

私のスケッチブック

第116回

「カンペール焼とガレットの町」

カンペール/ブルターニュ地方(フランス)



フランスの西部ブルターニュ地方は、ケルト文化の残る歴史が息づく地域。歴史的にイギリス領土の時代があり、イギリスを「グレート・ブルターニュ」と読むとご理解頂けると思います。

私がカンペールを訪れた時は、パリ・モンパルナス駅からTGVに乗ってボルドーまでは超特急ですが、それ以降は在来線のレールを使用していたので約7時間の長旅でした。当時はヘビースモーカーでしたから、途中で停車する度にホームでデッキに片足を掛けては喫煙していたので、みっともない姿に恥じ入ります。

さてカンペールです。町のランドマークであるサン・コラタン大聖堂を中心に中世の姿を偲ばせる綺麗な町並みが続き、河沿いにはマロニエの並木道や、赤と白の美しい花が咲き誇っていた思い出です。

特に記憶に残ったのは、「カンペール焼」と云われる少し

厚手に焼成され、独自の色使いで可愛い絵付けがされた日常陶器。コーヒーカップやブルターニュ衣装を身に着的た人形をモチーフにした作品が素敵です。町から少し離れた所に陶器博物館があり、ロクマリアの粘土を利用したカンペール陶器の歴史や製造工程を見学できます。

もうひとつ、ガレットです。蕎麦粉に水とゲランドの塩などを混ぜて発酵させた生地を、40cm位の熱した丸い鉄鍋で片面だけを焼き、そこに生ハムやチーズ、卵を入れて四隅を折り返したモノ。薄く香ばしい、パリパリ感が独特な食べ物です。カンペールは温暖ながら多雨で小麦が育ちにくく、中世の十字軍が持ち帰った中国の蕎麦粉を栽培したことで、ガレットが名物料理のひとつになりました。

この地域のガレットは蕎麦粉に小麦と牛乳を混ぜて発酵させますから、モチモチ感があり意外に腹持ちが良いのでランチにもおすすめ。町のクレープリーで楽しめます。

延原 慎吾 (のぶはらしんご)

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71回 全国カレンダー展」に12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>