



ラ ガゼットドゥ ブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Janvier 2018

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 版

太古の昔から清麗潔白の象徴だった白いエルミン(冬毛のオコジョ)の黒い尻尾を、ブルターニュ公園最後の公女アンス・ド・ブルターニュがブルターニュの紋章にしました。

季節のおすすめガレット

Crabe, œuf miroir, fromage, confit d'oignons au cidre, crème fraîche d'Hokkaido au curry

ズワイガニ、目玉焼き風タマゴ、チーズ、オニオンのシードルコンフィ、カレー風味の北海道産生クリーム

Galette Roscoff

ガレット ロスコフ



■本紙ガゼットのバックナンバーは当社HPでもご覧頂けます。http://www.le-bretagne.com/j/gazette/

【ブレッツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブレッツ)では、カフェより多い「クレプリー」に人々は集います。ブルターニュの伝統料理「ガレット」をメインに、前菜からデザートまでフルコースでお楽しみいただけます。

✦ ブルターニュ ～フランスの食料庫～



©crtb_SCHEINKMANN-Xavier

ブルターニュは「フランスの食料庫」、フランスの食卓を支えています。フランス一漁業が盛んで、3000km近い海岸線には港が220あり、フランスの漁獲量の50%近くを占めています。

オマールエビやイセエビ、ズズキにアンコウ、サバ、エビ、アワビなど海の幸の宝庫で、港町カンカルは牡蠣の養殖で知られ、ロスコフの港はカニの水揚げ量がフランス第1位、ベルイル近海ではイワシ漁とイワシの缶詰も大変有名です。サンブリュー湾に面したエルキー、サンケポルトリュー、ロギヴィーの3つの港だけで年間6500トン以上の帆立貝が水揚げされ、なんとフランス

全体の半分を占めています。フランス人が最も好む海産物はムール貝ですが、有名なモンサンミッシェル湾産のもので、フランス原産地統制呼称AOCを得ています。ここだけで年間生産量は1万トンを超え、フランス全体の5分の1にあたります。そして海つながりでは、人工的な熱処理を行わず、塩田で風と太陽の力でゆっくりと海水を蒸発させて作る、ゲランドの塩も忘れてはいけません。

陸の幸ももちろん、農業・畜産業の生産量はフランス第2位となっています。乳牛の飼育が多く、そこから牛乳やバターなどの乳製品も多く生産しています。養鶏業も盛んで、卵は年間500万個が出荷され、鶏、七面鳥、ほろほろ鳥、カモなどを育てています。何と言っても養豚業で、こちらもフランスで一番の生産量を誇っています。また食通の間でもはやされているのは、モンサンミッシェル湾で育ったプレサレの羊(AOC認定)。干潟の塩性湿地で塩を含む草を食んで育った羊です。

北側の海岸線を横切る一帯は黄金帯と呼ばれ、野菜栽培に大変適しています。メキシコ湾流が流れ込むため冬も穏やかな気候に恵まれ、霜もあまり降りません。小麦、トウモロコシ、ジャガイモ、カリフラワー、トマト、ポワローネギなどが栽培されており、特にアーティチョークはフランスの4分の3(!)の生産量を誇っています。ご当地野菜ココ・ドゥ・パンボルという白いんげん豆は、1998年に生の野菜としては初めてAOCを取得し、毎年6000から8000トンを取穫しています。ロスコフのご当地野菜はバラ色の玉ねぎで、こちらもAOC認定取得。ブルガステルのイチゴや、シードルのりんご栽培などはもはやブルターニュの代名詞と書いてもいいでしょう。



©crtb_BERTHIER-Emmanuel



©crtb_SCHULTE-KELLINGHAUS Martin

✦ モンダレの日の出 Bloavezh mat ! (ブルトン語で「新年おめでとございます!」)



©ADDES

アルモリック自然公園にあるモンダレは、フィニステール県を二分する山々です。海拔385mという低い山ですが、貴重な生態系が残り、伝説も数多く語り継がれているブルターニュの聖地ともいえる場所。このモンダレから日の出を見に登るツアーがあります。地平線から昇る太陽の眩しい光は神々しく、モンダレの山々に住むという妖精たちを垣間見ることができるかもしれませんね。ツアーは毎年2月ごろから。

涌井ソムリエの おすすめシードル



ルブルターニュ神楽坂店の程近く、趣きある石畳の小道「芸者新道」の中腹に佇む日本家屋「バー アシードル レストラン」。

(http://www.le-bretagne.com/j/bar/)

この日本発のシードルバーでは、長年帝国ホテルでシェフソムリエを務め、シードルのスペシャリストとして数多くの講演等活躍中の涌井稔が皆様のこ来店をお待ちしています。



Val de Rance Brut ヴァルドランス ブリュット

ブルターニュ産のりんご40種類以上がブレンドされた、深い味わいと香りの正統派シードルです。

果実味を残しつつもドライでさわやかな喉越しで料理を選びません。ブルターニュの名物料理「トリアド」との愛称も抜群です。シードル初心者の方にもきっと気に入ってもらえると思いますのでまずはお試しください。



☐ 塩バターキャラメルジャム

ブルターニュ特産の塩バターキャラメルを柔らかいクリームに仕上げました。

ゲランドの塩を贅沢に使い、軽い口当たりでありながら深い味わいが楽しめます。パンやバニラアイス、焼きりんごやカッターチーズなどにかけお召上がりください。お求めは表参道レブスリーまたは神楽坂ブティックにて。

http://www.le-bretagne.com/j/creperies/

