

貴族の料理にあこがれた フェーク料理が名物に

秋が深まり冬を迎えると、ヨーロッパでは狩猟シーズンの最盛期に入る。ヨーロッパの人々は古来、野生の鳥獣を最高の美味とし、高級料理の材料として珍重してきた。一般の肉屋で扱うばかりでなく、専門に扱う店があるほどである。

フランスではジビエと総称するこれらの鳥獣は、ウズラ、ツグミなどの小ぶりのものから、ヤマシギ、キジ、さらには野ウサギ、シカ、イノシシまで、野山に動くものすべてが対象といっても過言ではない。

彼らはそれほどにその野性味あふれる風味を愛している。

ちょうど我々が、アユやマツタケのシーズンを待ち望んでいるように、その解禁を待っているのだ。

しかし現代と違って昔は、貴族だけにしか狩猟が許されない時代であった。ために平民はなかなかその味を楽しむことはできなかった。それはドイツやオーストリアでも同じことだった。

そこで少しでも似たものを作ろうとドイツはバイエルン地方の人々が工夫を凝らして編み出した料理がある。

今では同地方の名物料理となっている。

名付けて「ファルシャー・ハーゼ（ウサギもどき）」という挽き肉料理である。

ドイツでは昔から野ウサギはごちそうとされてきたが、いつも野ウサギが手に入るわけではない。

そこでこれを横して作ったわけである。

牛を多めにした合い挽き肉に、タマネギ、パン、卵をあえて、中にチーズを入れ、塩、コショウ、ナツメグ、マージョラム（マヨラナ）などで風味をつけ、ウサギがうずくまっているような形にかたどり、オーブンで蒸し焼きにする。

熱いうちに粉吹きイモや野菜を添えて食べる。

必要は発明の母、窮すれば通ずとはよく言ったもの。しかし、これは料理に限ったものではなからう。

ワンポイント知識

「消費期限」と「賞味期限」の違いとは？

スーパーマーケット等で販売されている包装された食肉や食肉加工品には「消費期限」又は「賞味期限」が表示されています。「消費期限」は生肉、調理パン、弁当など劣化の速い食品に「年月日」で表示されています。

「賞味期限」は日持ちのする食品に表示されており、開封前の状態で定められた方法で保存すれば美味しく食べられる期間で、3か月以上のもは「年月」3か月以内のものは「年月日」で表示されます。