

ここでみつけた! 弘前の中のフランス

フランスと関わりのある人たちを紹介していきます。

皆さんが見つけた、弘前にあるフランスに関わりあるものや人を教えて下さい。
メールアドレス: french@cc.hirosaki-u.ac.jp

魔法の袋を作る会社

ふくろてん (株)佐藤袋店



▲様々な絵柄のマーキングリンゴ

こちらの写真を見て下さい。リンゴの表面に鮮明な絵が描かれています。これはマーキングリンゴと言い、フランスと縁の深いものです。写真のリンゴは弘前で作られたものです。私たちは、このようなマーキングリンゴを作っている佐藤袋店にお話を伺いました。

いったいどのような方法でリンゴに絵を入れているかわかりますか? 実は、自然の力で描かれています。まずリンゴに袋をかぶせ、数か月後に袋を外します。次に、リンゴがまだ青い段階で特殊なシールを貼ります。収穫の時期にシールをはがせば、赤く色づいた絵入りリンゴが完成です。**「マーキングリンゴは人の手をかけずに自然が、また太陽そのものが作り出すアート。マーキングリンゴが『エネルギー』『環境』『自然と人との共生』など私たちが抱えている問題に対し、シンボリックな意味を持つのではないか」と佐藤さんは話してくださいました。**

佐藤さんはマーキングリンゴを通じて、フランスと毎年交流しています。フランスで18世紀後半に盛んだったマーキングリンゴは、第一次世界大戦を境にその文化が衰退していきました。この文化を復活させるために、モンルイユ市の園芸協会が佐藤さんに協力を求めたため、佐藤さんはマーキングリンゴを毎年フランスに送るようになりました。青く実るはずの青りんごも、袋をかぶせて赤く着色する栽培技術はフランスにはなく、フランスの人々にはとても驚かれるそうです。

弘前とフランス。異なる言語・文化ですが、弘前では身近な「リンゴ」でつながっていました。

URL: <http://www.sato-fukuroten.co.jp/>

(Paul 細川)

フランス色あふれるパン屋

ブーランジェリー インタ

代官町の通りに面し、フランス生まれのパンを扱う大正14年創業のブーランジェリーインタ。【ブーランジェリー / la boulangerie】とはフランス語でパン屋のことです。

店内にはたくさんの種類のパンが並び、飾り棚にはエッフェル塔のオブジェが置かれています。お店をそのまま小さくしたようなミニチュアは手作りされたもので、フランスのパン屋にもよく置いてあるそうです。

そもそも「なぜフランス発祥のパンを多く扱うようになったのか」を尋ねると、イタリア、ドイツ、フランスといったヨーロッパの国々に行った中で、「**フランスのパンが一番だったから**」だそうです。フランスのパンは基礎がしっかりしています。日本のパンは見た目が華やかで綺麗にできているものが多いのに対し、フランスのパンはバゲットに見られるように外見が素朴です。しかし、「パンそのものの味はフランスには敵わない」とか。石田さんは昔、東京で修業していましたが、東京にあるパンもフランスの味に近いものが多かったそうです。

お店にはフランスのパンに忠実なものだけでなく、日本人にも受け入れられやすいようにアレンジしたパンも並んでいます。フランスでは固めのパンが主流ですが、日本で主に食べられているのは柔らかいパンということもあり、お客さんや石田さん自身が食べたいと思うようなものを置くようにしているとのこと。

フランス色を取り入れながらも、食べる人のことを考えて、口に合うように受け入れやすくしていくというのは大切な考え方だと思いました。

(Chantal 白根)



▲お店のミニチュア



フランス語のパンの名前と、その由来を調べました。



クイニーアマン / kouign amann



フランス・ブルターニュ地方の伝統的なお菓子。クイニーアマンとはブルターニュ地方の言葉であり、クイニーはお菓子、アマンはバターという意味。ブルターニュ地方は乳製品の名産地でもあって、クイニーアマンにはたくさんバターが使われている。また甘味だけでなく塩味があるのが特徴である。

クロワッサン / croissant



フランス語で三日月という意味。マリアアントワネットがオーストリアからフランスへ嫁ぐ際に持ち込まれ、現在の形になったのは1920年ごろと言われている。フランスでは三日月型と菱形があり、前者にはマーガリン、後者にはバターが練りこまれている。

パン・オ・ショコラ / pain au chocolat



あえて和訳するなら、チョコの入ったパン。実はフランスでは地域によって異なる呼び方があり、パン・オ・ショコラは主に北フランスでの呼称。ボルドー地方周辺の南フランスでは「ショコラティエヌ」と呼ばれている。フランスでは、朝食の定番として愛されている。

ファールブトン / far breton



フランス・ブルターニュ地方の伝統的なお菓子。ファールはお粥、ブルトンはブルターニュ地方という意味。もとは牛乳と小麦粉を煮た粥でつくったシンプルな料理だったが、次第に生クリームや卵も使われるようになっていった。プルーンやブルーベリーのようなフルーツを入れるなど、各家庭でのアレンジも豊富。