

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.117

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



北海道の食材を活用した、純朴な志を貫くフレンチレストラン

今週の逸品



特製ゴロワ風サラダコース 6800円

南青山3丁目交差点から外苑西通りを千駄ヶ谷駅方向へ進行。神宮前3丁目交差点を越えた右側。新国立競技場を巡って百家争鳴な日本建築家協会の1階に位置する。足を踏み入ると、恰も北欧料理を供する雰囲気源を漂わせる木質構造の内装。実直な料理の看板に倚りなし、と心躍らせるでしょう。ゆったりとした時空で適度な料理を堪能出来る。願わくは全ての生産者を紹介する更なるHPの充実と禁煙の更なる徹底を。

【ルゴロワ】東京都渋谷区神宮前2-3-18 ☎03-3404-0820 🕒12:00~14:30(LO14:00)、18:00~23:00(LO21:00) 月曜定休(祝日の場合翌日) 禁煙 <http://www.legaulois.jp/>

Illustration by Hajime Anzai

「自分自身で選んだ原料を素にして、パンを焼く事は元より、パン生地を捏ねる事、その発酵から型作りに至る全ての工程を、末端消費者への販売場所に於いて保証出来る事業者は、『製パン業』の名称及び『製パン業』の看板、或いは混乱を齎す余地が有る名称を、パンの販売場所や広告宣伝に於いて用いる事は出来ない」。

2年余り前にも言及の「フランス消費法典」には、「製食品が生産、或いは冷凍、或いは冷凍保存されて販売される、如何なる段階に於いても許されず」と「ブーランジユリ」製パン業の名称及び製パン業者の看板」に関する規定が記されています。

更に別項では、「パン製品の種類の品質、性質、原産地、呼称、分量、固有リスク、保存方法、使用方法等の表示と注意」に関し、「第三者・第三者を用いて契約相手方を欺く又は欺こうと企てる者は、その者が契約当事者であろうとなかろうと2年以上の禁固及び3万7500ユーロ以上の罰金、若しくは何れか一つの処罰を受ける」と追記されています。

パン生地をセントラルキッチンで予め製造し、シヨッピングモールの店舗で焼き上げるアメリカ型の流通形態は、「Boulangerie」の看板を掲げられないのです。そのフランスでは、穀類の使用割合に応じて、パンの商品名も異なります。ライ麦粉の比率60%以上をパン・ド・セーグル。10%40%だとパン・オ・セーグル。小麦粉とライ麦粉が半々だとパン・ド・メティユ。セーグルはライ麦。メティユは混合を意味します。

ドイツの場合は更に厳密です。ロツゲンと呼ばれるライ麦90%以上がロツゲンブロート。50%90%がロツゲンミッシュブロート。ヴァイツェンと呼ばれる小麦粉90%以上がヴァイツェンブロート。50%90%がヴァイツェンミッシュブロート。半々の場合は混合パンを意味するミッシュブロート。ドイツ食品法典の規定です。「偽装」か「誤表示」かと訓誥学派の不毛な形式知騒動に明け暮れるも一向に法整備が進まぬ日本との、彼我の違いを痛感します。田崎真也氏の助力を得て、ワインや日本酒に関する客観的基準を設けて長野県原産地呼称管理制度を創設した際、生産者を差別・分断する強者の論理だ、と県議会で糾弾されたのも想い出します。「実直なフレンチ」を掲げる「ルゴロワ」は、北海道の食材を活用する料理店として知られます。HPには短角和牛、白老牛、プティトマト、ブルーベリー、チーズの生産者、そして通年に亘って供されるえぞ鹿の捕獲者も紹介されています。

前菜1品、スープ又はムース、主菜1品、食後若しくはチーズ3品にハーブティを含む飲物で6800円の晚餐は、品書きに記された数多くの料理から選べます。モンサントに代表される強者の論理で食材の供給が進む中、純朴な志を貫く逸軒だと言えます。