

腹の虫は我慢できない ソーセージに救われた町

ソーセージといえば、どうしてもドイツが一番という先入観があるが、フランスにも各地方に捨て難い味のソーセージがたくさんある。

なにしろその昔、フランスに住んでいたゴール人といえば豚肉料理の名人であったから、その流れをくむこの国がハム、ソーセージの国たる資質は十分にあるわけである。

数多いフランス・ソーセージの一つにアンドウイエットという、シャンパーニュ地方のトロアやフランドル地方のカンプレなどが特産の、フランクフルト・ソーセージをやや大きくしたようなソーセージがある。

このソーセージは、普通のものとは違って精肉だけではなく胃や腸などの内臓類を詰めた、特有の臭気をはなつ、ソーセージである。

しかし、フランス人はこれが大好物で、彼らに言わせると「このにおいがしないと食べた気がしない」といづくぐらい強烈なもの。

これが最初から食べられれば、フランス料理通として及第といえるほどのこと。

このアンドウイエットのおかげで、トロアの町が助かったというエピソードがある。

時はユグノー戦争末期（十六世紀末）、トロアの町を国王軍が急襲した。

当時この地を治めていたのはギユイーズ公クロードだったが、不意打ちをくらい恐れおのいて大聖堂に避難してしまった。

トロアの陥落は迫っていた。

しかし、そのときハプニングが起こった。

国王軍が街中に入ったとき、芳ばしくにおったのがアンドウイエットを焼くかおり。彼らはこのにおいをかぐと矢も盾もたまらず、武器をほうり出してアンドウイエットにむしゃぶりついた。

当然、酒も女もあつたらう。

この間にクロードは態勢を十分に整えることができ、ついに国王軍を全滅させ、町を守ることができたのであった。

ワンポイント知識

ケーシングとはどのようなものですか？

ケーシングはハムやソーセージに必要な資材で、肉塊や練り肉を詰める薄い腸や膜状のフィルムなどのことをいいます。

ケーシングは、動物の腸、コラーゲン、セルロースや塩化ビニリデンなどにより作成されたものまでいろいろな種類があり、ハムやソーセージを作る上で大きな役割を担っています。