



第110回

私のスケッチブック

「世界で一番美味しいフィリップス・ビスケットの話」

アントワープ（ベルギー）



このお店は、アントワープのコレテ・ゲストハイス通りと云う賑やかなグルメの街角に在ります。町の名前の由来となったローマの戦士・ブラボーが切り落したステルデ川の怪物の手がモチーフの「Antwerpse handjes」と云う、バターとシナモンの味わいが絶妙なビスケットが名物です。

このスケッチを描いたのはもう10年位前の事で、その当時は今より数軒離れた本当に狭いお店で、ショーウィンドーは小さいながらも可愛い店構えでした。

店内でビスケットを試食！甘過ぎず優しい味わいです。色々な種類があって、全てを食べてみたいのですが…エーヒと黒いブリキ缶に入ったアラカルトを購入。帰国して、家族と共に味わうのですが文句なく美味しいのです。見た目は普通のビスケットですが、缶に入った全ての種類が絶妙な味わいで、堅過ぎず、しっとり感と焼き具合に感動。

オランダやベルギーでスペキュラスと云われる薄くてパリパリ感のある、少し茶色をした焼き菓子の一種でしょうか？小麦粉にシナモン・生姜・ナツメグなどのスパイスに、テンサイから採った砂糖にベーキングパウダーを加えたモノ。このお店の製品はほとんど素材に拘って丁寧に造られた逸品で、数人のお客が入っただけで満員になる様な狭い店先でも、店員さんの対応の良さにも感謝します。

ビスケットは壊れやすいですから、素敵なパッケージで大小豊富なデザイン缶がお奨め。本当に拘ったお洒落なブリキ缶です。店員さんの話では、店の裏にアトリエがあって全ての種類が御主人の手作りとか？流石の職人技。

美味しいモノを見つけるのも旅の醍醐味。御土産として差し上げても喜んでもらえるモノはそうそう見つかりません。

延原 慎吾



1946年、岡山県生まれ。現在、東京都内在住。物流会社を経営するかたわら欧州物流コンサルタントとして渡欧の際、歴史的建造物及び風景の美しさに魅せられて水彩画を始める。

「第70回 全国カレンダー展」に11度目の入選を果たし、その実力を発揮する。

<http://www.urban.ne.jp/home/nobu36>

水彩画 延原

Q検索