

年末年始のご挨拶に

アペリティフはいかが？

季節がら、本帰国される友だちや日本からの家族などを食事に招待する機会が増えますね。時間がうまく取れなくて、食事はできないけれど、是非お会いしたいときや家族に美味しいおつまみをとると思うときに、アペリティフパーティーはいかがでしょう。アペリティフといっても、カクテルやワインではなく、そう、ベルギービールとチーズで楽しみませんか。

アルコールが苦手、チーズも苦手という方には、アルコール度数の低いピルスナービールがお勧めです。アルコールなしの飲料も出回っていますので、いろいろ試してみてください。そして、チーズは、癖の少ないゴーダチーズマスタート入りやカマンベールのクリーム部分、味付け白チーズなどが食べやすいです。



左：フーガーデンフランボワーズ味
アルコール0%
右：マースレモン味 アルコール2%



左：ゴーダ
チーズマスタート入り
下左：カマンベール
下中：ブルサン
ハム巻き
下右：フィラ
デルフィア



ベルギーで一般によく飲まれているビールは？と聞かれても何百種類もあるビールの国ですから、選ぶのは難しいですね。冬の時期には、アルコール度数が若干高めですパイイス類が多く加えられているシーズンビール、クリスマスビールがあります。ラベルにはサンタクロースや雪景色が描かれています。また70°Cに暖めて飲むGlühkriekも、冬ビールとして販売されます。Liefmans醸造所のGlühkriekビールや、Timmermans醸造所のWarm Kriek Chaudeがこれに当たります。アニス、シナモン、クローヴの3種類のスパイスが入っており、50~60°Cに暖めて飲みます。アルコール度数は6.5%と高めですので、飲むときには十分お気をつけください。

ベルギービールに慣れて詳しくなってきたら、濃厚なトラピストビールに挑戦してはどうでしょうか？トラピストも一

般に市場で購入できるものから、予約注文をしないと手に入らないものなどいろいろあります。ベルギーに滞在するなら生産地まで足を伸ばして、希少価値の高いビールを味わうのがいいですね。トラピストビールは、以下の7点があります。

1. Achel (アヘル)
2. Chimay (シメイ)
3. Orval (オルバル)
4. Rochefort (ロッシュフォール)
5. Westmalle (ウエストマール)
6. Westvleteren (ヴェストフレテレン)、販売時期に僧院に予約して購入可 (<http://sintsixtus.be/eng/home.htm>内Bierverkoopをクリック)。隣接のカフェでは一部購入でき、飲むこともできます。
7. La Trappe (ラ・トラップ、オランダ)

また、日本人もベルギーでビール「欧和」を製造販売しています。日本のビールと違い最低でも5.5%のビールで、和食とともに味わいながら飲むビールです。有名どころから試して、自分にあったビールを見つけるのも、ベルギー生活の楽しみの一つですね。トラピストやアペイビールと同系のチーズがあり、ビールと組み合わせると美味しくいただけます。



ギリシャチーズのフェタ(上左)と野菜、鶏肉のプロシュット(下左)など手軽にできる品を揃えると、アペリティフパーティーから気がついたら、ちょっとした軽食会になっているかもしれません。友だちや家族との話が盛り上がれば、簡単料理でもパーティーは大成功です。スペインのタパス料理感覚で、いろいろな簡単おつまみを用意すると、招待された側も大満足です。気軽に会話しましょうと皆さんを誘ってみてください。ご近所さんも気がついたら中のいい友たちになっているかもしれません。お試しください。

おつまみレシピ

フェタチーズプロシュット

オイル漬けのフェタチーズ、きゅうり、ミニトマトを組み合わせ、彩りよく並べる。

鶏肉のプロシュット

鶏胸肉を角切りにし、和風だしの素、しょうが、しょうゆ、砂糖で下味をつけ、フライパンで焼く。

参考記事：ビール・カフェ情報

www.petits-pois.be/PDF/2011/12decembre2011/2011-12-05p