

# パリの蕎麦会

マダム節子（日本橋そばの会主宰、江戸ソバリエ）

## ◎円の蕎麦会

2012年の6月、パリの蕎麦会に行ってまいりました。

『広島 達磨』の高橋邦弘先生がパリにある『円 (YEN)』という日本料理のお店で蕎麦打ちのデモンストレーションをされるというのです。『円』のお蕎麦は開店時に先生がご指導され、今でもお弟子さんたちが蕎麦のレベルを保っています。

それにしても「パリの蕎麦会」って中々オシャレな響きですよネ。だから、先生に同行をお願いしましたら快く承諾して下さいまして、高橋先生はじめ6人で行くことになりました。

実は、この蕎麦会は昨年も予定をされていたようですが、東北大震災の影響でしょうか、日本からの品物がフランスの税関でストップしてしまい、食材が思うように現地に届かず断念したそうです。なので、今回は二年ぶりということになります。

私にとっては、久しぶりのフランス旅行。ウキウキしながらの荷造りです。運よくエールフランス機は2階建のエアバスで、さすがに堂々としており、機内設備も充実していました。「食事は控えめに」と心に決めていましたが意志が弱く、おいしくて2食とも完食！ワインも飲み干し、気分は急上昇でした。

6月のパリは昼間程よく暑く、朝晩は涼しいという絶好の季節。夜は10時過ぎまで明るく、街には人が溢れ皆、太陽の光や、心地よい夕暮れを楽しんでいました。カフェやレストランでは道端にテーブルと椅子を出し、そこでゆっくり会話を楽しむのです。

『円』はパリ6区サン・ジェルマン・デ・プレにあり、パリ最古の教会の一つサン・ジェルマン・デ・プレ教会、有名なカフェ『レ・ドゥ・マゴ』、『カフェ・ドゥ・フロール』もすぐ近くです。ここの空気を吸ってるだけで、もうパリのマダムになってしまいます。



【サン・ジェルマン・デ・プレにある『円』】

さて、『円』の蕎麦会は6月20日21日の2日間催されました。達磨さんの圧倒されるような蕎麦打ちを大勢のフランス人が熱心に見学、カメラに収めていました。どのように感じているのか聞きたいところでしたがフランス語が話せないので残念です。



【高橋邦弘先生の蕎麦打ち】

お客様は八割方フランス人、時々現地在住の日本の方がいらっしゃるという驚くべき蕎麦会です。日頃もほとんどフランス人のお客様でした。最近「冷ぶっかけ蕎麦」が人気とか、箸の使い方はもちろんのこと、お蕎麦を手繰る姿も自然です。



【『円』の店内】

蕎麦会は、午後から予約制で始まりました。

お献立は、

先付け・・・水無月胡麻豆腐  
前菜・・・鴨ロース 法連草 茄子揚浸し 赤ピーマン  
平目昆布 半生海老 若布 オクラ 卵焼き 土佐酢ジュレ  
無花果胡麻クリーム クコの実  
鰻棒すし ガリ  
お蕎麦 2枚

これで40ユーロです。ゆっくり堪能しました。

一つ一つ丁寧に作られ、美しく盛られ、季節感を大切にされたとても美味しい料理でした。本格的な日本料理と、達磨さんのいつもの絶品のお蕎麦を異国でいただけるのは『円』のスタッフ皆様の意識の高さだと思います。



【先付け】



【前采】



【お蕎麦】

各テーブルには、日本橋『さるや』の黒文字、京都祇園『原了郭』の黒七味や粉山椒が置かれ、私はすっかり『円』に和んでしまいました。



【黒文字、黒七味、粉山椒】

### ◎Sarrasin を求めてパリの街へ

忘れてはいけませんネ、私は「江戸ソバリエ」です。

他の蕎麦の食べ物を探しました。まずは「ガレット」。

地図を頼りにガレット専門店『ラ・クレープリー・デ・カネット』へ、『円』からサン・ジェルマン大通りを渡り、少し南のカネット通りにあります。

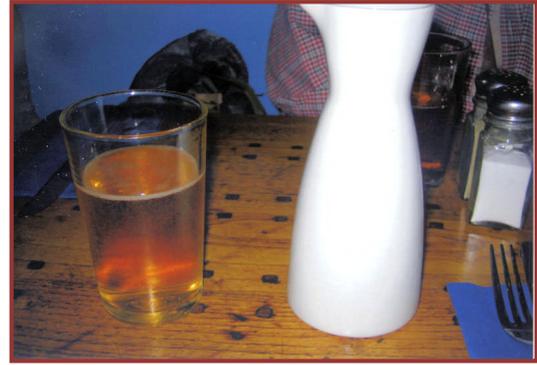
丁度お昼時でしたので店内はにぎわっており、ようやく席に着くことができました。

メニューはもちろんフランス語でしたので何となく分かる単語でエイ！ とばかりに注文。もちろんシードル(林檎酒)も頼みました。ガレット(卵、ハム入り)は日本のように気取ってではなく、大皿にデンと盛られています。多分玄ソバ挽きぐるみでしょうか、色黒でした。ボリュームがありランチとしては十分です。

シードルは徳利のような器入りでサービスされ安価でした。白ワインのほうが合いそうでしたがとにかく本場のガレットとシードルを頂き満足でした。



【ガレット】



【シードル】

街を散策しながらマルシェ巡り、「sarrasin sarrasin」と思いつめながら蕎麦粉入りのサブレ(雑誌で紹介されていた)を探しましたが残念ながら見つかりませんでした。

少しがっかりして皆で夜、『円』のMさんセレクトのレストランへ。中々予約が取れない店の一つだそうで、もちろん満席でした。

メニューを見てみると、探しものがありました！説明に「*Farine du Sarrasin*」と書いてあります。もちろん頼みました。出てきた料理は蕎麦粉をこんがり炒り、固めたものの上に豚肉のパテがのっていました。

蕎麦の香りがするかなと思い、ワクワクしながら賞味しましたが、香ばしさが勝り、口の中でモソモソして、残念ながら蕎麦は凄い変身をしていました。

やはり お蕎麦は蕎麦切りが一番というのが、私の結論になりそうです。



【*Farine du Sarrasin*】

ところでフランス語で「*Le Faiseur de soba*」という言葉があり「蕎麦を作る人」と訳すそうです。『円』のNさんが教えて下さいました。「soba」は国際語になりつつあるのでしょうか！

それから、フランスのユーロコインの中に面がミレーの「種をまく人」がデザインされたものがあります。蕎麦の種をまいていると聞き、道中注意深く探しました。中々見つかりませんでした。20セントコイン数個を収集、持ち帰りました。また、私の宝物がひとつ増えました。



【EUROコイン「種をまく人」】



【ミレー「種をまく人」絵ハガキより】

おわり

☆江戸ソバリエ協会 注：マダム節子さんのレポート「皇帝が愛した白蕎麦に魅せられて」もあわせてご一読ください。[http://www.edosobalier-kyokai.jp/kokkyou/yokota\\_syoutoku.pdf](http://www.edosobalier-kyokai.jp/kokkyou/yokota_syoutoku.pdf)