



## 工房見学その1

最初に訪れたのは、デュポンさんが経営している醸造所。ここでは、生産品の80%を海外に輸出するグローバルな展開をしています。

まず、案内されたのは、りんご畑。▶  
シードル用のりんごは酸味が多く、小ぶりで硬いとのこと。

## シードルの生産地

ブーヴロンは、ノルマンディー地方のカルヴァドス県に属しており、りんご栽培が盛んで、シードル、カルヴァドス、ポモーの生産地です。

二日目に、私たちはボサールさんとブーヴロン前村長のカファールさんにシードルを含むりんご酒やシードル街道、「美しい村」としての環境保持などについて取材。その後、2つのシードル工房を見学しました。



## 2種類のシードル用りんごの木の仕立て方



◀高木作り (hautes tiges) :  
伝統的な仕立て。十分な太陽光が当たるよう、木と木の間隔が10メートルほど離れている。牛が放牧され、下草を食むため、草の丈が均等になり、りんごを落として収穫する方法によって程よいクッションになる。(写真:ボサール氏提供)



◀低木作り (basses tiges) :  
背の低い木を用いたワイ化栽培。木の間隔が狭く、面積当たりの収量、管理、収穫に利点があるが、家畜は畑に入ることができないため、草刈り作業が必要。(写真:ボサール氏提供)

## シードルができるまで!



①収穫…人の手や機械を使って、木をゆすり、地面に落としたりりんごを拾い集める。(写真:ボサール氏提供)



④圧搾…熟成したりんごは工場に運ばれ、圧搾機でつぶされる。



②熟成…収穫したりんごは、コンテナに入れて、風通しの良い場所で熟成させる。(写真:ボサール氏提供)



⑤発酵…圧縮したしぼり汁はタンクへ。数日経つと、固形分が上部に集まり、その下には澄んだ液体が現れる。この澄んだ部分だけを取り出して別のタンクに移し、自然発酵。香りを守るため、発酵は低温(10℃前後)で行われ、最低6週間は発酵させ、瓶詰される。

⑥熟成…瓶詰後も酒蔵で最低6週間は熟成。



▲カルヴァドスの蒸留所も見学。カルヴァドスはコニャックの製法で使われる蒸留窯と同じものを使用。シードルを2回蒸留して作られる。(写真左)他にも、雪の降らないノルマンディーで氷結シードルを人工的に作る機械の説明を受ける。(写真右)



▲見学後、デュポン醸造所のシードルとノルマンディー特産のフロマージュ(ボン・レヴェック、カマンベール)のマリアージュを体験。

## 工房見学その2

次に、セニエさんという醸造農家を紹介していただきました。りんご酒に特化し、大規模に生産しているデュポンさんの蔵とは対照的なセニエさんの工房。多くのコンクールで受賞したそうで、たくさんのトロフィーが飾られています。セニエさんもデュポンさんも規模は違えど、良いものを作るというこだわりは同じでした。



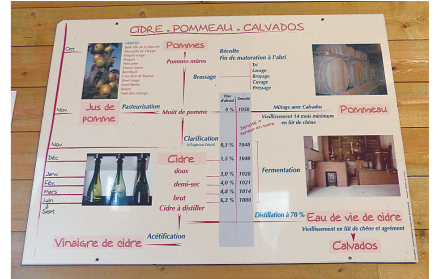
▲セニエさんの農園では、シードル、カルヴァドスだけでなく、りんご酢やフロマージュも作っている。



▲伝統的な高木作りの畑で、牛が放牧されている。牛がりんごの樹皮を食べないように、幹にはプロテクターが巻かれています。



▲カルヴァドスを入れて木の香りを移すためのオーク樽について説明して下さるセニエさん。



▲セニエさんのところにあった説明図。どの段階で、シードル、カルヴァドス、ポモーができるかわかりやすく説明されている。ポモー(Pommeau)は、ノルマンディー特産のりんごから作られた食前酒のこと。

## りんごのお酒のAOP製品



▲AOPの表記



▲フロマージュのAOP製品

AOPは、フランスの農業製品、ワイン、チーズ、バターなどに対して与えられていたAOC認証のEU版で、製造過程及び最終的な品質評価において特定の条件を満たしたものにのみ付与される品質保証のこと。これがついているものは、非常に質が高いことを示しています。

ノルマンディー地方には、4種類のりんごのお酒のAOP製品があります。

## ブーヴロンでの取材を通じて

そもそもシードルづくりに使われているりんごは、青森の生食用りんごとは品種が異なることから、それぞれ味も異なるのが当然であることに改めて気づき、「フランスのシードル」、「弘前のシードル」と割り切って考えるべきなのだと思います。

こうした事実と、ボサールさんたちが工夫している観光推進の動きから、今後、弘前とブーヴロンは「シードルの技術協定」というよりも「観光交流」という点で、かかわり合ったほうがよいのではないかと個人的に考えました。弘前はブーヴロンを、ブーヴロンは弘前を発信することで、より密接な関係を築くことが重要なことだと思います。



## ボルドーで一期一会

弘前市の魅力を学生視点で伝える今回のプロジェクト。展示発表を行う会場が未定のままボルドーに到着し、初めてのプロジェクトに苦戦する私たちに親切に協力してくれたのが、「日本館/Maison du Japon」(ボルドーの日本文化発信の拠点で、日本の雑貨・工芸品をあつかうブティック)と「カフェ・ジャポネ/Café Japonais」の方々でした。

特に日本館のオーナーの進藤さんからは、興味深いお話を聞くことができました。進藤さんはアキテーヌ地方日本人会の会長もされています。

## ボルドーの人々の気質と生活

フランス人は、討論が非常に好きで相手の意見に耳を傾けず、お互い同時に話しかけるのだとか。ボルドーの人も例外ではなく、加えて保守的態度をとり、新しいものはすぐには受け入れない傾向が強いとのこと。「外部の人間がボルドーで商売を起し、結果をある程度出せたら、それはすごいこと」と進藤さんは話してくれました。

生活リズムは都会と比較するとゆったり。ほとんどのボルドーの人は、家族で過ごす時間を大切にしているとのこと。