

THE PASTRY TIMES

Mulhouse, FRANCE

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/06/2012_vol.0

L'Histoire de la Naissance

昔々、アメリカはカリフォルニア州にて後にオズの魔法使い、風と共に去りぬといった名画を生み出す事となるヴィクター・フレミング氏が「おぎゃああ」と産声を上げた頃、フランスではエルミニ・カドル氏が「んはっ...これだ...」と、現在のブラジャーの原型を発見した頃、京都、祇園では「あら、房治郎はん、おいでやす。今日はえらい上機嫌どすなあ。何飲まはりますか？」任天堂創業者、山内房治郎氏がとあるお茶屋さんで花札自慢をしていた頃、フランス中部ソーヌ地方にあるラモット・ブーヴロンLamotte-Beuvronという小さな村に、腕利き料理人ステファニー・タタンStéphanie Tatin美人給仕係カロリーヌ・タタンCaroline Tatinという二人姉妹がおったそうなの。ある日、ステファニーがリンゴのタルトを作っていた。「カロリーヌ、パリ万博行きたいよね」バターと砂糖で甘く煮たリンゴを型に敷き詰めオープンへ入れて焼き上げます。「姉さん、すごいタワーが建つらしいわね。素敵だわ。」と、二人で万博に心を奪われている最中、ステファニーは型にタルト生地を敷く事をすっかり忘れていました。

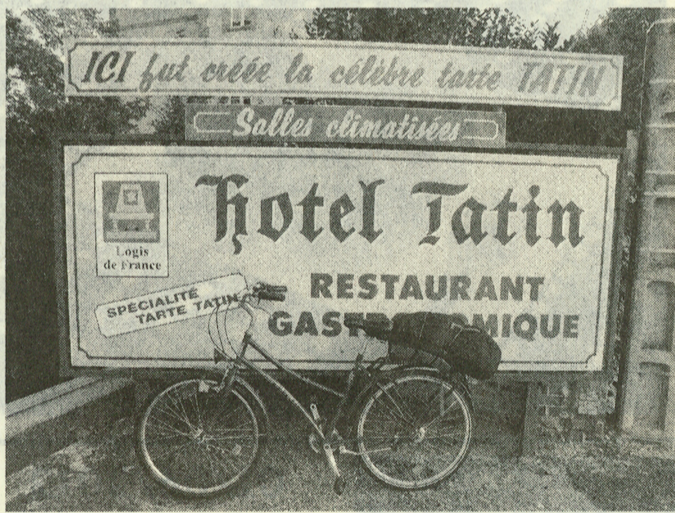
「ああ...やっちゃった...」思い出した頃にはオープンから香ばしいキャラメルの良い香りが立ち上っています。「万博に行きたい...」心がパリ万博に侵食されながら、延ばしていたタルト生地を上にかぶせ再びオープンへ。「失敗したけどなんとかなるわ、それより私はパリに行きたいわ。」そして、焼きあがったタルトをひっくり返すと、それはそれは綺麗なキャラメル色のリンゴのタルトに仕上がっていました。「誰が焼いたと思っているのよ。」その後、タタン姉妹の話は伝説のように語り伝えられ、タルトタタンは世界中に広まったとさ。と、少し脚色を加えたものの、これが失敗から生まれたお菓子“Tarte Tatin”の誕生のお話である。現在もホテルタタンは営業中。もちろん、レストランのスペシャリテはタルトタタン。失敗した当時のオープンも客席に残っている。

*Hôtel Restaurant Tatin
5, avenue de Vierzon
41600 LAMOTTE-BEUVRON
tel: +33 02 54 88 00 03
<http://www.hotel-tatin.fr/>



一郷土菓子、自転車の旅—
世界各地に存在し、地元の人に愛され、その人たちの笑顔の歴史を刻んでゆく、そんな郷土菓子。現地ではお目にかかれない代物がお眠りになっている。私はそんな郷土菓子と出会う為に世界を旅している。
ロワール川とシェール川に挟まれた森林地帯を自転車で行き、深い森の中、小さな川、湖、木陰の続く平坦な長い道を駆け抜け辿り着いた町“Lamotte-Beuvron”自転車で行けば端から端まで行けるくらい小さな小さな町ですが、もちろんこの町にもお菓子屋やパン屋があり、ショーケースにはタルトタタンが並んでいます。今なお、タルトタタンは地元民にも変わらず愛され続けているようです。

Pays de la véritable "Tarte Tatin" Lamotte-Beuvron



"Lichonneux(リシヨヌー)"と呼ばれる"タルト・タタンを守る協会"が存在する。青い仕事着に赤いスカーフ、黒い帽子、というかつての農民の装いをし、首にはタルトタタンメダルを掲げている。そんな独特の装いの彼らはソーヌ地方でタルトタタンの消費を促進する活動を続けており、原点となったルセットの保存に努めている。さてこの度、Lichonneux主催のタルトタタンのお祭りに参加することが出来た。帽子にカタツムリをぶら下げたエスカルゴ協会や全身ピンクに黒いドット柄のトリュフ協会など他十数の協会の方々が参加しており、会場は独特の衣装を装った方々が異様な空間を作っていた。彼らは舞台に立ち、ある儀式を

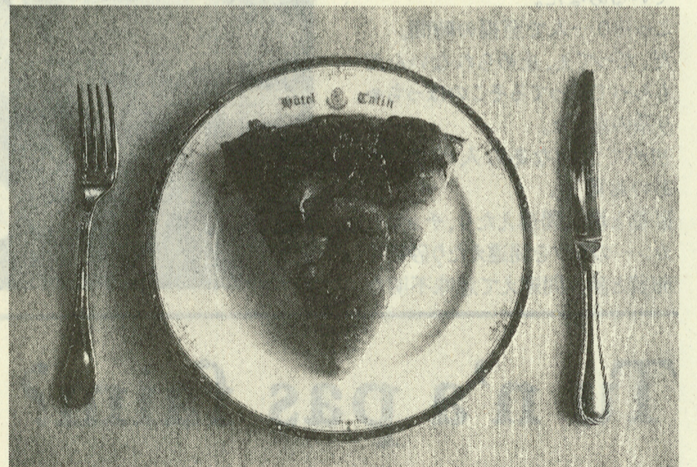
Le Lichonneux de Tarte Tatin



タルトタタンだーいすきっ、という乙女。私はタルトタタンの研究に25年という月日を費やしました、これがその結果です、という熱い学者。ああタルトタタンねえ...聞いた事はあるけど塗った事はないなあ、あたしにやあまだ早いよ、という何と間違えているのかマイチ理解できてないおばあちゃん。さてさて、皆さんはタルトタタンを食べた事がありますか？日本でもお馴染みのタルトタタンですが、実は日本とフランスでは少し違いがあります。Lamotte-Beuvronや周辺の都市では殆どのお菓子屋やパン屋で売られていますが、他の都市ではお菓子屋

よりもレストランで目にする事が多い。更に添えるクリームにも違いがあり、日本ではふわふわの生クリームやアイスクリームを添えて出てくることが多いが、フランスでは少し酸味の効いた、そしてずっしりと重いクリームが添えられる。ヨーグルトとサワークリームを合わせたようなクリーム。ちなみに発祥のホテルタタンのタルトタタンには添え物は一切無し。りんご、バター、砂糖、生地だけの味を味わって欲しいとのこと。フランスのレストランでお食事の際は、是非、デザートに現地のタルトタタンを味わって頂きたい。

Comment manger? Ça vous plaît ?



する。タタンへの誓いの言葉を読み上げ、その後、タルトタタンと白ワインを食すというもの。これでみんなトモダチといったところだ。さてさて、所変わって京都は平安神宮のすぐ近くに佇むカフェLa Voiture。ここにすごく美味しいタルトタタンを作る一人のおばあちゃんがいる。この評判はフランスにまで広がり、リシヨヌーの方から招待されるほど。おばあちゃん、リシヨヌーの衣装がとてもお似合いです。

*LA VOITURE ラ・ヴァチュール
京都市左京区聖護院円頓美町
47-5 平安神宮西側
tel:075-751-0591
月曜定休日/11:00~18:00

Recette

Ingredients

- ・ 170 g de farine
- ・ 70 g de beurre
- ・ 20 g de sucre
- ・ 1 pincée de sel
- ・ 1 oeuf
- ・ 1.6 kg de pommes
- ・ 80 g de beurre fondu
- ・ 130 g de sucre cristallisé

小麦粉170g、バター70g、砂糖20g、塩一つまみを粉状になるまで手で混ぜ合わせる。

卵1つを入れ生地がまとまるまで練り合わせる。(必要なら少し水を入れる)冷蔵庫で2時間以上休ませる。
直径24cmで高さ5cm以上のマンケ型を準備する。
型に柔らかくなったバター80gグラニュー糖130gを敷く。
さらに、りんご1.6kgを皮を剥き、4等分して型に入れる。
200℃のオープンでキャラメル状になるまで焼く。
その後、少し冷まし、リンゴを綺麗に並べ、休ませた生地を型に合わせて延ばし、生地を煮りんごの上にかぶせ、さらに25分程オープンで焼く。少し冷まして、ひっくり返せば出来上がり。

■ 高校生の頃...
東京-京都 間を中古のママチャリで走りぬぎ

■ 19歳の頃...
京都-福岡 間をビーチサイクルで駆け抜け

■ 22歳昨年...
フランス北西AngersからParisリュクセンブルグ、西ドイツを経由しアルザス地方Mulhouseまでレンタサイクルで旅をした。旅の期間、三週間で食べたお菓子の数は81個に至った。宿泊先は全て現地の民家。毎晩、泊めさせてもらえる家を探し回った。心優しい人達のお陰で野宿をする日は一度も無かった。そして、お世話になった方には日本茶を入れて差し上げた。

■ 来る、2012/06/01...
フランスを出発し、一年半かけ目指すはユーラシアの東の果て上海。自転車一つ、陸路での帰国を試みる。そして、今回も宿泊先は現地の民家をお尋ねします。やはり、現地の人のとのコミュニケーションが旅の醍醐味。今回はお礼として現地で入手可能なタイ米の米粉で作った団子と日本茶を差し上げます。と言いつつも、一応寝袋は準備しておりますが、パジャマでおじやmat公園にならない日を願います。。

※ 本誌は無料です。設置店舗を募集しております。お気軽にお問い合わせ下さい。

kyodogashi_kenkyusha
@yahoo.co.jp

ROUTES DE PARIS À SHANGAI

START 2012/06/01 フランス・パリ

2012/12/01 トルコ

2013/04/01 トルクメニスタン

2013/09/01 中国

2013/冬 中国・上海

GOAL 2013 日本

予定ルート

フランス → ドイツ → ザルツブルグ → オーストリア → チェコ → スロバキア → ハンガリー → スロベニア → クロアチア → ボスニア・ヘルツェゴビナ → モンテネグロ → アルバニア → マケドニア → セルビア → ルーマニア → ブルガリア → トルコ → グルジア → アゼルバイジャン → トルクメニスタン → カザフスタン → ウズベキスタン → キルギス → 中国 → 日本

先日、パリ-北京を4ヶ月で走ったという方にお会いしました。私の旅は1年半。今回の私の旅の目的は帰国ではなく、郷土菓子の研究です。出来る限り寄り道して帰ります。東欧にはまだまだ魅力溢れる郷土菓子が眠っているはず。中央アジアの郷土菓子は未知。世界には見た事もない面白いお菓子が待ってるに違いない。2013年秋冬、無事に帰国した暁には、この旅中に出会った郷土菓子を皆さまにお届け致します。

- 情報発信は下記にて更新していきます。
- ◆ 郷土菓子研究社 メインサイト
 - ◇ 郷土菓子研究社 資料館(週1回)
 - ◆ FUDGEブログ(月2回)
 - ◇ facebook
 - ◆ twitter

“THE PASTRY TIMES”は毎月10日に発行致します。設置場所は決まり次第、ウェブサイトにしてお伝え致します。
www.kyodogashi-kenkyusha.com

un gâteau japonais et le spécialité de votre pays vous ne le changez pas?

旅のテーマ、その一。
■お菓子を通じて異文化交流■
数日前、いつもの様に観音様に願いをかけていた時の事、「初めに触ったものを、大事に持って旅に出る」とのお告げをいただいた。私は勢いよく観音堂から出るやいなや石につまずいて転び、偶然1本のわらしべに手が触れ

そうになったが、その横に落ちていた団子の方に手が触れた。...観音様、私は団子を大事に持って旅にでます。よし、とりあえず、お腰に団子を付けて、と...。これから、イヌとかキジとかキリンとかゾウとかライオンとかをいなく石につまずいて転び、偶然1本のわらしべに手が触れ

日本のお菓子とあなたの国の郷土菓子を交換し異文化交流を図る。という企画ですね。お菓子は全て自作で現地で入手可能な米粉(タイ産)をアレンジしていきます。きなこ団子にケシの実団子、現地の特産物でアレンジ団子っていうのもまた面白い。郷土菓子との交換以外にも現地でお世話になった人や、プレゼントしたい人に感謝を込めて渡していこうと思います。そして団子を配り歩き、帰る頃には凄まじい軍勢を引き連れ日本列島を侵略するという裏の企画があります。あ、言っちゃった。

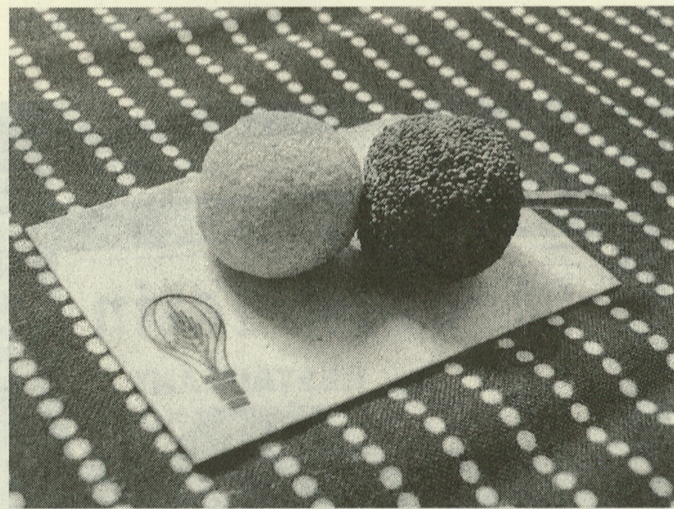
※ 米粉レシピ絶賛募集中です

le Gâteau et le Sourire

旅のテーマ、その二。
■菓子あるところに笑顔あり■
小さい頃、家族みんなの前でロウソクを吹き消したバースデーケーキ。今となっては誕生日には独りでロウソクの火を消しているあなた。こっそり一人まで至福の時間。だ、だってえ、止められないんだもんって言ってるそのぼっちゃり系のあなた。初めて大切な人へ作ったあのお菓子。砂糖と塩を間違えたり、チョコとカレーのルウを間違えたり砂糖を卵黄と読み間違えて意味不明な



液体を作ったり(最後は私の勤務中の失態)。失敗しても、彼の美味しいよという言葉に優しさを感じたり。そんな都合の良い話は無かったり、私..いつもそんな妄想に浸ってるの。だったり。食べる人も、作る人も、妄想しているそのあなたも、誰をも笑顔にするお菓子。これまで、世界各地で郷土菓子と共に沢山の笑顔を撮影してきました。これから始まる旅でも、更にお菓子で繋げる笑顔の世界を作っていきます。



Tu n'a pas faim?

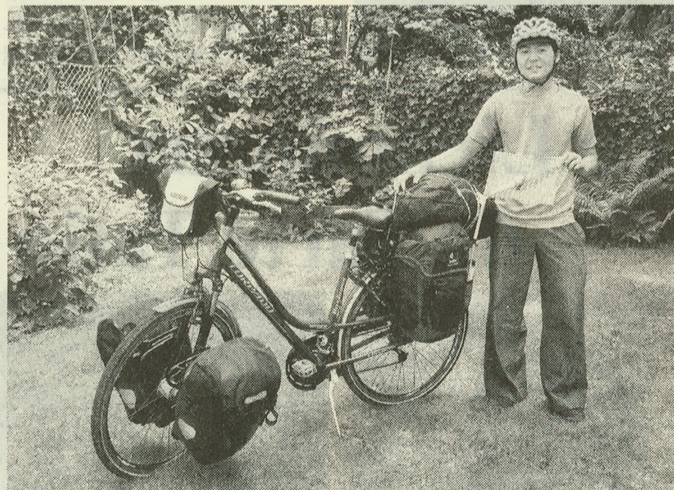
旅のテーマ、その三。
■突撃!隣の郷土菓子■
郷土菓子は如何にして作られているのか?どんな厨房で?どんな人が?どんな技で?!そんな郷土菓子が作られるまでの裏側を突撃レポートしていきます。ヨネスケもビックリ、無駄にでかい泡立て器でも片手に、「奥さん奥さん、今晚の郷土菓子なんなの。」って言って。

「あらやだ!!突撃!隣の郷土菓子がうちに来ちゃった!」とか言って、玄関で奥さんと世間話で盛り上がりたりね。で、上から旦那さんが降りてきて「ああ!突撃!隣の郷土菓子さんじゃないですかあ、上がって上がって。」って言ってね。で、外から「わあ!突撃!隣の郷土菓子だー」って言って子供達が寄って来てね。さて、冗談はこの辺りで。。取材をさせて頂いた店やお菓子情報やレシピ等を紹介していきます。お腹をグーグー空かしているそのあなた。是非一度作ってみましょう。そして、各地の郷土菓子を味わって下さい。

“THE PASTRY TIMES”では掲載広告を募集しております。最低発行部数は500部/月で設置店舗数により増刷を予定しております。

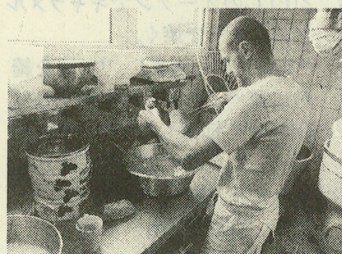
お気軽にお問い合わせ下さい。
43×33mm → 500円/月
90×33mm → 1000円/月
90×69mm → 2000円/月

kyodogashi_kenkyusha
@yahoo.co.jp



01/06/2012 UN VOYAGE COMMENCE

これから長い旅が始まります。上記の国に詳しい方へ。郷土菓子・お店・名物など、その土地ならではの情報提供をして頂ければ幸いです。そして、皆様の温かい声援で新たな一歩を踏み出せると信じております。応援の程、どうぞ宜しくお願い致します。 林周作



Ett liv utan en resor, ett år utan en sommar.

旅のない一生は、夏のない一年のようなもの

www.yaki.me
suvenir cookie YAKI

LA VOITURE

タルトタタンの店

京都市左京区聖護院円頓美町47-5
平安神宮西側
tel 075・751・0591
月曜定休日・11:00~18:00

