

かつて、銀幕の妖精と呼ばれた女優、
オードリー・ヘプバーン。
スクリーンに映し出される可憐で気品に溢れる姿は、
今なお人々を魅了してやまない。
その彼女が居を構えたのがスイスだった。
生誕90周年を迎えた今年、在りし日の面影を追って、
彼女がこよなく愛した場所を旅する。

文／鈴木博美 撮影／Ryoichi Sato



tzerland

右 / 中世の雰囲気を今に伝えるツークの旧市街。左 / ルツェルン湖でボート遊びをするオードリー・ヘプバーン。

オードリーの幸せな時間

SWI

サクランボ薫る中世の街



湖に初夏の陽光が照りかえり、中央スイスを代表するピラトゥス山、リギ山、シュタンザーホルンの山々が晴れやかに澄んだ青空にそびえている。爽やかな風が運ぶ緑の匂いが鼻腔をくすぐる。

チューリッヒから鉄道で南へおよそ50分。中央スイスに位置する湖畔に佇む街ツークは、小さいながらも低税率の恩恵から世界各国の企業が支社を置く国際的な街だ。一方で、2000m級の山々と旧市街に残る中世の美しい街並みが織りなす絵画のような風景が、訪れる者を魅了する。街の歴史は古

く、アルプスを越えてヨーロッパを南北に結ぶゴットアルド街道の分岐点に当たるため、古来栄華を極め、旧市街に残る1505年に建てられた後期ゴシック様式の市庁舎や街のシンボルでもある時計塔などが往時の面影を残している。

街の背後に迫る丘陵帯には果樹園が広がり、ツークの特産物として知られるサクランボの木が葉を

03



01. 街のシンボル、時計塔。シティツアーに参加すると内部の見学もできる。02. 特産のサクランボ。03. 旧市街にて。

茂らせ、真っ赤な実をたわわに実らせている。

旧市街の小さな広場に立つ週末の朝市をそぞろ歩くと、農家直売のチーズや朝採れの野菜を買い求める地元住民で賑わうなか、果物の芳香がたち込める青果店では、ふっくらとした深紅のサクランボが並んでいる。ツークのサクランボ栽培は、400年もの伝統を誇り、スイスのリピングヘリテージ（生きている文化遺産）としてユネスコのリストに公式に含まれるほど歴史がある。そんなサクランボは毎年6月から8月にかけて収

穫される。粒が大きく、味が濃いのでそのまま食べても美味しいが、コンフィチュールなどの加工品として、また「キルシュヴァッサー（サクランボ水）」と呼ばれるサクランボで造る蒸留酒は、この街を代表する名産だ。

スイスを代表する酒造メーカーのエッター社は、1823年から家族経営でキルシュヴァッサーを造り続けている。ツーク湖周辺で収穫したサクランボのみを使い、種ごと潰して発酵させる。このときに必要とされるサクランボは、700mlのボトル1本につき9

10kgと、かなりの量だ。水を加えて発酵させ蒸留した後1〜2年熟成させる。でき上がったキルシュヴァッサーは名前のとおり、水のように無色透明。顔を近づけると爽やかなサクランボの香りが鼻に抜ける。「サクランボの風味を十分に味わうために、まずは何も加えずにそのまま飲みます。まろやかな舌ざわりと深い味わいを感じてください。キルシュは代々受け継がれてきた土地の味。生きた伝統です」。4代目当主のガブリエル・エッター氏は誇らしげに話していた。

エッター・ディスティラリー

☎ 41 41 748 51 51

📍 Chollerstrasse 4, CH-6300 Zug

🌐 www.etter-distillerie.ch

04. 往時を伝える建造物が並ぶ旧市街。05. ラベンダーも美しい季節。06. エッター氏。蒸留所見学とテイastingも可能。

Zug



1000本ものサクランボの木が
植わるという丘に立つ聖ヴェ
レナ礼拝所。ヴェレナは「美味
しい果実」を意味する。



ところでツーク湖には妖精伝説が語り継がれている。湖の妖精が人間に恋をして結ばれ、湖底で暮らし始めるが、夫が故郷を懐かしむのを気の毒に思い、魔法で街全体を沈めてしまったという。真偽のほどは定かではないが、今でも湖の底から教会の鐘の音が聴こえたり、湖の底に暮らす人々が見えたりするのだとか。早朝に霧がかつた湖は、そんな伝説を想起させる。やがて日が昇り青空が広がる、湖畔の住人が湖に飛び込みひと泳ぎ。それがツークの日常だ。自然と共存することは特別なことではなく、生活の一部なのだ。

トライシュラーで朝食を

ルズ・チャップリンにイギリス元首相のウィンストン・チャーチル、そしてローマ教皇のフランシスコをはじめとする多くの著名人にも愛され続けてきた老舗カフェだ。彼らが求めたのはキルシュヴァッサーをたっぷりと染み込ませたサクランボのケーキ「キルシュトルテ」。とりわけオードリー・ヘプバーンは、1954年から68年の間、ツークから車で40分ほどのピュルゲンシュトゥックに居を構えていた際、このケーキを目当てに度々訪れていた。それはちょうど映画『ティファニーで朝食を』の主演が決まり、前歯のすき間を矯正する指示を受け、紹介された歯医者がここツークだったことから始まる。彼女は歯医者に通う道すがら、トライシュラーのキルシュトルテに出合ったという。以来、このケーキをこよなく愛し、ときにはカフェで楽しみ、また友達にプレゼントするために買って帰ったりしたそうだ。

そんなキルシュトルテは、この街の菓子職人であったハイインリッ

ヒ・ヘーン氏が1915年に考案したとされ、そのレシピを受け継いでいるのが、このトライシュラーだ。ゆえにマイスターは伝統の製法を守り、使用する材料や分量は100年たった今も当時のまま。ケーキフィルムを取ると、ふわっとお酒の香りが放たれる。キルシュヴァッサーをたっぷり含ませたふわふわのスポンジケーキに、「ジャポネーズ」と呼ばれるナッツのメレンゲ生地にサクランボのバタークリームを塗って挟み、ローストアーモンドと粉砂糖で飾る。見た目は白くて可愛らしいが、キルシュヴァッサーをたっぷり染み込ませてある大人向けのケーキは、甘すぎず素材のよさを楽しめる。オードリーのために作られたケーキではないが、どこかオードリーらしさを感じる可憐でいて華やかな味わいだ。

01. 朝もやがたち込め、幻想的な雰囲気に包まれたツーク湖。02. トライシュラーに展示されている若かりしころのオードリーの写真。03. 名物のツォーガー・キルシュトルテ。04. トライシュラーの店内。

トライシュラー

☎ 41 41 711 44 12
 📍 Bundesplatz 3, CH-6300 Zug
 🌐 www.treichler-zuger-kirschtorte.ch

