

フランス菓子の精神と現代

— 稀観本の読解とパリ市、ナント市の実地調査 —

The Spirit of French Pastry and Modern Times

— The Lecture of Rare Books on French Pastry and the Field Survey in Paris and Nantes —

太原 孝英 市原 ひかり

(Takahide TAHARA Hikari ICHIHARA)

キーワード：フランス菓子、菓子稀観本、パティシエ、砂糖菓子職人、フェーヴ

Key Words : French pastry, rare books on the methods of making cakes,
pâtissier, cannameliste, fève

序論

本学目白大学図書館では、17世紀半ばから19世紀末までに出版された、フランスの菓子製法に関する稀観本（日本では未翻訳のもの）を計20冊購入している。それに関して、筆者は2013年度より、本学内外の研究者による研究グループを作り、翻訳作業とテキスト分析に着手してきた。研究グループでは、これまでに2本の論文を共同で執筆しており、2014年3月刊行の第一弾¹⁾では、ラ・ヴァレンヌ La Varenne 『フランスの菓子職人』 *Le pâtissier français* (1655 [初版1653]) とピエール・ラカン Pierre Lacam 『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』 *Le nouveau pâtissier-glaçier français et étranger* (1865)、2015年3月刊行の第二弾²⁾では、ジョゼフ・ジリエ Joseph Gilliers 『フランスのカナメリスト』 *Le Cannameliste français* (1768 [初版1751]) とマシエ J.-J. Machet 『現代砂糖菓子職人』 *Le Confiseur modern* (1803) を取り上げ、歴史的背景、レシピの変遷、序文等パティシエの考えが示されている箇所3点に着目して、テキストの比較分析を行ってきた。歴史的背景やレシピの変遷を追うことが菓子書研究の手法となることは当初から予想していたが、稀観本の研究を進めるうちに菓子書が単なる「レシピ集」に留まるものではなく、パティシエ（著者）の専門性や精神性が顕著に映し出された、文学的にも価値のある書物であることがわかってきた。

パティシエの精神性について理解を深めるためには、伝統的書物による机上の研究だけでは不十分であり、現代のフランス菓子店の動向も同時に調査すべきであると考え、筆者（太原）は本学特別研究費を得て2015年9月に渡仏し、やはり勤務先の個人研究費で渡仏した共著者

たはらたかひで：目白大学外国語学部韓国語学科教授

いちらはひかり：獨協大学経済学部経済学科/外国語教育研究所 特任助手

(市原)の協力を得て、パリ、ナント、およびナント郊外のブランで実地調査を行った。パリでは、伝統菓子の調査に適していると思われた菓子店7店舗を中心に調査し、立地、客層、店舗の装飾、菓子名の収集、店員への聞き取りを実施し、ラデュレLadurée(1862創業)のロワイヤル店では日本人店員に短いインタビューを行った。フランスで最も有名なLUのビスケット工場があったナントでは、歴史博物館でビスケット作りに関連する型や道具に関する資料を収集し、またキリストの公現祭(1月6日)に食べるガレット・デ・ロワとフェーヴについて調べるため、ブランを訪れてコレクションを見学し、学芸員に話を伺った。

本稿の目的は、今回のパリ、ナントおよびブランでの実地調査の成果を報告し、稀覯本研究との関連を明らかにして、今後の研究の方向性を示すことにある。

第1章 パリ

1. 1 研究対象文献と訪問菓子店

序論に挙げたとおり、われわれがこれまで主に研究対象としてきたのは以下の4冊である。

ラ・ヴァレンヌ La Varenne『フランスの菓子職人』*Le pâtissier français* (本学所蔵版1655 [初版1653])

ジリエ Joseph Gilliers『フランスのカナメリスト』*Le Cannameliste français* (本学所蔵版1768 [初版1751])

マシェ J.-J. Machet『現代砂糖菓子職人』*Le Confiseur modern* (1803)

ピエール・ラカン Pierre Lacam『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』*Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger* (1865)

今回は、この4冊のそれぞれに記述されている内容(パティシエの趣向、菓子名、材料、道具等)と、現在パリで営業している菓子店の商品や店の考え方との関連性を探ることから始める。

パリで回ったのは、主として創業が古い菓子店、創業は比較的新しくても伝統重視のポリシーを掲げている菓子店である。そのほかにも大小の菓子店を訪れたが、詳しく調査した店舗は以下の通りである。

Dalloyau (1682年創業) 101 rue du Faubourg St-Honore, 75008 Paris

Stohrer - PÂTISSIER TRAITEUR (1730年創業)

Magasin au 51 rue Montorgueil, 75002 Paris

Méert à Paris Marais (本店リール1761年創業)

16 rue Elzévir, 75003 Paris

À la mère de Famille (1761年創業) 35 Rue du Faubourg-Montmartre, 75009 Paris

Ladurée Royal (1862年創業) 16-18 rue Royale, 75008 Paris

Maison de la Prasline Mazet (本店モンタルジー 1903年創業)

37 Rue des Archives, 75004 Paris

Sébastien Gaudard - Pâtisserie des Martyrs (2011年創業)

22 Rue des Martyrs, 75009 Paris

本稿で対象とするのは、この中でストレール Stohrer, メール Méert, メゾン・ド・ラ・プラズリーヌ・マゼ (以下マゼと記載) Maison de la Prasline Mazetの3店である。ストレール、メールは本店の創業がいずれも18世紀であること、マゼは創業は20世紀初頭であるが、メインの商品のひとつであるプラリーヌができたのが17世紀であることから、本学所有の稀観本との比較をするのに適当であると考えたからである。

1. 2 ストレール Stohrer (1730年創業)

パリ2区のモントルグイユ通りにあるストレールStohrerは、ポーランド王に仕え、のちにルイ15世時代にヴェルサイユで仕事をした菓子職人³⁾が1730年に開いた老舗である。文化財の指定を受けているという古典的な建物の1階にあるこの店の軒先には店名の左にPÂTISSIER、右にTRAITEURと表記されており、ここはpâtissier-traiteurという範疇に入る店である。『フランス料理用語辞典』によれば、traiteurの項目の中にさらにpâtissier-traiteurの項目があり、「パテ類、料理、ケーキ、菓子などを製造販売する業者」⁴⁾とある。つまり、ここは単にケーキ、菓子の製造販売だけでなく、パテ類、料理を含めて扱っている店である。

本学目白大学図書館が所蔵する菓子書の中で最も古いラ・ヴァレンヌLa Varenneの『フランスの菓子職人』*Le pâtissier françois* (1655 [初版1653])は、その直前に出版された同著者による『フランスの料理人』*Le Cuisinier françois* (1651)が150年ぶりに出版された本格的な料理文献であるということもあり、古典的名著として知られるものである。『フランス菓子職人』というタイトルでありながら、「パテにハムをつめる方法」*La manière de mettre un jambon en pasté*で始まる同書の第7章には、ハムjambon、牛肉bœuf、仔牛の肉veau、鴨肉canard等の食材を詰めたパテpâté (pasté)の作り方が66頁、24項目に亘って記載されている。

このように『フランスの菓子職人』*Le pâtissier françois*と呼ばれる書物に、パテに関するこれだけ大きな章があるのは今日のわれわれからすると奇異に思われるが、『王のパティシエ ストレールが語るお菓子の歴史』にもあるように、パティシエの語源は、文字通り「パテを作る人」という意味であったのである⁵⁾。また『フランスの菓子職人』第32章では、「オムレットの様々な作り方」*Divers manières de faire les Aumelettes*が22頁、25項目にわたって記載されている⁶⁾ことから、パイ生地や卵といった食材に関わるレシピはパティシエの管轄下であったことが窺える。『フランスの菓子職人』には、料理人が菓子作りも担当していた当時の状況が映し出されており、本学所蔵の稀観本の中でも、菓子専門のパティシエという職業が確立していなかった時代の書物として、特に貴重な役割を担っている文献である。今回、実地調

表 1

ラ・ヴァレンヌ『フランスの菓子職人』（1655 [初版1653]）		
I.	La manière de mettre un jambon en pasté	パテにハムをつめる方法
II.	La manière de faire un pasté à la Basque	バスク風パテ
III.	Pasté de jambon à la Turque	トルコ風ハムのパテ
IV.	La manière de mettre en pasté de la chair de cerf ou de sanglier ; ou de dain, ou de quelque autre viande grossière ...	鹿肉、猪肉、ダマ鹿肉、その他の動物の肉のパテの作り方
V.	Faire un pasté royau pour être mangé chaud	温製で食す王宮風パテ
VI.	Faire un pasté, et une tourte de chapon, de poitrine de veau, de pigeonnax d'alouette, et autres, pour les manger chaud	温製で食すパテ、去勢鶏と仔牛の胸肉とひばりの ひなとそのほかのトゥルトを作る
VII.	Faire un pasté à la saulce douce	甘いソースのパテを作る
VIII.	Faire un pasté d'assiette	ひと皿盛りのパテを作る
IX.	Faire un pasté Gaudiveau	ゴディヴォーのパテを作る
X.	Faire un pasté Beatilles	ベアティユのパテを作る
XI.	La manière de faire une tourte de beatilles	ベアティユのトゥルトを作る方法
XII.	Autre manière de faire une tourte de viande hachée	ひき肉のトゥルトを作る別の方法
XIII.	Pasté à la Cardinale	枢機卿風パテ
XIV.	Un pasté à l'Angloise	イギリス風パテ
XV.	Un pasté à la Suisse	スイス風パテ
XVI.	Un pasté de Requete	ルケットのパテ
XVII.	Pasté d'assiette à l'Italienne en paste feuilletée	折り込みパイ生地で包んだイタリア風のひと皿盛りパテ
XVIII.	Faire des petits pasté à l'espagnolle	スペイン風プチ・パテを作る
XIX.	Faire des petits pasté à la princesse	王妃風プチ・パテを作る
XX.	Faire un pasté en venaison de curpe ou d'autre poisson, pour manger froid	冷製で食す、鯉やその他の魚のヴネゾンの [野獣肉の脂身で包んだ] パテを作る
XXI.	Faire un pasté de poisson couvert ou découvert, lequel pasté il faut manger chaud	熱いうちに食べる、魚のパテを作る
XXII.	Pasté de chair de poisson desossé et hachée	骨を抜いたすり身魚のパテ
XXIII.	La manière de desosser le poisson, et de préparer un bon hachis de poisson pour en garnie de pasté	パテに詰めるための魚の骨の抜き方と魚の身をおいしいミンチにするための準備
XXIV.	Faire des petits pasté à l'huile avec du hachis de poisson	すり身魚をオイルで浸けたプチ・パテ

査で訪れた、パリ最古の1730年創業のストレールは、菓子と料理のレシピが混在するラ・ヴァレンヌの『フランスの菓子職人』の構成がそのまま再現されているかのように、菓子を並べたショーケースの向かいに写真1のようなパテの類が売られていた。

(左から)

Pâté en Croute Foie Gras 3.90€ / 100g

Pâté en Croute Volaille Moutarde 3.90€/100g

Pâté en Croute Aux Morilles 3.90€/100g



写真1 ストレールのショーケース

『フランスの菓子職人』の第1章では、パテ生地の高さについて、「およそエキュ銀貨4分の3または4分の4の高さ」environ l'épaisseur (espoisseur) de trois ou quatre quarts d'écu (escu)⁷⁾と言及されているが、本調査で実際に高さをイメージすることが可能となった。他にもGrand pâté veau jambon / Petit pâté veau jambon / Parmentier canard / Rillettes d'oie / Tourte saumon epinardなど、ラ・ヴァレンヌ『フランスの菓子職人』のレシピにみられる食材を使った料理が菓子とともに並んでおり、顔なじみと思われる客が途切れることなく店内を訪れては、慣れた様子で注文する姿がみてとれた。ストレールは、肉屋や果物屋から日常雑貨店が立ち並ぶ、モントルグイユ通り商店街に位置する。1730年の創業当初から同じ場所に店を構えているということもあり、オペラ座近くに密集する観光客相手の店とは異なり、地元の人々が行き交う店舗であった。ストレールでは、料理と菓子が同じ空間の中に共存し、伝統的なレシピが現代の生活に当たり前のように入れ込んでいた。われわれは、同店の実地調査によって、チョコレートを含む砂糖菓子作りのパティシエの地位が一般化した現代フランスにおいても、フランス人の日常の中にPÂTISSIER-TRAITEURの伝統が違和感なく受け継がれているということを確認することができた。

1. 3 メールMéert (本店リール1761年創業)

フランス北部の都市リールにある本店は1761年創業であるが、今回調査に訪れたのは、2010年に開店した、メールMéertパリ店である。パリ店は、Méert à Paris Maraisの店名にあるように、パリ3区のマレ地区にあり、すぐそばにはピカソ美術館があるという立地である。角にある店の一方のウィンドウにはCHOCOLATIER、もう一方にはCONFISEURの表示があり、タルトレット tartelette などの生菓子をはじめ、チョコレート、マシュマロ、名物のゴーフルが並んでいる。店名は、ゴーフルを開発したメール一族に由来しており⁸⁾、そのことは店員からも伺った。

これまで研究対象としてきた4冊の稀観本にも、ゴーフル gaufre (gauffre) のレシピが載っており、その項目は次の通りである。

表2

ラ・ヴァレンヌ『フランスの菓子職人』(1655 [初版1653])	
La maniere de faire des gauffres au sucre	砂糖入りのゴーフルの作り方
Gauffres au lait, ou à la crème	牛乳入りのゴーフル、生クリーム入りのゴーフル
Gauffres au fromage fin	上質なチーズ入りのゴーフル
Autre maniere de gauffres excellents	その他の上質のゴーフルの作り方
ジリエ『フランスのカナメリスト』(1768 [初版1751])	
Gauffre	ゴーフル
Gauffres ordinaires	標準的なゴーフル (挿絵あり)
Gauffres fines	上等のゴーフル
Gauffres au chocolat	チョコレートのゴーフル
Gauffres à l'Allemande	ドイツ風ゴーフル
Gauffres à la Flamande	フランドル風ゴーフル (挿絵あり)
マシェ『現代砂糖菓子職人』(1803)	
Gauffres	ゴーフル
Gauffre à l'italienne	イタリア風ゴーフル
Gauffres en cornets	コーン型のゴーフル
ラカン『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』(1865)	
Gauffres pour soirées	パーティー用ゴーフル
Gauffres allemandes	ドイツのゴーフル

この中でも特に注目したいのは、ジリエの『フランスのカナメリスト』(1768 [初版1751])との関連である。調理器具、装飾、テーブル設計に至るまで、自身の「計画」DESSEINを的確に伝えることに気を配ったジリエ⁹⁾は、本書に13葉の図版を付けているのであるが、その中に2種類のゴーフル型の挿絵を見出すことができる。写真上の楕円形は、「フランドル風のゴーフル型」Gaufrier à la Flamande、写真下の正方形は「標準のゴーフル型」Gaufrier ordinaire¹⁰⁾である。

大森由紀子は『フランス菓子図鑑—お菓子の名前と由来』の中で、「現在は北フランスでもこうした伝統的器具はほとんど姿を消し、電気製のワッフル型が主流となっている」¹¹⁾と述べているが、メールでは伝統的なゴーフル型の収集に力を注いでおり、シュールレアリストのアンドレ・ブルトンや彼の弟子ジャン・ブノワから買い取ったものを中心に、古いものは15世紀まで遡る、250個にも及ぶ型のコレクションを保有している¹²⁾。今回訪れたパリ店で入手したジョフロワ・デフレンヌとヴェラ・デュピュイの著となる『メール、食い道楽の歴史』*Méert une histoire de gourmandise*には、メールが開発した名

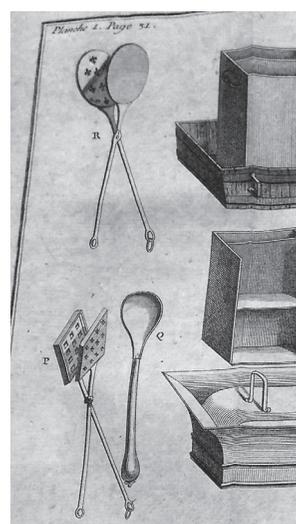


写真2 ジリエの図版

物のゴーフルについて「フランドルのアンヴェルス（アントワープ）出身のメール氏は、砂糖とマダガスカル産のバニラとバターが加えられた平らなゴーフルで革新をもたらすことができたのである。ゴーフルは、押し抜き器で型が作られて手で仕上げられた、家の紋章が入った二つの鉄に挟んで焼かれる」¹³⁾と説明されている。同書には、この製法を考えたメール氏が「その後、この職人的な製造をどうしても続けなければならないと考えるようになる」¹⁴⁾とあり、メールでは、依然として伝統的な型を使用した手作業によるゴーフルづくりが続けられているのである。実際、売られているゴーフルは手作り感がありありとした、暖かい菓子であった。

ゴーフルの成り立ちは、菓子店がまだ街になかった中世に、庶民に売られていたウーブリ *oubli*（「鉄の板に挟んで薄い生地を焼いたもの」¹⁵⁾）が進化したものであると伝えられている。パリでは円筒形、フランス中部のリヨンでは円錐形に巻いて売られていたとされ¹⁶⁾、ウーブリの前身であるギリシャのオベリアス *obelias* は聖体パンのもととなった菓子であるため、中世フランスではウーブリ職人が聖体拝領用のパンも作っていたと考えられる¹⁷⁾。また『メール、食い道楽の歴史』にも、「18世紀以降は、鋳型が現れ、それぞれの火挟みの内側の平たい部分は、幾何学的に対称的な模様のくぼみを作っていて、花や動物の、紋章学的な文様を採用して、IHSの組み合わせ文字や過越（すぎこし）の子羊を表現したりする古い典礼のモデルから少しずつ解放されているのである」¹⁸⁾と書かれており、ゴーフルに刻印される文字や模様が、もとはキリスト教の典礼に由来するものであったことがわかる。

メールは、古いゴーフルの型や職人の手作業による製造法を継承しつつ、新しいゴーフルの開発にも余念がなく、1995年にはウーブリをもとにしたミニ・ゴーフル *mini-gaufre* を復活させたり、2005年には「束の間の」を意味する *«éphémère»*（エフェメール）という単語に、店名 *méert* を組み込んで *«Éphéméert»*（エフェメール）と名付けた各季節限定風味のゴーフル（フランボワーズのゴーフル、山椒のゴーフル、ノワ・ド・ココのゴーフル）を販売している¹⁹⁾。2010年オープンのパリ店の店内には、クロモリトグラフィーと呼ばれる着色石版画の復刻版や店が始まった18世紀に描かれた挿絵、19世紀末アールヌーヴォー期のイメージなど、ところどころに伝統的な広告デザインが額縁に入れて飾られている。「美味しさだけでなく、ヴィジュアルでも夢の世界を提供し続けてきたメゾンには、ヴィンテージデザインの宝庫」²⁰⁾といわれ、お菓子のパッケージに取り入れるだけでなく、ノートセット等のグッズも販売されていた。また、入口付近のショーケースに展示された古いパッケージやケーキ型、チョコレート型などの骨董品は、伝統を誇る歴史的な空気を漂わせている。しかしながら、それとは対照的に、天井や壁面にはベルギーのアーティスト、アンジェル・ボダール *Angèle Boddaert* のデザインによる現代的でポップなゴーフルやギモーヴ（マシュマロ）の絵が描かれている。現代において新しいレシピを取り入れながらも、北フランスに端を発するゴーフルの伝統を守っていくメールの精神は、歴史的な趣きと現代の流行が合わさった内装デザインからも読み取ることができるのである。

1. 4 メゾン・ド・ラ・プラズリーヌ・マゼ Maison de la Prasline Mazet (本店モンタルジー 1903年創業)

2012年、パリのマレ地区に開店したマゼMazetは、パリの南約110キロのロワレ県・モンタルジーに本店がある砂糖菓子店CONFISEURである。創業年は20世紀初頭であるが、メゾン・ド・ラ・プラズリーヌ・マゼ Maison de la Prasline Mazetという店名にあるように、フランスの伝統菓子プラリーヌ（マゼでは伝統的な発音プラズリーヌを採用している）を名物とした砂糖菓子店である。プラリーヌは、1636年にプラズラン公爵の料理人クレモン・ジャルゾが発明したとされるアーモンドに糖衣をかけた菓子であり、公爵の名前にちなんで、プラズランを女性形に変え、プラズリーヌ、そして現代表記に変わりプラリーヌという呼び名になったと伝えられている²¹⁾。創業者であるマゼ氏は、プラリーヌ発明当時のレシピを買い受け、17世紀から伝わる製法を今日まで受け継いでおり、店舗は「高級な砂糖菓子店」confiseur de luxeというコンセプトを掲げている。ナントで訪れたパッサージュ・ポムレー入口にあったChocolatierのジョルジュ・ゴーチエGeorges Gautier（1823創業）²²⁾では、クレオールCréolesという名の菓子が売られており、店員に尋ねたところ、これはプラリーヌの糖衣をカフェ味にしたものであるとの回答であった。

プラリーヌのレシピに関する稀観本の項目は以下の通りである。

表3

ジリエ『フランスのカナメリスト』（1768 [初版1751])	
Praliner. Manière de praliner en blanc.	プラリネする 白くプラリネする方法
Manière de praliner en rouge.	赤くプラリネする方法
Manière de praliner les Fleurs.	花をプラリネする方法
Pralines	プラリーヌ
マシェ『現代砂糖菓子職人』（1803）	
Pralines grillés et autres	焼いたプラリーヌ、その他のプラリーヌ
Pralines grillées à la fleur d'orange	オレンジの花で焼いたプラリーヌ
Pralines blanches	白いプラリーヌ
Autre manière	その他の方法
Pralines à la pistache	ピスタチオのプラリーヌ
Pralines à l'aveline	西洋ハシバミのプラリーヌ
Fleur d'orange pralinée	プラリネされたオレンジの花
OBSERVATION	注意
Autre manière	その他の方法
Troisième manière	3番目の方法

2012年オープンのメゾン・ド・ラ・プラズリーヌ・マゼのパリ店のインテリアは、日本人デザイナー米川淳が手掛けたものである。『デザインが素敵で、パリのショッパ』（2014）では、「クラシックな本店のたたずまいと近未来的な空間、明度の異なる2つの要素を大胆にド

ッキングしたもので、常に未来へ目を開くメゾンを象徴している」²³⁾とされ、清潔感があり大変明るい店内の床や壁は、茶・黄・白で彩られたブルボン王朝の象徴フルール・ド・リス fleur de lis（百合の花）で統一されていた。店内には綺麗に包装されたチョコレート、金・銀・茶・オレンジなどのカラフルなドラジェ、そして名物のプラリヌスが並び、王家の文様と近代的な明るさが融合して、店全体に独特の格式が与えられていた。同じく地方からパリに進出したメール・パリ店の、歴史的な展示物と現代アートを融合した内装とも通じるものがあると思われた。さらにはマゼ・キュージヌ Mazet cuisine というシリーズ名で、チョコレートやプラリヌスを家庭で手作りするための材料が販売されていた。

(左から)

Mazet cuisine : pâte pralinée noisette

Mazet cuisine : pralines broyées

Mazet cuisine : poudre de pralines



写真3 マゼの売場

既にこれまでの研究で、ラ・ヴァレンヌ『フランスの菓子職人』とラカン『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』の序文には、秘密主義的な当時の風潮に逆らって、技術が必要とする人々に広くレシピを公開しようとする職人の確固たる決意が込められている、ということを示した²⁴⁾のであるが、マゼのように伝統的なレシピを受け継ぐ高級砂糖菓子店が、ホームメイド用の材料を販売していることは印象的であった。格式を守りつつ、材料を提供して、日常生活の中に菓子作りの楽しさを広めようというマゼの姿勢の中に、職人の自己愛や損得感情を超えて自身の技術を公開しようとした稀覯本著者たちの精神が生きているように感じられた。

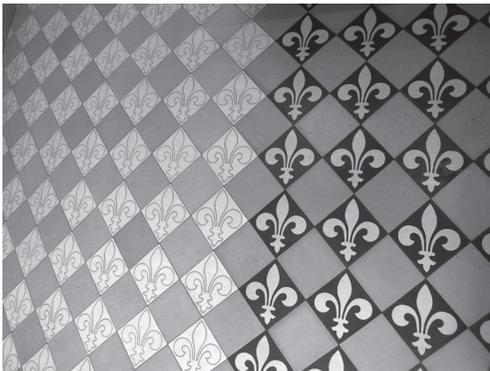


写真4 マゼ店内(床)フルール・ド・リス



写真5 マゼ店内(壁)フルール・ド・リスのモチーフ

第2章 ナント、ブラン

2. 1 ナント

地方菓子について研究を深めるため、研究対象としているピエール・ラカン Pierre Lacam 『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』 *Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger* (1865) で、最も頻出度の高いナントを訪れ、ナントのビスケット産業に関する実地調査を行った。

ラカンはナントに赴いていたということもあり、同書には以下のような7種類のレシピが掲載されている。

表4

ラカン 『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』 (1865)	
Gâteau de Nantes	ナントのケーキ
Tarte hollandaise de Nantes	ナントのオランダ風タルト
Croquets de Nantes	ナントのクロック
Biscuits de Nantes, au beurre	バター風味のナントのビスケット
Biscottes de Nantes	ナントのラスク
Petits Nantes	プティ・ナント
Madeleine de Nantes	ナントのマドレーヌ

この中でも今回注目したのは、ナントのビスケット産業である。フランスのスーパーマーケットで売られている日常的なビスケット菓子LUの工場があったナントでは、現在その跡地をビスケット名のLUと「場所」を意味するフランス語LIEUの発音をかけて、LE LIEU UNIQUE「唯一の場所 (LU)」と名づけ、カフェやイベントスペースとして公開している。アンリ4世が1598年に「ナントの勅令」を出したことで知られるブルターニュ大公城の中には、ナント歴史博物館Musée d'histoire de Nantesがあり、そこにはLUビスケットの歴史に関連する資料が収められていた。博物館の展示資料によると、ナントのビスケット作りは、港に運ばれる食材（砂糖、チョコレート、ノワ・ド・ココ、バニラ）と、周辺の農業地域でとれる卵、小麦粉、バターを使って、ジャン＝ロマン・ルフェーヴJean-Romain Lefèveとイザベル・ユティルIsabelle Utile夫妻が19世紀半ばに始めたものである。その後、息子ルイLouisが夫妻双方のイニシャルを取って会社をLUと名づけて産業化し、1886年にLUビスケットのシンボルマーク«Le Petit-Beurre»を発案した。そうして、ナントのビスケット産業は1902年にla Biscuiterie Nantaise (BN) の名のもとに確立する。しかしながら、当時、まだビスケットは贅沢な菓子に留まっており、手ごろな価格で誰の手にも入る今日のビスケットLUとなったのは、その20年後の1922年まで待たなければならなかった²⁵⁾。歴史博物館には、LUのビスケットを再現したショーケースやシンボルマーク«Le Petit-Beurre»が描かれた抜き型のスケッチ、そして20世紀前半にビスケット工場で使用されていた抜き型（交替式、回転式）が展示

されていた。ビスケットの作り方についても説明されており、Le Petit-Beurreのような固い生地のビスケットは、圧延機によって予め平らにしておいた生地に抜き型を用いてモチーフや形を刻印し、boudoir（レディスフィンガーと呼ばれる砂糖をまぶした細長いビスケット）のような液体状の生地はプレートや型に入れて作られるようだ。また、機械によるウエハース作りは問題点が多いため、機械工業が発達しても、人間の手によって行わなければならない工程があると説明されていた²⁶⁾。

博物館の展示資料と照らし合わせてみると、ラカンの『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』（1865）に記載される「バター風味のナントのビスケット」Biscuits de Nantes, au beurreのレシピは、LUビスケットが考案される以前の、19世紀半ば、ちょうどナントのビスケット産業が始まった頃のレシピであると推測できる。今回の調査から、パリの菓子店だけでなく、地方都市の菓子産業に関する調査も合わせて行うことで、稀覯本の著者であるパティシエの動向やレシピの歴史的な位置をさらに紐解くことができると思われた。

2. 2 ブラン博物館

フランス菓子の中に、ガレット・デ・ロワ *galette des rois* というフィユタージュ（折り込みパイ生地）を用いたパイ菓子がある。ガレット・デ・ロワは、フランスではキリスト教における公現節（フランス語で *épiphanie* エピファニー、1月6日）に食べる習慣があるが、そこにフェーヴと呼ばれる陶製の人形が入れられることで知られている。われわれはフランス菓子の作り手と買い手を結ぶものとしてのフェーヴに注目し、その理解を深めるために、フェーヴのコレクションを持つフランスで唯一の博物館での実地調査を行った。

フェーヴはもともと「空豆」の意味で、実際、初めは空豆そのものが入れていたという。ガレット・デ・ロワは、先に述べたように公現節に家族で切り分けて食べる習慣となっているもので、家族の中で一番年が若い子どもがガレット・デ・ロワの中にフェーヴを隠し、切り分けるときに自分の分にフェーヴが入っていた人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間続くという謂われがある。菓子店で、ガレット・デ・ロワに小さな人形を入れて売られるようになり、それが広がり、動物や人のほか、さまざまな形態で出回っていったというのがおおよそその流れである。なお、名称の「ロワ」（王たち）とはフランス語で「ロワ・マージュ」（*les Rois mages*）と呼ばれる東方の三博士のことと言われている。

フェーヴのコレクションを持つのは、フランス西部のロワール・アトランティック県のブランという町にある「ブラン博物館」*musée de Blain* である。ブランはナント市中心部からバスで1時間ほどのところある人口9千ほどの小さな町で、この博物館は町の観光案内所に併設され、フェーヴのコレクションはその2階の一室に設けられている。日本の文献を見ても、フェーヴについて詳しい説明がなされているものは多くない²⁷⁾ ので、まず同館の学芸員から受けた説明を要約しながら、コレクションを紹介したい。

空豆から磁器による人形に変わったのは1987年のことである。入口近くに、その当時の古いフェーヴのボードが4つ並んでいる。当時のフェーヴはすべて、ドイツのザクセン地方で作られていた(写真6)。ところが、第一次世界大戦(1914-18)が勃発し、1914年以降、フランスはドイツからフェーヴを輸入することができなくなった。そこで、フランスの磁器の産地であるリモージュの3つの工場で作るようになった。ロンク・デュコンジエ、ラプラーニュ、リモージュ・キャステルの3つで、それぞれの工場ごとにボードの上にフェーヴが並べられている。

こうした古いフェーヴは、もとはニコル=フランス・リフェ夫人Nicole-France Riffetのコレクションであった。リフェ夫人は独身で子どももなく、89歳の時、自分のコレクションの相続人がいないことを考えて、ブランの町にそれをすべて寄付したということである。彼女のコレクションはこれだけでも15万ユーロの価値があるという。

戦後、1960年代になるとプラスチックのフェーヴが登場するようになる。そして近代化が進み、1990年から2000年ごろに金属製、ガラス製、そしてセラミック(陶製)のものが作られるようになった。なお、現在はほとんどのフェーヴは中国で作られている。

フェーヴの制作者たちは、その時々の時事的なものをフェーヴの題材に取り入れている。1998年にフランスはサッカーの世界カップを開催しているが、その会場となった20のスタジアムをすべてかたどったもの(写真7)や、シトロエン、ルノーなどの自動車メーカーのもの、フォション、エディヤールなどお菓子や紅茶のメーカーや、ポワレーヌという大手のパン屋のフェーヴもある。地元のセシエ Secher (1952年創業)²⁸⁾ という菓子店では、人物をかたどったフェーヴを毎年作っていて、この年は第五共和制の象徴となるものをフェーヴにしている。たとえば、オランダ大統領のスクーター(写真8)など、大統領のスキャンダル²⁹⁾ に関わるものをユーモラスに取り入れてフェーヴにしている。その他、地元のロワール=アトランティック県で作られたフェーヴなど多種多様なフェーヴがある。またフェーヴにまつわる周辺物もあり、1900年ごろのブランで作られたポストカードや、フェーヴを作る古い鋳型もいくつか展示されている。



写真6 ドイツ製のフェーヴ



写真7 1998年サッカーワールドカップにちなんだフェーヴ

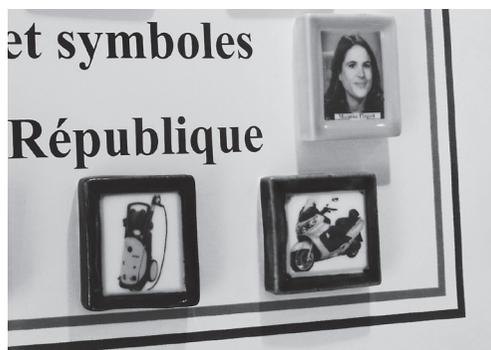


写真8 第五共和制のフェーヴ
(右下がスクーター)

ここに展示されているフェーヴは1万個であるが、展示物を交代させながら、全部で9万から10万のフェーヴを展示している。

部屋に入ってすぐに展示されているドイツから輸入されたフェーヴをみると、1900年ごろの最初期のもののひとつのボードには、幼子イエスをかたどったものが多数見られる。またリモージュのロンク・デュコンジェ製でも、初期はイエスと思われる男の子のものや十字架をかたどったものが多く見られた。またどちらも、イエスを抱くマリアやマリア単独のもの、あるいは天使や東方の三博士などもかなりの数がある。一方ですぐ隣りにある、やはりドイツ製の1900年代のものが集められているボードには王冠、魚、木の葉やきのこや数字が彫られたものなどがあり、リモージュ製のものにも店のイニシャルと思われるアルファベットだけのものもあって、それらはフェーヴが生まれた直後から存在していたことがわかる。その後、現代に近づくにつれ、大小のメーカーや店が、世相を反映したものや人気のキャラクターなどのフェーヴを作りはじめ、その多くはシリーズ化され、博物館の展示のパラエティに富んだものになっている。もちろん、商業的にはシリーズ化することによって、消費者の購買意欲を助長するから当然と言える。今回は詳しく取り上げなかったが、パリで最後に訪れたラデュレの日本人店員³⁰⁾の方の話では、公現祭の時にフェーヴを目当てにした地方からの客がガレット・デ・ロワを10個も買っていくことがあるという。

フェーヴの生産地や材質の変遷も、コレクターには興味深いものであろうが、こうして見ると、フェーヴとキリスト教的なものとの根源的な関わりを無視してはならないと感じる。ガレット・デ・ロワは公現祭に食べるために作られたものである。「ガレットを開ければ出てくる」フェーヴは、イエスを象徴するものであることは疑いなく、初期に幼子イエスをかたどったフェーヴが最初にできるのは当然である。一方で、おそらくは祭りがもつ遊び心から、世俗的なものが入り込んでくるのもまた自然な流れで、それに商業主義が結びついて、さまざまなフェーヴが生まれてくる。ただ、21世紀になっても、クリスマスに飾られるクレッシュ（キリスト誕生の馬小屋の模型）の登場人物を網羅したフェーヴを出すメーカーもある（写真9）。そ



写真9 クレッシュのフェーヴ



写真10 平和の君

うしてみると、フェーヴは、キリスト教から離れたり回帰したりしながら、キリスト教との結びつきを、菓子メーカーなどフェーヴを作る側も常を感じながら、作られてきたと言えるだろう。

この博物館の展示物はフェーヴのコレクションだけでなく、地域の博物館らしく、同じ2階とその上の3階には近代以降の地元の発展の様子がわかる展示がなされている。その中でもっとも目を引いたのが、フェーヴのコレクションと同じ2階に、さまざまな国の衣装を着たイエス降誕の人形（模型）がずらりと陳列されていた部屋があったことである。日本のものもあり、「平和の君」と題されたイエスを抱くマリア、そしてヨゼフが展示されていた（写真10）。日本人らしく、マリアは日本髪、ヨゼフは鬘を結び、みな和服をまとっていた。

フェーヴの展示と同じ階にこうした展示がなされていることを考えれば、展示する側の意図は明らかで、フェーヴは、キリストの降誕と公現にかかわる行事から生まれたものであり、そのコレクションはこうしたキリスト教的なものの一環として見るべきものなのである。少なくとも、根底に流れる宗教性というものを理解しなければ、フェーヴについても、フェーヴを入れて売るガレット・デ・ロワについても、その本質を見誤ってしまう恐れがある、ということを実地調査の結果よりはっきりと意識することができた。

結論

本稿では、本学目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀覯本研究について、2015年9月に実施したフランス実地調査の成果を整理してきた。パリ最古の菓子店ストレールでは、パティシエの原点であるパテ職人の伝統が現代フランスの日常に溶け込んでおり、地方から近年パリに進出したメールやマゼでは、地域性を活かした伝統レシピと製造方法を今日まで継承しながら、現代との融合を計ろうとする姿勢が確認できた。また、ラカンも訪れたことのある地方都市ナントやナント近郊のブラン博物館では、フランス菓子産業に付随する地域性や宗教性にも目を向けていく必要があることを認識することができた。

日本で紹介されるフランス菓子は、どの店のどの菓子がおいしいかなどの「味覚」に関わる

評価が主であり、また、バレンタイン・デー、クリスマス、近年ではハロウィンなどの行事は、商業ベースでの菓子産業との結びつきが年々強まっているように思われる。食文化において、作り手と消費者の図式は切っても切り離せない関係にあるため、味覚に関わる評価や商業的な視点は当然の結果としてあらわれてくるのであるが、菓子書研究を担うわれわれは、作り手でも消費者でもない立場から、新しいアプローチを試みる必要があると考えている。本稿の考察では、その手掛かりとして、パティシエの趣向と現代の菓子店の繋がり、パリ以外の地域で発祥し展開されている菓子産業、そしてフランス精神の根幹にあるキリスト教の伝統などのキーワードを得ることができた。

一方では、伝統的な菓子書に記された内容を軸に現代のフランス菓子文化を見つめ、他方では、現地で調査した情報を菓子書翻訳や分析に活かすという双方向からのアプローチを続けていくことで、稀覯本の真の価値を見出すことが可能になるだろう。また、古典テキストと現地調査という二つの方向から菓子文化を捉える本研究は、伝統と現代を融合して新しいものを作ろうとするパティシエの志向とも通じるものがあると考えられる。その意味で、こうした研究は今後、新世代を担うパティシエの豊かな精神性やレシピの発想力育成など、日本のパティシエ養成教育にも貢献できるのではないかと考えている。

【注】

- 1) 太原孝英, 白川理恵, 大畑夏子, 市原ひかり「目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀覯本について(1)」, 『目白大学人文学研究』, 目白大学, 10号, 2014年
- 2) 太原孝英, 白川理恵(執筆協力/大畑夏子, 市原ひかり)「目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀覯本について(2)」, 『目白大学人文学研究』, 目白大学, 11号, 2015年
- 3) 創業者ニコラ・ストレールは『王のパティシエ ストレールが語るお菓子の歴史』(222頁)によれば, もともとポーランド王スタニスワフ・レシチニシキに仕えていたということであるが, 今回の研究対象である『フランスのカナメリスト』の著者ジリエも同じくスタニスワフ・レシチニシキに仕えていた. この両者の関係については, 今後の研究課題としたい.
- 4) 山本直文『フランス料理用語辞典』(日本料理協会編), 白水社, 1995年, 262頁
- 5) リエナール, デュトゥ, オーゲル 大森由紀子監訳, 塩谷祐人和訳『王のパティシエ ストレールが語るお菓子の歴史』, 白水社, 2010年, 27頁
- 6) La Varenne, *Le pâtissier français*, 1655, pp.218-239 なお, 『フランスの菓子職人』のレシピの翻訳は白川理恵氏にご協力をいただいた.
- 7) *ibid.*, p.5
- 8) 店名のフランス語Méertのéの発音は, 本来「狭いエ」であるが, 開業当初からリールとその周辺の地域の人々はéのアクセント(アクセント記号)を無視して, 「広いエ」で発音していたという(後述の*Méert une histoire de gourmandise*, p.69参照). つまりフランス語の母mèreと同じ発音になる. そこには「おやつを作ってくれる優しい母」のイメージが重なっていたことは容易に見取れる.
- 9) 前掲「目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀覯本について(2)」108頁
- 10) Gilliers, Joseph, *Le Cannameliste français*, 1768, 図版
- 11) 大森由紀子『フランス菓子図鑑—お菓子の名前と由来』, 世界文化社, 2013年, 105頁

- 12) Deffrennes, Geoffroy et Dupuis, Véra, *Méert une histoire de gourmandise*, CHÈNE, 2012, p.33 参照 (邦訳なし)
- 13) *ibid.*, p.33
- 14) *ibid.*, p.33
- 15) リエナルル, デュトウ, オーゲル 前掲書25頁 ※ただし, 同書ではoubliéと綴られている.
- 16) 形については『王のパティシエ』25頁, 31頁参照
- 17) 同書, 30頁
- 18) *op. cit.*, p.33 なお, IHSは救世主イエスキリスト Iesus Hominum Salvatorの略号である.
- 19) フランボワーズのゴーフル, 山椒のゴーフル, ノワ・ド・ココのゴーフルはフランス語ではそれぞれ, les gaufres à la framboise, au poivre de Sichuan, à la noix de cocoである. *Méert une histoire de gourmandise* p.72参照
- 20) 『PARIS BEAUTIFUL DESIGNS ON THE STREET CORNER デザインが素敵な, パリのショップ』, パイインターナショナル, 2014年, 19頁
- 21) プラリーヌの起源については諸説あるが, 『フランス 食の事典』によれば「プレシ・プララン伯爵でもあったショワズール公爵duc de Choiseul, César, comte du Plessis-Praslin (1598～1675) が, ブロンドの乱で混乱していたボルドー市へ王党軍の指揮者として入城できなかった時, 話し合いのためにボルドーの幹部をロワール地方モンタルジへ招いて宴会を催した. その時の料理長ラサーニュ Lassagneが鍋に残っていたカラメルにアーモンドを入れてつくったデザートをプラリーヌと命名し, 客の好評を得たという. しかし同公爵が隠退後にこもったモンタルジで同料理長が考案したという説もある.」と説明されている.
- 22) ジョルジュ・ゴーチエの所在地は9 rue de la Fosse, 44000 Nantes.
- 23) 同書, 47頁
- 24) 前掲「目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀観本について (1)」146頁
- 25) 以上のLUの説明は, ナント歴史博物館展示資料によるものである.
- 26) 同じくナント歴史博物館展示資料による.
- 27) 数少ない書物が, 磯谷佳江『フェーヴ お菓子の中の小さな幸福』, 二見書房, 2010年である. われわれはこの本の存在を, プラン博物館の学芸員の方から知らされた.
- 28) セシェの所在地は18 place Jean-Guihard, 44130 Blain.
- 29) 2014年1月, オランダ大統領がスクーターに乗って女優と密会していたというゴシップ記事がマスコミを賑わした.
- 30) ラデュレ・ロワイヤル店の河村めぐみさんのお話 (2015年9月10日)

【参考文献】

[欧文]

- Deffrennes, Geoffroy et Dupuis, Véra, *Méert une histoire de gourmandise*, CHÈNE, 2012
Gilliers, Joseph, *Le Cannameliste français*, 本学所蔵版1768 [初版1751]
Lacam, Pierre, *Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger*, 1865
La Varenne, *Le pâtissier français*, 本学所蔵版1655 [初版1653]
Machet, J.-J., *Le Confiseur modern*, 1803

[和文]

- 磯谷佳江『フェーヴ お菓子の中の小さな幸福』, 二見書房, 2010年
大森由紀子『フランス菓子図鑑—お菓子の名前と由来』, 世界文化社, 2013年
鈴木春恵 (取材・写真)『PARIS BEAUTIFUL DESIGNS ON THE STREET CORNER デザインが素敵な, パリのショップ』, パイインターナショナル, 2014年
太原孝英, 白川理恵, 大畑夏子, 市原ひかり「目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀観本について (1)」, 『目白大学人文学研究』, 目白大学, 10号, 2014年

- 太原孝英, 白川理恵 (執筆協力/大畑夏子, 市原ひかり) 「目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する稀覯本について (2)」, 『目白大学人文学研究』, 目白大学, 11号, 2015年
- 日仏料理協会編 『フランス 食の事典 (普及版)』, 白水社, 2007年
- 山本直文 『フランス料理用語辞典』 (日本料理協会編), 白水社, 1995年
- リエナール, デュトゥ, オーゲル 大森由紀子監訳, 塩谷祐人和訳 『王のパーティシエ ストレールが語るお菓子の歴史』, 白水社, 2010年