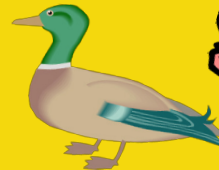




ジビエとは、どんな料理？



この季節、市場やスーパーマーケットの店頭でGibier / Wildと書かれた案内が目に入ってきます。ジビエとはいったい何でしょう？

料理におけるジビエとは、狩猟肉、つまり狩りで捕らえたシカ、イノシシ、キジなどの動物の肉を使った料理のことをいいます。日本人にはあまりなじみのない食材ですが、欧州には狩りの伝統があり、狩猟解禁となるこの時期、季節の味覚として登場します。

その昔、狩猟は、狩りのできる土地や森を所有し支配している貴族の特権でした。したがって、当然ジビエ料理は、貴族のみが口にすることのできる料理でした。それがいつの頃からか一般の食卓にも登場するようになり、今ではレストランのメニューにもなっています。



狩猟料理なので、素材は基本的には天然のもの、野生の獣(けもの)です。しかし最近では需要と供給の釣り合いが取れず、飼育のものや東欧から輸入したものも出ています。

狩猟には狩猟期間のカレンダーがあり、その間だけ該当するジビエの料理を口にすることができます。大まかには、秋から冬の間が狩猟解禁となりますが、これも獲物によって期間が変わってきます。例えばcerf / hert(雄ジカ)は9月15日ごろから12月10日ごろまで、またcanard sauvage / wilde eend(野生のカモ)は、8月15日ごろから翌年の2月10日ごろまでが狩猟の期間となっています。

一年中食べられるものもありますが、多くの種類が秋ごろ解禁になることや、野生の動物の肉それぞれが持つ特有な香りを楽しむことがジビエの魅力となり、季節の味覚として愛されているようです。

一言でジビエと言っても、大きい獣を表す“gros gibier / groot wild”、小さい獣を表す“petit gibier / klein wild”、そして羽のついているもの、つまり鳥を表す“gibier à plume / gevogelte”があります。

gros gibier / groot wildと言われるものには、biche / hinde(雌ジカ)、cerf / hert(雄ジカ)、chevreuil / ree(ノロジカ)、marcassin / jong everzwijn(子イノシシ)などがあり、petit gibier / klein wildとしてはlièvre / haas(野ウサギ)、gibier à plume / gevogelteとしては、canard sauvage / wilde eend(野生のカモ)、faisan / fazant(キジ)、perdrix / patrijs(ヤマウズラ)、pigeon ramier / houtduif(森バト)などが挙げられます。



さて、個人の好みもありますが、chevreuil / ree(シカ)、lièvre / haas(野ウサギ)、faisan / fazant(キジ)などは臭みが少なく食べやすいようです。添えてあるソースもいろいろあり、例えばフルーツソースとの組み合わせは、濃厚な味の肉でもフルーツの甘味や酸味によって軽さが出て食べやすくなります。店頭で売られているジビエの肉の横に赤い実が入った袋を時々見かけますが、この赤い実は つるこけもも(airelles / veenbessen)といい、ジビエの付け合せにするとすっぱい味が口直しとなります。

ジビエ肉は、肉独特の味や香りを引き出すため、つるしたり、冷蔵庫で寝かせたりして、熟成を待ちます。「目玉に蛆(うじ)がわくまで肉を腐らせる」などと言う大袈裟な話もあるそうです。自分で調理する場合は、肉の食べごろを知るためにも鳥獣専門店で購入し、食べごろを聞いたり、調理までの間冷蔵庫で肉を眠らせるなどして、美味しい時期に料理してみましょう。



レストランでも、この時期ジビエ料理を提供しています。シェフのお勧めジビエをフルーツソースやきのこソースで、味わってみてください。

ベルギー生活「お助け帳」

「便利帳2009年版」の原稿をプチポワのサイトにアップしました。

「お助け帳」ができるまで、しばらく辛抱していただき、「便利帳」で情報を得ていただければ幸いです。

ご理解、ご協力よろしくお願い致します。

プチポワ代表 神野陽子



和食レストラン 従業員募集

ブリュッセルの和食レストランが、日本人、または日本語の話せる人を探しています。

料理のできる方、給仕のできる方。
フルタイム、ハーフタイム、短時間勤務など
ご希望に合わせます。

詳細は☎0479 79 94 70まで(日・英・仏)