

ブルターニュ名物ガレットとクレープをご紹介！レンヌ観光(3)

今回は、

**ブルターニュ地方のおいしい食べ物、
ガレットとクレープ**

をご紹介しますと思います。ブルターニュ地方は雨が多く土地がやせている寒冷地のため、小麦の育成には向いていません。しかし、そば生育の育成には向いているんですよ！

そば粉のクレープ ガレット

ブルターニュ地方では、何世紀にも渡ってそば粉のクレープが主食とされていて、長い歴史を誇っています。小麦粉ではなく、**そば粉を使って作る塩味のクレープをガレットと呼び、この地方の一番有名な郷土料理です。**

私たちが日本でよく目にしたり食べたりしている、デザートとしてのクレープとは区別されています。レンヌの街には、あちこちにCrêperie（クレープリー）と呼ばれるクレープ料理のお店があり、地元の人たちで賑わっています。

ガレットの店 クレープリー

Crêperie

(クレープリー)と書かれたお店が、ガレットやクレープを食べられるお店です。私が行ったこのお店、外から見ると今一つですが、たくさんのお客さんで賑わっていて、何を食べてもとってもおいしかったです。店内のお客さんの年齢層は幅広いです。年齢問わずガレットやクレープが好きなんですね。お昼時は満席状態で、待たなければお店に入れないほどです。

メニューです。品数豊富なので、どれを選んでいいか悩みます。

これがGalette

(ガレット)です。そば粉の生地を薄く大きくのばして焼き、ハムやチーズや卵と一緒に、しっかりとした食事として食べます。このようなものが、ガレットと呼ばれています。私は、新鮮な野菜、きのこ、トマトとベーコン

が具のものを選んでみました。この

下には卵も入っていて、**ボリューム満点**

です。私が見たお客さんだけかもしれませんが、ガレットを一口食べるたびに、次の一口を切りやすくするために皿を少しずつ回転させていたので、私もまねしながら食べてみました。

中はこんな感じになってますよ！！

クレープ

です。日本でよく見かける小麦粉生地のもは、ガレットに対してクレープと呼び分けられています。私は、はちみつがたっぷりかかったものを選んでみました。ボリューム満点のガレットとクレープ、やはり本場のものはとってもおいしいですね ということで、翌日も同じ店にいて、2回目のガレットとクレープのお昼。

シードルとガレット

。2日目は、前日とはちょっと違う、シンプルなガレットにしてみました。ガレットの生地がカリッとして、焼けていて、本当においしいです！！ガレットの上にあるカップに入っているものは、シードルというりんごのお酒。甘口と辛口の2種類あり、さっぱりとして飲みやすく、ガレットやクレープにとってもよく合います。ガレットに合わせて飲むのがおすすめです。

ガレットをシンプルなものにしたので、クレープはおもいきり生クリームとアイスが乗ったものを選んでしまいました。すごい量なんですけど、ぺろりと食べられてしまうから不思議ですね！太ることなんて恐れずに、食べまくってしまいました。食べ終わった頃には、気持ちも胃袋もフランス人になったような気持ちになりましたよ。

まとめ

こちらのお店は、町の中心から少し離れた場所にあるので、行くのは少し面倒です。レンヌ駅の近くにもたくさんのクレープリーがありますので、せっかくブルターニュ地方に足を踏み入れたら、ぜひ味わってみてくださいね。

下記の2軒もいい感じのお店なので、ぜひ行ってみてください！！

Le café noir

<http://le-cafe-noir.fr/cafe-noir-rennes/accueil/>

Crêperie La Gavotte

<http://www.creperie-rennes.fr/>



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。

