

# 院外茶話

vol.108 平成 26 年 5 月 1 日

スチュワーデスは  
キャビンアテンダント  
自由が丘には菓子職人がいっぱい  
パティシエと呼ばれる

## 自由が丘

自由が丘に数ある洋菓子店の中で、先陣を切ったのはフランスベーカリー。昭和に入っただけの頃で、多分、自由が丘スイーツの元祖である。場所は学園通りに面して、今のピーコックの隣にあった。

その後、十字路の角にある小さな店は、二階が喫茶店になったり、これが一階に移動をしたり。いろいろ変わって今はフェアリーテールという洋品店。



昭和 29 年の風景。産経新聞より。

写真を見ればなんともものどかな時代で、女性が犬を連れて歩いているのは、学園通りの真ん中。今、こんなことをしたら、クラクションの嵐になるだろう。この女性は 20 歳に届くだろうか。仮に 20 歳としたら、今は 80 歳になっている。

フランスベーカリーの先にあるのが、黒柳徹子の「窓際のトットちゃん」で一躍有名になったトモエ学園。その後にできたのがスーパーのピーコック。

トモエ学園の卒園者は他にも池内淳子や、ちょっと古いところでは津島恵子がいた。参考までに津島恵子が出演した映画は「七人の侍」、「ひめゆりの塔」など。



元のフランスベーカリー。隣はピーコック。

自由が丘と言えば、誰もが名をあげるモンブランは昭和 8 年の創業。ただ、当初モンブランは喫茶店だったので、菓子作りに関しては、フランスベーカリーの方が少し先輩。

同じような味のケーキでも違ったのはその大きさで、フランスベーカリーのケーキは小さい。そして、その分少し安い。記憶にある値段は 1 個が 30 円ほど。モンブランのケーキはとにかく大きかった。

今なら間違いなくフランスベーカリーに軍配が上がったと思うが、物のない時代に贅沢な気分を味わうには大きい方がいい。豪華に見えるので、お使い物にも喜ばれた。当時の富裕層が誰かを尋ねる時には、まずモンブランに寄って、東郷青児の包装紙を手土産に出かけたものだった。

モンブランの創始者は迫田千万億さんという名前でも何とも縁起がよい。むしろこの名前なら亀屋万年堂に向いていると思うほど。

迫田さんが実際アルプスに行った時に、峰

の美しさに感動して、店名としたのがモンブラン。話を聞けば簡単なことだけど、昭和の初期に本物のアルプスを見るというのは、並大抵のことではない。船旅はいったい何か月を要したことだろう。

モンブランの代表的なケーキは、その名の通り「モンブラン」で、マロンのクリームを山のように盛り上げ、その上に本物の栗の実をおいたもの。

店の横道には贅沢の象徴のように、大きなアメリカ車が停まっていた。これぞモンブランの成功の証。



昭和 29 年のモンブラン。産経新聞より。

フランスベーカリーとモンブランの両雄が競った頃、自由が丘の駅前には不二家があって、ペコちゃんとポコちゃんが首を振る。広小路通りにはヒサモト洋菓子店。バタークリームが主流だった時代に、生クリームのショートケーキを作った店である。風月堂の喫茶室では、年配の女性客が一人でシュークリームとコーヒーを注文する姿を見かけたものだった。

自由が丘第一世代とも言える洋菓子店の黄金期を経て、フランスベーカリーが店を閉じたのは昭和 45 年。モンブランを除いて、他の老舗も姿を消した。それでも、この街から洋菓子店が減ることはなくて、次々と新しい店が生まれた。

駅前のダロワイヨ、モーツアルト。

スイーツフォレストは恥ずかしくて、一人では入れない。

学園通りのモンサンクレール。同じ学園通りで、大井町線の踏切手前にはパティスリー、パリセヴェイユ。じゅげむじゅげむではないけれど、何度聞いても覚えられない。

どれも第二世代の有名店で、今さら記すまでもあるまい。私が立ち寄るのは散歩の途中、気が向いて家族に土産を買うところで、どれも

小さな店ばかり。

一つは九品仏と自由が丘の中間あたりで、線路脇にあるのが「エムコイデ」。気が付いたら小さな洋菓子店ができていて、もうすぐ3年にもなる。ずいぶん地味な場所だけど、店に入るとたいがい別の客がいて、順番を待つか待たせるか。



線路脇にある店は M.Koide とある。

主人が店の奥でケーキを作って、奥方が販売を担当する。売り場は一坪もあるだろうか。プロが一人でコツコツと作るケーキは丁寧で、ひと目見れば仕上がりの違いがわかる。奥方が客の好みを聞いて選んでくれて、甘党にその感想を言わせると「後に美味しさが残る。」

所在：世田谷区奥沢 6-32-9 5758-0515

定休日は月曜日と火曜日。

もう一軒は自由が丘の南口から歩いて数分の住宅街にある Rikyu。

パティシエの奥方が一人で管理販売まで行う。どちらの店も週休二日。小人数できちんとした仕事をするためには、欠くことのできない休みなのです。

Rikyu は開店してもうすぐ5年になるが、大変だったのはその前で、表参道のクレヨンハウスや、洋菓子研究家の加藤千恵さんのもとの、数十年におよぶ準備期間があった。

実家が和菓子屋だったので、ふんわりとした甘さの思い出がパティシエの原点。最初は子供のおやつを作っていたものが、いつの間にか大人のおやつになっていた。

そのおやつの特徴は和菓子の季節感で、ケーキにも旬の素材を生かすこと。自宅を少し改造してできた店舗で、提供するのは春夏秋冬の洋菓子。

所在：世田谷区奥沢 5-39-14 3721-2426

定休日は水曜日と木曜日。