

君知るやオスマゾームとは 美味学の大家が説く肉の味

グルメについて語るほどの者で、十八世紀フランスの大美味学者、ブリア・サヴァラン（一七五五～一八二六）を知らない者は「マユつば」だといわれる。

そのサヴァランの有名な説の一つに、彼が「オスマゾーム」と名づけた「肉のエッセンス」についての説がある。

てっとり早くいえば、煮立った湯の中にいきなり肉を入れると、肉の表面がたちまち凝固して、白くなる。

フライパンでステーキなどを焼く場合で、このように、肉の表面をすばやく凝固させると肉の内部のエキス分が外にこぼれ出すのを防ぐ効果がある。

一方、スープやソースなどをつくるため、逆に、肉の中のうまみ成分を利用しようとする場合には、これでは「オスマゾーム」が内部に閉じこめられてしまい、サヴァランのいう「至福の味」を引き出すことがない。

彼によるとオスマゾームとは「冷水中でも溶けだす、獣肉中の高度に味のある部分」でこれがスープやソースにうまく溶け出ていないと、それこそ「がらやうてせい画竜点睛」を欠くことになるのだという。

とまれ、フランス料理の本を開くと、必ず目にとまるもの一つに「ポ・ト・フ」がある。これこそ、このオスマゾームに注目した代表的なフランス料理であるとサヴァラン先生はおっしゃるのだが、水溶性のエキス分を、調理するときに肉のかたまりから十分に引き出すためには、軽く塩を入れたお湯で煮込むところがおいしく作るポイントとか。

サヴァランも――

「おいしいスープを作るためには、水からゆつくりと煮込まなければならない。

というのも、アルブミン（タンパク質の一種）が抽出されるまでに、内部で固まってしまわないようにするためである」という。

でも、ほとんどのコツは、自ら体得するほかないようである。

ワンポイント・知識

肉料理の調理法

肉自体の味を味わいたいときは、「焼く」「揚げる」「蒸す」などがあります。また、野菜などと一緒にの味を煮しむには「炒める」「味付けで変化をつけたいときには「煮る」「などの調理法を選ぶとよいでしょう。

必ずしも値段の高い肉がおいしい料理になるとは限りません。

肉の部位とそれに適した調理法を選ぶことが大切です。