

ブルゴーニュの美食とワイン

横山 弘和

ブルゴーニュ、常に微笑んでいるような美しい自然に囲まれた地方。ブルゴーニュ地方とは、はっきりとした独自の文化と伝統をもつ地方ですが、地図の上ではっきり線を引き、ここが境と定義づけることはできません。現在、地理的にはヨンヌ、コード・ドール、ソーヌ・エ・ロワール、ニエーヴルの4県を含んだ地方です。しかしブルゴーニュ風（ア・ラ・ブルギニヨヌ）料理を解釈するうえでは、広い意味でもう一つ南寄りのアン県を含める必要があると考えられます。この地方は、美味しい家禽類の飼育で有名なプレス地域と、美食家として知られたブリア・サヴァラン出生の町ベレヴィがあるブジュ地域を有する美しいところです。

ブルゴーニュ地方の恵まれた自然が産する豊かな食材には、肉類として、シャロレー牛、プレス鶏肉、モルヴァンハム、狩猟シーズンには野鳥獣肉（ジビエ）。魚類は川や運河で捕れる鯉、鰻、川鱸などの淡水魚とザリガニ。その他、野原や森林、田畑で採れるエスカルゴ、きのこ類、数多くの野菜、果物。クリーム、ラード、マスタード、お菓子に使われるスパイス類。そして家畜を飼育するのに重要な穀物。ないのは海岸線を持たない理由から海の幸だけ、他のものは何でも揃うのがブルゴーニュの豊かさです。

ブルゴーニュの食前酒キール

ところで、フランスでは通常、昼でも夜でも食事の前に軽く1杯、食欲増進の目的で飲み物を飲む習慣があります。ブルゴーニュの名物食前酒はキールです。これは第2次大戦後ディジョンの市長を務めた伝説的人物カノン・キール氏が考え出したアペリティフで、今やブルゴーニュを象徴する飲み物といえます。グラスに、これもディジョンの特産クレーム・ド・カシスを少量入れ、白ワインのアリゴテを満たして作るピンク色のお酒です。この飲み物は世界的にポピュラーになりました。そのバリエーションとして、白ワインの代わりにブルゴーニュ産発泡性ワイン、クレマン・ド・ブルゴーニュで満たすと、よりエレガントなキール・ロワイヤルになります。また、ボジョレーなどの軽い赤ワインで作るとキール・カルディナル（キール・コミューナルとも呼ばれる）になります。いずれの場合も、カシスの割合は少なめにしたほうが、甘すぎず美味しくいただ

けます。

そして一緒に奨められるおつまみがグジェールです。これは小麦粉とバター、卵、チーズで作るシュー状のパティスリーで、冷たい辛口の白ワイン、特にシャブリなどもよく合います。しかし美味しさのあまりつい2個3個と食べ過ぎると、後の食事に影響するので控えめに。

ブルゴーニュ風料理の旅

ブルゴーニュ風（ア・ラ・ブルギニヨヌ）料理の特徴はいわゆるおふくろの味、家庭料理にあります。ブルゴーニュを訪れ、この地方の優れたワインと共に発展したその偉大な食文化の伝統を、実際に現地で味わうのは究極の喜びです。幾世紀もかかって作り上げられた、完璧ともいえるグルメ道の素晴らしさには驚かされます。

昨年11月に佐多商會が企画しました「ブルゴーニュ栄光の3日間ツアー」では、まさにそのブルゴーニュ尽しの食事を満喫することができました。ツアーの1日をワインの町ボーヌでの酒蔵見学にあて、ランチはボーヌのレストランに予約を入れて、すべてをブルゴーニュ風料理で統一したコースとそれによく合うワインで、とあらかじめ頼んでおきました。当日宿泊先のシャトー・ドゥ・シャイイを出発し、午前中は町の中心にある、この地方でも最も古く有力なワイン業者



横山 弘和 / よこやま・ひろかず
1938年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ（東京）入社。95年に退社するまでソムリエとして38年間一貫してワイン関係業務に従事する。88年11月ブルゴーニュ・シュバリエ・デュ・タートヴァン（利き酒騎士）叙任。現在佐多商會ヴィタリテ事業部在籍。

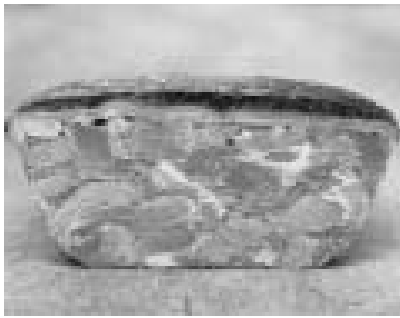
を訪問。ボーヌの町の地下深く掘られたカーヴを見学した後、同社自慢のワインを試飲し、丁寧な説明を受け気分が良くなったところでこのレストランに向かいました。我々のために用意されていたメニューは下の通り。

たっぷりのワインと、ワイン会社の輸出を担当しているフランス人との愉快的会話を楽しみながら、時間が経つのも忘れてこれらの料理に舌鼓を打ちました。これこそ、遠方より来たる友人を心からもてなすブルゴーニュ風オスピタリテの真髄だと感激、まさに記憶に残るすばらしい1日を体験しました。

前菜

この日先ず最初に出されたのがジャンボン・ペルシエ・ド・ブルゴーニュ（ハムのパセリ風味、ゼリー寄せ）。塊のハムを柔らかく煮込んでつぶし、それをたっぷりの刻みパセリと共にボールに入れて、ゼリーで固めた料理です。本来イースターのお祭りで供された料理で、普通ブルゴーニュ・アリゴテを飲むのが習慣です。しかしプイ・フュイッセやムルソーでもよく、赤なら軽いボジョレー・ヴィラージュが合うでしょう。

料理	ワイン
 ◆◆◆ ジャンボン・ペルシエ (ハムのパセリ風味、ゼリー寄せ)	◆◆◆ ブルゴーニュ・シャルドネ・レゼルブ1995
◆ 12エスカルゴ・アン・コキユ (エスカルゴ・ブルゴーニュ風、殻付き) 12個	◆ サン・トールバン1級1992
◆ プッフ・ブルギニオン (牛肉赤ワイン煮、ブルゴーニュ風)	◆ サヴィニー・レ・ボーヌ1級1991
◆ フロマージュ・レジョノー (ブルゴーニュ産チーズ)	◆ コルトン・ルナルド特級1983
◆ ヌガー・グラセ (ヌガーのアイス)	◆ マール・ド・コルトン30年物
◆ カフェ (コーヒー)	



ジャンボン・ベシルエ・ド・ブルゴーニュ

次にブルゴーニュ風料理の極めつけ、エスカルゴ料理の話に移しましょう。エスカルゴは確かに他の地方でもいろいろな調理法で食されます。しかしエスカルゴといえばやはりブルゴーニュが本場です。それは、この地方がエスカルゴの生息地として古くから知られ、20年ほど前まではエスカルゴが好む雨の日、家族で長い棒を持って藪に入って地面を突つくと、野生のエスカルゴがバスケットに1杯や2杯簡単に捕れるほど多く生息していたことによります。しかしその後は、殺虫剤の多用などによる環境汚染が原因でなかなか捕れなくなり、今では収穫期を年間で7月と8月の2カ月に限定するなどの処置が取られています。現在レストランでは、トルコ、ハンガリー、北アフリカなどから大量に輸入されるエスカルゴが使われています。ここで気になるのは、外国から来たエスカルゴをブルゴーニュのエスカルゴと称してメニューにのせることの是非です。しかしレストラン側の言い分は、たとえよそからきたエスカルゴでも、伝統的にガーリックバターなどで調理されれば、それは立派なエスカルゴ・ブルギニオンと呼んで問題はないというものでした。ブルゴーニュ人はおおらかで細かいことにこだわらない人々のようです。また最近ではエスカルゴ牧場が出現し、養殖されたエスカルゴが大量に供給されるようになりました。エスカルゴが食べられなくなる心配は今のところないようです。ボヌの町でも、全てのレストランが数々のエスカルゴ料理をメニューにのせてサービスしています。

さて、エスカルゴの調理法はたくさんあります。蒸し焼き、パイの包み焼き、オムレツ、グラタン、ラヴィオリにスープ、そしてハーブソース、クリームソース、白ワインソース、赤ワインソースなどのソース類。あるレストランでは、コースの6品を全てエスカルゴ料理で統一し、エスカルゴ好きを喜ばせています。しかし一番人気があるのはやはり、刻みパセリ、エシャロット、ニンニク、バターを練り合わせたソースを身といっしょに殻に入れて焼く、この日も出されたエスカルゴ・アン・コキユ・ブルギニオンでしょう。

それではエスカルゴとワインの相性ははどうでしょう。基本的にエスカルゴ自体には味がありません。料理の味は、いっしょに調理される食材のフレーヴァーによって変わり、これがワイ

ンの選択に影響します。先ず辛口の白ワインがよいという意見が多く聞かれます。しかしソースの味が濃い場合、あまりデリケートな高級ワインは避けたほうがよいでしょう。全般的にブーズロンの若いアリゴテが無難で、クリームソースであれば丸みのあるベルナン・ヴェルジュレスが向くでしょう。しかし私の好みはオーセイ・デュレスやモンテリなどの中くらいの重みがある赤ワインで、どんなエスカルゴ料理とでも楽しめます。なお、エスカルゴ・オ・シャブリなど、料理に特定のワインが使われている場合は、迷わず同じワインを選ぶのが上手なやり方です。

今回は含まれていませんでしたが、この他にも代表的な前菜料理があります。卵料理のウフ・アン・ムーレット・ア・ラ・ブルギニオンヌ（卵の赤ワインソースかけ）。赤ワインを鍋に入れ、ブーケ・ガルニと玉ネギに調味料を加えて煮込み、卵をすべり込ませて火を止めます。スープ皿にパンを敷き、卵をのせて熟した赤ワインソースをかける料理です。クロ・ド・ヴージュの大晩餐会（ブルゴーニュ利き酒騎士団の会）では、ヴィニユロン風（葡萄栽培者風）として必ずメインコースの前にサーヴィスされます。この料理にはやはり赤ワインが絶対的に合い、南のシャロネーズ産メルキュレやコート・ド・ボヌの若い赤ワインがよいでしょう。

次回はいよいよメインディッシュに入りたいと思います。ボナペティ。

私が皆様をブルゴーニュへご案内します。
“栄光の3日間”と“ボジョレー・ヌーヴォー”
ブルゴーニュ / パリ9日間の旅
旅行期間：1997年11月14日～22日
ご興味をお持ちの方は、右記ヴィタリテ
事業部までお問い合わせ下さい。



Château de Chailly / シャトー・ドウ・シャイイ

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世がいまだに息づいている
ブルゴーニュへいらつしやいませんか。
数々の銘酒を生み出すぶどう畑、
グルメレストランの数々、中世そのままの街なみ、
美しく広がる大地や、小さな村々、
豊かな生命力と「はだのぬくもり」を感じる地方、
それがブルゴーニュです。



お問い合わせ
(株)佐多商会ヴィタリテ事業部 担当：岩沢
Tel. 03 3582 5087