CONNECTING TO EUROPE

welt

Ver. 2022

purpose

- 秋田にあるヨーロッパ文化を知ってほしい
- 取材した内容をより多くの人に発信したい
- 成果をフリーペーパーという新規の視点で伝えたい

Topic

01 | ヨーロッパから秋田への美の伝承

〈 新屋ガラス工房／北鹿ハリストス正教会／小坂鉱山事務所 〉

02 | あきたヨーロッパ人名鑑

〈 ポルミート／フリーペーパーotto 〉

03 | ヨーロッパと秋田に繋がる食卓のパン

〈 ベッカライ・バンデブロート／サンドリヨン 〉

04 | Happy Unbirthday! -秋田の新旧スイーツ-

〈 オルディネールショコラ／ラフランス／Deux Feuilles／エスポワール／木村屋 〉

05 | 秋田で発見！ヨーロッパ《MAP》

ガラス工芸とその伝承―tradition du verre―

今回、ヨーロッパと秋田の接点を調べるにあたって、筆者が関心を抱いている「ガラス工芸」の面から調査することにした。

●ガラスの歴史

ガラスの歴史を語るには、５０００年前のメソポタミア文明にまで遡り、紀元前２４世紀以降のエジプト・メソポタミア文明の遺跡から発掘されたガラス玉が世界最古とされている。紀元前１６世紀になるとガラス器が作成されるようになり、当時は宝石と同じくらい高価なものとして扱われていた。また、ヨーロッパではステンドグラスや鏡が流行し、紀元前1世紀の古代ローマでは、細い鉄パイプの先に溶かしたガラスを付け、息を吹き込むことで膨らませる「吹きガラス」の技術が発明され、ガラス制作の技術が進化していった。

世界各国で産業として発展していったガラスであるが、ここ秋田ではどのようなガラス文化があるのだろうか。

●秋田のガラス文化＆新屋ガラス工房について

秋田県でガラスといえば秋田公立美術大学のものづくりデザイン専攻が有名である。また、大学の付近には秋田市新屋ガラス工房が建設されている。

「秋田市の新屋地区は、古くから、良質な湧水と水運を利用して醸造業などの地場産業が発達しており、美術大学の設立など新たな『ものづくり』機能が備わってきたという立地特性を活かしながら、美術大学の学生やアーティストがまちなかで日常的に活動し、地域住民と交流する拠点施設として新屋ガラス工房が整備されたのである。」と工房HPに記載されており、秋田県の中でも新屋地区でガラス文化が育っていることが分かる。

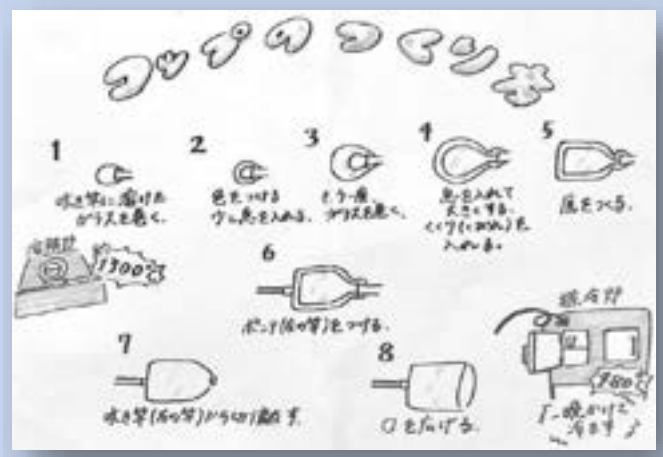
今回、ガラスについての知見を深めるために取材に伺った新屋ガラス工房は工房に訪れた人々がものづくりを感じられる空間であることに加え、若いガラス作家が秋田での独立を目指し、人材を育てる場としても活用できるように運営されているそうだ。今回の取材では、工房内で体験できる吹きガラス制作体験と、職員の方と対面での取材を行った。

出典：ガラスの歴史｜Table LABO - テーブルラボ (le-noble.com)

●吹きガラス体験

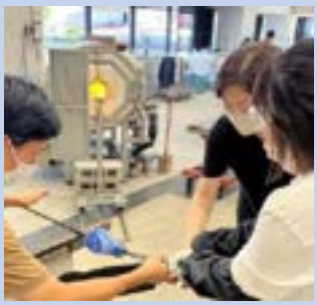
吹きガラス制作体験では、上図の工程で高温に溶けているガラスを使って形を作っていく。ホットショップと呼ばれる作品を作る所は、約1300℃でガラスを溶かしている溶解炉を中心に熱気があり、体験ではガラスをつけた吹き竿に息を吹き入れるのが想像以上に難しく時間がかかってしまったことから、

図：工房職員の方からの提供



ガラス制作は時間がとても重要になってくることが分かったと同時に、熱気が充満した空間で、ガラスが固まってしまう前に繊細な装飾や形状を施し、完成形へと進めることのできるガラス作家には技量と集中力、そして美的センスが人一倍備わっているのだと感じることができた。

●制作の様子



●インタビュー

今回、取材のために事前に用意した質問は

1．ガラス工房を市の運営で秋田県に設置した理由

2．秋田のガラス文化の変化について

3．地域の歴史とものづくり精神を伝承する施設としての活動

4．ガラス工芸の魅力

5．ものづくり精神の伝承についてのこれからの展望

の5つであった。

インタビューにお答えくださったのは工房館長と、工房でガラス作家をしている長谷部さんのお二人で、一つ一つの質問に対して丁寧にご返答してくださった。

1．建設理由

市の施設を設置するために、住民のニーズと土地の特色がうまく絡み合った施設を作ることが重要であった。その際、新屋のシンボルがほしいというニーズが住民からあり、新屋にある美大からインスピレーションを受け、

美術・ものづくりを多くのジャンルの人々に体験・参加してもらえるようこの施設を作った。

2．ガラス文化の変化

ガラスに関する技術を得ても、工房を開くための初期費用がとても高いため作家になるにはハードルが高かったのだが、新屋ガラス工房のおかげで、工房をすぐに開かなくとも作家として作品を作ることができる環境がつくられ、美大卒業後この工房で経験を積みかさね独立するという流れができている。新屋ガラス工房の存在はとても大きいと感じている。

3．施設の活動

施設内で常時行われている体験企画や販売の他にも、地域での活動に積極的に参加している。また、新屋ガラス工房のオリジナルカラーであるあらやっしゅグレーとあらや sea グリーンを使った作品を制作し、新屋の地域性を出すために力を入れている。

4．魅力

ガラスは、基本となる型がなく新しさが無限にあるところが魅力であると感じている。

また、ガラス素材の魅力を引き立たせるための作成の過程にも無限の可能性があるため、新鮮な気持ちで作品を作ることができるところにも魅力があると感じている。

5．今後の展望

施設としては、交流の拠点として、異なる組織、年齢、文化を持つ様々な人に行き来してもらえる環境にしていくことを目標にしている。また、秋田のガラス文化は新しいものであるため、今後も活動を精力的に行って「秋田＝ガラス」になってほしいと考えている。

●編集後記

今回の取材を通して、ガラス文化の伝承についてその背景から深く理解することができて、ガラスだけでなく、地域振興に対する関心も高まった。特に、新屋ガラス工房の建設においては、住民のニーズと、酒蔵があるという特徴、そして美術大学があるという点をうまく活用し、施設を成立させ、多方面とのかかわりによって工房が機能しているのが素敵だと感じた。

取材先：新屋ガラス工房　取材日：8月28日

柳田（やなぎだ）　実海（みみ）

秋田の建築からヨーロッパを感じる

秋田とヨーロッパの接点を調べるにあたり、私は建築に焦点を当てた。

●北鹿ハリストス正教会

この正教会は秋田県大館市に位置し、一三〇年もの歴史がある。ビザンチン様式の小さな教会で、建材として利用された秋田杉によって暖かみも感じられる。この教会は木造ビザンチン様式の会堂（キリスト教の教会の建物）としては日本最古のもので、明治時代の洋風建築として秋田県の重要文化財に指定されているほど文化的な価値が高い。祈祷が行なわれるのは月に一回のみだが観光客は祈祷日以外でも予約して訪れることができ、現在も地域の信者や文化財に興味を持つ観光客が訪れる。

○歴史

この教会が建設されたのは、地域周辺の信者の増加に伴い、より適した祈祷所を求めたためだった。教会建設の主導者は曲田地区の裕福な農家であった畠山市之助。彼が明治一四年の東京復活大聖堂（ニコライ堂）に感銘を受けたためビザンチン様式を取り入れたそうだ。現存している資料が十分ではなく、建築家が誰かはっきりわからないが、建設には東京の正教会の信者を頭領として、地元の大工たちが集い尽力したという。

○建築について

教会の建築材には秋田杉が使用され、聖堂内の天井部はドーム型になっている。これを秋田杉で建築するには現代でも大変な技術が必要だとされているらしく、建築物としても高い評価を得ているようだ。また聖堂内に飾られているシャンデリアはロシア製だ。日露戦争当時松山の捕虜収容所の聖堂にあったものだそうだ。外観も木造ゆえの暖かみを感じられ、上空から見ると十字架に見える設計になっている。

北鹿ハリストス正教会聖堂（kensoudan.com）

○正教会とは

そもそも正教会とはいったいどのような宗派なのか？キリスト教の一派ではあるが、カトリックやプロテスタントと比べると耳馴染みのない方が多いのではないかと思う。そこで少し正教会についてまとめてみた。正教会はキリスト教の一派であり、聖堂内に聖人や聖書の出来事を描いた聖画像を納めていることが特徴である。しかしあくまで、崇敬・信仰の対象は聖画像の題材となった聖人や出来事自体であり、絵そのものではないとされている。正教会の聖堂に飾られる聖像はイコン画と呼ばれており、それらを崇拝することはイコン崇敬という。日本人画家としては山下りん（一八五七～一九三九）が名を残している。彼女はロシアのペテルスブルグの女子修道院に留学し、生涯でおよそ三〇〇点の作品を残したとされている。現在も全国の四〇ほどの正教会に彼女の作品が納められている。

今回の調査や取材によって、北鹿ハリストス正教会には歴史的価値だけでなく、現在そして未来へと継承されるべき価値と魅力があると感じた

北鹿ハリストス正教会聖堂 | 大館市役所（odate.lg.jp）

○北鹿ハリストス正教会
住所：秋田県大館市曲田字曲田 80
電話番号：019－663－1218（盛岡ハリトリス正教会）
0186－42－1443（教会事務局：個人宅）

参考資料：北鹿ハリストス正教会聖堂 | 大館市役所（odate.lg.jp）
北鹿ハリストス正教会聖堂（kensoudan.com）
北鹿ハリストス正教会 曲田福音会堂 - 秋田県大館市観光協会 どだすか大館（dodasuka.com）

●小坂鉱山事務所

この建物は小坂鉱山の事務所として、明治三十八年に鉱山入り口に建設され、平成九年に解体されるまで鉱山を支えた。鉱山は足尾・別子銅山と並べて三大鉱山と称せられるほど栄えたが平成二年に閉山。現在はリサイクル鉱山（廃家電等から有価金属を回収し製品化する鉱山）となっている。現存の事務所は移築されたものだ。ヨーロッパ様式の建物として貴重だったため、小坂町と小坂製錬株式会社が形を残すことを決めたという。

○施設紹介

移築前の事務所には会議室や出納室、事務室や所長室があった。現在は一階に事務所と受付と売店がある。二階には洋食屋「あかしあ亭」がありゆったりとした雰囲気で食事を楽しめる。三階には所長室や小坂鉱山についての展示コーナーなど五部屋がある。観光客は職員による案内ガイドも利用でき、優美なヨーロッパ建築の雰囲気と小坂鉱山の歴史に触れられる。

○建築

ルネサンス風建築と一部イスラーム風とされる建築が見られる。内部では一階から三階まで続くらせん階段があり、その中心の柱の一本の秋田杉からは温かみも感じられる。

なぜこのような様式で設計されたのか疑問に感じたため、担当者の方に電話で伺った。

―**「なぜ一二〇年前の小坂鉱山事務所の設計に、ヨーロッパの建築様式が取り入れられたのか?」**

―「当時明治期にあった日本は、欧米諸国から新たな技術を取り入れている最中だった。欧米から技術者を呼んで指導を受けることで、国の発展を目指した風潮に合わせたのではないか。」

当初は鉱山の事務所として、現在は歴史を伝える記念館として、様々な役割を担う小坂鉱山事務所。時代が変わってもなお人々に愛される魅力がつまっていると感じた。

小坂鉱山事務所（国重要文化財） | 観光・体験スポット | アキタファン (akita-fun.jp)

○小坂鉱山事務所
住所：秋田県鹿角郡小坂町小坂鉱山古舘 48 番地 2
電話番号：0186－29－5522　FAX：0186－29－5526

参考資料：小坂鉱山事務所（国重要文化財）（kosaka-mco.com）

文：小澤茉奈

あきたヨーロッパ人名鑑

―― 秋田とヨーロッパを繋ぐ人々

◆タベルスキ・マイケルさん

今回私は秋田県大仙市堀見内字穴沢3-1にあるポルミートに取材させていただいた。ポルミートはタベルスキ・マイケルさんという方が創業した。マイケルさんはポーランド出身で、奥さんとの結婚を機に秋田へ移住し、「ポルミート」を創業したそうだ。

マイケルさんはソーセージ革命というものを掲げている。それはマイケルさんの出身であるポーランドのソーセージと日本のソーセージの味や文化の融合を目指し、日本とポーランドのハイブリット商品を作るというものだ。

今回はマイケルさんにインタビューさせていただいた。その中でソーセージ革命についても質問させていただいた。

Q1・ポーランドと日本のソーセージとの違いは？

A・ポーランドソーセージはスパイスで味を作っている。またパリッと、シュワッとは全く関係ないことが特徴。一方で日本のソーセージは、スパイスではなくうまみ、甘味で味を作っていて、パリッとしているのが特徴。

Q2・なぜ秋田でソーセージを作ろうと考えたのか

A・母国のアイデンティティは肉加工品であり、いつもおいしいソーセージなどを食べていた。日本人にも同じ状況を作りたいと思いはじめた。

Q3・日本とポーランドとのハイブリット商品を作るうえでのこだわり

A・向こうのスパイスと日本の味をバランスよく合わせて作ること。また原料をごまかさないこと。（肉のみの使用、片栗粉、ゼラチンなどの増量材を使用しない）。

Q4・日本とポーランドとのハイブリット商品を作るうえで大変なこと

A・効率を上げて生産し、売りたい価格で提供すること。

Q5・マイケルさんの思う秋田の良さ

A・自然豊かな環境、ロープレッシャー、人が温かい、行政の協力、事業展開のしやすさ、行動範囲が都会より広い（東京では工場設置はなかなか難しく、基準がたくさんあるが秋田では割とどこでも大丈夫なこと）

以上の5つを質問の回答をいただいた。ポルミートは今後も日本でおいしいソーセージを提供していくために、本場ポーランドのソーセージと私たちが慣れ親しんだ味である日本のソーセージとのハイブリット商品に力を入れていくそうだ。今後の商品が楽しみだ。

（軽部 昂紘）

◆ベルンハルト・オットーさん

私はフリーペーパー「otto」の企画元、株式会社アド東北を取材した。otto はドイツ人男性「オットーさん」が案内人となり、店先の人々との会話をベースに外国人ならではの視点で秋田の名店を紹介する情報誌だ。読者からは「秋田出身でも知らなかった」「記事を見て興味が湧いた。行ってみたい」といった感想を受け取ることが多く、評判は良好だそうだ。

本誌はそんな秋田県民に愛されている otto から着想を得た。皆さんもオットーさんの足跡を参考に、秋田の魅力を探す旅へ出掛けてみてはいかがだろうか。

（秋葉 佳映）

ポルミート
〒014-0013 秋田県大仙市堀見内字穴沢 3-1

otto
発行/株式会社秋田放送
営業・企画/株式会社アド東北

【参考資料、写真引用元】
・ソーセージ｜ポルミート【秋田発・ソーセージ革命】（polmeat.jp）
・制作実例 FREE PAPER otto（オットー）01｜株式会社 SeeVisions

ヨーロッパと秋田に繋がる
食卓のパン

撮影日：2022 年 9 月 7 日

ここでは、秋田県内にある二つのベーカリーについて紹介する。それぞれのインタビュー通して、パンという視点から秋田とヨーロッパのつながりを感じていただけたらと思う。

【ベッカライ・バンデブロート】

最初に紹介するベーカリーは秋田市八橋にある「ベッカライ・バンデブロート」である。ハード系のパンを中心に本場のドイツパンやフランスパンなどを販売している。今回は、ベッカライ・バンデブロート店主の岩谷正明さんに取材の協力を

していただいた。

撮影日：2022 年 9 月 7 日

質問①　秋田でヨーロッパ(本場志向)のパンを売り出そうと思ったきっかけは何ですか？

回答：東京の修業先でドイツ系や食事系のパンの魅力に触れ、食事系のパンが少ない秋田県の人々にもその魅力を知ってほしいと思ったことがきっかけです。また、秋田県は米の文化があるので、素材の味がわかる県民性だと思い、シンプルな小麦のパンが受け入れられるのではないかと考えました。

質問②　本場のパンを作る際にこだわっていることは何ですか？

回答：基本に忠実に作ることを心掛けています。シンプルなパンが多いため、素材のポテンシャルを最大限生かせるような製法にしており、特に発酵のタイミングなどの見極めに注意して作っています。

質問③　日本人の味覚に合わせて本場の味(食感等)に変化を加えていますか？

回答：ライ麦パンはグルテンを作ることが出来ないため、その代わりに「サワー種」(ライ麦と水を合わせたもの)を作るのですが、この製法はドイツパンの特徴である強い酸味が出てしまい、日本人にとっては酸味が強すぎてしまうため、発酵の時間や温度を調整し、香りをそのままに酸味だけを抑えるように工夫してい

ます。そのため、ドイツ人が食べると少し物足りなく感じてしまうかもしれません。

質問④　なぜ日本では珍しい対面式の注文方法にしたのですか？

回答：秋田市に移転する以前から対面式にしたいと考えており、丁度今の店舗が居抜きで貸し出されていたため移転しました。対面式は、お客様との会話を増やすことが出来るので魅力的だと思っています。特に日本人に馴染みのない本場志向のパンも多数あるので、美味しい食べ方などを伝える機会を増やしたいと考えていました。

撮影日：2022 年 9 月 7 日

質問⑤　本場のパンは秋田の人々に受け入れられているように感じますか？

回答：最初は売れ行きが良くありませんでしたが、ここ三、四年で常連のお客様が出来るようになり、徐々に受け入れられてきているように感じます。今思えば、結果が出ないうちにやめてしまえばそこで終わりだったため、粘り強く続けていくことが大切だと思います。

質問⑥　パン作りへの思い

回答：食を通して秋田を盛り上げていきたいという気持ちは最初からあり、移転後は秋田市のベーカリーが集まり、講習会を行うなど、パンで秋田を元気にしていくための活動をしています。現在は日本語表記以外にも英語表記のメニューも

今回、岩谷さんへの取材を通して、日本ではあまり馴染みのない本場のパンを秋田の人々に知ってもらえるように様々な努力や工夫を重ねていることがわかった。店名の由来の通り、「パンを通じたつながり」によって秋田を盛り上げていこうとする強い志を感じることが出来た。

撮影日：2022 年 7 月 6 日

あり、近頃は日本人だけではなく外国のお客様にもお越し頂いております。日本人、外国人どちらのお客様にも楽しんでいただけたらと思っています。

店名：ベッカライ・バンデブロート
住所：〒010-0972
秋田県秋田市八橋田五郎 1 丁目 2-2
TEL：018-838-0860
営業時間：10 時～18 時
定休日：毎週日曜日・月曜日

【ベーカリー・サンドリヨン】

続いて、大館市にある「ベーカリー・サンドリヨン」を紹介する。東スラブ系の民族から生まれた黒パンという特産的なパンを販売するほか、ドイツ特産のシュトーレンなども販売しているパン屋さんである。今回は、ベーカリー・サンドリヨンの小笠原さんに協力していただき取材をさせていただいた。

質問①　1番人気のパンは何ですか？

回答：ブレッドパンシリーズで、高速道路のパーキング等で人気があり、サンドリヨンの売り上げの七割を占めております。

※

質問②　本場のパンへのこだわり

回答：黒パンについては、伝統の製法があるので、それにこだわりながら代々作っております。

※

今回、この取材や調査を通して、ベーカリー・サンドリヨンについて多数のことを知ることが出来た。郷土的には有名であるものの、日本という離れた土地柄あまり馴染みのないパンの存在にスポットを当ててみたが、日本でもその郷土の伝統を引き継ぎ、作っている企業の姿に感銘を受けた。

※引用元：ベーカリー・サンドリヨンホームページ　http://sandoriyon.jp/

店名：ベーカリー・サンドリヨン
住所：〒017-0847
秋田県大館市幸町 13-23
TEL：0186-42-7548
営業時間：12 時～16 時半
定休日：毎週金曜日・土曜日・日曜日

共同編集　川端航司・宮﨑倫

ORDINAIRE CHOCOLAT

“秋田初“ 期待の新店

今回は秋田市にある “ORDINAIRE CHOCOLAT” を取材させていただいた。

“ORDINAIRE CHOCOLAT”は、秋田市広面の県道 28 号線道路に面した**秋田県初のチョコレート専門店**である。店名にもなっている “ordinaire” 〈オルディネール〉の意味はフランス語で「いつもの」。この店名にしたのは、この店のオーナーである齊藤英喜さんの「秋田に根付いてもらいたい」、「多くの地元の方々に食べてもらいたい」という思いがこの言葉とマッチしていたからだという。

ーきっとあなたの「いつも」になるー

という店のコンセプトもここからきている。

↑ショコラサンド 1 枚
￥350
2枚￥800（二枚のみ箱入）
[ビター,レモン,イチゴ]

↑オルディネール生ショコラ
4 個入り￥380　 8 個入り￥900（8 個のみ箱入）
[バニラ ，抹茶 ，日本酒]

商品はすべて高品質の上質な素材で厳選したもののみを使用しており、**店内工房で一つ一つ手作り**となっている。そのため数に限りがあるため、完売し次第閉店となることも。店のロゴマークには「**AKITA**」の文字が隠されており、オーナーの地元愛が伝わってくる。

商品の一つである生ショコラには 3 つのフレーバーがあり、その中でも最も特徴的なのが**日本酒味**である。この日本酒味には秋田の地酒の「高清水」というお酒が使われており、地元のものを活用した秋田ならではのフレーバーとなっている。

↑エクレア ￥430

→生ショコラテリーヌ
￥2,500

今後もこの日本酒フレーバー同様、秋田の物を使った商品をつくれないか検討中らしい。

昨年できたばかりだというこの店、今後の進展が気になるところである。

写真引用：[オルディネールショコラ(@ordinaire_chocolat) • Instagram 写真と動画]

［阿部 希望］

ORDINAIRE CHOCOLAT〈オルディネールショコラ〉
2021 年 6 月 22 日に開店
定休日/不定休
〒010-0041　秋田市広面字土手下 74-1
TEL.018-874-9722　OPEN/12:00-19:00　（完売次第閉店）

仏蘭西菓子　La France

秋田に根付いた洋菓子店

　秋田市広面にある「仏蘭西菓子　La France」に伺った。創業 1998 年であるこの洋菓子店は地元に愛され、20 年以上となった。オーナーパティシエの小林さんは、お店が長続きするのは地域の方々に支えされているからと答えた。秋田は人口減少が進み、洋菓子店を継ぐ人も減ってきている。これからもお店を続けていくには、お客さんのニーズに合わせて臨機応変に対応していくことが必要になる。

モットーは美味しさ＝食べやすさ

このモットーの「食べやすさ」とは、後味が良くクリームが口の中に残らないケーキのことを指している。良い材料を使ったケーキは香りもよく、スーっとなくなる。それが食べやすいケーキであり、食べた時の幸福感につながる。

↑（左）フルーツアラモード　￥430＋税　（右）甘栗のロールケーキ　￥460＋税

※甘栗のロールケーキは秋限定商品

日本人に合わせた味覚のケーキ

La France では、ケーキを日本人の味覚に合わせて作っている。フランス菓子は甘く作られているため、紅茶やコーヒーと一緒に楽しむものだとされている。日本では、洋菓子を甘さ控えめにし、クリームを軽くするという工夫が凝らされている。

洋菓子から見る秋田の魅力

秋田の地酒を使ったお菓子作りを 10 年ほど前から始めたそうだ。洋菓子店では、そのお店オリジナルの商品を作ることで、お客さんにお店に行くきっかけを作ってもらうことができる。La France では、秋田の酒蔵と連携して、酒粕を提供してもらったり、応援してもらったりして秋田の地酒を使ったお菓子を開発した。秋田は自然に恵まれているので、綺麗な水で美味しい地酒を作ることができ、それを利用して美味しいお菓子を作ることができることが秋田の魅力である。

↑完熟イチジクタルト　￥440＋税

※完熟イチジクタルトは秋限定商品

仏蘭西菓子　La France（ラ・フランス）
【定休日】木曜日
【営業時間】9:30~19:00
【住所】〒010-0041　秋田県秋田市広面字樋ノ下 13-2
【アクセス】JR 秋田駅から車で約 5 分・広面郵便局の近く
【TEL】018-831-7666

文章・掲載写真の撮影：清野早紀子

Patisserie Deux Feuilles 愛され続けるフランス菓子の名店

今回は、秋田市山王にあるフランス菓子店の"Patisserie Deux Feuilles"を取材させていただいた。

※1

"Patisserie Deux Feuilles"は秋田市役所の近くにある1995年創業のフランス菓子店である。外観は南フランスの建物をイメージしているという。このお店の名前Deux Feuillesは Deuxが「二」Feuillesが「葉」で「二葉」を意味するフランス語である。実はこのお店のパティシエ、清水英博さんのご実家は秋田市大町で「二葉屋」という和菓子屋を営んでいたという。しかし、清水さんはお菓子を作るなら洋菓子を作りたいと思い、フランスへ渡り約17軒のお店で修行。その後、東京の老舗フランス菓子店AU BON VIEUX TEMPS(オーボンヴュータン)でも修行し、地元秋田に帰ってきてお店を開いたという。その際、ご実家の「二葉屋」をフランス語にしたDeux Feuillesという名前を付けたそうだ。

※2

1階ではケーキや焼き菓子などを購入することができ、2階のイートインスペースでは、ランチや購入したケーキを楽しむことが出来る。また、このお店ではクロワッサンやフランスパンなどのパンも購入することが出来る。Patisserieには「生地を扱う人」という意味があるため、フランスでは、お菓子屋でパンが売っているのは当たり前のことだという。フランスの人は食べたいパンによってパン屋かお菓子屋どちらで買うかを決めるそうだ。

※3

フランスの人はエスプレッソと一緒にお菓子を楽しむため、フランス菓子の多くは日本人にとって、とても甘く感じるという。この感覚は、日本人が抹茶と和菓子を一緒に楽しむ感覚と似ているという。

長年、秋田で愛されてきた名店を、ぜひ、たくさんの人に訪れてみてほしい。

Patisserie Deux Feuilles（パティスリー ドゥ・フィーユ）

住所：秋田県秋田市山王1丁目7−19

TEL：018−863−3522

営業時間：10：00〜18：30　　定休日：原則木曜日

※1,2,3 引用：Deux Feuilles（ドゥ・フィーユ）(@deux_feuilles_akita) • Instagram写真と動画

撮影：越後屋慧　　文章：越後屋慧

菓子工房エスポワール

　このお店では、藤里町や白神山地の食材を取り入れた、和風テイストの洋菓子を多く製造している。また、自家栽培をしているという話からも、地産地消へのこだわりが感じられる。

こだわりの商品について尋ねると、そば粉 100%のロールケーキ（写真）と米粉 100%のロールケーキが、創業当初からの商品なそう。エスポワールでは、ほかにもヨモギなど様々なロールケーキを販売しているので、是非食べてみてほしい。

　店名「エスポワール」は、フランス語で希望という意味。お店を始めた菊地さんのお父様が名付けたそう。地元を愛する店主や地域食材をふんだんに使った洋菓子が、きっと誰かの人生を明るくする希望となっているのだろう。

写真はホームページより引用（https://shirakami-espoir.square.site/）

菓子工房エスポワール（2009 年創業）

住所　秋田県藤里町粕毛字清水岱 5-6

営業時間　10：00~16：00（月曜定休）

文章：佐藤夢香

県南の老舗菓子店

木村屋

木村屋は横手市にある老舗菓子店だ。横手駅から歩いて 15 分ほどの大町に店を構える。お店の歴史は古く、明治 2(1835)年に横手市出身の山下九郎によって創業された。最初に売り出した商品はビスケットで、その後販売を開始した横手柿の干し柿に白あんと熟柿を加えて炊いた柿羊羹が全国で名を知られるようになった。

山下は後の森永製菓創業者でもある森永太一郎と親交があり、店舗では当時から森永製菓の商品の販売も行っていた。このように木村屋は 120 年も前からお菓子の製造や販売を行っており、これまで県内県外を問わず数多くの賞を受賞してきた。また、創業当時から地元素材を活かしたお菓子作りに取り組んでいる。

現在は和菓子、洋菓子の製造に加え、店内でカフェの営業、さらには秋田のお土産のお菓子の製造販売もおこなっている。今回の取材では木村屋の商品について尋ねたが、商品はフランスの伝統菓子を日本風、今風のものに改良しているということだった。そして、おすすめされた『フランス駄菓子シリーズ』、『和栗のタルト』『いぶりがっこチーズキッシュ』を購入したが、どちらもとても美味しく、特に『いぶりがっこチーズキッシュ』は今までになかった新鮮な味で、とても美味しかった。横手市に足を運んだ際には、ぜひ一度足を運んでみてはいかがだろうか。

北室　俊昭

【出典】横手のスイーツなら木村屋ホームページ（yokote-kimuraya.com）

木村屋

大町本店
〒013-0021 秋田県横手市大町 5-23
OPEN｜9:30～17:30
℡ 0182-32-0700

よねやハッピーモール店
〒013-0061 秋田県横手市横手町五ノ口 36-1
OPEN｜9:00～18:30
℡ 0182-32-3014

秋田で発見！ヨーロッパ
－2022－

編集後記

自分たちの力で全てのアポ取りや取材を行い、主体的な活動を行うことができた。
コロナ禍ということもあり思うように取材が進まないこともあったが、チームメンバーと協力し、
来年度以降も継続していけるような形で完成することができた。

ご協力いただきました皆様へ、この場をお借りして心より御礼申し上げます。
（制作／秋田大学教育文化学部地域文化学科 地域学基礎 講座3 一同）