

welt vol.2



2023

Akita university
Faculty of Education
and Human Studies

秋田県の画像:

<https://illustkun.com/07054-20221204-a/>





welt vol.2

～秋田からヨーロッパを見る～

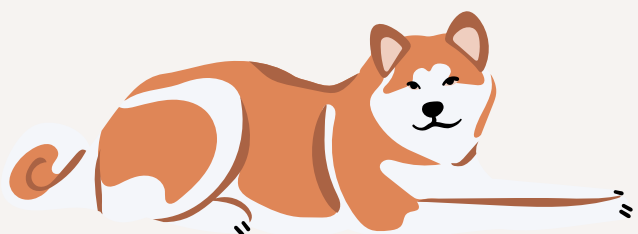
Purpose

秋田にあるヨーロッパ文化を知って欲しい
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の形で伝えたい



Topic

1. パレアンヌから広がる香りの文化
2. ブリティッシュアキタ
3. 厳選！秋田が誇るベーカリー
4. 秋田に愛されるヨーロッパスイーツ
5. ヨーロッパの料理



Akita & Perfume

かつては「香水砂漠」と言われるほど香水が普及しなかった日本だが、コロナ禍を経て購入者が増えているという。それは相手に好印象を持ってもらうためのアイテムだった香水が自分の気分を上げるために使われるようになったことが背景にあると考えられる。今では香水のサブスクも提供されており、人気を博している。今回はそんな香水を秋田との関わりを示しつつ取り上げようと思う。

そもそも香水とは？

香水の歴史は長く、その始まりは16世紀まで遡る。イタリアで香料をアルコールに溶かした現在の香水がそのときに初めて作られた。当時のフランス王妃であるカトリーヌ・ド・メディシスがイタリアのフィレンツェからの輿入れの時に持ってきて、世に知られるようになったと言われている。



カトリーヌ・ド・メディシス

香水の種類

香水は濃度や持続時間によって4種類に分かれる。

- パルファム(フランス語で香水の意味)濃度:15%~30% / 持続時間:7 時間
- オーデパルファム(オーはフランス語で「水」、デは「~の(=of)」の意味):10~15% / 5 時間
- オーデトフレ(日常使いに適した物が多い)5~10% / 3~4 時間
- オーデコロン(ほんのり香る)1~5% / 1~2時間

香水市場の今 in ヨーロッパ

香水が生まれたヨーロッパの人々は今、どんな基準で香水を選んでいるのだろうか。

あなたはトレーサビリティという言葉を知っているだろうか。これは商品の生産から消費までの過程を追跡することを意味する言葉である。消費者側がこれを活用して製品の品質や安全性を確認することが増えているという。また労働力の搾取が行われていないか、環境への配慮がなされているかを基準に購入する人も多い。特に海外では日本よりもサステナビリティに対する関心が高いため、それが消費行動にもつながっていると考えられる。

秋田における香水の文化



中田さん提供

今回は秋田で香水店を営む中田邦子さんにインタビューを行った。私たちは新聞記事から中田さんの存在を知り、インタビューをお願いしたところ、快く承諾してくださいました。

中田さんが秋田において香水をどう広めてきたか探っていこう。

○パレアンヌの概要

パレアンヌ～香水と香料の店

代表:中田邦子さん

住所:〒010-0916 秋田県秋田市泉北 1-15-1-103

電話番号:018-874-9883

営業時間:11:00～18:30(冬季は 18:00 まで)

定休日:木曜日、金曜日(GW、夏季、年末年始に休業日あり)

web サイト:パレアンヌ～香水と香料の店 (palais-anne.com)

Instagram:@palaisanne



2023/10/9 撮影

○パレアンヌと秋田

・秋田の香りを活用したノベルティ品の開発

①秋田スギを使った商品



2023/10/9 撮影

ウッドディフューザー「杉香路」、リードディフューザー「木香厘 (kikori)」、NEXCO東日本 太平山PAの香り

[きっかけ]

秋田県立大学が秋田の精油を抽出。興味を持って、問い合わせたところ、秋田県立大学木材高度加工研究所とつながり、スギの精油の活用方法を検討していくプロジェクトに誘われた。

2023/10/9 撮影

②秋田県美郷町 ラベンダーの香り「美郷雪華」

③秋田県男鹿市 つばきの香り「花香厘」(かこり)

→つばきは香りがなかったためイメージで作った

・香りのオルガン アルヴェ 自然科学学習館「香りのオルガン」の監修 2.3年に一回香りを変える

○インタビュー

Q.秋田で香水店を開こうと思った理由は？

A.まず、香りとの出会いは秋田から上京して専業主婦をやっていた時でした。何か勉強を始めようと思い、そのときに選んだのが香りでした。その後、勉強を進めていく中で、講師活動の誘いを受けるようになり、ヨーロッパで築かれてきた奥深い歴史に感銘を受け、それを自分なりに伝えていきたいという思

いもあり、講師を始めました。初めは東京と秋田を行き来しながら東京で得た情報を秋田に伝えることをやっていました。しかし秋田には香水店がなく、情報を伝えても実物が手に入らないという実情に気づき、香水のことを気軽に相談できる店を秋田に作ろうと思い、開店を決めました。

Q.パレアンヌの特徴や魅力は？

「相談が出来る店づくり」をモットーとしているように、入りやすく安心できる雰囲気があるのではないかと考えています。男性のお客さんも4割ほどいます。またお客さんと話す中でその方が何を求めているのか読み取り、お客さんにあった提案ができるのが強みといえますかね。数十年の経験を生かしてお客さんと関わっています。

Q.香りの魅力とは？

香り一つで気持ちよくなれたり、自分らしくいられたりするところです。匂いというのは見えませんが、その人の印象を決めてしまうほど心に訴えかけてくるものです。香りはおしゃれな気分させてくれるだけではなく、悲しい気分や嬉しい気分にも寄り添ってくれます。

Q.これからの展望は？

様々な香りがある現代、一つの香りだけ使うのはもったいないので、秋田にも香りを楽しむ人をもっと増やしたいという思いがあります。また、心が安心する香りなどを見つけて県民一人一人が「自分の香り」を持ってくると嬉しいですね。自分が心地よくなれる香りを持っていることは健康にもつながると思うので、高齢化が進んでいる秋田でこそもっと香水を普及させたいです。

編集後記

秋田において香水を普及させようと懸命に活動している中田さんの存在を知ることができてよかった。香水に興味を持ち始めたタイミングでこの活動を始めたが、活動が終わった今、さらに興味がわいている。香水というとおしゃれなイメージがあり、利用するハードルが高かったが、調べていくうちに身近に感じるようになった。取材にご協力くださった中田さんに感謝を述べて編集後記とする。

参考文献・引用文献

トレーサビリティとは？仕組みやメリットを詳しく解説 | 見どころレポート (jp.sharp)

世界の消費者意識調査 2021(3月) | PwC Japan グループ

<https://historytherapist.com/wp-content/uploads/2018/02/12.7.jpg>

撮影・文責: 丸子実桜、近藤那月

茶房慧-KEI-

—“紅茶の可能性は無限大” 秋田と世界を繋ぐ茶の専門店

秋田市広面に店舗を構える「茶房慧-KEI-」は紅茶・緑茶を中心としたお茶の専門店だ。2023年7月の大雨により浸水被害を受け、しばらくの間姉妹店である「京都互福庵 御影」「蔵カフェレストラン康瓏堂」と提携して営業していたが、**2024年初冬に営業再開(プレオープン)**に至った。苦難を乗り越え再び秋田にお茶の魅力を発信しようと動く関係者の方々にお話を伺った。

店主のこだわり ●●●

オーナーである菅原慧太さんは、京都互福庵を手伝っていた際に独立の話を受け、2018年に紅茶・緑茶の組み合わせでの提供という系列店とは異なったスタイルの茶房慧をオープンさせた。

菅原さんは多くの工夫を凝らしてお茶を淹れる。客の普段の食事スタイル・好み・よく飲む品種や飲む際の温度…まるでカウンセリングのように趣味嗜好をくみ取り、使用する水や道具にもこだわって淹れられたお茶は、今まで出会ったことがないような風味や香りを気付かせてくれる繊細な味である。



撮影: 鈴木

“ブレンドの仕方や淹れ方によってさまざまな魅力を引き出せる紅茶には無限大の可能性があると。新しいものを試すのはハードルが高いかもしれませんが、気軽にお店に足を運んでぜひその魅力に気付いてもらいたいです。”

自家製シフォンケーキセット ¥1200(当時価格)



写真: 店舗からの提供

素材の味を生かした商品 ●●●

茶房慧ではお茶のほかにランチメニューやスイーツを提供している。掲載写真は代表的なメニューであるシフォンケーキと現在系列店舗にて販売している南瓜のタルトだ。素材の味を生かすことを重視しているそうだ。その日の気分で和と洋の好きなジャンルを味わうことができる。



南瓜のタルト ¥800

撮影: 鈴木

茶房慧の店舗での休業中は系列店にてランチメニューを、バザール等のイベントにて緑茶とヨーロッパの菓子を融合させたスイーツを中心に販売していた。商品や営業に関する最新情報は下記の URL から得ることができるためぜひ一度アクセスしてほしい。

写真: H.P. より引用

茶房慧のこれから ●●●

関係者の方々は2024年初冬からの営業再開に力を注いでいる。以前よりもメニューを進化させることを検討中だそうで、菅原さんは今後も紅茶に関する知識を蓄え、いつかはオリジナルブレンドの茶葉を作って自身の店で提供したいと語った。秋田では珍しいお茶の専門店、新しく生まれ変わる茶房慧にぜひ足を運んでいただきたい。

文責・撮影：鈴木佐緒莉

写真引用元：茶房慧ホームページ(下記)・店舗からの提供

☐茶房慧-KEI-（秋田県秋田市広面樋ノ沖 34-2）

TEL:018-838-7680

各種 SNS: <https://kouroudou.jp/saboukei/>
<https://www.instagram.com/saboukei/>



写真：HP より引用

[系列店]

☐京都宇治もりた園 蔵カフェレストラン康瓏堂（秋田県大館市清水 1 丁目 3-37）

TEL:0186-59-8319

各種 SNS: <https://kouroudou.jp/>
https://www.instagram.com/kyoto.uji.moritaen_kouroudou/

☐京都互福庵 御影（秋田県秋田市大町 4 丁目 3-7）

TEL:018-893-3495

各種 SNS: <https://kouroudou.jp/mikage/>
https://www.instagram.com/kyotogofukuan_akita/

ブリティッシュアキタ ～食～

ヨーロッパと秋田の接点について調べるにあたり、私は「イギリスと秋田」をテーマに進めていくことにした。

調査の中で、秋田市に店舗を置く、「ブリティッシュベーカリー」を運営する会社の方に取材をさせていただくことができた。ここでは、そのインタビューを通して、食という一つの観点から伺うことができた「イギリスと秋田」についてのお話の一部を紹介する。

●秋田唯一のイギリス風パン屋 ロンドンバスベーカリー



写真 1

次にご紹介するのは、2023年10月に喫茶店を前身にリニューアルオープンした「ロンドンバスベーカリー」という秋田市のブリティッシュベーカリーである。ここでは、実際にイギリスから輸入したとされるロンドンバスが併設されており、購入した商品をその車内で食べることができるようになっている。店舗一面を彩るブリティッシュグリーンとその前方に停まるロンドンバスの赤色のコントラ

ストが映える、異国情緒あふれる外観が特徴的なパン屋だ。

今回は、ロンドンバスベーカリーを運営している医療補人久盛会 クローバー就労継続支援事業所 福祉部主任の石山貴大さんに取材の協力をしていただいた。

Q1:リニューアルオープンに至ったきっかけは？

併設しているロンドンバス自体は2000年に輸入したもので、その時から喫茶店舗として使っていた。しかし、コロナ禍に入り、今まで地域の人や秋田出身の人中心に利用していただけの機会が極端に少なくなってしまった。そこで、別の業態としてなにか状況を変えることはできないか、と考えた結果、「ベーカリー」という形になったことがきっかけ。「ロンドンバスで買ったものを食べることができる」という強みもあるため、建物やメニューもイギリスのコンセプトが強くなるようにしている。

Q2:それは、例えばどのようなものか

店舗の外観をブリティッシュグリーンにしている他、以前から、イギリスの代表料理のひとつであるローストビーフを使ったメニューが主力であったため、新しい店舗の方でも引き続きメニューに取り入れていて、注文を受けてからその場で調理して直接お渡しする、という工夫した提供も行っている。実際に、現在でも「ローストビーフコッペパン」が最も人気がある商品となっている。



写真 2

Q3:なぜ秋田でこのお店を開こうと思ったのか

もともと私の会社は、秋田の病院として開設していて、その病院がロンドンバスベーカーリーなどの施設を運営しているため。リニューアル前から、ここは障がいを抱えている方などの職業訓練の場として利用されていて、実際にロンドンバスベーカーリー内の厨房では、障がいを抱えている方と職員が共同でパン作りをしている。

Q4:リニューアルした店舗ならではのコンセプトやテーマはあるか、それはどのようなものか

大体のパン屋では、イートインスペースが併設されていないが、ここではロンドンバス車内で食事ができるよう工夫をしている。コロナ禍に入ってなかなか県外にすらでることのできない人が増えた中、それをも飛び越え、イギリスへ旅行に行った気分を味わっていた だけのような異国感を与えることができるようなお店にしたいと考えている。

Q5:お店を経営している中で感じた、秋田の良さは？

当店は、「亀の町ベーカーリー」や「ヤマキウ南倉庫」などの会社にプロデュースしていただいている、メニューの一つであるコーヒーも、「アメヤ珈琲」という男鹿で営業しているコーヒー屋の方につくっていただいたオリジナルブレンドとなっている。このように、本来であればライバル同士であるはずの地元企業の方々から、一緒に秋田を盛り上げていくための手助けをしていただけている。こういった形でお店を運営していけるところは秋田の良いところであり、強みなのだと思う。こういったつながりは、今後も広げていきたい。

*編集後記

今回の取材を通して、ロンドンバスベーカリーはリニューアルした今でも、ロンドンバスが輸入された当時の頃からのポリシーを貫いているのだと感じた。赴いただけでイギリスの世界を感じただけでなく、秋田の企業同士の一種の絆も感じられる、様々な面における魅力を持ち合わせている店舗であることが、このお店のもつ最大の強みなのだと考えられる。



写真 3

BREAD&CAFE LONDON BUS BAKERY -ロンドンバスベーカリー-

住所：秋田県秋田市飯島道東 2-15-34

営業時間：11:00～15:00

※パンがなくなり次第終了

定休日 月曜・火曜

Facebook: [LondonBus Bakery【秋田市】](#) | [Akita-shi Akita](#) | [Facebook](#)



写真 4

※上記・写真4は公式 Instagram

(https://www.instagram.com/londonbus_bakery.akita/)より参照

写真1～3・文責:松井美優

地元の人に愛される！秋田の人気パン屋さん

秋田市飯島に店舗を構える「てるてるぼ〜ず Bakery」は、2022年11月7日にオープンしたパン屋さんだ。東北を中心に30年間パン作りに携わってきた照内さんと、奥様の夫婦2人で経営しており、今や地域で知らない人はいないほど有名な人気店である。



公式 Instagram より

No.1 人気メニュー「クレセント」



撮影：中川舞彩

てるてるぼ〜ず Bakery には2大人気メニューがある。ひとつは「ホテル食パン」で、ひとつひとつにお店のロゴ入り焼き印が押されている。バター風味でしっとりしており、非常においしい。そして、今回注目したのはもうひとつの人気メニューの「クレセント」だ。皆さんはクレセントを知っているだろうか。クレセントはクロワッサンの原型になった三日月型のパンで、絶妙な塩バター風味がどんな食事にも合う最高のパンだ。その歴史は近世ヨーロッパまでさかのぼる…。

クレセントの歴史

三日月形のパンの誕生は、17世紀のオーストリアだ。ウィーンがトルコ軍の侵攻を阻止したお祝いに、トルコ軍の旗印である三日月をかたどったパンを作ったのがきっかけと言われている。オーストリアで誕生したこのパンは代表的なテーブルロールとなり、マリーアントワネットの結婚をきっかけにフランスへ広く普及した。オーストリア皇女であるマリーアントワネットが政略結婚の際に、連れて行ったパン職人がフランスへ持ち込んだのだ。

上記に述べたように、クレセントはクロワッサンの原型と言われている。ちなみにクロワッサンは生地にはバターを折り込んでいるのが特徴で、20世紀のフランスで誕生した。

ユニークな背景を持つこの「クレセント」だが、取り扱いが少なく、レアなパンといえる。皆さんもぜひ、このお店のクレセントを味わってほしい。

「薔薇を持つマリーアントワネット」

(エリザベート＝ルイズ・ヴィジェ＝ルブラン画、1783)



📍: 〒011-0947 秋田県秋田市飯島新町3丁目1-5

10:00~18:00(日曜除く) 商品は無くなり次第終了。臨時休業あり。

文章：中川舞彩

Malta BAKERY

秋田市で最も朝早くから営業するパン屋

今回は秋田市にある“マルタベーカリー”取材させていただきました。2013年に開業したこのお店は、朝6時30分から営業しており、毎日多くの客が訪れる。店主の鈴木智人さんは、横浜の郵便局で働いていたという経歴を持ち、その時に食べたパンが美味しかったという経験から、東京や山形での修行を経て、Malta BAKERYを開業した。



秋田の食材の使用

この“マルタベーカリー”では、秋田の食材をふんだんに使用している。太平にある「鈴木牛乳」という牛乳屋さんから牛乳を仕入れたり、秋になるとにかほ市のいちじくを用いたデニッシュを作り上げたりしていたり、五城目のこはぜというブルーベリーのような木の実を使用したパンを焼きあげている。



一番人気のパンは「ミルク棒」で、鈴木さんが修行していた山形のパン屋で売っていた同様のパンである。少し硬めの細長いパンにミルククリームが入っており、優しい甘さのパンである。



パン作りへの思い

鈴木さんは、『人口が減少して、飲食業界が厳しくなっている中で、地元の食材を使って、自分もお客さんも楽しめるパン屋にしていきたい。「マルタベーカリー」ならではの特徴をどんどん出して、勝ち残っていきたい。』と述べている。今後、どのようなパンが食べられるのか非常に楽しみである。



Malta BAKERY

- ・創業;2013年
- ・住所;〒010-0833 秋田県秋田市旭川新藤田東町 5-4
- ・電話;018-834-3830
- ・営業時間;6:30~17:00・定休日;日曜日・月曜日・お盆・お正月

【文章・撮影;菊池美咲】

秋田×パフェ フルーツパーラー角館さかい屋

パフェの発祥

「パフェ」はフランス発祥であり、フランス語で「parfait」(パルフェ)と書く。「完全な」という意味をもっており、見た目も華やかで誰が食べてもおいしいということから「完全なスイーツ」と呼ばれるようになった。アイスクリームやシャーベットを重ねたものに、フルーツやナッツ、シロップがトッピングされていた。当初はシンプルなデザートだったが、次第にバリエーションが増え、世界中に広がっていった。

今回はフルーツパーラー角館さかい屋さんに取材させていただいた。インタビューを通して、パフェの魅力と共に角館の良さも感じていただけたらと思う。

Q1 パフェを始めた経緯

A 食べたことのないフルーツを食べるきっかけにしてほしいと思ったから。

お客さんの中にはパフェを食べた後、実際にフルーツを購入する人もいる。



↑ 店内の様子

Q2 店の自慢・こだわり

A パフェのソースを手作りで作っている点。

フルーツ自体の単価が高くてカット・加工して販売することで手ごろな価格帯で販売することを可能にしている。

季節のフルーツ・出来の良いフルーツが入荷したらすぐ商品化することができる。

秋田県産の果物を使用していることもあるが、他県産のもので品質が良いものがあればそちらを使用する。(秋田県は平野が多く、果物づくりにはあまり適していないため)

Q3 角館の良さ

A 昔の街並みが残っていること。

四季折々でお客さんが来てくれること。

東京から3時間半で着くため日帰りでも楽しめるアクセスの良さ。



大粒藤稥だらけパフェ →

Q4 働いていてうれしかったこと

A 季節限定メニューを制覇してくれるお客さんがいること。

Q5 働いていて大変なこと

A 海外からきた観光客の対応。翻訳アプリを使用しているものの細かいニュアンスを伝えられているかが分からず苦勞している。



↑ 丸ごと黄桃だらけ
パフェ

Q6 これからの店の展望

A 人口減少と少子高齢化の影響で、生産者が減ってきている。そのため、果物をただ販売するだけでなく、加工等の工夫をすることで生産者の利益を最大限守っていきたい。

※季節によってパフェの種類が異なるため、詳しくはホームページをご覧ください。



フルーツパーラー角館さかい屋

【住所】秋田県仙北市角館町中菅沢 92-81

【定休日】不定休(カレンダー記載)

【営業時間】10 時～17 時

ラストオーダー 16 時 30 分

【アクセス】JR 角館駅・秋田内陸線角館駅
より徒歩 5 分

【TEL】0187-54-2367

文章・撮影 瀧田莉那

Sweets Cororu

季節ごとのスイーツを楽しめる洋菓子店

今回は、秋田市保戸野にある洋菓子店
“Sweets Cororu”取材させて頂いた。
“季節に合わせた商品を作ることを意識している”
とのことであり、お店に伺った際には
「マロンショコラドーナツ」「シャインマスカットのエクレア」「いもくりかぼちゃのタルト」など秋ならではの商品が並んでいた。
そのなかでマロンショコラドーナツを頂いたのだが、マロン風味の生地に栗のコンポートが入っており秋を楽しめるスイーツになっていた。



↑マロンショコラドーナツ
¥270+税

人気商品はブッセやドーナツ、焼き菓子とのことであり、ブッセには男鹿の粗塩入りのバタークリームがサンドされていたり、お店全体の商品に使用されている卵が秋田市河辺にある「瀧田養鶏場」さんのものだったりと、秋田の食材を活かしたお菓子が作られていることがわかった。



↑男鹿の海しおブッセ
¥250+税



↑僕のマドレーヌ
¥250+税



店名:Sweets Cororu

住所:秋田県秋田市保戸野鉄砲町 11-13

定休日:火・水曜日(祝日やイベント時は変更あり)

営業時間:9:30~18:30

(土、日、祝日は18時まで)

TEL:018-827-5639

【撮影・文責:佐藤ころこ】

多恵&要蔵

私は、アップルパイに焦点を当て、秋田市内の洋菓子店「多恵&要蔵」について調べた。

多恵&要蔵は、秋田の洋菓子店「ジロー」の系列店の一つであり、ジローのシェフ・佐藤要蔵さんと、その妻・多恵さんの名前がそのまま店名となっている。

佐藤要蔵さんは、『北国・秋田は季節の移ろいが美しく、春夏秋冬、さまざまな表情を見せてくれる土地。そして、おいしい食材がたわわに実る豊かな土地でもある。季



節の彩りと、季節の実りを、そのままお菓子にする。』をコンセプトに、昭和 45 年に独立、昭和 50 年にジロー本店を開店した後、市内各地にジローの支店を広げ、平成 10 年に多恵&要蔵を開店した。

多恵&要蔵 公式 Instagram より

多恵&要蔵で販売されている中で、リンゴを使った 2 種類のお菓子を購入した。

1 つ目はベーシックなアップルパイだ。サクサクとしたパイ生地の中に、リンゴがぎゅしりと入っていて、とても満足感のあるアップルパイだった。



二つ目はかまくら林檎だ。これは秋田名物“かまくら”を表現したお菓子で、パイタルトの中にリンゴを入れアーモンド生地で包み焼き上げている。しっとりとしたアーモンド生地のケーキの中にアップルパイが入っており、新しい食感を楽しむことができた。パッケージも秋田らしさがある。



これら二つのお菓子に使われているリンゴについて尋ねたところ、メインに青森県産ふじりんご、一部に秋田県産ふじりんごを使用しているそう。

歴史のある秋田の名店にぜひ足を運んでみてほしい。

【住所】〒010-0041 秋田市広面字糠塚 113-1

【営業時間】9:30~18:00

【TEL】0120-096-452

引用: 多恵&要蔵公式ホームページ、ジロー公式ホームページ

文章・掲載写真撮影: 佐藤雪花

STOVE+

今回は秋田市広面にあるスイーツ専門店“stove+”に伺った。

このお店は2000年に「パティスリーストーブ」として開店。「stove」は暖房のストーブを意味し、**東北の暖かさ**を表現している。その後2020年には「フランス菓子にこだわらず、**新しいものに挑戦したい、もともとあるものを進化させたい**」というメッセージを込め店名を“stove+”に改名した。



-秋田の「いいもの」を使うこだわり-



秋田ふきのとうのマカロン」や新政醸造とコラボレーションしたお菓子、過去にはいぶりがっこを使った商もあり、他のお店では見られない秋田の食材と洋菓子の組み合わせにいつも驚かされる。そこで秋田の食材についてのこだわりを伺ったところ、秋田の食材のなかでも「**いいもの」「新鮮なもの**」を使うことにこだわりがあるという。ホームページでも「自分が美味しいと思う秋田の食材や日本の食材、世界の食材を自分の感性というフィルターを通して表現する」とあり、「いいもの」を使うことにこだわりが感じられる。秋田から世界まで様々な食材を使う中で、お菓子作りの基本となる牛乳は全て大平山の鈴木牛乳を使用しており**秋田と世界をつなぐ**お菓子をつくっているともしえるのではないだろうか。また、新政酒造とのコラボレーションは、そのお酒がつくられた過程や歴史などの新政酒造へのリスペクトの気持ちから依頼を受けたという。stove+のシェフが使用する素材は、味はもちろんのこと、そういった根本からの「**いい素材**」を重視しているのだと感じた。



-“STOVE+”のマカロン-

stove+では特にパイバスク・レモンケーキが人気商品であるが、私は stove+の種類豊富なマカロンに注目している。stove+では2021年から毎年全日本マカロン協会が運営する「マカロンの日イベント」に参加しており、2021年度は「無農薬タイバジルとオレンジのマカロン」、2022年度は「秋田地酒の酒粕のマカロン」(秋田清酒の酒粕にレモン、蜂蜜、さつまいも、コーヒー、栗を合わせたマカロン)を販売した。



他のお店ではみられないような組み合わせであったり、秋田の素材を生かしたマカロンに興味を注がれるが、今年2023年度に「マカロンの日イベント」に合わせて販売されたのは北海道ホップと柑橘・ショコラを合わせた「ホップのマカロン」だ。「マカロンの日イベント」に合わせて販売されるマカロンはどれも新しいテイストのもので、「新しいものをつくりたい、進化させたい」という stove+の「プラス」の部分のコンセプトが表現されているように感じる。今後も秋田県代表として「マカロンの日イベント」に合わせて販売されるマカロンが楽しみだ。



「マカロンの日イベント」の他にも秋田県の酒造「新政醸造」による「fermentopia2023」など様々なイベントに参加している。また、stove+を開店する前はアメリカ・カナダのフードイベントに参加したり、「世界料理学会 in Hakodate」にてプレゼンテーション、韓国ソウルのカフェをプロデュースするなど、世界的に実績のあるシェフがつくるお菓子の店“stove+”は秋田県を代表する洋菓子店としてさらに飛躍していきだろう。



stove+〈ストーブプラス〉

住所：秋田県秋田市広面近藤堰越 21-2

営業時間：12 時～18 時 30

定休日：不定休

TEL:018-887-5656

写真引用：[@stove_plus](#)・Instagram 写真と動画

文章：信太雪花

チーズ&ワインアベ

秋田市千秋公園近くにある「チーズ&ワインアベ」に伺った。

秋田には数少ないチーズ&ワインの専門店で、チーズは40～70種類、ワインは約2000本と世界中のチーズとワインを取り寄せている。これらだけではなく、生ハムやビール、ウイスキーなど幅広く取りそろえている。ソムリエ資格を持つご夫婦が営んでおり、以前は大町で13年、現在の場所に移転して14年と創業27年の長く愛されてきたお店だ。

店内は木が基調とした落ち着いた空間となっている。店外にはテラスがありそこから千秋公園の御堀を一望することができる。



ほぼ毎日ご夫婦で一本のワインを飲んでおり、同じワインを毎日飲むことはないんだとか。日々代わる代わるワインを飲みたくさんのものを取り入れているそうだ。

ワインは日常の中で飲むものというより、特別な時に飲むもの。

安い物がスーパーやネットなどでも買える時代ではあるものの、幅広い選択肢の中から自分で選ぶということを重視しているそうだ。

お客さんとコミュニケーションを取りながら予算や好みを引き出しつつ、そのときのシチュエーションに応じてお客さんのその日の気分や状況にあったワインを提案している。きっと気に入る一品が見つかるだろう。

専門店は敷居が高いと感じる方も是非訪れてみてほしい。



チーズ&ワインアベ



所在地:秋田市千秋明德町 2-6

営業時間 平日土曜日:10:00am~7:00pm

日曜日祝日:10:00am~6:30pm

定休日:月曜日

サイト:<http://www.cw-abe.jp/>

引用写真:<http://www.cw-abe.jp/>

Essence -French Restaurant-

秋田駅東口の近くにある「Essence-French Restaurant-」に伺った。Essence は加藤毅シェフが切り盛りするフランス料理店だ。加藤シェフは日本のフランス料理シェフ・三國清三さんに師事を受けた。三國さんはフレンチの巨匠、世界の三國とも呼ばれており、「どう料理すれば、素材本来の味に近づくか。僕はいつも、そこを大切にしている。」と強く語っている。そのモットーは”素材本来”の味を素直に表現することをコンセプトとする Essence にも引き継がれている。



Essence にはランチコース、ディナーコースがあり、それぞれにはスペシャルコースが存在する。今回は加藤シェフおすすめのランチコースを選択して実食した(9月末)。季節野菜のポタージュとして、きたあかりとブロッコリーの冷製スープが、本日のお魚料理として、あら、サフランのリゾット(さきほこれを使用)、金時草、三陸のほたてが、本日のお肉料理として、菜彩鶏(岩手県の銘柄鶏)のグリルが運ばれ、食卓を華やかにした。食事の締めには北限の桃、ガトーショコラ、フランボワーズのアイス、アサイーのハーブティーをいただいた。



個人的に衝撃的だったのは、彩どり野菜サラダだ。写真からも分かるように、たくさん野菜が取り入れられている。私が今まで訪れたことのあるフランス料理のサラダは華やかさが重視されているというか、軽く野菜を取り入れるという感じであったので、こんなにもしっかりと野菜を楽しめるのは、珍しいように思う。アクセントとなるドレッシングのような濃い味付けがされていなかったのも、野菜”本来”の良さが邪魔されず、野菜のうまみを感じることができる。加藤シェフが挙げる Essence の魅力に、野菜をいっぱい取り入れたメニューとあるが、実際に納得できる野菜の量であった。

”本質”的な味を素直に表現している Essence を、ぜひ皆さんも訪れて、その味を楽しんでほしい。

Essence-French Restaurant-

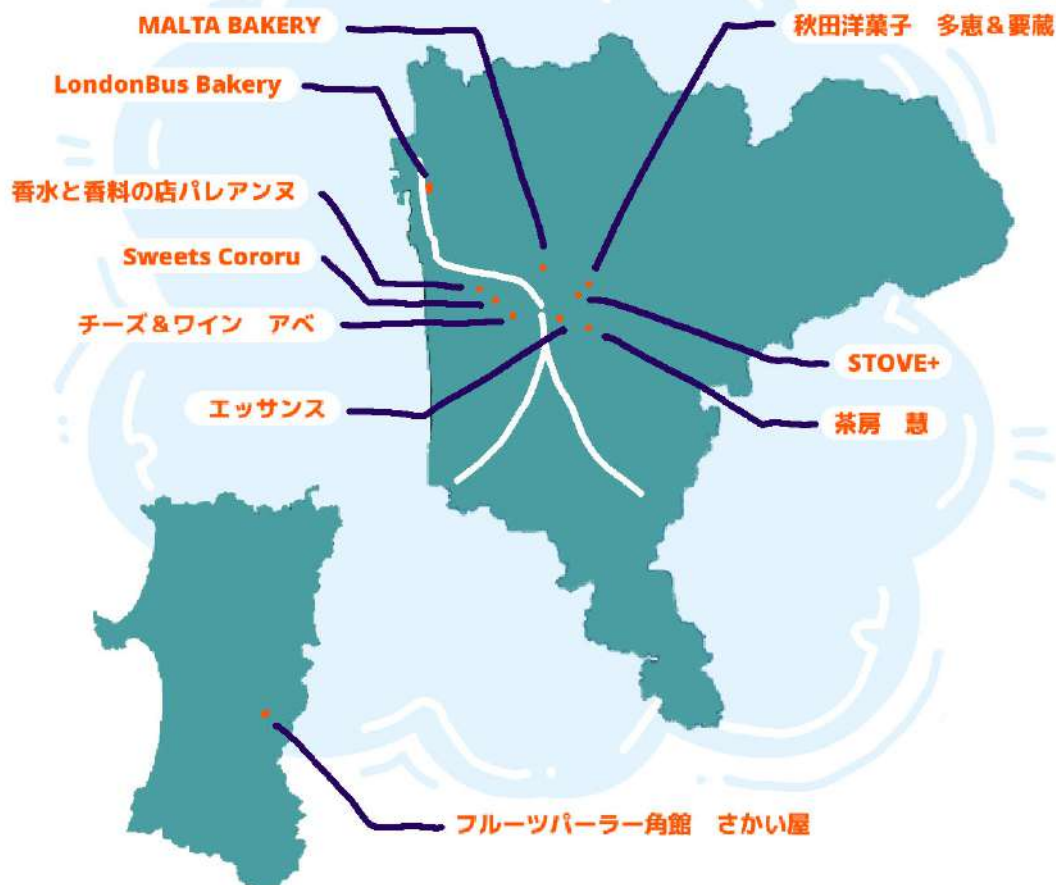
秋田県秋田市手形字西谷地 704-1 センティースマンション 105

12:00~14:00(L.O) 18:00~21:00(L.O)

<https://www.essence-akita.com/>

撮影・文章:堀合 里菜

ご協力いただいたお店はこちら！



編集後記

昨年のフリーペーパーを引き継いで、今年も“welt”を完成させることができた。事前準備をもとに、各々がアポ取りや取材を行い、主体性を持った活動ができた。この活動を通して、秋田の魅力を再確認できたとともに、ヨーロッパとのつながりをめにすることができ、とても深い学びになった。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)