

ベ ス ト ピ ア
Bestopia

「パリ通信 25号」

ベストピアは小原靖夫の個人誌です。

平成二十六年一月
第二十五号

< 2014年 1月 >

古賀 順子

生牡蠣

2014年元旦、パリは小雨模様の暖かい一日でした。クリスマスから大晦日、お正月の時期は、フランスでも特別のご馳走が食卓を飾ります。キリストの磔刑から12日目(1月6日)はエピファニー(公現祭)、ガレット・デ・ロワというフランジパーヌ入りのお菓子が店頭並びます。日本のお節料理と同様に、フランスにも四季折々の行事に欠かせない食材があります。フランスの家庭で、年末年始にどのようなご馳走を食べているのか紹介したいと思います。

クリスマス料理のオードブルといえば、生牡蠣、ホタテ貝、ラングスティース、オマール、フォアグラ、キャビア、スモークサーモン、ブーダンなどです。メインにシャポン(雄鶏)、七面鳥、子牛や高級魚の料理が続き、チーズ、デザートにはビュッシュと呼ばれる薪の形をしたクリスマスケーキをいただきます。それぞれの料理には、シャンパンやワイン(赤、白、甘いソーテルヌ)が合わせられ、特別な日の特別料理、豪華で贅沢な食卓です。

クリスマスだけでなく、お祝い事に登場するのが生牡蠣。年間10万トンを超える牡蠣を生産するフランスは、ヨーロッパ最大の生産国、消費国、輸出国です。国内消費量の50%は、クリスマスから年末年始だと言われています。カキフライや牡蠣鍋はなく、生食です。そのため、衛生検査も厳しく、様々な規制があります。食べる時期は、「R」の付く月(9月/septembreから4月/avrilまで)。種類は、殻の形が丸くて薄い「プラット(plate)」と細長で厚みのある「クルーズ(creuse)」に分類され、クルーズが生産量の9割以上を占めます。「プラット」は小さくて食べる部分が少なく、病気に弱く、割高な

のが難点です。重さの等級が義務づけられていて、クルーズはNo.0からNo.5の6段階。プラットはNo.000からNo.6の9段階。数字が小さいほど、牡蠣は大きいです。クルーズは肉厚で、殻付き150g以上が0番、1番(110-150g)、2番(86-110g)という具合です。産地としては大きく7カ所に分類され、北からノルマンディー、北ブルターニュ、ブルターニュ、ヴァンデ、ポワトゥー・シャラント、アキテーヌ(アルカッション)と地中海。種はボルドーに近い暖かいアルカッションの入り江で生まれ、フランス各地に出荷され、3年ほどで食用に適する大きさに育ちます。それぞれの海の恵みに生まれ、青みがあったものもあれば、ピンク色に近いものもあり、塩分やミネラルの質に応じて産地特有の風味が形成されます。オイスター・バーやレストランでよく見かけるのが「フィンヌ・ド・クレール」(fine de claire)でしょう。クレールとは浅瀬の養殖場のことで、出荷前にクレールで最低1ヶ月育てられます。フィンヌは熟成させることを意味します。産地の特徴が出来上がる大切なステップと言えます。フィンヌ・ド・クレールは、肉薄で食べ易く、バランスもよく人気があります。肉厚なフィンヌ・ド・クレールを「スペシャル」(spéciale)と呼びます。産地からの輸送は、「ブーリッシュ」(bourriche)という竹で編んだかごに、出来るだけ隙間ができないよう、密にしっかりと重ねて詰めます。口が開かないように重しを載せておくのが良いそうです。

食材に事欠かない今日、特別な日の食事という意識はだんだん薄れつつあります。親しい人と美味しいものを食べながら語り合うのは幸せです。生牡蠣を囲んで、食べることに感謝し、食べる喜びを分かち合える人間関係を大切に育てる。季節の区切り、人生の区切りを祝う食事について考えるのもお正月の意義かも知れません。