

月刊

昭和42年1月10日第三種郵便物認可 平成17年2月1日発行(毎月1回1日発行)第40巻第2号

専門料理 2

Feb. 2005

THE PROFESSIONAL COOKING



レ・パルク・サン＝ケルベール社の養殖ガキ「ツサルスカヤ」。約70g、100g、150gの3サイズがある。

ール貝の養殖、天然のオマールとカニ漁も手がける。同社が養殖するのは、プラットとクルーズ。クルーズには普通タイプと、肉厚で味の濃い特級品「ツサルスカヤ」がある。生産量の割合は、プラット1に対してクルーズ2。養殖期間はプラットが3〜4年間、クルーズが2〜3年間だ。「2004年2月から、カキ養殖場を従来の地域から、より条件に恵まれた東側に移しました。カンカルのカキは、ヨード香が強く肉厚な身が特徴ですが、その個性をより強く持つ高品質なものが育ちます」とピシヨ氏。また、天然ガキも、ごくわずかだが捕獲している。規制が厳しく、まったく許可が下りない年もあるが、7〜8年ほどかけて大きく成長した、ピエ・ドウ・シュヴァールと呼ばれる希少価値の高いカキが揚がる。「今年は15日間の許可が下り、4ト捕獲しました」という。同社のカキは、その8割が外国へ輸出される。35年前、カキ養殖に乗り出して間もなく輸出をはじめたドイツを皮切りに、今では世界70カ国に送り出す。「われわれは、フ

ランス初のカキ輸出業者です。生ガキを食べる習慣のない国に、そのおいしさを伝えることに誇りを感じていますし、逆に外国の文化、とくに食文化を知る機会も持てます」

輸出の主力はクルーズ。「値段の安さ(小さいものはプラットより15%ほど廉価)がやはり魅力ですが、クルーズから入り、生ガキの魅力を知ることにつれて、プラットやツサルスカヤなど高級ガキへの興味が出てくるようです。カキは冷凍して空輸します。日本へは、今のところ、カキ以外の製品のみ輸出していますが、現在、検討中です。近い将来、わが社の生ガキを日本でも味わってもらえるようになるでしょう。昔からカキを食べ、レベールの高い食文化を持つ日本に、ぜひわが社のカキを知ってほしいです」

日本への輸出と同時に、今後はフランス国内での販促にも力を入れる方針だ。現在は、地元とレンヌの市場の他、全国でも数軒のレストランにしか卸していないが(パリなら3軒の魚専門店と、高級ビストロ「シエ・ラミール」のみ)、今後は、高級レストランへの営業を強化し、ブランドのイメージアップも狙っていく予定だ。(加納雪乃/在パリ)

Les Parcs Saint-Kerber
レ・パルク・サン＝ケルベール
住所/L'Aurore 53260 Cancale
電話/02 99 89 65 29