



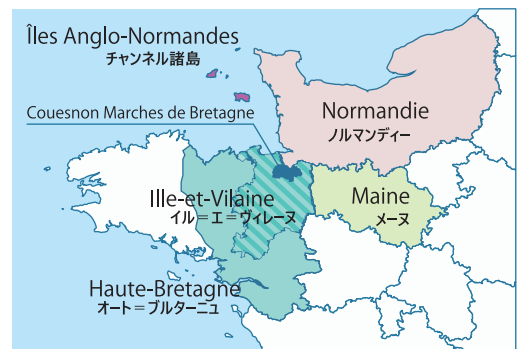
ル・ポメ・ド・ブルターニュ LE POMMÉ DE BRETAGNE

Qu'est-ce que le pommé? C'est une « pâte » obtenue avec des pommes et du jus de pomme.

「pommé(ポメ)」とは一般的にシードル用のりんごおよびりんご果汁を煮詰めて作られたものでオート＝ブルターニュ、ノルマンディ、メーヌ州およびチャンネル諸島でつくられたもの。ガロ語※で「nièr beurre(ニエール・ブール)」、英語で「black butter(ブラック・バター)」、またフランス語で「beurre noir(ブール・ノワール)」とも呼ばれています。

※ガロ語：9～12世紀に東ブルターニュ地方で話された言語

第二次世界大戦までは農民の家庭でりんごを搾った後に作られており、希少なバターの代わりにパンに塗って食べていたことから「beurre des pauvres(ブール・デ・ポウヴル：貧乏人のバター)」という表現も誕生しました。粘度が高く、濃いキャラメル色、わずかなプルーンとスモーキーな風味を含む豊かな香りを持った甘酸っぱいペーストに仕上がっています。



戦後その生産量は徐々に減少していきませんが、ブルターニュ北東のイル＝エ＝ヴィレーヌ県にこの文化が色濃く残り、1970年から北部にある自治体クエノン マルシュドブルターニュの文化遺産協会が定期的に「ramaougeries de pommé(ラマウジュリー・ド・ポメ※)」をテーマにしたお祭りを開催しています。2017年にはラマウジュリー・ド・ポメ協会を設立。この地域に伝わるポメのレシピを保護することを目的に「ポメ・ド・ブルターニュ」の商標を獲得。現在は文化保護および促進することを目標にPDO認証を目指して活動しています。

※ramaougeries(ラマウジュリー) ポメの製造においてRibot(リボ)と呼ばれる長い柄のついた楕円形の木片でかき混ぜる作業のことをガロ語で「ramaougeries(ラマウジュリー)」と呼びます。またこの作業の始まりから終わりまでアコーディオンなどで音楽を奏でて踊るお祭りのことも指します。

■ポメ・ド・ブルターニュ(100kg分)

1. シードルりんごの果汁を1バレル(220L)絞る
2. シードルりんご(甘口と辛口)の実を4等分にして皮をむいて芯を取り除いて250kg分用意
3. まずはりんご果汁を沸騰させて12時間煮詰める
4. りんごを少しずつ加えながらかき混ぜ始める(加熱)
5. 内壁をこそぎ落しながら12時間かき混ぜつつ加熱
6. 最後にRibotが手放しでも自立すれば完成



■ramaouger (ラマウジエ：ガロ語)

フランス語の「mélanger(メランジェ)」や英語の「stir(ステア)」に相当(スプーンなどで)かき回す、かき混ぜる、攪拌する、混合する

■Pomme à cidre 原材料はこの地域で収穫されるシードル用のりんご。30種ほどあるりんごの中から、異なる味わいで(甘味、酸味、苦味等)少なくとも3～4品種をブレンドして使用します。りんごの収穫はシードル製造と同じく自然落下したものが最適なのだとか。



arrecria' 株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ランチ

■東日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL：078-436-1002 FAX：078-436-1003

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL：03-5796-6699 FAX：03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。