

「クラブ・ドウ・ラ・ガレット・デ・ロワ」

—伝統菓子の日仏文化交流

講師：「パティシエ・シマ」代表取締役 島田進氏

指導教官：久末弥生准教授

開講日：平成26年6月20日

場所：梅田サテライト6階 107教室

議事録担当：松崎公哉（M1）

・講義内容（前半：午後6時30分～7時40分）

1、パティシエとは

本来の意味としてはフランス菓子を専門とした菓子職人のことを指す。日本においては洋菓子を行っている菓子職人と位置付けられ、フランス菓子に特化しているということにはなっていない。

2、フランスにおいては

フランスにおけるフランス菓子の位置づけは、お菓子や料理・パンを作るお菓子屋、お菓子とパンを作るお菓子屋、お菓子だけを作るお菓子屋などそれぞれに分かれる。

お菓子とパンを作るお菓子屋のことを「ブラジェリーパティスリー」というジャンルに入り、お菓子の中でチョコレートだけ専門に扱うお菓子屋を「ショコラテリ」、飴やボンパンを作るお菓子屋を「ショコラコンフィズリー」、アイスクリームを作るお菓子屋を「グラシエ」とそれぞれジャンルに分かれている。

その中でパティシエは、各ジャンルを総合的に作る形となる。その中において一番上は「パティシエ・トレ・トゥール」と呼ばれる。

パティシエ・トレ・トゥールという職種とは、料理とお菓子を兼ね備えたいわば宴会料理を取り仕切るシステムとなっている。日本ではホテルなどで行われているビッフェに似ているが、しかしフランスではホテルなどで行われず、専門的に扱う出張料理のジャンルが中心となっている。

3、歴史的背景

フランスの王朝に仕えていた人達が、街に出て、宴会料理から出発したという経緯から現在における形態が生まれたとされる。当初珍しいお菓子は、王様のために菓子職人が腕

を競って王様に気に入られるためや外交的に諸外国の人達に喜んでもらえるための戦略として作られていた。

そこから派生し、街に出て、どのようなお菓子が一般の人達に喜んでもらえるかという風に検討されると、単品のお菓子が必要となり、現在のマドレーヌなどが多く作られた。当時人気であったお菓子屋が現在まで残っており、現存する古い老舗としては、1730年代に創業した「シュトーレー」というお菓子屋がある。フランスの中で一番古いお菓子屋と言われるのが1608年創業したとされる「ダブリー」というお店があったが、残念ながら現在は存在しない。

4、フランスのお菓子屋の形態

フランスでは代々お菓子屋を継いでいくものとされる。継承については血統ではなく、お菓子屋を買い取ったりして、屋号を引き継いだり、新しく屋号を変えたりとされる。

5、最近の傾向（分け方として）

都会のお菓子と地方のお菓子に分類される。地方のお菓子としては、その土地でとれる特産品を利用してお菓子を作られている。

6、行事菓子について

バースデーケーキやバレンタイン・結婚式などに催されるお菓子を行事菓子という。フランスでは、結婚式などで出されるお菓子を「クロカンブッシュ」といい、円錐型に積み重ねたお菓子がふるまわれる。このようなお菓子は、教会と結びついている。

7、ガレット・デ・ロワ（Galette des Rois）について（図2参照）

新年に食べるお菓子であり、発祥はフランスとされる。フランスだけでなく、イタリアやスペインもある。宗教的な意味合いとして、1月6日の公現祭に食べる伝統菓子でフランス語で「王様のお菓子」という意味である。毎年フランス大統領に直径1メートルぐらいの特大的ガレット・デ・ロワを献上され、日本においては、島田先生をはじめとする人たちがフランス大使などに献上している。

各都市においても、ガレットパーティーが行われ、日本においても行われている。

また、パーティーを催される際、フランス人が大切にしていることは、ガレット・デ・ロワを均等に切り分けて食べることである。その光景を子供達に見せるなどして、分かち合いの精神を意味づけている。

I、ガレット・デ・ロワの歴史

16世紀にフランスの教会で生まれたとされ、キリスト教の祝日である1月6日の公現祭（イエスの誕生祝に、東方の三博士がベツレヘムを訪れた日）が由来とされる。ガレット・

デ・ロワの中に一つだけ入ったフェーブ（フランス語でそら豆という意味）を当てた人がその年の司祭になれた。現在では、当てた人は王冠をかぶって王様や女王様になり、1年間幸せに過ごせると言われている。

II、フェーブとは（図1参照）

フランス語でそら豆という意味であり、現在では、陶製になり、イエス像を始め、動物、車、人形、パン、フルーツ、キャラクターなど多種多彩である。日本では間違えて食べないように注意喚起されている。



（図1 フェーブ：作成者が撮影）

8、お菓子を作る際の食材について

多くの食材が使われる中、その大半は輸入である。（チョコレート・チーズなど）その中で問題となってくるのが、高品質な品物が注目されてきたことにより、安い品物と良質な品物を見分ける職人の目をどのように育てていくかが課題となっている。

9、日本における職人について

洋菓子関係に従事している職人は約1万人いるとされ、その中で3分の1がパティシエとしてジャンル分けで言える。

10、フランスの戦略について

フランス料理は、2005年無形文化財に認定された。フランスでは食材を世界に売るため色んな職人のカテゴリーを作って、競わせている。トップになったら「トリコロール」（日本でいうと人間国宝の意味合い）という名誉を授かり、そういう人たちが各国に出向き、食材の使い方をレクチャーしたりしている。再現するためにレクチャーを受けた職人はその食材を購入し、フランスの農業を支える力の一つとして戦略化している。

また菓子業界でも、コンテストなどの世界大会が行われているがその大半がフランスで行われている。

11、食品の素材について

素材の良さは土地などによって作用される。特にバターなどの乳製品は土地によって違うとされる。日本でも試みているが、土壌や風土・気候などによって近いようなものは出来ない。

フランスでは高品質な食材を保護するため、環境を大事にし、原産地名称保護に力を入れている。そういったことを見習わなきゃいけない、結果的に良いものを作るためにも、環境をもっと大事にし、保護しなければならない。

・講義内容（後半：7時50分～8時40分）

後半は、島田先生が作って頂いたガレット・デ・ロワを受講生で試食した。



（図2 ガレット・デ・ロワ：作成者が撮影）



（図3 島田先生が切り分けている様子：作成者が撮影）

質疑応答

Q、関西の中で美味しいと思われるお店はありますか。

A、神戸の山手にワールド・チョコレート・マスターを受賞した平井茂雄さんの作るチョコレートやお菓子のジャンルでは、奈良の「ガトードボワ」の林シェフ。パンでは、神戸北野でお店をされている西川シェフなどが今思い浮かべる。お近くの住まいであれば、各自リサーチなどしてみるとよい。お菓子屋さんなど多くの種類があるので、リサーチなどをいれて、「おすすめはどれですか」など聞いてみて、そしたら「これが自信作です」など返答してくれると思うので、それが美味しいと思えれば、最高だと思われる。

以上