

豚足はフランス版の母の味 ルイ16世の逃げ足にも一役

豚足といえば、わが国では沖縄の人がとりわけ目が無いが、美食の国フランスでも、豚足は「おふくろの味」の最右翼として、多くの国民の間で親しまれている。

そのフランスでも、豚足といえばここーと、浜松のうなぎ、さながらに有名なのが、ドイツとの国境に近いロレーヌ地方のサント・マヌールという町で、手間ひまのかかることで知られるこの豚足を何と三十六時間もかけて煮込むのが自慢とか。

その結果、長崎の豚の角煮のように肉がとろけるようになるのはもちろん、骨のズイまで火が通り、それこそまるごとしゃぶれるようになるのだという。

そんな名物を持つ町に、うってつけのエピソードが一七九一年のフランス革命で、この年の六月二十一日、かのルイ十六世が、パリからの逃亡の途中、この町で昼食をとったといわれ、そのとき王が、中世のころから町の名物として知名度を誇って来たこの「豚足」を賞味したかどうか、いまだに結着をみてない話として語りつがれているのである。

ついでにいえば、フランス人がいかに豚足好きかを物語る話として、パリは旧中央市場の近くに、その名もずばりハピエ・ド・コッシュヨンV(豚の足)と名乗るレストランがあり、この店では、年間なんと八万六千本の豚の足を消費していると公言していた。

豚一頭に四本の足として、しめて八万六千本は二万二千五百頭。

一日当たり二百四十本弱がばくつかれる計算になるが、これをさすが！と思うか、そんなものか？と思うかは、あなたの豚足への好感度によるといふべきか。

なお、沖縄の豚足料理として知られているのは「あしていびち」。沖縄では関節から下の豚の足をチマグーと呼び、これを骨ごとぶつ切りにして煮込んだ汁物を「あしていびち」と呼んでいる。

食肉加工品(ハム・ソーセイジ・ベーコンなど)は、冷凍保存してよいですか？

食肉加工品は、冷凍すると食感や風味が損なわれるのであまりおすすめてきませんが、食べきれない場合は、一回分ずつ小分けしラップでしっかりと包み、冷凍専用の袋などに入れて冷凍しましょう。

解凍は、低温で時間をかけることが大切です。

この豚足とコンブとの取り合せも沖縄ならではの豚足に含まれるコラーゲンの補給は、沖縄の長寿をささえているといわれている。

ワンポイント・知識