで対応可能な製品の場合は、プラグさえ持っていけば変圧器は必要ありません!ほとんどのホテルレセプションでアダプターもレンタルできますが、数に限りがあるので注意!

【トイレ】

日本のように一般に開放されているトイレは少なく、パペーテ市内のショッピングモールのトイレは基本的にカギが閉まっているので、店の人にカギを借りなくてはなりません。

街中で誰でも利用できる公衆トイレはマルシェ、観光局横、郵便局横の公園内の3箇所がメインです!ティッシュもご持参されると便利!

【両替】

各銀行の支店、自動両替機で可能ですが、ほとんどの銀行で金額に関係なく両替手数料がかかります。各リゾートホテルでも両替ができますが、レートがあまりよくない代わりに手数料がかからないので、少額の両替はホテルがオススメです。

ほとんどの場所でクレジットカードが利用可能!ただし、日本のカードとタヒチの読み取り機械の相性が合わない場合もあるので、2枚～3枚ほど持っていたほうが良いでしょう。クレジットカードの種類としては、Visa、Master、Amexなどが主流です。

【チップ】

基本的にチップの習慣はありませんので不要です。その代わりに日本のお菓子を渡すと喜ばれます。

【ビジネスアワー】

以下は一般的な営業時間の目安。各お店によって多少時間が異なります。

■レストラン

月曜から土曜11:00～14:00、18:00～22:00。ほとんどのお店で、ランチタイム終了後はディナータイムまでクローズ。日曜や祝日、月曜が定休のお店も多い。

■ショップ

月曜から金曜、8:00前後～17:00前後。毎日営業しているお店も多く、日曜・祝日が定休のところもあるので注意。また、昼に2時間ほど休憩しているお店もあり。

■銀行

月曜から金曜8:00～15:30。土・日曜、祝日は休み。場所によってはもう少し遅くまで営業している銀行もあり。

月曜日が祝日の場合、木・金・土・日でお休みになる銀行もあつたりするので要注意!





編・集・後・記

今回で11号目になる「TAHITI × JAPON」。タヒチの美しい海、素晴らしい山、すべてを包んでくれる花の香。誰もが想像できる美しい島国であることは間違いありません。そんな中、15年前にタヒチに足を踏み入れ、タヒチアンと触れ合うことで、タヒチの一番の魅力は「人」とであると、心から感じる

ようになりました。タヒチの旅の楽しさは、タヒチアンの人柄に触れ、太陽、風、海を感じるかと。思います。

このTAHITI×JAPONを使って、登場する人物にぜひ会いに行ってください。きっと、素晴らしい笑顔で迎えてくれるかと思。います。タヒチアンダンスをはじめ、タヒチアン

ミュージックやVa'a (カヌー)など、ここ15年で様々な文化が日本で発信されるようになりました。この先、世界でも活躍するタヒチのアーティストが増えることで、タヒチの子供がそれに憧れ、さらなる夢を持ち続ける環境を皆さんと、一緒に作って行ければと思っています。

TAHITI × JAPON

タヒチと日本をつなぐフリーマガジン [タヒチ × ジャポン]

[vol.11] 平成29年6月5日発行

Publisher: 株式会社タヒチプロモーション

OFFICE: 神奈川県横浜市神奈川区沢渡3-1東興ビル2F

HP: <http://tahiti.co.jp>

TAHITI×JAPON vol.11 電子版:

<http://tahiti.co.jp/tahitixjapon/>

STAFF

Executive Producer

TORU OISHI

Producer

HIDEYUKI SAEKI

Art Director

HIROMU SHIOTA

Editor

JUNICHI ITO / MICHIO ETO / TAKUMI ONODERA

Design

HIROMU SHIOTA

Writer

TORU OISHI / RYUSUKE MURATA

Translator

RYUSUKE MURATA

協力

INTERCONTINENTAL

タヒチ オラ

オ・タヒチ・エ

テヴァ・イ・タイ

オブノフ農業高校

ROTUI

モーレア・ビーチカフェ

ラ・プランタシオン

YOTA TAHITI

フラ・タハイル

タヒチファッションウィーク

ウメテ

AVIS

定期郵送をご希望の企業・店舗・団体様

タヒチと日本をつなぐフリーペーパー「タヒチ×ジャポン」は、タヒチ(フランス領ポリネシア)の情報や、日本におけるタヒチ関連情報、イベント、スタジオ情報を掲載しております。定期郵送をご希望の企業・店舗・団体様は、下記までお問い合わせ下さい。なお、ご郵送は10部以上からとさせて頂いておりますので予めご了承ください。

株式会社タヒチプロモーション

TEL: 045-321-0693

URL: <http://tahiti.co.jp>

MAIL: info@tahiti.co.jp

●広告掲載に関するお問い合わせ

株式会社タヒチプロモーション

TEL: 045-321-0693

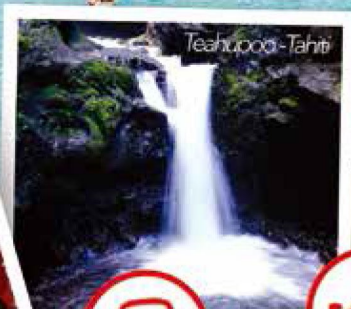
受付時間 / 10:00~20:00(土・日・祝・除く)

AVIS

Present

Tahiti

Moorea



Les PACKAGES Tahiti & Moorea

avec



タヒチ

- チョーボードベンチャーパッケージ / チョーボードの波をツアーボートから見学
- フルパッケージ / エクスカーション (Fenua Ahere) に参加し、車ではアクセスできない大自然を満喫

モーレア

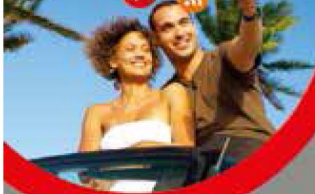
- デイツアーパッケージ / ツアーボートエクスカーションに参加しモツとブルーラグーンを満喫
- サンセットラヴァース / カップル向けに行われる17時-21時までのオプションツアー
船上での素敵な食事と現地バンドの演奏

各ツアーの料金、その他お問い合わせ

Reservations@avis pacificar.pf

NEW

AVIS CONNECTED OFFERS



-15%
DISCOUNT*

TAHITI : 40 54 10 10 MOOREA : 40 56 32 68 WWW.AVIS-TAHITI.COM

* On rental fees for B&C car group - Available All Year except June to November



FOLLOW US ON



FACEBOOK : AVISTAHITI



INSTAGRAM : AVISTAHITI



タヒチ原産14種類の香り
あなたはどの香りを選びますか？



ポリネシア人古来の知恵、モノイオイル

Monoï de Tahiti®

モノイ・ドゥ・タヒチ



太古の時代からポリネシアで、伝統的に使われているモノイオイル。
聖なるものを清めたり、タヒチアの日常生活では様々な用途に使われたりしています。
ティアレやココナッツなどタヒチを象徴する植物を成分とし、
ボディオイルとして、アロマとして、
ポリネシアの人々の身体と心を癒し、よみがえらせてくれます。

全14種類 ティアレ・ティパニエ・オーキッド・ココナッツ・バニラ・ローズタイナ・パッションフルーツ
グアバ・ジャズミン・パイヤ・グレープフルーツ・イランイラン・パンプー・バブルガム