

Galette des Rois

フランス語で「王様のお菓子」という意味のガレット・デ・ロワ。

その由来はキリスト教の公現節（イエスの誕生を祝福するため東方の三博士が訪れた日）の祝日（1月6日）に食べられる伝統菓子です。公現節の礼拝の後、または1月の第1日曜日の夕方から、家族や親しい方達が集まって「ガレット・デ・ロワ・パーティ」を開きます。人が集う機会があれば、何回も何回もガレット・デ・ロワを切り分けて楽しむそうです。

日本にもお正月のおもち、お彼岸に食べるおはぎ、端午の節句のちまき、お月見のお団子など毎年その季節や行事の時に必ず食べるお菓子というものがありますね。それと同じ。フランスの人々は、「ガレット・デ・ロワを食べなきゃ一年は始まらない」のです！

サクサクの香ばしいパイにクレーム・ダマンド。噛むほどバターとアーモンドの風味が豊かに広がります。中には「フェーヴ」と呼ばれる陶器が入っていて切り分けた時に当たった人は王冠を被りその日は、「王様として祝福」されます。

親しい人が集う機会の多い1月。ご家族で、また年始の贈り物としても、仕事始めに職場で切り分けてもいいですね。一年の幸運を賭けて、運勢を占うおみくじの感覚でフェーヴを引き当てましょう！大当たりならば幸運は間違いなし。きっと素晴らしい一年となることでしょう！

