



juin 2021

La Gazette du Bretagne

ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 版

太古の昔から清潔白の象徴だった白いエルミン (冬毛のオコジョ)の黒い尻尾を、ブルターニュ公国最後の公女 アンヌ・ド・ブルターニュがブルターニュの紋章にしました。



季節のおすすめガレット

Sicilienne

シシリエンヌ

Mozzarella d'Hokkaido, avocat, tomates confites, roquette, jambon cru basque, sauce basilic
北海道産モッツアレッチーズ、アボカド、セミドライトマト、ルッコラ、バスク産生ハム、バジルソース



季節のおすすめクレープ

Pêché mignon

ペシェミニヨン

Pêche pochée, glace vanille, sauce pêche de vigne, chantilly, amandes caramélisées

白桃のボシェ、ヴァニラアイス、桃のソース、ホイップクリーム、アーモンドキャラメリゼ



[プレッツカフェ]... フランスのブルターニュ(プレッツ)では、カフェより多い「クレープリー」に人々は集います。ブルターニュの伝統料理「ガレット」をメインに、前菜からデザートまでフルコースでお楽しみいただけます。

L'agriculture biologique de la Bretagne ブルターニュの有機農業



近年のアンケートによるとフランス人の二人に一人が、少なくとも月に一度は有機農業産のものを口にしてているといえます。そんなフランスの台所と言われるブルターニュも、有機農業に根ざした地方です。ここ数十年の間、ブルターニュにおける有機農業は目覚ましい発展を上げています。2016年は酪農家185を含む432の農家が新しく有機農家となる歴史的な年となり、昨年2020年にも361の新しい有機農場が開設されました。2009年に1,050だった認定有機農場は、2021年1月1日の時点で3,619までに増加。昨年一年間では7.4%の増加率となっています。

また2009年1月1日の時点で有機農家がブルターニュ農家全体の2.8%だったのに対して、現在はその13.6%に相当する数に上っています。ブルターニュの市町村のうち、81.2%には最低でも1つの有機農場があります。有機農業面積は2011年には52,030ヘクタールでしたが、現在は約141,000ヘクタール。このうちおよそ31,000ヘクタールが通常の農業から有機への転換となっています。このブルターニュでの有機農業の発展は、「ビオパス」という支援制度を通じてブルターニュ地域圏によって支えられています。

この制度は、有機農場の設置や通常農業からの転換などを支援することにより、有機農業を発展させることを目的としています。支援は有機農業を熟知した認定農家がサポートに入り、その費用はブルターニュ地域圏によって部分的に支払われます。援助額は、対象となる費用の税抜きで最大80%に相当します。また若い農家にはその90%が支払われることになっています。環境にも、食べる人にも優しい有機農業ですが、そこで働く人々にとっても農業などで生じる健康被害を減らしています。

Côte de l'Aber et Jane Birkin "アペール"海岸とジェーン・バーキン



フィニステールにある入江はアペールと呼ばれています。ブルターニュ西端では、そのアペールですが、実は少し意外な人物と縁があります。それはジェーン・バーキン。イギリス出身のマルチアーティストで、英仏にまたがって活躍し、稀に見る個性が輝くその姿は、今も時代を超えたスタイルアイコンです。緑の始まりは、ジェーンが電車の中であるメッセージを受け取った30年以上も前にさかのぼります。それはアペールにある砂浜を見下ろす家が売りに出されていること。そしてこの家は、1943年、彼女の父がイギリス、アメリカ、カナダの空軍兵をイギリスに避難させるのを手伝った砂浜を見下ろす

場所にあったのです。この機会を見逃すわけにはいきませんでした。ジェーンは、父の思い出を探してこの場所に来たわけではなく「運命だった」といいます。ジェーンが彼の足跡をたどったことを、彼女の父が知ることはありませんでした。この家を買ったのは、父が亡くなってから1、2年後のことでした。波乱に満ちたジェーンの人生。アペールはそんな彼女がゆっくりにくつろぐことのできる隠れ家なのです。



アペール ©Crtb-GLADU-Ronan

涌井ソムリエのおすすめシードル

日本初のシードルバー「ヴァーアシードル レストラン」では、長年帝国ホテルでシェフソムリエを務めた涌井稔が今月のおすすめシードルをご紹介します。



ヴァルドランス / スパークリングヴァルドランス ポムピオ Sparkling Val de Rance Pom'Bio

ロングセラー「ヴァルドランス」のメーカーが作るノンアルコールスパークリング。砂糖・香料・酸化防止剤等一切加えず、ブルターニュ産有機りんご果汁のみを100%使用した、自然の恵み丸ごとの飲料です。

インパクトのあるテイストはコクがあるのにすっきり優しい甘さ。日常使いから、ウェルカムドリンク、妊娠中の方からお子様までどなたにもお楽しみいただけます。有機ラベルFR BIO-10取得



ル ブルターニュ オンラインショップ

定番のヴァルドランスシリーズをはじめ、希少なアルティザンシードルなど、ブルターニュ直輸入の製品をお取り扱いしています。期間限定のここでしか買えない商品も。



cidre.theshop.jp

信州そば × ガレット
伊那 ブルターニュ

発祥地が会う文化会館カフェ



南アルプスと中央アルプスに挟まれ中央部を天竜川が縦断する伊那谷は、ソバ生産量が北海道に次ぐ長野県の中でもソバの栽培が特に盛んな地域です。南箕輪村の道の駅「味工房×ル ブルターニュ」に続いて、隣の伊那市にもガレットの提携店がスタートしました。奈良時代、都から修験道を広めに来た役小角(えんのおづめ)は、信濃の国の最初の霊場を駒ヶ岳としました。お世話になった「内の萱」の里人に一握りのソバの種をお礼に渡し、厳しい環境でも生育するソバ栽培を教えたそうです。村人たちはこのソバを大切に育て、信州全体に広めていきました。伊那が信州そばの発祥地と伝わる所以です。

また伊那地方では、戦国時代から蕎麦切りが食べられていました。無類の蕎麦好きと伝えられる高遠藩保科正之公は、1636年山形最上藩、1643年福島会津藩へ転封する時も、そば職人や穀屋などを連れて行き、蕎麦食を奥州に伝えて行きます。現在も残る山形の「寒ざらしそば」会津の「高遠そば」は信州そばの伝播の証だそうです。のちの四代将軍家綱の後見役として江戸に詰めた27年間にも好んで信州そばを食し、江戸の蕎麦文化へと大きく広がっていきました。(伊那市観光協会HPより)

そういう「蕎麦大使」は今日にも。時代が下った今世紀、地元のインスタグラマーが、地域おこし協力隊で東京から南箕輪村に1ターンした若者と一緒に村に働きかけます。ブルターニュ本場のガレットを南箕輪村の名物にしたいと。二人は無類のガレット好き。役場とル ブルターニュが提携し、村の小さな食堂が2016年にガレットの店になりました。こうして本場のガレットが受け継がれ、今ではこの信州そばの発祥地、伊那谷全体でガレットが各市町村に広がっています。



コロナ禍でも村の皆さんたちの支えでレストランを続けられ、農学部の若者たちもガレットづくりの腕を磨いています。お隣の伊那文化会館にもガレットの店を出店することには、南箕輪村の皆さんたちの協力が欠かせませんでした。本場の美味しさをそのまま伝える文化会館のガレットカフェでは、伝統の食文化を継承しつつけている信州そばの里の皆さんの矜持が感じられ、新鮮素材の美味しさと満足感も倍増です。

地元の原料で地元の人たちが編み出した特産品を道の駅で販売して売れ筋商品を作る。それはガレットだけではなく、珍しい地元野菜や食材の数々、おやき、ジェラート、農学部ジャム、農園プリン、鹿革製品…たくさんの名物が生まれつつあり心身が満たされる南箕輪の道の駅です。大芝高原の森林浴を楽しみながら地元グルメとスポーツ、そして温泉に癒されたいですね。神楽坂のある新宿と友好提携市の伊那市、そして南箕輪村の大芝高原は、東京から220キロ。信州そばとガレットを味わいに、皆様が伊那谷にお越しいただける日を楽しみにしています。



ガレットカフェ 伊那文化会館
〒396-0026 長野県伊那市西町5776 長野県伊那文化会館2F TEL0265-96-0709

味工房ガレットカフェ
〒399-4511 長野県上伊那郡南箕輪村 大芝2358-5 信州大芝高原 TEL0265-98-7607
アクセス：高速バス伊那IC駅より車またはタクシーでそれぞれ約15分、10分

ブルターニュの味をご家庭でもお楽しみいただけるよう、
店内メニューのテイクアウトサービスを行っています。

ご来店いただいた際でも、また「お電話」または「ネット」でもご注文いただけます。

le-bretagne.com



お持ち帰り用シールド
(店舗によりノンアルコールのみ)