

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。

レストラン山崎



- 住所…弘前市親方町41 ●電話…0172-38-5515
- 営業時間…11:30~14:00(L.O.)17:30~20:30(L.O.)
- 定休日…月曜日

フランスで得た料理のこだわりとは？

親方町にあるフランス料理店「レストラン山崎」。オーナーシェフ山崎隆さんは、地方の特産品を使った名物料理があることが、地方レストランの存在意義であると話します。これは、山崎さんが34歳の時に働いていたロワイエット(リヨンLyonの郊外)にあるレストランのシェフのジェラルド・アントナン氏の思いを受け継いだものであります。また、フランス料理を通して、青森県の農産物を広めていきたいと山崎さんは考えています。レストランの名物「りんごの冷製スープ」は、木村秋則さんが作った青森県産の無農薬栽培のりんごを使ったものです。このメニューは、りんごそのものの味を最も感じてもらえるように何度も改良を重ね完成されたものです。りんごの爽やかな酸味と甘みを口いっぱいに感じる事ができる一品です。

地域との根強い繋がり

地元産の新鮮な食材を生かしたい、地域の方との関わりを大切にしたいという思いから、山崎さんは様々な取り組みを積極的にされてきました。その

一つが「夢のディナー」です。これは、地元で自然栽培された農作物を用いて料理し、多くの方にその美味しさを伝えるものです。栽培過程では、障がいのある方も一緒に農作業をしています。これは、その方々の生きがいにも繋がっていると山崎さんは言います。また、様々なジャンルの料理が楽しめる「弘前バル街」をフランス料理研究会の仲間と共に主催されています。

山崎さんの経験

山崎さんがフランス料理に目覚めたのは、洋食屋で働いていた当時に会った一冊の『エスコフィエ』というフランス料理本でした。この出会いを機に、一度東京で修行を積み、本場の味を学ぶため何度もフランスへ。武者修行の日々を送られたそうです。フランスでは、言語の壁を目の当たりにし、大変苦労なさったとも仰っていました。料理人になるという熱い思いで数々の苦難を乗り越えてきたという山崎さんからは、ひとかたならぬ芯の強さを感じました。

(2年 松澤乃絵・伊藤ももこ・浅野菫)

古民家 sudatsu



- 住所…弘前市小栗山小松沢137 ●電話…0172-78-1207
- 営業時間…10:00~15:00 土日祝10:00~17:00
- 定休日…毎週水曜日

さまざまな意味が込められた「sudatsu」

弘前市・小栗山で雑貨・アンティーク・古家具などを扱う「古民家 sudatsu」。「sudatsu(すだつ)」には、「モノや情報が集立つ場所」という意味が込められています。また、この店のオーナーである石川悟さんは秋田や福島への移住経験を経て弘前に戻り、本業として起業支援もされています。そこから、起業家の方々が支援を経てこれからの社会へ巣立ってほしいという思いも含まれています。

コンセプトは『「なんか良い」モノと空間を』

暖簾をくぐるとすぐに日本の伝統的な「上がり框(かまち)」があり、ここで靴を脱いで入店します。この店の大きな特徴は、「古民家の活用」です。昔ながらの畳が残る和室を貸し出すレンタルスペースサービスも行っています。床板は、解体された近くの小屋の板を石川さんが時間をかけて磨いたもので質感がとても味わい深いです。また、照明は影が得意な「エジソン電球」を使用して商品の魅力を際立たせ、やわらかい雰囲気を作り上げています。そしてこの店のどこか懐かしく新鮮さも感じる商品は主にヨーロッパから取り寄せたものです。このような

たくさんの魅力の相乗効果で、唯一無二の空間が生まれています。

なかなかお目に掛かれない商品も！

たくさんの趣深い商品の中には、妻の孝子さんが手作りしたごん刺しがデザインされたものも数多く販売されています。そして、ヨーロッパから取り寄せた商品の中には、フランスの「フェーブ(Fève)」と呼ばれる大きさ2.5センチほどの小さな陶器の置物があります。フェーブとは、もともとはフランス語で「そらまめ」を意味し、「ガレット・デ・ロワ(Galette des rois)」というパイの中に入れて入るものです。ガレット・デ・ロワは、キリストが神の子としておおよけに世に現れたことを記念する公現祭という祝日に食べられます。数人のうち、あらかじめフェーブが埋め込まれたガレットを引き当てた人はその日の王様(ロワ rois)になります。これは、フランスでは欠かせない年明けの伝統行事になっています。皆さんも一度、「古民家 sudatsu」で貴重な本場フランスの文化に触れてみてはいかがでしょうか？

(2年 工藤七瑠・中村遥菜・原田薫櫻)

CUISINE & DRINKS HYPE



- 住所…弘前市土手町181-9 ●電話…0172-40-0139
- 営業時間…11:30~15:00(L.O.14:00)18:00~22:00(L.O.21:00)
- 定休日…月曜日

カジュアルなフレンチをより多くの人に

「HYPE」は、2019年5月末にリニューアルオープンしたフレンチレストランです。店長の成田有人さんは、幼少期に家庭で母や姉が料理する様子に刺激を受け、小学生の頃、既に料理人となる決意をしました。その後、「自由な料理」であるフランス料理に魅了され、高校卒業後、東京の専門学校でフランス料理を学んだ後、料理人を務めています。

趣味が料理で仕事も料理。理想を実現した成田さんは、料理人は「六感を全て使う」職業だと言います。また、「すぐに評価される」職業であるとも言います。例えば、画家であれば死後に作品が高く評価されることがありますが、料理人の場合、料理を提供すると即座に評価が下されます。それは怖くもあるが幸せなこと。よりよい評価をもらうために六感を繊細に駆使する必要があると考えているそうです。

成田さんは、フランス料理の敷居を低くすることを目標としています。フランス料理というと敷居が高く、特に若年層からとつきにくい印象をもたれがちだが、最近ではカジュアルなフレンチが主流になっていると言います。

ここ弘前で「カジュアル・フレンチ」を浸透させたいと、成田さんは熱く語ってくれました。

ナチュラルをモットーに

店に入ると自然が感じられる空間があり、一瞬で虜になってまた行きたくなる店でした。店内にはお洒落な植物を置いていて、料理やワインには、新鮮で無農薬のものを使用しています。最もナチュラルに感じた部分は、成田さんと店員さん達自身が楽しんで働いているところです。基本的に成田さんが料理を作り、店員さんが運びます。店員さん曰く、料理をテーブルまでお届けすることが「最後のスパイス」になっているとか。この雰囲気が、店全体に、そしてお客さんに伝わって、居心地の良い空間を作っています。そんな雰囲気の中で食べられるからこそ、カジュアル・フレンチの「自由さ」が生かされます。フレンチに和の食材を使うことがあり、文化の垣根がないところが魅力的です。あなたもこの一体感をぜひ味わってみませんか。

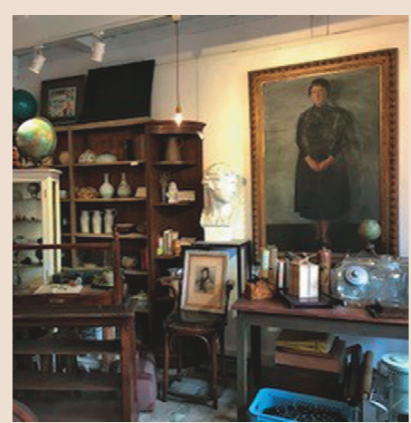
(2年 田村航真・珍田洸希)



弘前の Antique & Brocante

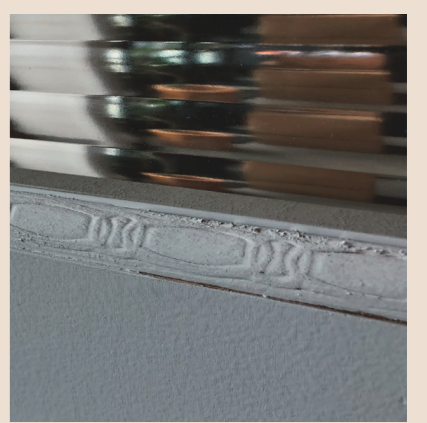
アンティーク“Antique”やプロカント“Brocante”といったフランス語をご存じでしょうか。日本語ではアンティークを骨董品、プロカントを古道具と訳します。フランスをはじめとする欧州諸国には「物を愛し、長く大切に使う」という文化が根付いています。フランス・ボルドー市には100店もの出店があるプロカント市が開催されるほどです。このステキな文化を弘前市内の古家具・古道具店からも垣間見ることができました。

代官町にある「Athique&cafe ROTTO」は、1階がアンティーク、2階がカフェになっています。ゆったりとした雰囲気のカフェにある家具も、全て古家具を使用しているとのこと。カフェの営業は週末。古家具に包まれた店内は、思わず長居してしまう癒しの時間を味わえます。



百石町にオープンした北欧家具店「PPP」でフランスの傘立てを発見。店主の石田学さんのお話では「正確な年はわからないが、1960年代以降のもの」とのことでした。空き家となってからも大切にされてきた旧杉山醫院を活用。そこにも、弘前における「物を愛し、長く大切に使う」歴史をうかがうことができます。

市街地から離れ、緑に囲まれた小沢山崎にある「RandBEAN」では、古家具と工房で作られた新しい家具が並びます。店主の佐藤孝充さんは家具職人の視点からフランスアンティークに見られる彫刻の特徴を教えてくださいました。細部にこそ古家具の落ち着いた魅力が宿っているのかも知れません。



弘前市、特に代官町近辺には「Athique&cafe ROTTO」や「greenfurniture」、店内に古家具を置くカフェ「LA SAISON」、中土手の「古家具ミヤマコ」があります。取材を通して、新しい弘前の姿が見えてきました。私たちは見方を変えるだけで、身近なフランスに気づくことができます。

(2年 鎌田翔至・増田空)

*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ください。

【メールアドレス: french@hirosaki-u.ac.jp】