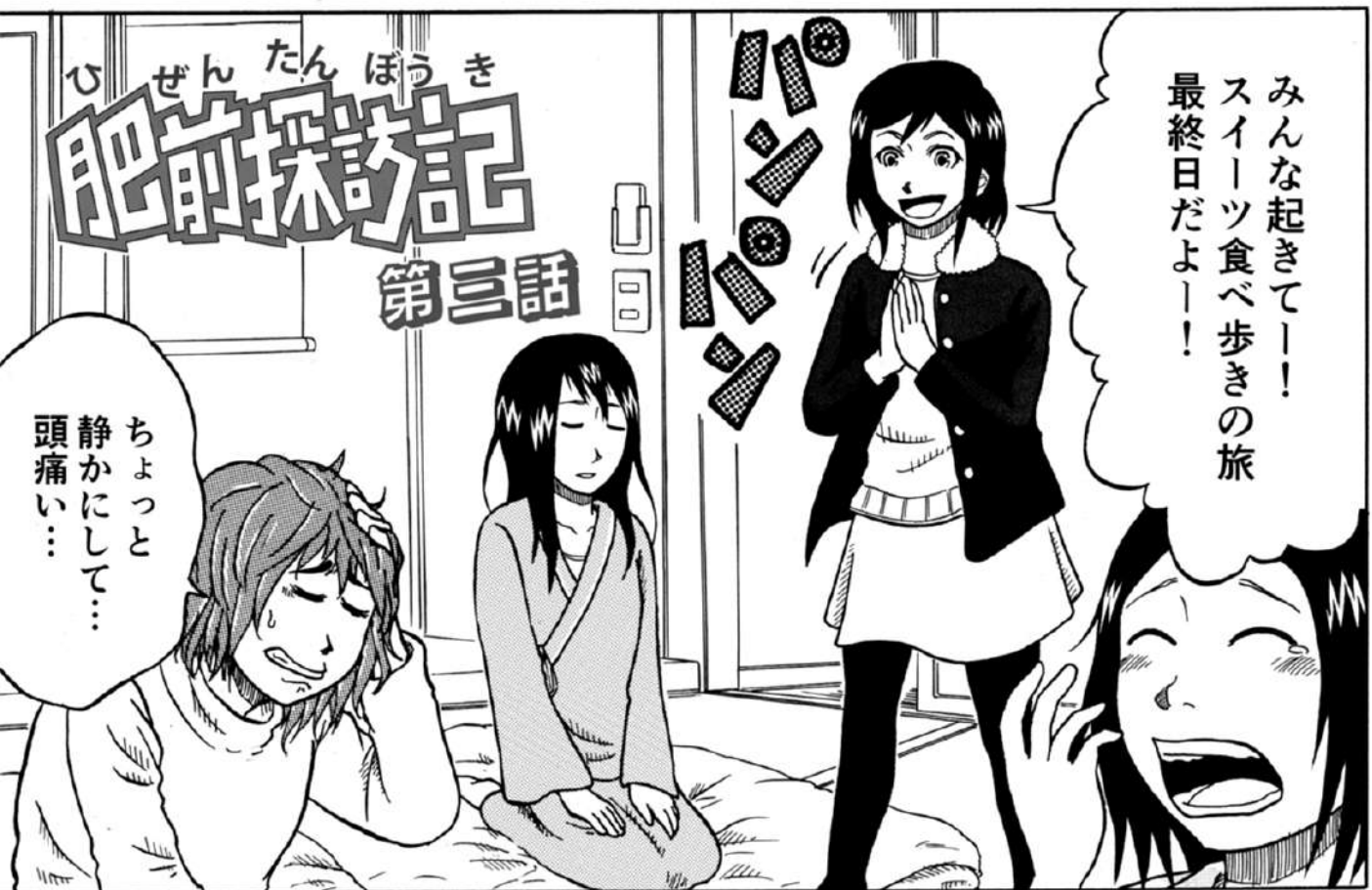
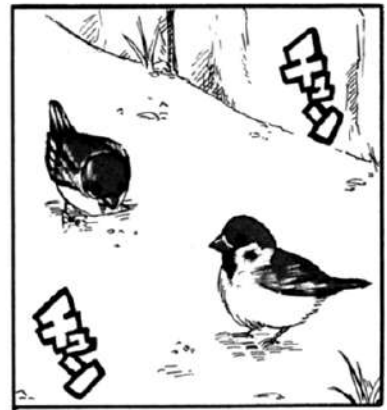




陶助おこしだ！



そういえば
昨日買ってまだ
食べてません
でしたね

私これ
初めてだから
楽しみ！

うん
昔懐かしの
素朴な甘さが
沁みるわ



ん...?
なにこれ...

どしたの？



なんか薄い
ビニールが全然
剥がれない！
溶けて
くっついてる
のかなあ？



いや...それ
オブラートだよ

まあ！

うけるー！



さ...さあ！
気を取り直して
出発！



あんぼじゅーる
杏慕樹に到着〜！



予約していた
はねだ
羽田です

いらっしやいませ
お掛けになって
お待ちください



また
予約？

2時間前までに
要予約の凝った
メニューが
あるんだって！



お待たせ
しました

あ！
りそうがま
李莊窯の
逆さ富士！



凝ったメニュー
…ですか？

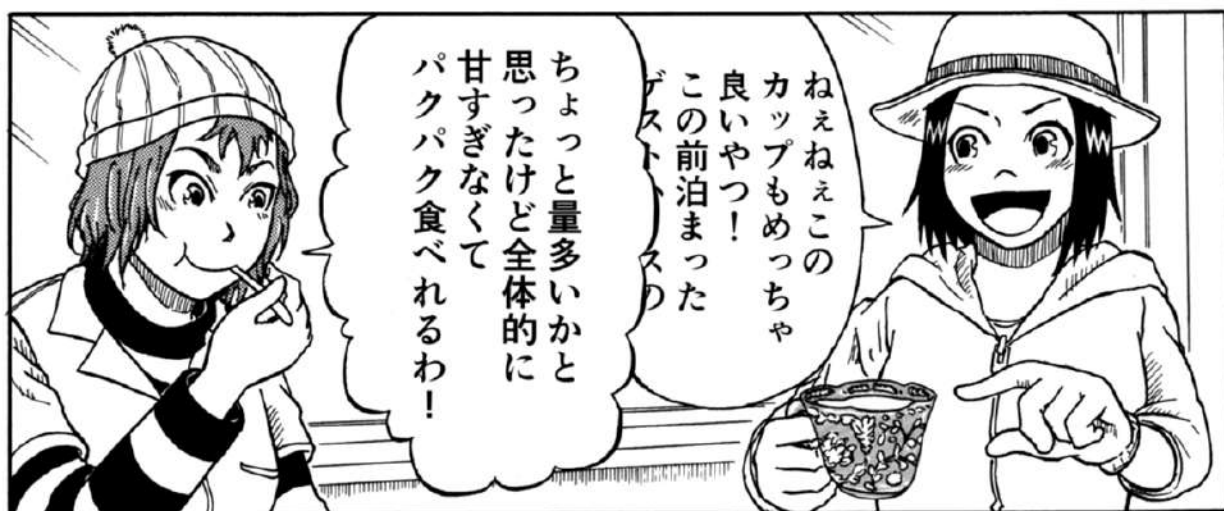
ちょっと待って
この器って
ことは…

カホ

やっぱり！
中にもスイーツが！



シガー





トラピスチヌ修道院に
到着ー！



予約していた
はねだ
羽田です

ピーン

予約
多いな



ここは絶対じゃ
ないけど予約
しといた方が
スムーズに
買えるらしいよ

そうなんだ

ザキザキ

お待たせしました

クッキーと
ガレットの
詰め合わせです

ありがとう
ございます



展望スポットで
食べよう！

オツケー



わー！
良い眺め！

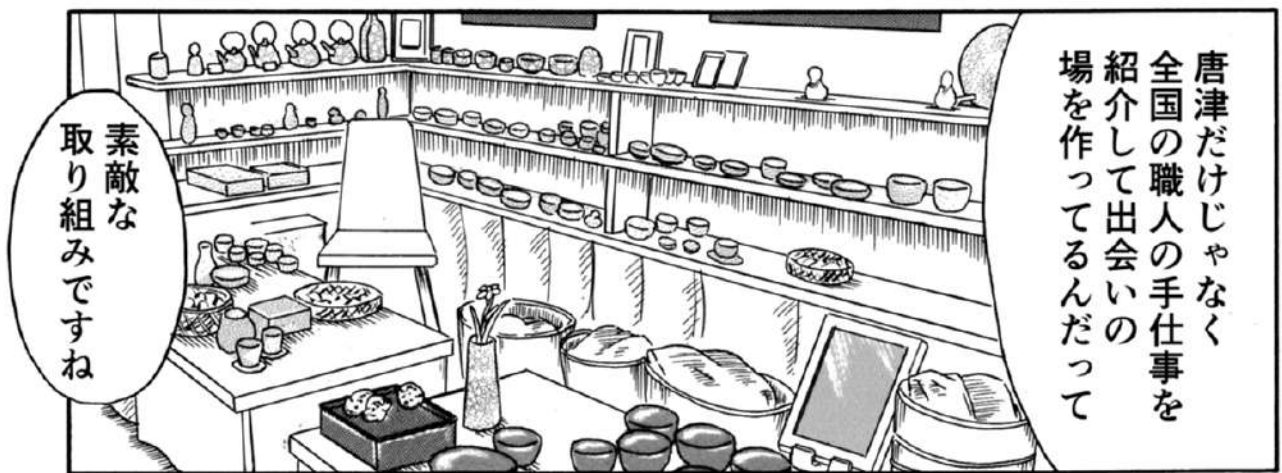
どーん

海だー！











そして蔦屋さんといえはやはりカスドースでしょうか

聞いたこと無いな...
どんなお菓子?

カスドースとは小さくカットしたカステラを卵黄にくぐらせ沸騰した糖蜜に漬けたあと砂糖をまぶしたものです

日本に製法が伝わったのはカステラよりもカスドースの方が先だったという説もあるそうですよ

へえ！
手間がかかってるんだね

うん！
表面がザクザクで中はフワフワ！

想像してたより甘すぎなくておいしいよ！

よし！
じゃあ次はパイ福餅！

わたしはどら焼かな！

最後だからって
はしゃぎすぎたかも...

おなか
いっぱいだ...

ふう...

でもこの3日間
充実してたな

肥前やきものの圈って
おいしいものが
こんなにたくさん
あったんだね

おいしいものが生まれて
きたのってさ
もちろん砂糖の力も
大きいだろうけど

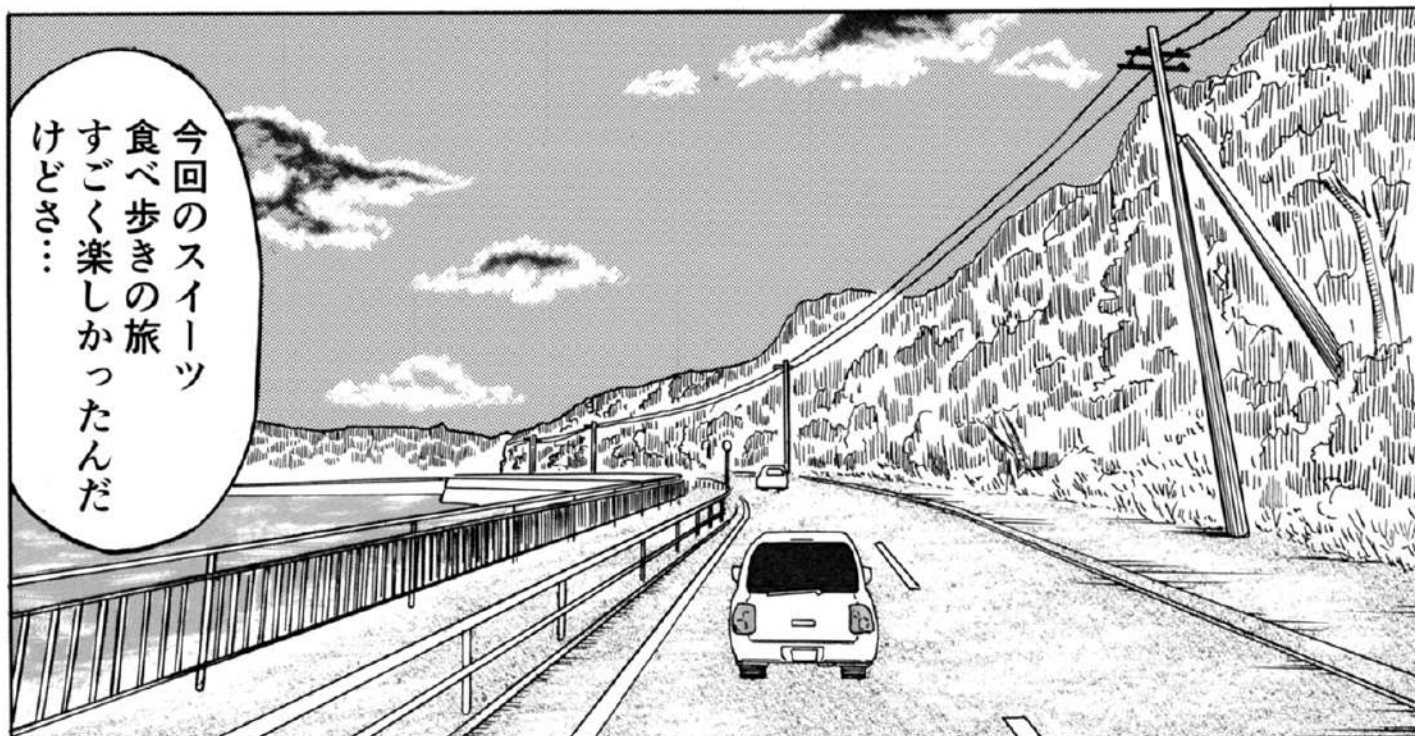
わたし的には器の力も
あると思うんだよね
きつと良い器に見合うものを
作ろうって意識が
働いてるよ!

焼き物とお菓子:
その素敵な巡り合わせが
相乗効果を生み出した:
ということでしょうか

さらに言うなら
肥前やきものの圈
それぞれの市町の
相乗効果もありそう!

その辺も含めて
柿恵^{かきえ}さんに報告するよ!

今回のスイーツ
食べ歩きの旅
すごく楽しかったんだ
けどさ:





肥前探訪記 第三話 ROUTE MAP

これにて肥前探訪記スイーツ編はおしまいです。SIDE-B 編も含め5話に渡しお届け致しました。各市町担当者の熱き思いから当初より紹介場所が増え、彼女らには大忙しの展開となりました。

今回の取材を通して改めて、肥前地区は昔からグローバルな土地だったんだなと感ずることができました。棚田・貿易港・幕府直轄地と昔から多くの知識と技術が流入され、そして和洋混在した素敵な食べ物が生まれたのです。(九州が甘いのは砂糖のおかげかも?)

スイーツは老若男女幅広い世代に支持されています。肥前やきもの圏もグローバルな視点から幅広い世代にアピールしていきたい。

それには、まず業種を超えて地元の仲間作りも必要なのかもしれません。

肥前やきもの圏は、これからも焼き物を通して肥前地区の素晴らしさを。又、肥前地区の素晴らしさから素敵な焼き物が生まれたことを伝えて参ります。

