

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。

パティスリー ル・ブルジョン Patisserie le bourgeon



- 住所…弘前市土手町77-1 ●電話…0172-55-8575
- 営業時間…10:00～19:00 ●定休日…水曜日(祝日の場合は翌日)
- URL…<https://www.facebook.com/Le-bourgeon-1190458584297889/>

土手町にお店を構える本格的なフランス伝統菓子のお店「パティスリー ル・ブルジョン」。フランスの街角を思わせるような、おもわず入くなる素敵なお店で、店内も暖かい雰囲気です。店名の【ル・ブルジョン/le bourgeon】はフランス語で芽という意味がありますが、これはシェフである下山さんのお子さんのお名前にちなんで付けられたそうです。

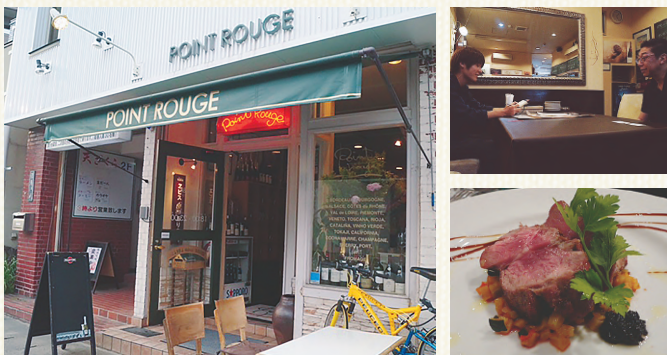
下山さんは弘前出身の方で、元々土木関係の仕事をされていたのですが、フランス菓子のおいしさに魅かれてフランスに渡り、2年間の修行で本場の味を学ばれました。帰国後は東京のフランス菓子の名店で計10年間修業を積みました。お店には修業時代の写真や南フランスの写真が飾ってありました。

店内には焼き菓子やケーキ、パン、チョコレートなどたくさんのフランス菓子が並んでいます。どのお菓子も本格的でとてもおいしいのですが、特におすすめなのが「ガトーピレネー」です。このお菓子はピレネー山脈をイメージしたフランスの伝統菓子で、バームクーヘン

の原型と言われています。実際に食べてみましたが、レモンの風味が香る素朴な味わいで、焼き加減も絶妙でした。一本一本丁寧に焼き上げているため、大きなサイズのガトーピレネーは3日前までの予約販売のみとなっています。このお店でしか買えないフランス菓子にぴったりなオリジナルブレンドティーもあり、こちらもおすすめです。また、今はアイスクリーム、シャーベットも販売しています。チョコレートは寒い時期に販売していて、どの季節もおいしいフランス菓子を楽しむことができます。

ル・ブルジョンでは素材にもこだわっていて、みんなが安心して食べられる安全な食材を厳選しているそうです。お菓子もショートニング、マーガリン不使用で作っていると聞き、下山さんのこだわりが強く感じられました。店に並ぶお菓子にはフランス菓子のおいしさを伝えたい、みんなにおいしく食べてほしい、という思いがぎゅっと詰まっていて、その暖かい気持ちが詰まったお菓子が弘前とフランスをしっかりとつなげていました。(人文学部2年 工藤夢乃)

ポワン・ルージュ Point Rouge



- 住所…弘前市新鍛冶町23 ●電話…0172-35-3564
- 営業時間…18:00～23:00(L.O. 22:30) ●定休日…日曜日
- URL…<http://www.infoaomori.ne.jp/~proso/>

「目印として、地図に赤いピンをつけるけれど、そのように“印をつけるようになる気になるお店”になるように「Point Rouge(フランス語。日本語に直訳すると「赤い点」)」という店名にしました」— 下土手町を新鍛冶町のほうへ抜けると、いろいろなお店が立ち並ぶ中に、路地裏にあるパリのビストロを思わせるような佇まいのお店があります。

そこは、観光客にも人気のフランス料理のお店、「Point Rouge」です。1996年から始まり、今年で20年目を迎えるこのお店のオーナー、猪股誠治さんにお話を伺ってきました。

かしこまった堅いイメージを持つ「フランス料理」を、もっとラフにいろんな人に知ってもらいたい、という思いのもとに始まったPoint Rougeでは、料理は基本、アラカルトで提供されています。猪股さんがお店を始められた当時は、弘前でフランス料理を食べようと思うと、ほとんどコースで頼まなければいけなかったそう。そこに新しい風を起こした猪股さんの思いに、Point Rougeの人気の一端が見えた

ような気がしました。

また、その料理に使われている食材には、大鰐のシャモロックや、深浦や鰯ヶ沢で水揚げされた魚介など、青森の県産品が使われているのが特徴です。店内にあるカウンター席の上の黒板を見てみると、地の物を使ったメニューがずらりと並んでいました。

猪股さんはこれまでに数回、ワイン作りを見学しに行くためにフランスへ渡られています。その時に本場フランスのビストロにも訪れ、「自分のスタイルは間違っていなかったんだ」と再認識し、また、調理法や盛り付けなどを見て、「こうしたほうがよりフランスっぽいな」と見直す機会にもなった、とおっしゃっていました。

最後に、やりがいや何を、「お客さんがラフに楽しんで食事をしてくれること」とのこと。飾らず親しみやすい人柄の猪股さんが生み出すPoint Rougeの空気は、これからも弘前へフランスのおいしい匂いを運んでいくのでしょうか。

(人文学部2年 山口風太)

ミルフィ Milfy



- 住所…弘前市泉野2-2-2 ●電話…0172-87-7878
- 営業時間…11:00～18:30 ●定休日:水曜日
- URL…<http://www.milfy-antiques.com>

弘前の雑貨屋さん、Milfyはフランスやイギリスのアンティーク雑貨を取り扱っており、店内には小物や陶器、アクセサリなどが並んでいます。これらの雑貨は店主の石田さんが選び抜いたものです。

店主の石田広美さんは年に三回ほどフランスやイギリスに行き、商品を買付けしています。業者さんと交渉したり、オークションに参加したりと、自分の目で商品を選ぶことに強くこだわっています。また、直接買い付けることで商品を安く仕入れ、お客さんが手に取りやすい値段で売ることができるのです。お店にはアンティークを収集している人たちが、Milfyのこだわりのアンティーク雑貨を求めて、県内外からやって来るそうです。

石田さんはもともとアンティークが好きという気持ちがありながらも、それに気づかずに過ごしていましたが、20代でフランスに旅行したことをきっかけに「アンティークが好き。お店を開きたい」と思い始めたそうです。自分が本当に好きなことややりたいことを見つけること、さらにそれを仕事にすること、それができるなんて幸せなことです。

しかし、それができたのはそれ相応の覚悟を持ってお店を開き、大変な努力を重ねてきたからこそなのです。

そこで石田さんにアンティークについて教えてもらいました。フランスのアンティークについて、どんな所に魅力を感じるか尋ねたところ、フランスならではのスタイリッシュでオシャレな所だといいます。フランスには、日本とは違う美意識、センスがあって、なんでもないものがオシャレに見える、ともおっしゃっていました。確かにアンティーク雑貨は日本にはない凝ったデザインのものが多くありますよね。シンプル第一の日本からすると、フランスのアンティーク雑貨は日本とは対照的なデザインでとてもオシャレに見えます。

お店の外観も素敵で通るたびに立ち寄りたくなってしまいます。ぜひ一度足を運んで、アンティーク雑貨ならではの雰囲気を感じてみてはいかがでしょうか？

(人文学部2年 谷亜央唯)

ラ・ポム La pomme



- 住所…弘前市土手町65 ●電話…0172-55-0590
- 営業時間…10:00～18:00(エステ受付16:30まで) ●定休日…木曜、第2・第4日曜

蓬萊橋手前にあるショップLa pommeーラ・ポムー。La pommeとはフランス語で「りんご」という意味です。店内では青森県産品を扱っており、さらにはネイルサロン&エステサロンもあります。

お店の一番のオススは弘前大学と県内企業の研究によって発見された、プロテオグリカンを活用した「La Vie Précieuse」(ラヴィプレッシュ)という化粧品。こちらも店名と同じくフランス語で、日本語では「大切な命」という意味です。

今回お話を伺った店長の工藤美和子さんにやりがいは何ですかと尋ねると、「お客様と話しているときの笑顔を見ること」とのこと。

人と人とのつながりを大切にしているLa pommeで、弘前×フランスを発見しました。

(人文学部2年 山内まどか)

リエゾン Liaison



を受け止められるようになる、とおっしゃっていました。私自身も地元を離れ弘前という町に来て、いろんな人と出会ったことが自分の成長に繋がっていると感じています。工藤さんがおっしゃるように皆さんにもこんな経験をしてもらえたらいいと思います。

知人の紹介で工藤緑さんを訪ねました。工藤さんはカフェを経営していましたが、残念ながら2016年8月に閉店してしまいました。そのカフェは人がつながる場所とイメージして「リエゾン」と名付けられました。というのもフランス語で“Liaison”はフランス語の発音規則の一つで、前後の単語をつなげて発音するというものです。さらに辞書で調べてみると、連絡、連結、人間関係という意味もありました。

また、工藤さんはフランスに行った経験もあり、そこでたくさんのことを得たそうです。工藤さんは、ぜひ一度は弘前を出てほしい、そうすることで弘前の良さに気づくことができるし、新しい考え方を身につけられ多様なこと(人文学部2年 谷亜央唯)

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】