

トゥール名産リエットは 意外においしい豚肉加工品

フランス料理では子牛や羊の肉がもてはやされて、豚肉料理にはあまりお目にかからない。しかし、これはレストランのメニューのうえだけで、家庭でいちばん食べられているのは豚肉なのだ。

シャルキュトリーなる言葉がある。豚肉加工法およびその加工品のことである。

かのアレクサンドル・デュマは、この言葉を『料理大辞典』で「豚肉を調製する芸術」と第一に定義している。

わかりやすくいうと「シエル(肉)をキュール(加熱処理)したもの」で、我々が思いつく豚肉加工品(ハム、ソーセージなど)はもちろん、「豚の頭から爪先まで数限りなく加工に用いられ」(同上書)たさまざま食品がある。

そのなかで、日本人の舌にも合いそうなトゥール(トゥレーヌ地方の中心都市)の名産、リエットを紹介しよう。

トゥレーヌ地方は、ロアル川を中心に森あり溪谷ありの美しい豊かな土地で、「フラン

スの庭」と呼ばれるほど文化の栄えたところである。当然のごとく、すぐれた料理の伝統も残っている。リエットは十五世紀以前に生まれた料理で、この町に生まれたバルザックの小

豚肉の部位

小売り表示では、豚肉には八つの部位があります。

赤身が少なく脂肪分が比較的多い「ネック」(焼き肉店などでトントロと呼ばれているお肉はこの部位です)、適当な脂肪の「かたコース」、赤身が多くやわかい「かた(うで)」、とんかつの代表的な部位の「コース」、ほとんどが赤身できめ細かい「ヒレ」、ベーコンでお馴染みの「バラ」、脂肪の少ない「もも」「そともも」となっています。

説『谷間の百合』のなかにも生き生きと描写されている。

作り方は簡単で、細かく刻んだ豚肉をラードでゆつくり四、五時間かけて煮込み、それをすりつぶして塩、コショウで味を調べ、煮ているうちに出てきた脂肪と練り合わせる。豚肉で作ったコンビーフのようなものだが、味はよりあっさりしていて、口当たりもやわらかい。

パンに塗って食べるが、同じようなペーストよりずっとおいしい。ワインとパンとリエット、この三点が揃えば何もいらぬという人もいる。

ワンポイント知識