

三種類の肉のうま味が混じる フィンランドの伝統料理

フィンランドといえば、誰もがまず思い出す人物に、国民的作曲家ジャン・シベリウスがいる。彼が作曲した交響詩『フィンランドディア』は、一九〇〇年の初演で熱狂的成功をおさめたが、当時ロシアの支配下（ナポレオン戦争の結果、一八〇九年以来）にあったフィンランドでは、民族意識をおおるとの理由で演奏禁止になったほどである。

そのロシアから十月革命の混乱に乗じて独立を宣言したのが、一九一七年十二月六日である。第二次世界大戦では対ソ連戦を展開したが敗れ、国土の一割強を失った。冷戦下ではソ連協力体制をとりながら中立政策のもと、東西両陣営のバランスをとる役割をはたした。その後一九九五年にはEUに加盟している。

自称をスオミというが、これは「湖沼の国」の意。その名のとおり、全国には十万以上の湖沼が点在するといわれている。漢字で表すと「芬蘭（フィンランド）」となる。一八二六年、世界で初めて死刑を廃止した国としても有名で、高い社会福祉と環境重視の政策でも知られている。

れっきとしたヨーロッパ圏にありながら、その言語はウラル語系に属する。そのせいか言葉の発音やマナーに日本に近いものが見られるともいう。例えば、家では靴を脱ぎ、客に食事をお勧めるときに、何もありませんがと言うそう

お肉をオーブンで焼くには

お肉をオーブンで焼く場合、お肉の全面に熱が伝わるので、全体的な焼きを入れたい調理に利用します。

まず、最初にオーブンをしっかりと温めておきます。肉料理では、肉汁などを逃がさないために素早い火通しが必要

です。フライパンと違って焼き加減をじかに確認しにくいので、手順通りに料理し、ときどきオーブンの窓から焼き加減を確認するようにしましょう。

だ。そのフィンランドの代表的な家庭料理のひとつに、カリヤランパイステイというストープ兼オーブンを利用したシチュー料理がある。塩、コショウ

ウシた豚・子牛・羊の三種類の肉をジャガイモと長時間 煮込み、小麦粉でとろみをつける。それぞれの肉のうま味が調和し、とろけるように軟らかい。ライ麦粉の皮にお米のプディングを載せて木の葉形に焼きあげた、カリヤンピーラツカと呼ばれるパイとともに食べるのが習わし。

ワンポイント知識