

懐かしい香り、香りで思い出す風景。子供のころ学校から帰り、家のドアを開けた時の香りそして風景はなんでしょう。

ラ・ヴァチュール店主の若林麻耶さんは、「店でおばあちゃんがりんごを剥いて、タルトタタンを作っている風景」とふり返ります。

タルトタタンとは、19世紀後半にフランス・ソローニュ地方ラモット・ボーヴロンにあるステファニーとカロリーヌのタタン姉妹が経営する「ホテルタタン」で生まれたとされています。

タタン姉妹はりんごのタルトを作り始めましたが、りんごを炒め過ぎ焦がしてしまいます。失敗を取り返そうと、上にタルト生地を被せてオーブンへ入れました。フライパンをだしてひっくり返してみると、焦げ色が美しいタルトが出来ていたという失敗から生まれたタルトと言われています。



「ラ・ヴァチュール」は、1971年京都岡崎に誕生しました。

若林さんの祖母であり、初代オーナーの松永ユリさんは1918年奄美大島で生まれ、父親の仕事の都合で台湾に移住します。小学校の教師をしていましたが終戦に伴い日本へ帰国、叔父を頼って京都の美術学校に通うなか現代美術に魅力を感じたユリさんは卒業後、祇園で画廊をはじめました。

新しいこと好きなユリさんは、フランス料理に興味を持ちます。1971年画廊の移転に伴い、隣にフランス料理店「ラ・ヴァチュール」を夫の辰夫さんとともにオープン。その時ユリさんは53歳でした。

その後フランスへ行きタルトタタンと運命の出会いをします。「感動したあのタタンが忘れられない！」と店を出し始めたところ評判になり、やがて店の看板メニューとなりました。



美味しくて、そして美しいタタンを作りたい！

ユリさんは、タタン作りに没頭します。追求するあまり1979年フランス料理をやめ、喫茶営業だけに。時期や状態によって毎回作り方を工夫しなければならないタ

タンは、いわばレシピの無い感覚でつくるお菓子。来る日も来る日もタタンを作り、試行錯誤を続けました。

しかし、年とともに体もついていかなくなります。そんなある日、タルトタタンの伝統的な作り方を守るため発足したフランスの「タルトタタン愛好家協会」から祭りに参加しないかと、思いがけない連絡が。

ユリさんは、タタンの生まれた街ラモット・ボーヴロンへ。そして「タルトタタン愛好家協会」の一員になります。2005年87歳になった年でした。



麻耶さんがお店を継いだのは、2006年のこと。美術系の大学を卒業したと同時でした。

子供の頃から、店に帰るとりんごとバターの中でおばあちゃんとおじいちゃんがりんごを剥いていて。一緒に手伝ったり、お客さんとお話したり。継ぐという感覚はないし、きっとおばあちゃんにもなかったと思います。

継いで 12 年、麻耶さんがめざす未来と継いだからこそ見えた風景についてお伺いしました。

麻耶さんにとっていつもそばにあったラ・ヴァチュール。しかし大学生の頃まで、「お店を継ぐことを考えたことはなかった」そうです。

転機となったのは大学 3 年生のとき。ユリさんが「タルトタタン愛好家協会」の招待でフランスへ 1 週間行くことになり、お店を手伝いに京都へ戻ったことでした。



はじめて見えた風景

その時から店を継ぐ流れが生まれたとおもいます。

どんなことがあっても、タタンを作り続けていたユリさん。病気で入院したときでもこっそり抜け出して作りに帰って来ていたのだとか。そんなユリさんが、抜けた店を見た時、

このまま店を終わらせたくない。



ユリさんがいないことではじめて見えた風景がそこにはあったのです。店の掃除からはじめ、友達と外観をペンキで塗り替え、使われていなかった家具やスピーカーを出したり 考えたというより自然に動いていたのだそう。止まっていた空気が動き始めます。

店を継ぎたい。

両親に伝えました。しかしデザインの仕事をしてほしいと思っていたお父さんは猛反対。何度も大喧嘩をしました。それでも、麻耶さんは卒業と同時に京都へ。ユリさんとともにお店に立つ日々が始まりました。



おばあちゃんがやりたかったことを実現したい

新しいこと好きのユリさんが、フランスで惚れ込んだタルトタタンの味、そして美しさを伝えたい。そんなユリさんの思いを、麻耶さんはしっかりと受け継いでいます。

おばあちゃんにとって表現の先が、タルトタタンだったのだと思います。味、美しさ、完璧をもとめても作れない。完璧を目指して考える楽しさは、お菓子を作るといよりも作品を作る感覚に近かったのではないかと。



ユリさんと麻耶さんが一緒に過ごした8年間、やりたいことを改めて語ったことはなかったそう。しかし毎日の積み重ねは、着実にユリさんと麻耶さんの絆を強くしていきました。おばあちゃんの実現できなかった、その先を考えて続けて行く。**店を継いだというよりも、おばあちゃんがやりたかったであろうことを継いでやっている感じです。**

2014年、96歳でユリさんが亡くなり、目指すタルトタタンに近づけるために何をしたらいい？という自問自答や、日々の課題を前に、麻耶さんは自分なりの答えを一つずつ見つけて行きます。



タルトタタンから広がるりんごへの思い

目指すタルトタタンへの課題の中心は、やはり「りんご」です。りんごの仕入れを見直す中でたくさんの方と出会い、そしてお話を聞く事となります。

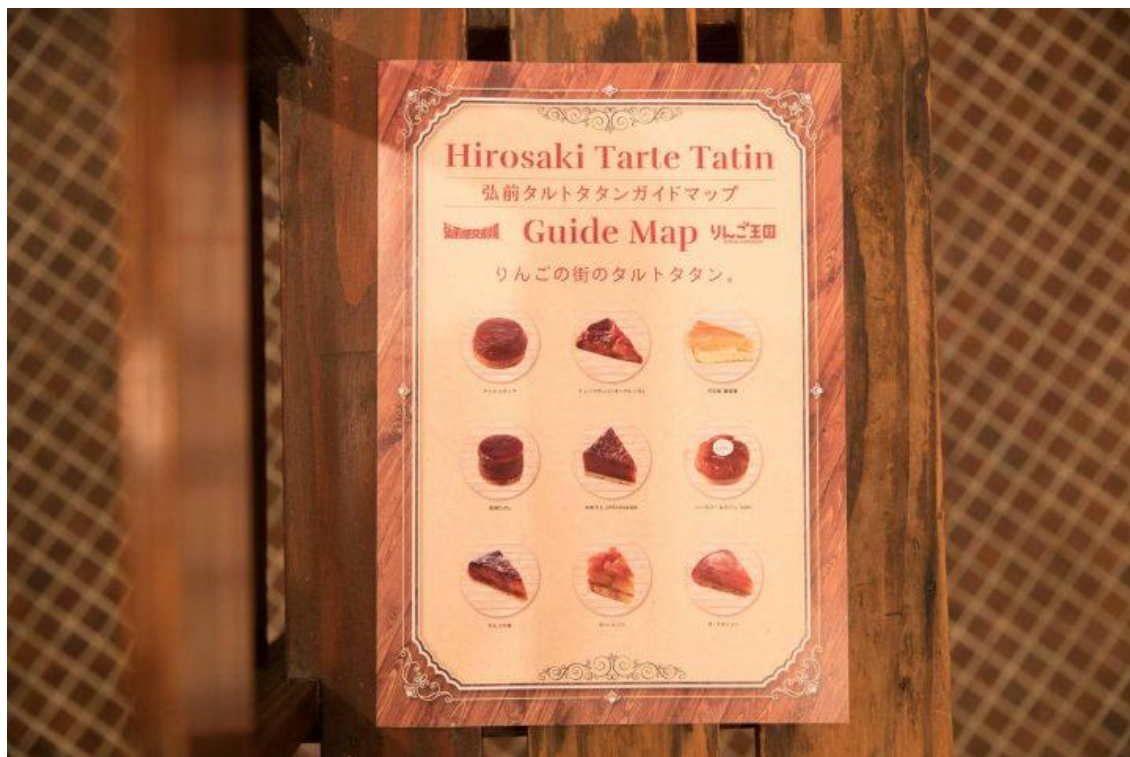
タルトタタンに合うりんごを探すうちに、青森県の弘前に辿り着きました。現地の方と関わる中で、後継者がいないこと、りんごを食べる人が少なくなっていること、市場に出ないりんごがたくさんあることなど、りんごにまつわる課題を知りました。



いつしか麻耶さんの前には今まで見えなかった大きな世界が広がっていました。タルトタタンを通じて、りんごにまつわる課題を解決する事はできないか。

甘くて大きくてキレイなりんご。酸っぱくて小さくて傷があるのも同じりんご。昔は、きっと酸っぱすぎるからタルトやジャムにしたり、痛んだことでシードルが生まれたり。甘くて大きくてキレイじゃないから出来た美味しい物もたくさんあると思うんです。

弘前にはハウスワイン・シードル特区があり、りんごを有効活用してシードルを作る農家や企業も増えています。今までの考え方をシフトしていくことで少しずつ動いて行くと思っています。



麻耶さんは、タルトタタンのようにりんごを使うお菓子やシードルのためのりんごの需要が増える事で品種や育て方の見直しに繋がり、後継者不足や生産者の負担を減らす力になると考えています。

現在、農家さんに協力してもらいながら多様な品種でタルトタタンを作るほか、かつてフランスでタルトタタンに使われていた品種のりんごも栽培できないかと模索しています。

そんな未来を見据えながら少しずつ、ラ・ヴァチュールは進んでいます。



見えた風景、出会えた人

タルトタタンという一つのお菓子から広がりつづける世界。それは「継いだからこそ見えた風景」と麻耶さんは言います。

子どもの頃から店にいましたが、このようなことは見えていませんでした。でも自分が継いで一歩でも進めば、自ずと課題は見えてきます。継ぐということは、先代がもうできない状況にあるということ。

きっと先代がやりたかったであろう何かが残っていて、それは自然に見えてくるんだと。



継いだことで見えた風景があったように、だから出会えた人がいるとさらに麻耶さんは続けます。

すべては縁で動いていると思うんです。おばあちゃんが居たから店に来てくれた人もいるけれど、私が継いだことで出会った人もいます。それらがあってラ・ヴァチュールは続いている。

なにか課題が出てくるから先に進めるというのもあるし、進む中で人に助けられることがある。そんな大きな流れの中で、縁を大切に進んでいきたいですね。

タルトタタンというたった一つのお菓子から広がる壮大な世界。これからどんな風景を描くのでしょうか。

