



フランス料理の食材のはなし

神戸大学 経済経営研究所

教授 青山 利勝

フランス料理は高級なイメージが定着しているが、それはミシュランなどの格付けの影響が大きいと思われる。もちろんリヨンから始まった戦前、戦後の料理革命、つまりラ・ピラミッドのオーナーであるフェルナン・ポアン門下の優秀な料理人達が現代の料理の基礎を築いたことはすでにお話ししたとおりである。これらの料理人が新たな食材を求めて創意工夫を重ねてフランス料理の個性を高めたことは言うまでもない。また、最近ではヌーベル・キュイジーヌの旗手としてジョエル・ロブションやアラン・デュカスが有名である。彼らは伝統的なフランス料理の枠を超えてお客に驚きと感動を与える様々な工夫をしている。

他方、フランス料理は田舎の郷土料理も積極的に取り入れ、ゲテモノといわれるような地方の食材まで使って高級なフランス料理に転化し個性を高める努力をしている。北のノルマンディー地方にはトリップと呼ばれる牛の臓物料理があり、ブルゴーニュ地方にはエスカルゴと呼ばれるカタツムリの料理がある。また、ペリゴール地方にはトリュフと呼ばれる黒キノコが珍味として珍重され、南のプロヴァンス地方ではマルセイユを中心に魚のごった煮料理であるブイヤベースが有名である。前者の臓物料理やカタツムリの料理などは中世以来、土着の民が食べるものが少なくしかたなく使っていた食材がフランス料理に取り入れられたような気がするのだが邪推であろうか。ブイヤベースは漁師料理がフランス料理に取り入れられたものであろう。しかしながら今ではどの食材を使った料理も高級料理というイメージがあるのは、さすがにすごい。フランス料理が高級なイメージ作りでは他国の料理の追随をまったく許していないと思うのは、こういった郷土料理を取り入れて個性化を図っていることにある。

このようにフランス料理は才能ある料理人の創意工夫による創造性と郷土料理を積極的に取り入れる個性化によって発展してきており、これらがフランス料理の特徴であるといえる。

ところで、リヨンに才能豊かな料理人が集まってきたのには、ラ・ピラミッドのオーナー・シェフであったフェルナン・ポアンのような革命的な料理人がいたからだけではない。リヨン近辺には豊かで変化に富んだ新鮮な食材が容易に入手できることも、リヨンがグルメの街となった理由に挙げられる。更に、リヨンの近郊には北からブルゴーニュ、ボジョレーのワイン産地が広がり、南にはコート・デュ・ローヌのワイン産地が連なっており、リヨン近郊の高品質なワインが容易に入手できることが決定打となっている。ここでは更にフランス料理の個性を高めることに貢献してきたリヨン近郊の食材について語りたく

思う。

リヨン市のあるローヌ県の隣県となるアン県ではブレス産の鶏が有名である。ここでは鶏の餌となる玉蜀黍の栽培が盛んで、鶏は放し飼いで育てられている。ブレス産の鶏を使って一躍有名になった3ツ星レストランとしては「ジョルジュ・ブラン」が知られている。ブレス産の鶏はブレス地方が昔海であった時代に堆積した土中の貝殻をついばんで育つせいか、骨は白く石のように固い。ポール・ボキューズもブレス産の鶏を食材として絶賛している。いわく、その肉の品質はまるで自然が作り出したルビーである。この鶏をさばくのは何とも云えず楽しい作業である。

リヨン近郊はローヌ・アルプス地方となるが隣のオーベルニュ地方は火山が多く、こうした山間の地方には牛や羊が放牧され、のんびりと地味の肥えた牧草を反芻している。溶岩質の土壌はカルシウムやミネラルが豊富で、そこで育つ牧草を食べて育った牛や羊の肉は軟らかくて香ばしい。リヨンのレストランでは羊が食材として使われることは多い。網焼きにされた筋肉は油がのって香草の香りを引き立てており、こしの強い高級ワインとともに賞味すると絶品である。

魚も食材として豊富である。リヨン近郊の丘陵地帯を流れる小川にはカワカマスが採れる。これは今やリヨンの名物料理となったクネルの最高の素材となる。クネルは、魚のすり身にホワイトソースをあわせた料理で、日本の蒲鉾と半片の中間的な食感がある。クネルはフランスのどこよりもリヨンが美味しく、また、伝統的なリヨン料理を扱うレストランの定番メニューとなっている。味も食感もそれぞれのレストランが個性を売り物にしている。リヨンから東のアルプスに近いサヴォア県やオート・サヴォア県には渓谷が多く、その清浄な流れの川の中にはアルプスイワナが住んでいる。また、アルプスに点在する湖にはニジマスが泳いでいる。これらは素材を大切に香ばしくバター焼きとして供されることが多い。リヨンの南に位置するオート・ロワール県は森林と小川に恵まれて、ここでは小ぶりのザリガニが採れる。ザリガニはエクルヴィッスとって、パテにしたりポイルしたりして賞味されることが多い。アン県のドンブ地方では人工池で巨大な鯉が養殖され、薫製にされた鯉が様々な料理法で供される。

リヨンからさらに南のドローム県では石ころが多く湿った土壌の中で珍味のトリュフが潜んでいる。この奇跡のトリュフは、豚の嗅覚によって探り当てられることはつとに有名である。このトリュフは高級食材としてフランス料理の質の高さの象徴である。また、この湿った土壌には羊歯類が繁殖しているため多様なキノコが採れ、食卓に彩りを添えている。リヨンでは一年中季節に合わせてキノコが市場に並んでいる。

秋になるとジビエと呼ばれる野鳥料理がレストランのメニューを賑わせる。リヨン近郊では野鴨や雉、ほろほろ鳥やうずらの狩猟が盛んに行われる。丘陵地帯の多い地形がこうした自然の幸を恵み多いものとしている。秋に皮下脂肪の付いたジビエ料理はフランス料理に独特の季節感を添えている。また、一年中を通しては野ウサギの狩猟が行われている。

チーズもドーフィネ地方では柔らかくねっとりとした風味のあるサンマルスラン、ジュラ地方やフランシュ・コンテ地方にも青カビチーズやコンテチーズなど特産のものがあるが、フランス全土がチーズの特産市場であることを考えれば、ここでリヨンのチーズにつ

いて触れる必要はあまりないだろう。

このようにリオンは驚くべき豊富な食材の採れる地方に囲まれた街なのである。ここに一流の料理人が集まってきたのは自然な流れであろう。

リオンの郷土料理も実に多彩である。リオンの人々は豚の脂身をカリッと揚げたグルトン^①をワインのつまみにする。臭いはきつく肥満を考えるとゾッとするような食べ物であるが、これを冷やした赤ワインのボジョレーとともに食すると実に美味である。また、リオン風ソーセージが有名である。これにはソーシッソンと呼ばれる普通のソーセージとソーシッスと呼ばれるサラミ風の2種類が基本であるが、実に多くの種類が肉屋で売られている。ソーシッスをお湯またはブイヨンで茹でたものに茹ジャガイモを添えて食べるのが、リオンの人々の伝統的な食べ方である。

レストランのメニューで必ず出てくるのが、リオン風サラダである。これは青菜の上にポーチドエッグ、パンを賽の目に切って揚げたクルトン、ソーセージ類などがのったもので、リオンの人々は好んで食べるが、肥満の原因ともなっている。

豚の臓物の腸詰めであるアンドүйエットもリオンの人々が好む料理である。腸詰めの中には塩と香草が入っており、フライパンの上で油で炒めて、ディジョン産のマスタードをたっぷり付けて賞味する。ただし、血圧が高い人やコレステロールの高い人には注意が必要である。

また、タブリエ・ド・サプールと呼ばれる牛肉料理もリオン名物である。これはフランス語で工兵の前掛けの意味で、切り分けた牛の第2胃を辛口の白ワインに付けて焼き上げたもので、こしの強いコート・デュ・ローヌ・ワインとともに賞味するとすこぶる美味である。

このようにリオンの料理は自然の幸に恵まれた新鮮で多種多様な食材を使っているところに魅力がある。リオンは食材の宝庫なのである。こうした宝石箱をひっくり返したような食材を選んで調理されるリオンの料理は、伝統的な料理を出すレストランでも、ヌーベル・キュイジーン^②の料理を出すレストランでも、無限のバリエーションをもってお客に供されるのである。そこでお客は驚きと発見の連続の中でしばし高級ワインとともに陶酔の時を過ごすことになるのである。