

パンパの国の焼き肉料理 アサードは野外で豪快に

最近、日本でもアウトドアライフがちょっとしたブームで、専門誌も数多く発行されて、いろいろな楽しみ方を教えてくれる。

森林浴、野鳥観察、溪流下りなど、それぞれ楽しみは多いが、何といつても手軽に楽しめる一番人気は野外料理だろう。青空のもとで火をたいて焼き肉などを味わえば、家で食べるのとは一味も二味も違ったおいしさを感じるものだ。都会生活のストレスもふつとんでしまう。

世界各国でも野外料理は生活の一部になっている。アメリカやオーストラリアのバーベキューは、わが国でもよく知られている。

南米アルゼンチンやウルグアイに伝わるアサードという豪快な野外料理がある。アサードとは、もともとスペイン語では焼き肉一般を指すが、南アメリカではとくに牛肉の焼き肉を意味することが多い。

アルゼンチン地方に広がる大平原パンパには gaucho と呼ばれる遊牧民が住んでいたが、彼らは十六世紀の末から野生の牛を捕獲して牛皮を売ることをなりわいとしていた。その皮をとったあとの牛の肉を野原で焼き、食用としたことから、アサードの習慣が生まれた。

部分肉とは

部分肉というのは、枝肉（と畜・解体され、骨の付いた状態のお肉）から骨を抜き、大きな部位に分割したお肉のかたまりのことです。

通常、この部分肉を真空包装した後、段ボールで梱包したものが業者間で取引されています。

かつては枝肉のまま流通していましたが、低温流通や包装技術の発達とともに部分肉の流通が普及し、現在ではほとんどが部分肉で流通しています。

現在見られるアサードは、牛の肉に塩だけつけ、大きな網の上へのせ、炭火でゆっくりあぶって気長に焼く。パリーヤという鉄の棒の上でも焼くのでパリーヤダともいう。普通前菜として内臓、ソーセージなども焼く。公園や郊外で家族や友人同士大勢が集まって、食べ、飲み、歌い、踊る。子供から老人まで日本人には信じられないくらい大量に食べる。若い女性でも涼しい顔をして肉の塊を片づけていく。

いかにも大草原にふさわしい料理であり、滅んでしまった gaucho の遺産が、パンパの住民の生活に生きていく。