



オトコ」の別腹

本條秀太郎さん

このお店はバウムクーヘンが専門なんです。僕の故郷に近いところにあって、できたてを姉が買ってきてくれます。和菓子をいただくことが多いのですが、これは特別。日本茶にも合うシンプルな味と、のどごしがいいので、お気に入りです。

甘さが控えめで、やわらかいふんわりした食感を楽しめます。本場ドイツのバウムクーヘンがしっかりした食感で知恵が詰まっている感じなら、こちらは未来を感じさせるような初々しさがある。

公演で海外によく行きますが、食に関しては味わい方の違いを感じます。日本人は食べ物を唇に触れさせて感触や温度を感じる。唇から味わうんです。このバウムクーヘンも絹のようにしっとりしています。

あと、この層ですよ。一層ずつ積み重ねてできあがる。三味線も毎日の積み重ねが大事です。あれ……なんか似ていますね。

「ファームクーヘン フカサク」の ふかさくバウム



◆茨城県鉾田市台濁沢371の2 (☎0291・35・5870)。1200円から。インターネットやファクス(35・5871)でも購入可(送料別)。無休。

ほんじょう・ひでたろう 三味線演奏家。8月1日～10日、東京・世田谷パブリックシアターの舞台「春琴」に出演。