



ESCARGOT・エスカルゴのお話



春たけなわ。おいしいベルギーの食べ物ラム、アスパラ、イチゴと次々に旬を迎えて、店の食材コーナーも色とりどりですね。今回はちょっと目先を変えてエスカルゴの登場です。お洒落なフランス料理として知ってはいるものの…と躊躇なさっている方、思い切って食べてしまった経験を持つ方々、初めからヤミツキの貴方も、ベルギーに住んだら一度は「あれ、食べたことある？」と話題にするのではないのでしょうか。このエスカルゴ、ベルギー産は4月に産卵し、5月中旬から10月頃までがおいしい時期とされています。また、この時期以外にも加工されたエスカルゴがレストランやスーパーに出荷され、一年を通して人気のメニューとなっています。まずはフランス・ベルギー料理のアントレを飾る代表的なエスカルゴ料理からご紹介しましょう。

Escargots à la Bourguignonne

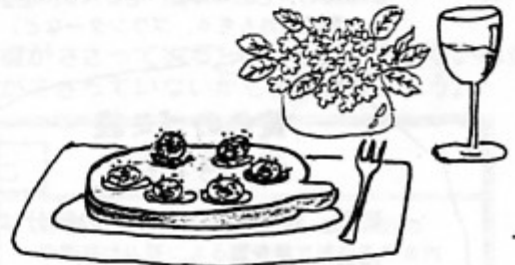
エスカルゴのガーリックバター風味。エスカルゴをガーリックバターとパセリなどで香りをつけ、オーブンで調理したオードブル。

Escargots en Croûtes

エスカルゴとマッシュルーム、ガーリック、パセリなどを炒めたものを一口大のパイに詰めたもの。生クリームで和えたものもあります。

Cassolette d'Escargots à la Provençale

エスカルゴとトマト、エシャロット、ガーリック、赤ピーマンなどの野菜を白ワインで煮込んだプロヴァンス風の一品。



ヨーロッパで食されているエスカルゴは主に3種類あります。フランス料理で最もポピュラーなのは Escargot du Bourgogne(ブルゴーニュ)という品種で、白色で5cm大の殻を持っています。アフリカ、東南アジア産の Achatine(アシャティン)は10cm以上と大きく、白くとがった殻はまるで海の巻貝のよう。また、ベルギーでは Escargot Petit-Gris(プティ・グリ)という品種がワロン地方数ヶ所で繁殖されていて、3~4cmの灰色の殻を持った姿は日本のものにちょっと似ています。ところでマルシェの屋台などでよく見かける Escargot de la mer(メール)。こちらは海の巻貝で、味も料理方法も違ってきます。

カタツムリ は生物学的にはサザエと同じ、巻貝の仲間なのです。炭酸カルシウムで作られた殻と体は血が通い合っていて、殻に穴が空いてもちゃんと元にもどります。実はカタツムリは雌雄同体という変り種。オス、メス両方の生殖器を持ち繁殖期にはどちらの役割も果たします。最後には皆メスとなって卵を50~100個も産むというのだからカタツムリの繁殖力はすごい!

ちなみに寿命は2年程度。乾燥に弱く、乾くと殻の口に膜を幾重にも張り体を小さく縮めて耐え生きます。博物館の標本箱に15年も入っていたカタツムリに湿気を与えたら動き出したというエピソードも残っており、生命力もすごい!

‘アジサイとカタツムリ’のイメージが強く、日本人には食用としての馴染みは薄いのですが、ヨーロッパでは既にローマ時代に繁殖が行なわれていました。貴重なタンパク源、カルシウム源だったわけですが、当時カタツムリは天気予知能力を持つ生物とも信じられ、嵐の前には木に高く上る、などと言われていたそう。また、古くから伝わる「5月1日にカタツムリの角を持って肩越しに投げると一年中幸運でいられる」という俗信から、イギリスやアイルランドでは5月祭にカタツムリを捕まえる習慣が残っているそうです。

ベルギー・エスカルゴ完全マスター編!! エスカルゴ繁殖場見学

Petit-Gris の繁殖を見学させてくれます。広い繁殖ハウスの扉を開けるとそこには…! このエスカルゴはベルギー有名レストラン、スーパーなどへ出荷されています。試食体験つき。エスカルゴの生態も分かりやすく説明してもらえ、今日から貴方もベルギー・エスカルゴ通に!



Escargots Petits-Gris du Namur

Fermé du Vieux Tilleul, 5380 Bierwart

要予約・Tel. 081/83.35.73 Fax. 081/83.38.69

Mme. FLAMAND (仏・蘭語) 月~土 9h~19h

オープン: 5/15~10/30 (見学は日曜可)

申込み: 大人12名以上

料金: 125BF/人

(試食しない12才以下の子供は無料)

内容: 所要時間約1h30 繁殖場見学

(仏・蘭語のガイド付)ビデオ、試食(グラスワイン付)