

カンカルCancale名物の牡蠣をご紹介！市場やレストラン情報！



今回は**ブルターニュ地方の港町、カンカル**（フランス語 Cancale / **ブルトン語 Kankaven / ガロ語 Cauncall**）のご紹介

です。モン・サン・ミシェル湾の西側の小さな港町ですが、ブルターニュ地方随一の牡蠣の名産地としてとても有名です。ナポレオンがお取り寄せしたという逸話もあるんですよ。

カンカルにあるこの看板は何？



カンカルに行くと、Site remarquable du goutと書かれているこんな看板をみかけることができます。でも、これっていったい何かご存知ですか？私はカンカルに行くまで知らなかったのですが、フランスでは、Site remarquable du gout という認証制度が導入されていて、カンカルの牡蠣は、この認定を受けているんです。

Site remarquable du gout とは、日本語にすると「味の景勝地」ということだそうで、おいしい食や美しい風景で地域の振興を図るというものです。カンカルの牡蠣が認定を受けているのが納得ができますね。この町は小さな港町ですが、おいしい牡蠣を食べるために、多くの観光客が訪れます。

牡蠣の養殖場と直売所



とってもかわいらしい町並みです。

海沿いの道を歩くと、牡蠣の直売所や新鮮な海の幸を販売するお店がずらりと並んでいます。



海辺に近づいていくと、牡蠣の養殖場があります！



牡蠣の直売所 大きさごとにカゴに入って売られています。ここで殻を剥いてもらって生牡蠣を食べることもできますよ。その場で牡蠣の殻を剥いてもらって食べることもできますが、観光客の為のレストランもたくさんあるので、おいしいシードルを飲みながらお食事するのもいいですね

。



牡蠣の他にも新鮮な海の幸も買えます！！

レストランで牡蠣を食す



町にはこんな感じのレストランがたくさんあります
海辺を歩いてお腹がすいたら、次はお食事ですね！



まずはシードルで乾杯！

リンゴからつくられるシードル（Cidre）はリンゴの酸味が効いた飲みやすいお酒です。かわいらしいボトルに入って出てきますが、Bolというカップで飲むのが一般的です。



フリユイドゥメール (Fruits de mer)

私は生の牡蠣が苦手なのですが、どうしても食べてみたかったので、この小さな海の幸の盛り合わせを注文してみました！！初めての挑戦でしたが、私のように生ガキはちょっと・・・という人も食べられるサイズとおいしさでした！！



メインのムール貝とフリットたくさんありますが、ペロッと食べられるから不思議ですね！

牡蠣のあとはお楽しみデザート



デザートのパールトン (Far Breton)

ブルターニュ地方に古くから伝わるお菓子です。ファーとはお粥の意味で、もともとは牛乳と小麦粉を煮たお粥で作ったシンプルなお菓子だったそうですが、生クリームや卵を加えて、今のようになりっちなお菓子になったそうです。



私が食べたファーブルトンには、大きなプルーンがごろごろ入っていて、とても食べごたえがありました。

まとめ

カンカルへはサン・マロ駅前から出発するKeolis社のバスで約40分。
牡蠣のおいしい季節にフランスに行かれる方は、ぜひ行ってくださいね！！



執筆 ふう

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

