

ブルゴーニュの美食とワイン(2)

横山 弘和

主菜-ブッフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮ブルゴーニュ風)

今回はブルゴーニュの代表的な前菜と、それといっしょに楽しむワインの話をしていただきました。今回はいよいよメインディッシュ(主菜)の紹介に入りたいと思います。前菜「ハムのパセリ風味・ゼリー寄せ」と「殻つきエスカルゴ」に続いてポーヌのレストランで我々の食卓にのったのは、「ブッフ・ブルギニオン」(牛肉の赤ワイン煮ブルゴーニュ風)でした。牛肉を時間をかけて赤ワインで煮込むこの料理は、数あるブルゴーニュの自慢料理の中でも特に有名な一品です。

家庭料理から発達したこの料理のレシピはさまざまですが、代表的なものをご紹介します。まず1キロのシチュー用肉(すね肉、肩肉、もも肉など)を5センチ角に切ってボールに入れ、タマネギ、ニンニク、ローリエ、パセリ、タイム、黒胡椒を加えます。そこに赤ワイン1本(750ml)とオリーブ油を注ぎ入れ、これを冷蔵庫で1晩マリネします。シチュー鍋でベーコンをラードで10分間炒め、マリネのボールの中から肉だけを取り出してこれに加え、強火で焼き目をつけます。次に残りのマリネ液、スープストック、ニンニクを入れ、蓋をして2時間ぐつぐつ煮ます。煮ている間に、別のフライパンで小タマネギ(丸ごと)をバターで炒め、これを鍋に加え、さらに1時間煮込みます。肉と小タマネギを取り出してお皿にのせておき、スープを裏ごしして澄ませます。お皿の肉、小タマネギを温めなおし、これに濾したスープをかけていただきます。ゆうに1日かきの料理です。このレシピはほんの一例で、人参やその他の野菜、マッシュルームを入れてもよく、この場合は前記の小タマネギといっしょにバターで炒めて加えて下さい。

この料理の特徴は、なんといっても赤ワインを丸ごと1本使ってしまうことです。フランスには料理用のワインというものがあられるわけではなく、ブルゴーニュのここのある赤ならどれでも料理に使えます。お好きなものを選んで下さい。さて料理ができあがって、今度は飲む方のワインですが、ふつうは料理に使ったワインを飲むのがよいとされています。しかしそんなことにはこだわらず、同じ葡萄品種のお好きな銘柄を選んで自由に飲んで下さい。

このような料理がブルゴーニュで生まれた背景には、ここが優れたワインの産地であり良質のワインを惜しげもなく使えることに加え、この地方に広がる牧草地が家畜の飼育に向いていて美味しい牛肉が手に入ることがあげられます。

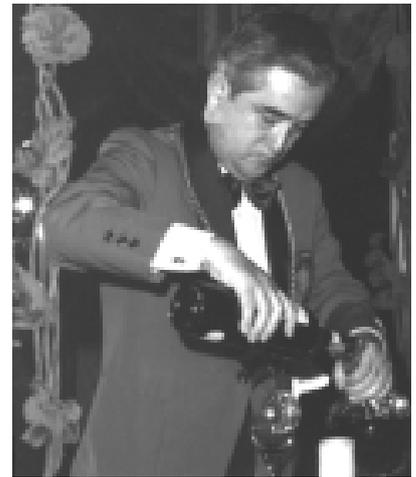
ここで思い出すが、私が1971年の葡萄の収穫時期、

初めてフランスでソムリエの研修をしたときの事です。生まれて初めて憧れのパリに到着し、有名なホテルプラザ・アテネで最初の晩を迎えました。超高級ホテルでたった一人のディナー、緊張しながらもフランスの牛肉はどんなに美味しいだろうと期待してビフテキを注文しました。ところがその肉の固いこと、味もよくなりがっかりしてしまいました。これから1カ月もフランスに滞在するのに、こんな肉ばかり食べさせられたのではと幻滅し、もう牛肉はなるべく食べないことにしようと決めました。しかしフランスの牛肉は美味しくないと私の思いこみは、その後まちがっていることがわかりました。後にポーヌの町に滞在し、ワイン業者から招待されて食事をご馳走になりましたが、そのときに出された牛肉の柔らかさ、味わいの深さには全く驚かされました。そこでご主人にパリの体験を話しますと、彼はプラザ・アテネではシャロレーの肉を使っていないのだらうと言いました。ブルゴーニュにはシャロレー種の牛からとれる美味しい牛肉があることを、私はこのとき初めて知ったのです。

ブルゴーニュ地方南部マコネ地区の西北に、シャロレーという町があります。そこで育てられた牛がシャロレー牛です。ひと目で識別できる堂々とした体をもち、成長して健康で最も状態のよい時期は体重が800キロにもなります。一頭から約500キロの食肉が得られます。胴体は長く乳白色で、がっしりした骨格をもち、白い角、大きな目と額、ピンク色の鼻が特徴です。純血のシャロレー牛は登録されて認識番号で管理され、必ず放牧され新鮮な牧草で飼育されます。その肉はいろいろな調理法で楽しめますが、特に赤ワインを使った料理とは相性がよいようです。赤身が多いので、神戸の霜降り肉のように和風の料理には向かないでしょう。

主菜-コココヴァン(鶏の赤ワイン煮)

さて、ブルゴーニュの代表的料理としてブッフ・ブルギニオンとならび称されるのがコココヴァン(鶏の赤ワイン煮)です。昔は肉の固い雄鶏を、赤ワインで時間をかけて煮込み柔らかくして食べた料理ですが、今は若鶏や雌鶏も用いられます。煮込みに使う赤ワインは決して高価なものである必要はありませんが、ポイントは、たくましく、コクのあるワインを選ぶことです。そういう意味で、どちらかといえばコート・ド・ニュイの若い赤が向いているかもしれません。作り方はざっと次のようなものです。肉の量1キロに対しワインを1本用意します。まず鍋でとろ火で5分間ワインを煮つけて、冷まします。肉は150グラムくらいずつの大き



横山 弘和 / よこやま・ひろかず
1930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30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。現在佐多商会ヴィタリテ事業部在籍。

さに切り分け、大きなボールに、肉、タマネギ、人参、リーキ、ニンニク、そしてブーケ・ガルニを入れてワインをかけます。このときのボールは金属製のものは避けて下さい。これを冷蔵庫で一晩マリネします。次の日、ボールから肉をとり出して、キャセロールでサラダオイルとバターを半々使って5分間炒めます。残りの野菜を加えさらに5分間炒め、残りのマリネ液を加えとろ火で肉が柔らかくなるまでとことこ煮ます。これをお皿に盛り、別に炒めたベーコン、小タマネギ、マッシュルームを飾り添えてできあがりです。ヴィニユロン(ワイン生産者)たちは、寒さの厳しい冬場に、屋外で畑仕事をしたり冷たい地下のカーヴでさまざまな作業をします。これだけ間違いなくふんだんにあるワインを使ったこれらの温かい煮込み料理は、彼らの冷えきった体と心を癒し、彼らが元気を取り戻すのにどんなに役立ったことでしょう。

シャロレー牛と並び世界的に高い評価を得ているのがプレス鶏肉です。プレスとは、ブルゴーニュ地方の南に位置するアン県の一部で、リヨンの北、ソーヌ川の東岸からスイスとの国境にかけて広がる地域です。フランスには、一定の土地で一定の方法で生産された品質の高い農産物に法的に原産地表示をつけることで、その産物の保護と品質の維持をはかるというAOC法があります。ワインのラベルが目にした方も多々と思います。土壌、気候、飼料、飼育方法などが厳密に決められたこの地域の鶏は、出荷される際左足にプレスの鶏であることを証明するAOCの識別章がはめられ、消費者にも区別しやすくなっています。

その他にもこの地方には、エクルヴィス、鯉、鰻、かわかます、豚、子羊、鴨、兎、鳩などの食材を使った伝統的な優れた料理があります。ブルゴーニュを訪れた際、レストランのメニューにそれらの昔ながらの料理を発見し試してみるのも楽しいことです。しかし、料理の世界が常に変化しているのも事実です。ブルゴーニュにも数多くあるミシュランの星付きレストランのシェフたちは、常に新しい変化についていけるよう研究を怠りません。それと同時に彼らは、新しくクリエイティブな料理に必ず何かブルゴーニュ風なタッチを残すことを忘れません。それでこそブルゴーニュ料理は永



シトー(中央)、エポワス(左上隅)、山羊のチーズなどバラエティに富んだブルゴーニュ産チーズ。

久に偉大であり続けるのです。

チーズ

ワイン王国であると同時に、フランスはチーズの生産でも世界有数の国です。その種類の多さ、創意に富んださまざまな作り方、香り、風味、固さ、色や形、変化に富んだ口当たり、舌ざわりの違いなどに加え、一貫して安定した高い品質を誇るのがフランスのチーズです。それをブルゴーニュ地方のチーズに絞って、いくつかご紹介しましょう。

ブルゴーニュを代表するチーズは、なんといってもエポワスです。シャトー・ドゥ・シャイイの西北、ロマネスク芸術の至宝とされるサント・マドレーヌ教会で有名なヴェズレーに向かう途中に、人口わずか800の小さな村エポワスがあります。ここで生産されるのが、牛乳から作られる乳脂肪45%の、柔らかくて円盤形をしたエポワスです。このチーズは、15世紀頃シトー派の修道僧によって作られたのが起源と伝えられています。特徴は、熟成の途中で、塩水にこの地方の特産ブランデー、マール・ド・ブルゴーニュを加えたもので外皮を何度も手洗いし、きれいなオレンジ色に仕上げるその作り方です。かの美食家プリヤ・サヴァランは、ピリッとしたスパイシーな風味をもつこのチーズを「チーズの王様」と激賞しています。夏から晩秋にかけての熟成期には、非常に柔らかいためナイフを使わずにスプーンですくって食べます。現在日本にも輸入されていますので簡単に手に入ると思いますが、このチーズには、もちろんブルゴーニュの上等赤ワインを合わせたものです。

美味しいチーズをもう一つ。ワインの町ニュー・サン・ジョルジュの東方に、今年創立900年を迎えるシトー会の修道院があります。ここでは昔から、修道士たちの手によって修道院を支えていくためのチーズ作りが行われ、大事な収入源になっていました。現在でも乳牛を飼育し、軽く刺激のある風味の柔らかいチーズが作られています。乳脂肪45%、円盤形で重さ750グラムのチーズは、1日約230個しか作られません。自然買える場所は限られ、修道院の外にある小さなチーズ屋台で買うか、近くのディジョンやボヌのチーズショップで手に入れるしかありません。日本には輸出されていませんから、ブルゴーニュを訪れた際にはぜひお試しください。ワインはニュー・サン・ジョルジュのしかるべき1級物が合うと思います。痛みつきになるかもしれませんよ。

さらにブルゴーニュにはシェーヴル(山羊乳のチーズ)

が数多く作られています。代表的なのは、クラックピテュ、シャロール、モンラシエなどです。

デザート

それでは最後にデザートの登場です。我々はこのとき、ヌガー(アーモンドやくるみの乾燥果実に、砂糖や蜂蜜で甘みをつけた砂糖菓子)のアイスクリームという簡単なデザートですませました。ボリュームのある料理の後ではむしろほっとしたほどです。しかし、ブルゴーニュは甘いデザートの分野でも非常にバラエティに富んでいます。それはこの地方が、ワイン用の葡萄だけでなく、その他の果物の栽培にも適した気候や土壌もっているからです。特にヨヌス県には果樹園が多く、プラム(西洋スモモ)、ミラベル(黄色のプラム)、カシス、イチゴ、フランボワーズ、りんご、梨、それに有名なブルゴーニュのチェリーと、実に多種な果物が生産されています。これらの果物は、シャーベット、タルト、シロップ煮、ケーキそしてジャムに加工され、パティスリー(菓子店)のウィンドーを美しく飾って世の甘党を喜ばせているのです。

さて、これらの甘いものと飲むお酒ですが、ブルゴーニュでは甘いワインは生産されていません。最後の仕上げには、この地のブランデー、マール・ド・ブルゴーニュをお奨めします。これは、ワインを作った後のぶどうの絞り滓を発酵させ蒸留したスピリッツで、独特の強い香りですが癖がありますが乙な味のお酒です。これを飲むと、どんな大食をしても、次の日まったく胃に負担を感じさせないほどに消化を助けます。

さあ、これでブルゴーニュ美食とワインの旅もいよいよ終わりです。ブルゴーニュにおいての際は、是非これらの料理をコースで試して下さい。ブルゴーニュの豊かな大地が生み出す贅沢な味覚を、心ゆくまでお楽しみいただけるはず。ボナペティ。



Château de Chailly / シャトー・ドゥ・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っしやいませんか。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