

インポーターの視点からふりかえる洋菓子50年

第1回 [前編] —— 1980年前後

名物菓子はいかに生まれたか



東京・尾山台「オーボンヴュータン」-1

フランス菓子文化を長年探究する「オーボンヴュータン」河田勝彦シェフ。自らの足でフランス全土を訪ね、歴史を掘り起こしては再現してきました。代表作「ガトーピレネー」を焼くのは、ルーツ貿易が納めたシュレー社のバウムクーヘンオープンです。開発の経緯、道具が支える味づくり、職人仕事の要諦と今後の行方を、ルーツ貿易株式会社白根康博会長との対談でお届けします。

河田勝彦(かわた・かつひこ)
1944年生まれ。1967年から約8年間フランスで修業し、最後はパリのホテル「ヒルトン・ド・パリ」でシェフティッシュを務めた。帰国後は、埼玉・浦和で「かわた菓子研究所」としてチョコレート菓子や焼き菓子などの卸業をスタート。1981年に世田谷・尾山台で「オーボンヴュータン」を開業。

◎オーパンヴュータン
東京都世田谷区等々力2-1-3
Tel 03-3703-8428
10:00～17:00(イートイン16:30LO)
火曜・水曜休

- 1) ウィンドウにはガトー・ビレーネの絵。オーボンヴュータンのスペシャリテである何よりの証。
 - 2) シュレー社のバウムクーヘンオープントリニティーと一緒に河田シェフと白根会長がツーショット。オーボンヴュータンで使われているのはいたってシンプルな造りで、塊肉を焼くグリラーに近い構造。火の調節も生地を流しかける作業もパティシエの手で行なう。熱が噴き出して周辺が猛烈に暑くなり 窓前は70~80°Cにもなるそうだ。



菓子、僕はドイツから一ヶだと思
うんですね。僕が持っている絵葉
書に「ナポレオンのロシア侵攻に
参加したピレネーの兵隊が旅先で
見て、帰郷後に焼くようになった
のが始まり」と書かれている。
白根 ドイツでバウムクーヘンオ
ーブンと言えば、シュレー社。視
察で向こうのお菓子屋さんを訪問
すると、どの店にもシュレー社の
オーブンが入っていたものです。
河田 タルブでは、実際に食べて、
焼いているところも見ましたが、
それまで自分で作った経験がなく、
完成までに失敗を繰り返しました。
実は現地のものはあまりおいしく
ないんです。僕はおいしく作りた
くて、いろんな配合を試みました。
でも、配合が良ければ良いほど、
焼き上がりが近づくとドサッと落

白根 このお菓子を作るにあたり、ドイツを代表するバウムクーヘンオーブンメーカー、シュレー社のオーブンを導入されましたね。

河田 ドイツの本物を使わなきやいけないという気持ちがありまして。諸説あるようですが、このお

白根 腕の良い職人さんほど道具や機械を大事にされる。メンテナンスしながら長くお使いになりますね。技術者には、うちからお届けした機械じゃなくても、お邪魔した時に、もしお客様が困つていることがあれば見てさし上げるべきだよ、と伝えてきました。

河田 いいことを聞いたぞ（笑）。

白根 2代目からガスオーブンで。

河田 昔、タルブで見たのは、幅が1・5mほどもある暖炉に薪をくべて、生地を人力で回転させながら焼く光景でした。薪で焼くと表面がいい表情になる。移転前の店ではガトーやピレーヌを焼く暖炉を設えたりもしましたね。薪の熱の質なのか暖炉の構造の問題なのか、焼いている間に生地のグル

生地が乾燥しやすく、工夫を重ねながら約10年使つたかな。バットに水を張つて下に置いたり、反射板を取り付けたり。ルーザ貿易の技術者、外井幸男さんには随分お世話になりました。僕の携帯には外井さんの電話番号が登録されて

バティエの工作中にこだわりが生まれてくる。それが職人の始まりなのでしょう。

河田 僕はメレンゲも手で立てさせたい。10個、12個の明白を泡立てるのに必要なのは、パワーハンドなくて、手首・肘・肩の使い方です。それは実際にやる中で身体が覚えていくもの。

白根 機械を使いこなすにも、職人の感覚が先立ちますからね。

河田 菓子作りはもっと機械化され、やがてロボットで作るようになってしまふのでしょうか。菓子業界に限らず、職人というものが途絶えてしまわないか気掛かりです。

河田 每年一人に担当させています。表面のゴツゴツした表情をどうやって作るかといったところに、個人の感性が表れて面白い。
白根 窯の火が作り出す表情の引き出し方が問われるわけですね。

coordination by Yukako Toriyama / text by Sawako Kimijima / photographs by Masahiro Goda