



Harper's

BAVAR

TRAVEL

Voyage en Normandie & en Rhône-Alpes

フランス、カントリーサイドの魅力

日本の約1.5倍の国土を持つヨーロッパの大国、フランス。この国の真の魅力は、小さな街にこそ宿るといふ。その魅力の一端を探しに、高級リゾート地として知られるノルマンディ地方と広大な自然を擁するローヌ・アルプ地方を訪れた。パリとは違ふ、豊かな個性を放つカントリーサイドの旅へ。

Photographs by Norio Kumasegawa

Photos by Naoko Nozu (column)

Text by Rumiko Kuse (p.178~183, p.188~191), Akiko Okamura (column)

Editor: Naoko Hanaoka

協賛: フランス政府観光局 (www.franceguide.com)
エールフランス航空 (www.airfrance.com)
©1999 ¥136 (04年10月1日現在)



Normandie

Honfleur, Victot-Pontfol,
St-Etienne-La-Thillaye, Le Mont St-Michel

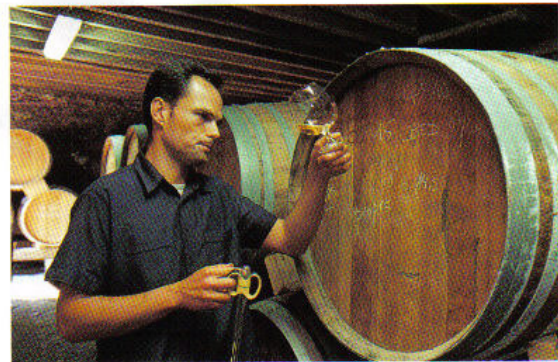
パリからの小旅行、 ノルマンディ地方

パリから北西へ、海峡を目指して車で約1時間も行くと

暖かく、穏やかな光でリゾートエリアとして

知られるノルマンディ地方が広がる。

深い歴史と豊かな農産物の宝庫でもあるこの地方をそぞろ歩き。



上・カーヴ(酒蔵)で試飲するジェローム。米国产オーク材の大樽には製造年数が記されている。グラスから濃厚でかぐわしい香りが漂う。右下・色も格も異なる、25年もの(左)と32年ものカルヴァドス。ラベルはジェロームの祖父の手書き。下・草のクッションの上に落ちたリンゴを拾い集めたバスケット。半年近くかけてシードルが出来上がる。



DOMAINE DUPO

[ドメーヌ・デュポン]

DATA

14430 Victot-Pontfol

☎02 31 63 24 24

見学は10:00~19:00(月~土)、

所要約1時間

www.calvados-dupont.com



私たちの食生活の中で最も親しみ深い果物のひとつ、リンゴ。そのおいしい味わいは一体何通りあるのだろう。シードルとカルヴァドスというリンゴを使った代表的な飲み物を、フランスのリンゴ特産地ノルマンディで丁寧に造り続けているのが「ドメーヌ(農園)・デュポン」。20ヘクタール以上の敷地に植えられた約6000本のリンゴの木から毎年300トンもの実を収穫し、シードル、カルヴァドスのほか、ポモ(シードルとカルヴァドスの中間の飲み物)、



ヴァクト・ポンフォールで見つけた シードル、カルヴァドスの醍醐味

クレム・ドゥ・カルヴァドスなどを生産している。

「1880年からここで僕の祖父の祖父が食肉用の牛を飼っていた。ノルマンディは良質な牛肉の産地としても知られていたからね。しかし第2次世界大戦を境に安価な輸入牛肉が出回るようになり、僕の祖父は将来を考え、家業を転換。リンゴを植え始め、父が継ぎ、僕に至っている」。4人の先代の写真を見せながら、リンゴ園としては3代目となるジェロームが誇らしげに話してくれた。

直径6センチほどに育ったリンゴは、枝からもぎとることはせず、自然に落ちるのを待って収穫する。そのため広大な敷地はやわらかく短い草が地面を覆い、リンゴを優しく受け止めるクッションとなっている。

軽い口当たりで食前にも食後にも合うシードルは、アルコール度数も低く「夏はよく冷やしたものを一日中、いつでも飲むほど」だが、一方のカルヴァドスはワイン同様オーク材の樽の中で寝かせる状態と年数で、さまざまに表情を変える。「舌に残る感覚や、鼻に抜ける感じと香り、重さ、色などすべてのバランスで評価するもの」らしい。通常20キロのリンゴから10リットルのシードルが造られ、10リットルのシードルから1リットルのカルヴァドスができるという。

現在多くのカルヴァドス製造業者が大量生産を行っており、デュボン家のように小規模で、細部にわたって目が届くように造っている農園は少ない。近くへ来たらふらりと立ち寄り、ジェロームのアドバイスを受けながら琥珀色のカルヴァドスと見比べながら、語り合うのも悪くない。