

# 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。

## ポルト・ブラン La Porte Blanche



- 住所…弘前市本町44-1 ●電話…0172-33-5087
- 営業時間…11:30～14:30(L.O.)、17:00～21:00(L.O.)
- 定休日…日曜日

弘前大学附属病院の向かい、白い扉が目印の本格フレンチレストラン「ポルト・ブラン」。オーナーシェフの白戸信幸さんにお話を伺いました。

### 本場での経験が作る味

白戸さんは東京の調理専門学校を卒業して、弘前に帰ってきました。その後ホテル法華クラブのイベントがきっかけで修行のため1年間フランスへ行きます。

フランスの調理学校では、半年を学校と近くのレストランでの実習、残りの半年を実際に店で現場経験を積むという仕組みで、若い子も住み込みで働いていたのだとか。調理学校だけでなく朝から晩までフランス語漬けの生活だったそうです。

ヴィシーの後に修行したトゥールの店は白戸さんに感銘を与えました。「店の前をニワトリが歩いているようなロケーション……でもお客さんは遠くからわざわざ足を運んでいて」そんな店を地元弘前で出したいという思いから独立しました。

### 弘前ならではのフランス料理

フランス料理と言えばソースが特徴的。そのソースがお店のこだわりです。また、「りんごの冷たいクリームスープ」や「シャモロックレバーのパテ」をはじめ地元の食材を活かしたメニューがたくさんあります。「りんごの冷たいクリームスープ」は青森のりんごが使われており、昔、ベルサイユ宮殿の王様が作らせていた畑の収穫祭でも振る舞われ好評だったそうです。観光客に「弘前といえばフランス料理!」といったイメージをもってもらえるように今後も地元の食材を使っていきたいとのことでした。

**【店名の由来】** 白戸さんの名字から、ポルト(戸)ブラン(白)。正式には「La Porte Blanche」(ラ・ポルトブランシュ)と言う。市民の皆さんに親しんで頂けるように、発音しやすく覚えてもらえるようお店の表記は簡単にしたとのこと。そんなわけで、お店の入り口の戸も白いのです。

(人文学部3年 加藤尚樹/人文社会科学部2年 浅野楓・田中美冬)

## パティスリー・ル・ショコラ Pâtisserie Le Chocolat



- 住所…弘前市徒町17-1 ●電話…0172-37-6761
- 営業時間…平日9:30～20:00、日曜・祝日9:30～19:00
- 定休日…水曜日 ●URL…<http://le-chocolat.sakura.ne.jp/>

道路の角に立つお洒落な風見鶏のマークが目印の洋菓子店「パティスリー・ル・ショコラ」。店内には、フランス語の名前のお菓子が並びます。

### 本場の味を日本風に

社長が弘前で1990年にお店を出し今年で27年目になるそうです。最初の20年間は別の場所(山下町)にありましたが2010年に移転して現在に至ります。移転してからは老若男女さまざまな年代のお客さんに来て頂いている、とシェフの秋元智普さんは話します。秋元さんは2回パリへ行ったことがあり、食べ歩きをしてその経験すべてが参考になったと言います。フランスの本場のお菓子は日本人にとってはすこし甘い、サイズが大きい、色が濃いなど本場の菓子の特徴を知り、日本人の舌にあうようにアレンジして作るようにしているとのこと。また、フランス菓子の中には日本の規格では使えない素材もあったけれど、「完全に再現しなくてもそのデザインが刺激になった、本場のものを見て、進化し続けるフランス菓子の最先端を知ることができた」と日本とフランスの菓子事情の違い

を教えてくださいました。

### にぎやかな厨房

アットホームな雰囲気の魅力です。店員さんの暖かい空気が売りださうです。作業している厨房からも明るく楽しい空気が伝わってきます。また、店長自らが調達する、安心して信頼できる素材をつかってフランス菓子やケーキなど作っているそうです。

**【店名の由来】** シェフのお父さんである現社長が、ル・ショコラを開く前にチョコレートを専門にやっていた。それがきっかけで「ショコラ」と名付けたそうです。「ショコラ」はフランス語で「チョコレート」を意味します。また昔はル・〜〜という名前がめずらしく目を引いていたとのこと。単語の前に付く「ル」はフランス語で男性名詞の定冠詞(英語で言うthe)です。

(人文社会科学部2年 田中美冬)

## シャプラン



- 住所…弘前市中野4丁目9-5 ●電話…0172-87-6018
- 営業時間…14:00～19:00 ●定休日…日～水曜(事情により営業日でもお店をお休みすることがあるそうです)

シャプランは弘前中野の住宅地に店を構えるクレープ店です。ご夫婦で経営されていて、今回は奥さんの田中町子さんにお話を伺いました。

### フランス留学がクレープ店の原点

ご夫婦は1986年から1990年までフランスで生活していました。当時漫画家だったご主人が、パリで絵の勉強をするためです。4年間生活し、絵で生活していくのは厳しいと考えて帰国。ご主人の出身地である弘前で喫茶店を開きました。フランスの屋台でクレープを焼いているのを見たのがきっかけで、当時はやっていたクレープで喫茶店を開こうと決め、そのうちクレープが中心になっていきました。

フランスでは、ドアを開けたときに後ろから人が来たら待ってあげる、同じアパートに住む人、お店の店員にBonjourと挨拶を交わすなど、人と人とのマナーが出来ている、との日仏文化の違いを教わりました。

### ボリューム満点のクレープ

シャプランのクレープの特徴はボリューム。「食べたい時は思いっきり生クリーム食べたいよね!!」でも毎日には体に悪いからたまに食べてね!!という気持ちでクレープを作っているとか。特に生地に工夫が施されています。スーパーなどにもクレープを出しているため、翌日になると生地が固くなってしまいます。しかし、シャプランのクレープはいつ食べても出来立てに近いものになるように生地が作られています。生地がどうして時間が経っても固くならないのか、それは企業秘密です。

弘前で、フランスでのお話を聞きながら、クレープを食べられる喫茶店は、シャプランだけではないでしょうか。

**【店名の由来】** 俳優のチャーリー・チャップリンが由来。英語では「チャップリン」ですが、フランス語読みだと「シャプラン」といいます。

(人文社会科学部2年 浅野楓)

## CHAMPIONSHIP BIKES



- 住所…弘前市土手町181-9 ●電話…0172-78-0504
- 営業時間…月～火曜11:00～19:00、木～日曜9:00～17:00
- 定休日…水曜日

「CHAMPIONSHIP BIKES」は弘前市土手町に店を構える、2016年の5月にオープンしたばかりの自転車専門店です。店長の佐藤和貴さんにお話を伺いました。

### 世界の自転車文化を弘前へ

佐藤さんは店を出す前、東京で書類などを自転車で配達するメッセンジャーの仕事をしており、休日は自転車屋で働くという、ひたすら自転車と向き合う生活をしていました。その後はカンボジア、北米、ヨーロッパなどを自転車で旅し、同時に仕入れも行ったといいます。フランスでは「ツール・ド・フランス」のコースを実際にたどり、本場の空気感を味わいました。東京で長く自転車屋で働き、世界の自転車文化にたくさん触れ、改めて地元である弘前と比較してみたとき、「もっと弘前に自転車を広めたい」という思いがぐんぐん広がったそうです。

### 気軽に楽しみたい人から本気でこだわる人まで

佐藤さんはたくさんの人に自転車に親しんでもらうには、高級志向ではな

く、安い自転車でもかっこよく乗るのが大事だと考えており、カジュアルなお客さんも多いとのこと。佐藤さんは、「自転車というのは楽しいものだし、自由なもの。何が正解で、何がダメだということはない」と話す。

ビンテージ、オリジナルなどさまざまな種類の自転車を取り揃えており、アクセサリやパーツなども充実しています。中には自転車先進国のフランスから直接仕入れた自転車などもあり、日本にいながらにして本場の一品を見ることが出来ます。

世界を旅し、常に視野を広げ続けてきた佐藤さんの経営するこの店は、幅広いニーズに答えられる自転車専門店です。

**【店名の由来】** トップを目指すという感じでカッコイイからだそうです。名前だけ見るとレース用の自転車が多いのかなと感じてしまいますが、実際にはカラフルな街乗り用の自転車や子ども用自転車も置いているので、自転車にあまり詳しくない方や家族連れでも気軽に訪れられる雰囲気です。

(人文学部3年 加藤尚輝)

\*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](mailto:french@hirosaki-u.ac.jp)】