

# ここでみつけた！弘前の中にあるフランス

フランスと関わりのあるお店や人物を紹介していきます。

## レストラン セーブル



- 住所…弘前市松森町73 ●電話…0172-36-6614
- 営業時間…10:30～22:00(L.O. 21:30)
- 定休日…なし

レトロな雰囲気が漂う創業48年の店「レストラン・セーブル」。セーブル焼きに囲まれて食事ができる?がきっかけで、店長の高谷東一さんに話を伺いました。

### たくさんの陶磁器。その正体は…?

この店の最大の特徴はなんといっても店内にズラリと並べられた陶磁器。その数は75点にも上り、どれも豊かな色彩を駆使した美しい装飾が特徴です。高谷さんにこれほどたくさんの陶磁器がある理由を尋ねると、先代オーナーの趣味でした。店内の雰囲気は、歴史を感じられる空間になっていて、座席は94席でお座敷やテーブル席があり、我々が訪れた際も店内にはくつろいで談笑されるお客様が多く見受けられました。

### 最高の食事を届ける

レストラン・セーブルはファミリーレストランの中でも豊富な品数を誇っていて、和洋中のジャンルを合わせ120品以上も取り揃えています。

チェーン店が増えるなか、手作りにこだわっている上、食材も青森県産や国産のものを使用しているため、味わいの深い料理を楽しむことができます。店長イチオシのメニューは一番人気の『ナポリタン』であり、昔ながらの味が食欲をそそる、ここでしか食べられない絶品の味がここにあります。

**【店名の由来】**「セーブル」とはパリ郊外の国立製造所で生産されるセーブル焼の窯元の名称のことで、店名もそこに由来するそうです。セーブル焼きの歴史は、1738年、パリ東部のヴァンセンヌ城内にオリド・フルヴィ公が、日本の古伊万里などの写しに定評のあったシャンティイ窯のデュボワ兄弟を従えて工房を開設したのが始まりです。1756年、ポンパドール夫人の進言によりヴァンセンヌはセーブルへ移転。「王立セーブル製陶所」は、夫人が居住するベルヴュー城に隣接して誕生したものです。

(人文社会学部2年 對馬伊織・相原寿貴)

## SHE/SHOCK/CHEESE



- 住所…弘前市土手町49-1 中三百貨店エントランス前
- 電話…090-9426-9671
- 営業時間…10:00～15:00 ●定休日…土曜日・日曜日

### 三つの美味しさ

「舌先で感じる美味しさ、目で見て感じる美味しさ、そして耳でストーリーを聞き思い浮かぶ美味しさ、それが他にはないフロマージュ(フランス語でチーズ)の醍醐味である」と店主の相澤隆司さんは語ります。フランス・ノルマンディー地方には「ヌーシャテル」というハート型のホワイトチーズがあります。このチーズが生まれたのにも、ある一つの恋物語が絡んでいるのです。百年戦争の折に、あるフランス人の少女が敵国のイングランド兵士に思いを寄せ、ハート型のチーズを贈ったそうです。このエピソード一つでただのハート型のチーズという見方が一変し、意味を持つ美味しさをも感じさせます。

フランスチーズはたった一つで、三つの美味しさを感じられる極上のチーズなのです。

### チーズをもっと「カジュアル」に

フランスでは、チーズというものは極めて重要な食べ物と言えるで

しょう。私達日本人にとって身近に感じられるもので例えたとお漬物のようなポジション。メインと一緒に食べてもよし、食後のおつまみとしてお酒に合わせて食べるのもよし、さらに、漬物には漬け方というものがあるように、チーズにもその地域の特性と熟成法があります。フランス人にとってチーズは古くからずっと人々の間で親しまれ、どんな時でも欠かせず食べられてきたものなのです。

そんなチーズはワインとの組み合わせが王道。しかし案外、日本酒やコーヒー、そして弘前のシードルなど、何にでも合わせられるチーズ。皆さんにもっと「カジュアル」にチーズを食べて欲しいと相澤さんは言います。いつも飲むビールを片手に相澤さんセレクトチーズを楽しむ時間を作ってみてはいかがでしょうか?

**【店名の由来】**「SHE/SHOCK/CHEESE」は試食チーズのダジャレから生まれた、ユーモア溢れる名前です。

(人文社会学部2年 後藤乃愛・齋藤莉帆)

## プチ・フルール・ココ

Petit fleur COCO



- 住所…弘前市駅前町9-20 ヒロロ1階 ●電話…080-5575-8755
- 営業時間…10:00～20:00
- 定休日…なし

### 花の魅力を弘前へ

「プチ・フルール・ココ」はナチュラルでフランスのマルシェのような雰囲気の店内が魅力的です。自身の感性を大切にしている店主の山本教子さんは、豊かな発想を活かして店内の配置を工夫するだけでなく、鉢植え用の箱や籠などを手作りしています。鉢植え用の箱は弘前のりんごの箱を活用したもので、他の花店では意識しないような細部にまで地域の特徴を活かしています。また、他にはないような珍しい花を取り入れることにより、年齢や性別に関係なく気軽に立ち寄ることが出来る花店として、老若男女問わず地域の人に親しまれています。

### 人を笑顔にする花を

山本さんは幼少期から花に囲まれた生活をしていて、フラワーアレンジメントを習い、ひまわりや菊などの植物も自ら生産していました。山本さんは元々花店に勤務していましたが、自分の店を持つことを

提案されたことがきっかけで花店の立ち上げを決めました。花店を始めてから、お客様の声をすぐに聞けることや、花を購入したお客様の嬉しそうな顔を直接見られることにやりがいを感じているそうです。今後は花を育てることが苦手、すぐに枯らしてしまうというお客様に花の手入れ方法を伝えていきたい、昔から興味を持っていたフランスを訪れてみたいと仰っていました。

**【店名の由来】**「プチ・フルール」はフランス語で「小さな花たち」という意味で、山本さんの様々な花に囲まれて仕事をしたいという願いが込められています。フランス語では正しくは「petites fleurs(プチット・フルール)」ですが、表記を変えて親しみやすい名前にしています。「ココ」は店名を覚えてもらいやすいように、優しい雰囲気の店名にして誰でも入店しやすいように意識したとのこと。

(人文社会学部2年 鎌田美玖・横山由衣)

## 日本で弘前だけ!? 幻のりんご『カルヴィル・ブラン』

カルヴィル・ブランとはフランスの品種で、国内ではほとんど出回らない珍しいりんごです。そんな幻のりんごの木が、なんと国内で一本だけ、弘前大学藤崎農場にあるという情報が! 幻のりんごの情報を迫るべく、弘前大学農学生命科学部助教の林田大志さんにお話を伺ってきました。

### なぜ弘前に一本だけ残っているの?

日本ではりんごの生食での消費が多いため、カルヴィルのような品種は需要がなく普及しませんでした。そんな中、藤崎農場に研究のため残されていたものが、現在まで50年以上もそのままになっていたのです。



### なぜ今注目?

弘前のカルヴィルは存在が知られておらず、今まで未活用でした。酸味や渋みが強く生食には向きませんが、香りが強く煮崩れしにくいので、タルト・タタンなどの菓子によく使われます。2016年、

その存在を聞きつけ、活用したい!と注目したのが、フランス菓子

文化研究家の三久保美加さんです。同年に、カルヴィルを使用した菓子作りにも乗り出し、関係者から大好評だったそうです。

### 今後どうなっていくの?

期待が高まるカルヴィルですが、生食の需要がないため農家の方も生産に踏み込めず、一般販売はまだ難しいようです。しかしその一方で洋菓子店からの需要は見込み、市場拡大の可能性は十分にあります。カルヴィルの生産を現実的なものにするために、一般人への広報、洋菓子店と農家の連携などによって、カルヴィルを広めていきたい、と林田さんはおっしゃっていました。

現在はなかなかお目にかかる機会がないカルヴィル・ブランですが、それらがもっと世間に広まり注目されるようになれば、私たちが日常的に幻のりんごを食べられる日が来るかもしれませんね。

(人文社会学部2年 佐藤瑞起・竹田聖 写真提供:三久保美加、林田大志)

\*情報は取材時点のものであり、情報の正確性を保証するものではありません。最新の情報は直接店舗へお問い合わせください。

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@hirosaki-u.ac.jp】