



ガレット専門店「SAKURAI」オーナー  
さくら いりゅうや  
櫻井 龍弥さん

【全国ガレットコンクール】で、部門2位、総合部門3位という、日本人初の快挙を達成された櫻井龍弥さん(中央)

## 日本人初の快挙達成！ フランスのガレット大会で準優勝

### 本場フランスでの挑戦

フランス発祥で、そば粉をクレープのように薄く焼き、その上に具材をトッピングする郷土料理・ガレット。このほど、今田町下立杭で、ガレット専門店「SAKURAI」を2年前から営まれている櫻井龍弥さんが、フランスのブルターニュ地方・ピリアックで行われた第28回「全国ガレットコンクール」で、ガレット部門2位、総合部門3位という、日本人初の快挙を達成しました。

同コンクールは、ガレット協会の関係者でつくる「ピリアック・ラ・ガレット同胞団」が主催したもので、フランス国内からプロの職人が参加する権威ある大会。櫻井さんは、「ガレットの本場で、自分の腕が評価されたことはすごくうれしいですし、日本人でも通用することを示すことができ、感無量です」と、その喜びを話されます。

そもそも、櫻井さんとガレットの出会いにはフランスでの旅行。「フランスの郷土料理でこんなに美味しいものがあることに驚きました。そして、この食感や風味は、日本人はきつと好きなんだろう」と思い、専門店を開業することにしました」と当時を振り返られます。

また、日本ではガレットの認知度が低く、どんな料理なのかを聞かれることが多いため、もっとその野を広げたいと思い、フランス在住の友人の協力を得て同コンクールへ出場されることになりました。

### 試行錯誤の生地づくり

コンクールの課題は、15分以内に具をのせない6枚の生地をつくることで、見た目・均一性・熱さ・焼き加減・香り・味の6項目で審査されました。櫻井さんは、「具をのせずに、そば粉と水と塩だけを使った生地づくりは、まさにシェフの腕が競われる課題で、本当に

シビアな戦いでした。参加するときには、受賞できるとは全く考えていませんでした」と話されます。

最初は、日本のそば粉を使う予定でしたが、この大会に出場経験のある知人から「日本のそば粉を焼いたときの苦味が、フランスでは定期的に受け取られる」とのアドバイスを受け、試行錯誤の末、日本のそば粉にフランス産のそば粉をブレンドして、塩はフランス産、水もフランスの軟水を使って挑みました。「今回、そば粉の苦みを打ち消す配合ができたことや、その香りを引き立たせることができたこと、そして何より、日本から応援に来てくれた友人たちが緊

張をほぐしてくれたことで、思い通りのガレットづくりができて、受賞につながる事ができたと思います」と感謝の気持ちを込めて話されます。「今後も、ガレットを多くの方に知ってもらえるような活動ができればと思いますし、コンクールに出場したい方の力になればと思います」と話されます。

### さらなる夢に向かって

かつて、フランス料理の世界をめざし、神戸や大阪のさまざまなホテルで経験を積んでこられた櫻井さん。コロナ禍で店が閉店となり、料理人の道も諦め

ようと思われたこともありましたが、しかし、田舎で自分の店をもちたいとの夢をかなえるため、人生最後のチャンスと想って、理想の地である丹波篠山で店を開店されました。

「丹波篠山は、都市に近い田舎（トカイナカ）で、各都市からもアクセスもよくて、フランスにあるようなわざわざ行くお店になれればと思います」ときっぱり。最期に「どこまで通用するか分かりませんが、いつかパリでガレットのお店をだすことが、私のいちばんの夢です」と、期待に胸を膨らませながら話されました。



1 「SAKURAI」で提供されているガレット  
2・3 ガレットコンクールで生地を焼く櫻井さん