

# Tu connais~?

## 地方で有名なお菓子たち en France

Mikoto Ôtsuka

私は今回、3つの伝統的なお菓子についてとりあげました。

お菓子の起源は多くの説があったりしてどれが本当のことかわからないものもありますがどの説もとても興味深いです。今の日本でもフランスのお菓子が売られていることは珍しくないのですが、ぜひ見つけたら食べてみたいです。

一つ目のお菓子は日本でも有名なお菓子“マドレーヌ”です。マドレーヌは、日本に最も浸透している地方菓子の1つです。そのマドレーヌの発祥の地がロレーヌ地方。ロレーヌ地方はフランス西部に位置し、アルザス地方とボージュ山脈をはさんで隣接しています。

マドレーヌの由来はいくつか説があり断定ができません。その中でも、よく聞く説がこの説!!

18世紀、ロレーヌ地方のコルメシー村でスタニスラス・レクチンスキー公が、宴会の準備中にお菓子職人とけんかをしてしまいお菓子を作らなかったのです。そのため急遽メイドの“マドレーヌ”がお菓子を作ることになり、それが大変おいしかったそうです。そうしてこのメイドの名を取ってこのお菓子を“マドレーヌ”と名付けたと



のこと。ちなみにシェル型（貝の形）で焼き中央がプクッとふくらんでいる様子を“マドレーヌのへそ”と呼ぶのだとか!!

今ではフランスだけでなく、日本の人々にも評判のお菓子であり、チョコレートや紅茶、ジャムのアレンジの他に日本風に抹茶を生地に混ぜたりといろいろな味で食べられています。



二つ目はフランスで大都市のリヨンの伝統のお菓子“クッサン・ド・リヨン”  
リヨンの街で見かける、小さくてカラフルなお菓子、クッサン・ド・リオンは、チョコレートとシロップで作ったガナッシュをマジパン（アーモンドと砂糖で作るペースト）でくるんだものです。緑・ピンク・紫といった独特な色合いも鮮やかです。クッサン・ド・リヨンの由来は、ペスト蔓延にリヨンの市民が苦しんでいた1643年、疫病を鎮めるため、フルヴィエールの丘で7本の巨大な口ウソクに火を灯し、絹のクッションを上に乗せた金貨を捧げて聖母マリアに祈願したことに始まります。

以来、毎年9月8日に祈りが捧げられるようになり、リヨンの菓子店「ヴォワザン」の菓子職人が、祈りの際に使われる絹織物のクッションをかたどった菓子を考案したのが“クッサン・ド・リヨン”と言われています。



最後に紹介するのはフランスのどの地方でも食べられている“ガレット・デ・ロワ”というお菓子。日本語で王様のガレットという意味です。フランスでは新年を迎えたすぐの1月6日に『Galette des Rois』の日を迎えます。もともとは、東方の三博士がキリストの誕生を祝って訪問した記念日で食べていたそうです。この日はガレット・デ・ロワという、中に豆か小さな陶製の人形が入った焼き菓子を食べます。その人形が当たった人はその日の王様になれるのです。このケーキを切り分けるのはその場で最年長の人で、最年少は切り分けている間テーブルの下にもぐり、切り分けたケーキのもらい手を指名します。このお菓子を囲んで、家族や友人たちと新年をお祝いします。地方によっては少しルールがかわっているところもあるそうですが、家族や友達でおいしいものを食べながらゆっくり過ごせる日があるのは素敵なことだと思いました。

