清泉高等学校　2年　五反田　花子

**フランスのお菓子「カヌレ」について**

みなさん、こんにちは。今日はフランスのお菓子「カヌレ」についてお話しします。わたしは元々洋菓子が好きなのですが、中でも家族とレストランに行った際に食べた「カヌレ」の美味しさのとりこになりました。そこで、「カヌレ」について調べたことを発表したいと思います。みなさんは「カヌレ」をご存知でしょうか？　見た目は小さな焼き菓子で、最近は日本でも人気です。

カヌレの発祥地はフランス南西部、ワインで有名なボルドー地方です。その歴史は16世紀ごろにさかのぼり、女子修道院で修道女たちが棒状に作ったお菓子がその始まりだろうと言うことはよく知られています。当時、ワイン造りの過程で卵白を使うことが多く、余った卵黄を利用して作られたそうです。こうしてカヌレはボルドーの伝統的な焼き菓子として親しまれるようになりました。しかし、1789年のフランス革命でカヌレのレシピや資料が失われてしまったそうで、これ以上の詳しいことはわかっていません。

カヌレの一番の特徴は、独特の食感です。外側はカリッとしたカラメル状の皮で、中はしっとりとなめらかな生地になっています。この食感の秘密は、銅製の専用型と長時間の低温焼きにあるとのことです。また、「カヌレ」という名前の由来も諸説ありますが、フランス語で「溝」を意味していて、カヌレ型の表面に刻まれた模様に由来しているという説が有力です。

材料は意外とシンプルで、小麦粉、卵黄、砂糖、バター、そしてラム酒やバニラを使います。特にバニラの香りとラム酒の風味が特徴で、一口食べると豊かな香りが口いっぱいに広がります。

最後に、日本での人気についても触れたいと思います。カヌレは、見た目の可愛さからカフェやベーカリーでよく見かけるようになりました。ミニサイズのカヌレや、ラムレーズン、コーヒー、りんご、抹茶、黒ゴマといったフレーバーのものも作られ、日本で独自の進化を遂げています。今ではコンビニでも売られるようになりました。

以上で、フランスのお菓子「カヌレ」の紹介を終わります。以前はただ「美味しいから」「見た目がきれいだから」という漠然とした気持ちで食べていたカヌレですが、1つのお菓子から、ワイン造りやフランス革命との関わりまで話が広がり、ますますフランスの食文化や歴史に興味がわきました。

もしまだ食べたことがない方がいたら、ぜひ一度カヌレを食べて、その歴史を感じてください！

ご清聴ありがとうございました！

参照したサイト

一般社団法人　日本洋菓子協会連合会

https://gateaux.or.jp/ufaqs/%E3%82%AB%E3%83%8C%E3%83%AC%E3%83%BB%E3%83%89%E3%83%BB%E3%83%9C%E3%83%AB%E3%83%89%E3%83%BC/

田園調布カヌレ専門店　Comme Paris

https://comme-paris.com/729/