



## ミレーの故郷でも親しまれてきた フランスの郷土料理「ガレット」を広めたい。

ガレット cafe すきまのじかん L'heure vide | オーナー 倉津 あゆみ さん

小さい頃、クレープ屋さんになりたいという夢を抱いた倉津あゆみさんは、大人になってパティシエとして働いている時にフランス・ブルターニュ地方の郷土料理「ガレット」に出会いました。「山梨でもガレットを広めたい」。そう決意し、単身でフランスに渡り修業し、夢への歩みを着実に進め、3年前、甲府市内にガレット店をオープンしました。

### 本場で触れた「ガレット」に親しむ食文化

「日本で『ガレット』というと、おしゃれなイメージがありますが、フランスではブルターニュ地方の郷土料理として、山梨のほうとうと同じように身近な食べ物として親しまれています。ブルターニュ地方やミレーの故郷でもあるノルマンディー地方は土地が痩せていて小麦の成育には不向きなため、古くからソバが栽培され、そば粉を使う文化が根付いていたようです。日本では蕎麦、フランスではガレットになったんですね。山梨県立美術館にあるミレーの名画『種をまく人』で描かれているのが、ソバの種だという説があることを聞き、縁があるように感じて驚きました」

### 「ガレット」をもっと気軽に 楽しんでほしい

「帰国してから都内のガレット専門店で働きましたが、私は山梨が好きなので、自分のお店を出すなら山梨でと決めていました。どこにいても自然が近く、フランスの田舎にも通じるところがある山梨で、

店を持ちたかったんです。店の名前は、『すきまのじかん』というタイトルの時計と出会ったことがきっかけで付けました。その時計はフランスの絵本『L'heure vide(ルールヴィッド)』をもとに作られていることを作家さんに聞きました。絵本の雰囲気もすてきだったので店の名前にさせてもらって壁に時計を飾り、店そのイメージに合わせてつくりました。これからは皆さんに『ガレット』をもっと身近に、気軽に、おなかいっぱい食べていただいで、『ガレット』というフランスの郷土料理を山梨で広めていきたいと思っています」

### ガレット cafe すきまのじかん L'heure vide

甲府市丸の内1-14-14  
オリオンイースト通り  
TEL.055-236-2414  
営業時間：11:30～20:00(L.O19:00)  
定休日：月曜日(祝日の場合は翌日)



「すきまのじかん」のイメージで作られた壁掛け時計



タマゴ・ハム・チーズが入った「コンプレットガレット」と、リンゴの発泡酒「シードル」