

「レンガから見つけた弘前の魅力」 L



～みんなの特別な場所 「弘前れんが倉庫美術館」～

2020年7月11日グランドオープンした「弘前れんが倉庫美術館」は、元々酒造工場であった吉野町煉瓦倉庫を改修した弘前を代表する新たな文化施設です。国内外の現代アートを通して弘前と世界、また過去から未来へと結ぶ地域のクリエイティブ・ハブ(文化創造の拠点)を目指しています。

この美術館の広報担当である大澤さんによると、この美術館の生まれ変わった姿や、この弘前市でしか見ることができない作品を地元だけでなく、県外の方々にも見ていただきたいとのことでした。

また、美術館に内在する、市民が利用できるスペースなどは、作品の展示や活動の発表の場などに使用できます。作品を鑑賞するだけでなく、市民がクリエイティブな活動のために積極的に活用できる特別な場所になっています。

- ・住所…弘前市大字吉野町2-1 ・電話…0172-32-8950
- ・開館時間…9:00～17:00
- ・休館日…火曜日(祝日の場合は翌日に振替)

～弘前を感じるレンガ造り～

市内のレンガ造りの中でも特に有名な「弘前れんが倉庫美術館」は、約100年前に作られた建物をできるだけそのまま残して改修を行った非常に珍しい施設です。



弘前市では、レンガ造りの建物がいくつか見られますが、なかなか弘前市のレンガについて詳しく知る機会は少ないのではないのでしょうか。

美術館の顔となるエントランスのレンガの積み方は、この美術館の建築設計を担当した田根剛さん考案の「弘前積みレンガ工法」というのだそうです。レンガを互い違いに積み、中に押し込んでいるような変わった積み方で、難しい技術を駆使して作られています。レンガ造りの建物が未だ現存する弘前市で、レンガの積み方から弘前を感じられるということは他の地域ではなかなか体験できません。

美術館に来館する際は、ぜひエントランスの「弘前積み」に注目して新たな弘前市の魅力を再発見してみてください。



～バラ色の町「弘前」!?～

弘前市では、レンガ造りの建物がいくつか見られると述べましたが、実はフランスの南西部の中心都市トゥールーズ(Toulouse)もレンガ造りの建物が現存していることで知られています。

中世の佇まいを残す旧市街の建物がほぼレンガ造りであり、夕日

に映えるその街並みの美しさから「バラ色の町(La Ville Rose)」とも呼ばれています。旧醸造所を美術館へと改修した「弘前れんが倉庫美術館」の様弘前市内のレンガ造りの建物をより活用すれば、歴史的規模は異なりますが「バラ色の町」と呼ばれる日もそう遠くはないのかもしれない。



©2020 Carole BLIN

CAFE&RESTAURANT BRICK

「弘前れんが倉庫美術館」に併設された「CAFE&RESTAURANT BRICK」は、美術館としてのカフェというだけでなく、お年寄りから子どもまで家族で楽しめる「弘前のファミリーレストラン」として「弘前にあるカフェ」であることを大切にしています。またショップでは、弘前の工芸品や店内で飲むこともできるシードルなど、ここでしか手に入らないものを取り揃えていることも特徴です。

文化醸成における弘前市の新たな可能性としてこのカフェは、県内外問わず、訪れた人や地元にとって、コミュニケーションの拠点となる場所への期待があります。

(2年 小林結奈)



- ・住所…弘前市大字吉野町2-1 ・電話…0172-40-2275
- ・営業時間…9:00～22:00
- ・定休日…火曜日(祝日の場合は翌日に振替)

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。

*情報は取材時点のものです。最新の情報は直接店舗へお問い合わせください。

Boulangier SASAKI



- 住所…弘前市桔梗野4丁目2-1 ●電話…0172-35-0215
- 営業時間…8:00～19:00
- 定休日…日曜日、木曜日

安心して味わえるパンを多くの人に

弘前市桔梗野にあるパン屋「Boulangier SASAKI(ブランジェ・ササキ)」。店名はフランス語で「パン職人佐々木」という意味です。2002年にパン屋を意味する「ブランジュリー」としてオープンし、昨年店舗のリニューアルを機に改名しました。店のパンは、お客さんに頻りに通ってもらいたいという思いからリーズナブルな値段に設定されています。また、素材も厳選しており、体に良いとされる水素水、きび砂糖、自然塩を使用しています。

皮が命のフランスパン

店内には種類豊富にパンが並んでいますが、その中でもオーナーの佐々木隆司さんのおすすめはフランスパンです。佐々木さんは、フランスパンは皮が命だと言います。その皮を楽しむため、スライスせずちぎって食べるのがおすすめなのだとか。さらに、湿り気により味が落ちることを防ぐため、ビニール袋に入らずに提供しています。また、フランスパンが美味しく食べられるのはオープンから取り出して3時間。お店では午前11時30分から提供を始めているので、要チェックです。

生涯をかけたパン作り

パン作りにおいて佐々木さんが最も大切にしているのは、「何があっても諦めないこと」です。パン作りは、温度や湿度など気候に非常に左右される仕事。そのため、プロの職人であっても、毎日同じパンを作ることは容易ではありません。また、段取り次第でパンの味は変わります。佐々木さんは、「常に緊張感を持たなければいけない仕事だが、そこがまた面白い。それと同時に毎日同じようにできないのが悔しいが、生涯をかけてパン作りを極めていきたい」と強い思いを語って下さいました。

(2年 川端真有)

ブラスリー ムッシュ



- 住所…弘前市大字新鍛冶町7 ●電話…0172-35-9477
- 営業時間…12:00～14:00(L.O.)・18:00～23:00(L.O.)
- 定休日…火曜日

「ブラスリー ムッシュ」の名前の由来

40年以上前から鍛冶町に店を構える老舗「ブラスリー ムッシュ」は、福士勝夫さん、年和さん親子二代のオーナーシェフで経営する昔ながらのフレンチレストランです。『ブラスリー』はフランス語で「酒と料理を出すカジュアルな店」を示す言葉です。鍛冶町は古くから飲み屋街として栄えており、当初はムッシュも同様に、気軽に酒を飲むフレンチバーのようなコンセプトで始めました。『ムッシュ』という店名の由来は、先代の勝夫さんが当時まだ幼かった現オーナーシェフの年和さんに店の名前の候補を見せた際、「ムッシュ」を指さしたという理由でつけられました。

今のムッシュを作っているもの

オープン当時、勝夫さんはフランスや東京での修業経験がなく、フランス料理店を自稱することに迷っていましたが、それでもお客さんに「これはフランス料理だ」と言ってもらえたことが、今のフレンチレストランの方向性を変えるきっかけとなりました。幸せそうに食事をするお客さん、良い商品を届けてくれる仕入れ先、すべての関わりへの感謝が今日のムッシュを作り上げているのです。

「あ、この味だ…」となるフランス料理を

ムッシュの料理のこだわりは「素材の味を消さない料理」。どの食材にもそれぞれにあった調理法があり、自分がいま何の料理を食べているかわかるような料理を大切にされています。伝統的な味を期待して来てくれたお客さんに、「あ、この味だ…」と思わせるような、そんな料理をこの店では食べることが出来ます。アットホームな空間で本格派のクラシックなフレンチがいただける老舗「ブラスリー ムッシュ」。そこには、地元への強い愛とフランス料理への熱い情熱がありました。

(2年 柏谷百香)

わいん食堂 La Paix(ラ・ペ)



- 住所…弘前市百石町9サンクビル2F ●電話…0172-31-3317
- 営業時間…17:00～24:00(L.O.23:30)
- 定休日…月曜日【5名様以上で予約営業可(コースに限り)】

「穏やかさ」を支えた店名

百石町に店を構える「わいん食堂 La Paix(ラ・ペ)」を皆さんは知っていますか。店名「La Paix」とは、フランス語で「平和・穏やかさ」という意味を持っています。1998年開店以来、22年間弘前の街の人々とともに穏やかな毎日を歩んできました。

洋風さが印象的な料理

La Paixさんは「食堂」の印象を覆して、本場フランス南西部発祥の伝統調理法「コンフィ」を使用し、ハタハタとししゃももフランス料理として取り入れています。お店一押し「岩塩(がんえん)鶏」は2～3日熟成させるので、約1週間前からの予約が必要です。日本人好みの味付けで、しっとりとした肉は非常に美味しいです。また、ワイン食堂では珍しい「津軽のおつまみ」があります。La Paixさん曰く、お年寄りや観光客をターゲットに地元の味を味わってもらえるように作ったそうです。特製のアイデアで、甘い金時豆のつぶらを塩で味付けした、甘じょっぱい一品です。

弘前では珍しい本格的なワイン

La Paixさんでは、メニューにそれぞれの料理と相応しいワインが丁寧に紹介されていて、初来店の方やワイン初心者の方でも簡単に注文できます。その中でも「ポールスター」がお勧めです。生ビールのようにサーバーからつがれるスパークリングワインで、少しシャンパン色ですが、甘口で冷たく、喉ごしが良いです。夏にぴったりなほろ酔い気分を味わえます。また、La Paixさんがワイン試飲会にて選別してきたヨーロッパ系のワインは、本場の赤ワインを楽しむ方に必見です。「いきなり高価なものを注文しなくても良いです。料理によってワインの味が変わるので色々な料理と一緒に楽しんでください」と、La Paixさんは、ワイン初心者の私にアドバイスしてくださいました。

(2年 Zhu Ruoxi)