



■ 自家製リヨン風ソーセージの
ルグドウム プション
リヨネ スタイル

ローストしたピスタチオ入りの自家製ソーセージを大胆に厚切りにし、パンズに挟んだ見た目も楽しい前菜。ソーセージはブイヨンでポシェし、温かくして提供。パンズとソーセージの間にはレタスの他、水きりしたフロマージュブランにニンニクやエシャロットなどを混ぜたリヨンのチーズ料理「セルヴェル・ド・カニユ」をぬってコクをプラス。ソーセージのジューシーさと力強い旨み、しっかりとした噛みごたえが強い印象を残す。

■ コショナイユ プションリヨネ風

シャルキュトリーを盛り合わせた前菜は、同店の定番かつ人気の品。手前から、リヨン産のドライソーセージ、それぞれ自家製のニンニクのソーセージ、リエット、パテ・ド・カンバーニュ。ドライソーセージはポコ氏の友人がリヨン近郊で、伝統的な手法で作る品だ。凝縮感が魅力のドライソーセージ、なめらかな味わいが印象的なニンニクのソーセージ、肉の旨みを力強く出したリエットとパテ・ド・カンバーニュという具合に、シャルキュトリーの多彩さを楽しむことができる。



Charcuterie

シャルキュトリーの魅力、再発見

ハム、ソーセージ、テリーヌなど食肉加工品の総称である「シャルキュトリー」。ヨーロッパから良質な品が手に入るようになった今、人気を不動のものとしている。シャルキュトリー作りが盛んなリヨン出身のクリストフ・ポコ氏にその魅力を聞く。



■ 伝統的なモリユ茸の
パテクルート
季節の付け合わせ

それぞれマリネした豚のバラ肉と肩ロース肉、鶏の胸肉と肝臓を、モリユ茸とともにパイで包んで焼き、冷めてからコンソメジュレを流し入れたクラシックな一品。それぞれの肉はしっかりと仕上がりが、かつほどよい歯ごたえ。ひと口ごとに異なる、バラエティに富む味わいを楽しむことができる。添えているのは、ミョウガのピクルス入りのサラダと、グリーンペッパーとサンショウ入りのピュレ。風味にひとひねり加えた付合せで、伝統的なパテクルートを彩る。

ブーダンブラン

鶏、仔牛、豚などの白身の肉を細かく挽き、生クリーム、小麦粉、香辛料を加えて作ったなめらかな生地を腸に詰めたもの。トリュフのみじん切りを加えることも。クリスマスや年末に食べることが多い。グリル、あるいはゆでて、熱くして提供する。



バイヨンヌの生ハム

ヨーロッパを代表する生ハムの一つで、フランス産シャルキュトリーの中でもとくに人気の品。赤身の味の深さが特徴。バイヨンヌは、フレンチバスクの一角、ピレネー山脈の麓にある地。涼しい風が吹く同地の気候が、生ハム作りに適している。



リエット

豚の赤身と脂身で作る、肉の繊維を残したペースト。豚肉をじっくりと脂で煮て、肉をいったん取り出して繊維をほぐし、適量の脂と再び混ぜ合わせ、冷やし固める。家禽やジビエの肉でも作られる。パン・ド・カンパーニュのトーストなどととも提供。



パテ

豚の赤身、脂身の挽肉に、場合によってはレバーなどの内臓、ジビエや家禽などの挽肉を混ぜ、スパイス、香味野菜などで風味づけし、加熱したもの。豚バラ肉とレバーで作る「パテ・ド・カンパーニュ」が定番だが、地方色が非常に豊か。温製にも冷製にもする。



パテ・アン・クルート

パテの一種。味つけた挽肉を、プリゼ生地で包み、上部に穴を開けて焼いたもの。粗熱がとれたら、冷ましたジュレを穴から流し込む。フォウグラのテリーヌやトリュフのみじん切り、ピスタチオを混ぜ込み、断面が美しい模様を描くように仕立てる。



ブーダンノワール

豚の血、角切りの脂肪、よく炒めたタマネギのみじん切りを混ぜ、腸詰めにしたもの。血のコク、脂とタマネギの甘みが一体化した味わい。ノド肉や生クリームを入れることもあり、味も形もさまざま。こんがり焼いて、あるいは冷やして薄切りにして提供。



シャルキュトリーとは？

ワイン、フロマージュと合わせて、フランスの3大テロワール産品にも数えられるシャルキュトリー。その歴史は優に2000年を超え、公式に認められているものだけでも450種類以上が存在する。その主だったものを紹介しよう。

撮影/Jean Fondacci, la ruelle (バイヨンヌの生ハム)

ソシソン

ソシソンとはソーセージのこと。挽肉の腸詰め全般を指す。主に豚の赤身と脂身で作るが、豚の内臓、家禽の肉を加えることも。焼く、あるいはゆでて食べる生製品、そのまま食べるドライ製品、すでに加熱してある加熱製品に分けられる。



ソシース・フュメ

大型のソシソンは、ソシースと呼ばれる。生、ドライ、加熱に大別されるが、ベースとなる肉の種類、挽き方、加える香味野菜や香辛料などによっても種類はさまざま。ソシース・フュメのように、冷燻をかけて風味を深める製品もある。



アンドウイエット

胃や腸の粗みじん切り、首や肩肉などの挽肉を大腸に詰めたソーセージ。胃や腸は、バイヨンヌなどであらかじめ火を通してからきざむ。塩、コショウのほかナッツメッグやパプリカなどで調味。フライパンで焼いたり、グリルして食べる。



アンドウイユ

豚の腸と、場合によっては皮、バラ肉、肩肉なども加えて、大腸に詰めたソーセージ。アンドウイエットより大きく。下処理した具をきざむもの、巻くもの(写真)など、種類はいろいろ。燻製のうえ、ゆでて仕上げることが多い。薄切りにして食べる。



クリストフ・ボコ

1973年フランス・リヨン生まれ。15歳で料理人を志し、「ラ・トゥール・ダルジャン」(パリ)などで修業。98年来日。2007年、東京・神楽坂に「ルグドゥノム プシヨン リヨネ」をオープン。2015年より日本シャルキュトリー協会会長を務める。



情緒あふれる東京・神楽坂の一角にありながら、リヨンのプシヨン(ビストロ)の雰囲気を楽しめる「ルグドゥノム プシヨン リヨネ」。1階と2階を擁し、合計40席。



シャルキュトリーは、作るのに手間がかかり、技術も必要です。それは、たとえばホタテをサツと焼いてキャベツをのせたような「高級料理」よりも、よほど作るのが難しい(笑)。もちろんホタテとキャベツを悪く言うつもりはありません。シャルキュトリーの材料は安価かもしれませんが、きちんと作れば、高級素材を用いた皿にも負けない存在感を放つ一品になるということが言いたいのです。料理人は今よりももっと、シャルキュトリーの魅力を発信できるのではと思っています。

シャルキュトリーは、フランスをはじめヨーロッパの食文化の重要な一角を占める存在。肉の味を高め、かつ長期保存を可能にする知恵が詰まっています。料理と同じく、技術を極めるのに終わりのない、奥深い世界です。

それゆえ、「シャルキュトリーは専門店で作るもの」という考えが根深くあります。伝統的な製法を守る店が作る品はその店ならではのスタイルがあり、完成度も高い。そうしたフランスをはじめとするヨーロッパの高品質のシャルキュトリーが今では日本でも手に入るようになり、選択の幅が広がりました。

その一方で、レストランが作るシャルキュトリーにもまた違うよさがあります。何よりも、その店らしさ、シェフらしさを反映できるのが大きなメリット。レストランでのシャルキュトリー作りの考え方は、基本的には料理と同じ——素材の自然な味を保ちながらどう手を加えるか——です。肉の触感、肉・脂肪・塩気のバランスをどう構成するか。自分のイメージ通りの品を作ることができれば店の個性になりますし、シャルキュトリー特有の凝縮感、お客さまにインパクトを与える味作りにもつながります。専門店のシャルキュトリーと自家製、それぞれに長所がありますので、店のスタイルや料理に合わせてうまく活用するといいたいですね。

なおレストランでは、シャルキュトリーを料理に発展させられるのが楽しいところ。グリルか、ポシエか、何と組み合わせるのかなど、アイデア次第でいかようにも表現が広がります。また前菜としてシンプルにシャルキュトリーを盛り合わせることもありますが、その際の切り方、厚みによ

っても同じ品からさまざまな表情を引き出すことができます。盛りつけ方でも印象が変わるし、組み合わせる素材次第で季節感も演出できます。当店で年間を通じて10種類ほどのシャルキュトリーを作って料理に活用していますが、それだけで本が一冊作れるほど(笑)、バリエーション豊かに仕立てていますよ。

シャルキュトリーは、作るのに手間がかかり、技術も必要です。それは、たとえばホタテをサツと焼いてキャベツをのせたような「高級料理」よりも、よほど作るのが難しい(笑)。もちろんホタテとキャベツを悪く言うつもりはありません。シャルキュトリーの材料は安価かもしれませんが、きちんと作れば、高級素材を用いた皿にも負けない存在感を放つ一品になるということが言いたいのです。料理人は今よりももっと、シャルキュトリーの魅力を発信できるのではと思っています。



肉の旨み、脂の甘み、しっかりとときかせた塩味が一体となった仕上がり。塩は早い段階から肉になじませることで肉と一体化し、最終的な味わいに凝縮感と深みが出る。一方、コショウは仕上げ近くで加えることで香りを生かす。肉の繊維がほどよく残る触感、ほのかな燻香も印象的だ。



17ポットの中の液体は、脂と肉汁の2層に分かれる。上層の脂を漉しながら別のポットに移す。肉汁も別に取りおき、仕上げに加える。なお今回はフランス産の豚肉を使ったため肉汁の量は少ないが、国産の豚肉はフランス産より水分が多く、肉汁も多くとれる。その場合、肉汁は煮詰めてから加える。
18脂は、豚肉からの脂だけでなく、フォワグラの脂も入っているため風味がよく、色も黄色い。
1920肉、脂とも粗熱がとれたら、バラ肉、肩ロース肉の順に別々にフード・プロセッサーにかけ、肉汁は肉の繊維を残す加減とする

(写真は肩ロース肉)。それぞれ、重量に応じた量のコショウとともにまわす。脂は、仕上げの調整用に適量を取りおき、残りをバラ肉、肩ロース肉それぞれの重量に応じて加えつつまわす。
21フード・プロセッサーにかけ終えた2種の肉、肉汁をボウルで混ぜ合わせる。状態を見つつ脂を加え混ぜる。
22肉の繊維が十分に脂をまとい、かつにじまない程度になったら、ボウルの底を氷水にあてながらしっかりと混ぜ合わせる。急冷しながら混ぜると、肉と脂が分離しない。この後、専用の袋に入れて真空にかけ、冷蔵保存する。

ポコ氏流リエット 作り方徹底紹介！

豚の赤身と脂身を、フランスよく混ぜ合わせて作るリエット。いくつかの製法があるが、ポコ氏は旨みが濃厚な肩ロース肉と香り豊かな脂身が魅力のバラ肉を、じっくりと脂で煮てからほぐして作る。加えて、バラ肉を燻製にかけるジュラ地方の手法を取り入れ、風味にいつそう深みをつけるのが特徴だ。



1肩ロース肉を4〜5cm角に切る。火がゆっくりと入り、かつ中に肉汁が残るよう、ある程度の大きさを持たせる。
2粗塩をふり、軽くなじませる。
32を専用の袋に入れて真空にかけ、冷蔵庫で48時間以上マリネする。
4バラ肉は、写真ほどの大きさの塊に切って粗塩をふる。軽くなじませる。
5冷蔵ショーケースを利用して作った冷燻器でサクラのチップを燻し、4のバラ肉を24時間入れる。
6燻製を終えたバラ肉は表面が乾き、全体的に引き締まる。4〜5cm角に切る。
73の肩ロース肉、6のバラ肉をフライパンで炒める。火加減は中火。表面にしっかりと焼き色をつける。ここでは中まで火を入れなくてよい。同時進行で、別のフライパンにて、ニンニクとくし形に切ったタマネギをオリーブオイルで炒める。タマネギ全体がしんなりとし、緑が軽く色づくまで加熱する。
8炒め終えたら、肉のフライパンの中身をザルにあけて、しっかりと脂をきる。この脂は捨てる。フライパンに残った肉の旨みは白ワイン(分量外)でデグラッセする。
9容器に、脂をきった肉、炒めたニンニクとタマネギ、8でデグラッセした液体、脂、タイムを入れる。

材料

- 豚肩ロース肉(フランス産) 2kg
- 豚バラ肉(フランス産) 3.75kg
- 粗塩 掃除した各肉1kgに対し14g
- タマネギ 900g
- ニンニク 25g
- タイム 1/2パック(約5g)
- 肉を煮る際に使用した脂*
- 煮上がった肉1kgにつき300g
- 黒コショウ(挽いたもの)
- 煮上がった肉1kgにつき5g

煮ることでバラ肉から余分な脂が溶け出るため、肩ロース肉に対し、バラ肉はその倍近くを使用。肩ロース肉の力強い旨み、脂身の甘みをちょうどよいバランスで仕立てる。なお今回はフランス産豚肉を使う。

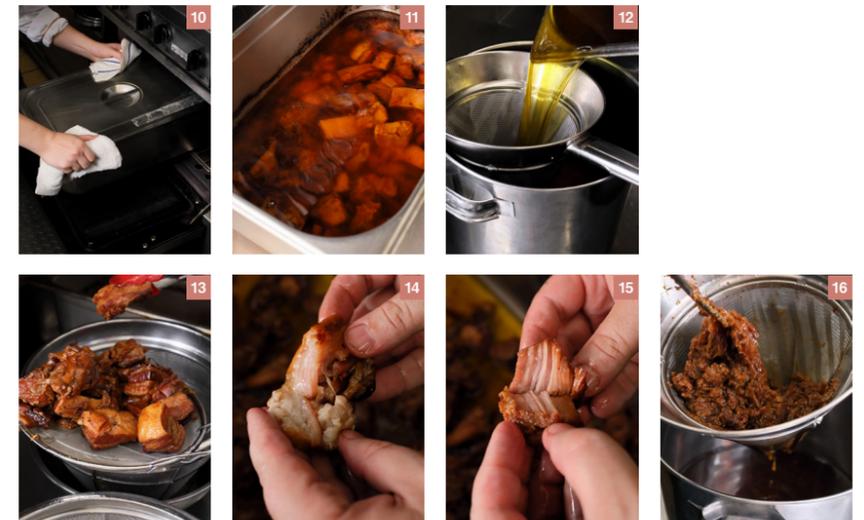
*肉を煮る際に使用した脂 肉を煮る際は、過去にリエットを作った際に出る脂を取りおき、フォワグラのテリーヌを作った際に出る脂、フォワグラの端肉を適宜加えて保管していたもの。適量をリエットに入れるが、残りはとり置き、次回リエットを作る際に使う

■ シャルキュトリー 取り扱い業者リスト

株式会社アルカン Arcane limited	0120-852-920	https://www.arcane.co.jp
株式会社ノーザンエクスプレス NORTHERN EXPRESS.S.A	03-5487-1900	
有限会社エモントレーディングカンパニー Aimon Trading Company	03-3372-1791	http://www.bonappetit-net.com/top.html
トップトレーディング株式会社 TOP TRADING CO.,(FAR EAST)LTD.	06-6567-6722 (大阪本社)	http://www.toptrading.co.jp
日仏貿易株式会社 Nichifutsu Boeki Corporation	0120-003-092	http://www.nbkk.co.jp
フレンチF&Bジャパン株式会社 French F&B Japan Co.,Ltd.	03-5498-6321	http://www.frenchfb.com
アサヒグラント株式会社 ASAHIGRANT CO.,LTD.	03-5640-7691	http://asahigrant.co.jp



欧州委員会(EC)は、ここに記載されている情報の使用に起因するいかなる責任も負いません



10容器に蓋をし、180℃のオーブンで4時間加熱する。
11煮上がった状態。澄んだ脂に肉が浸かっている。下の方に、肉汁が溜まっている。
12容器の中の液体を、漉しながらポットにあける。
13トングで肉を取り出し、ザルにあける。肩ロース肉とバラ肉に分け、それぞれの重さを計る。そこから、加えるコショウ、脂の量を割り出す。
14火の入ったバラ肉。脂身からは余分な脂が抜け、トロトロに柔らかい状態に。
15肩ロース肉。しっかりとしつつ、押せば繊維が自然にほぐれるほど柔らかい。
16タマネギや端肉、フォワグラの端肉などがペースト状になって容器の底に溜まる。これも取り出し、しっかりと漉して液体を搾り取る。