

オーストラリアの名物は 不思議な味のステーキ

世界は広い。日本の軟らかい牛肉は最高だが、そんな軟らかな肉には目もくれない人たちも世界にはたくさんいる。

その代表的な人はオーストラリアの人たち。オーストラリアの牛肉は、飼料を食べさせて育てるといふより、広大な野原にただ放牧をしているだけで、あまり手をかけない。どうしても筋肉質の赤身の肉となる。もちろん和牛よりもはるかに硬い。

彼らからすると、そういう肉こそ、かめばかむほど味がでてくるほんとうの牛肉で、日本の牛肉は、歯ごたえがなくてもものたりないのだ。オーストラリアの牛肉は、日本の牛肉と比べて、脂肪分が少ないからこそ、毎日のようにたくさん食べることができるのである。これはどちらが優れているという問題ではなくて、単に嗜好の違いだろう。だれでも自分の国の牛肉が一番だと思っているのだ。

オーストラリアの牛肉料理というとバーベキューを思い浮かべる向きも多いが、世界のどこにもない不思議なステーキがある。オーストラリアへ行かれたら試してみられるのも一興

だろう。

それは名づけて「カーペットバガー・ステーキ」、いうなれば「流れ者ステーキ」という

ところ。牛肉にシドニー名物のロックオイスター（生ガキ）を詰め込んで焼いた料理。もともとはアメリカの開拓時代の即席料理がオーストラリアに渡ったものといわれるが、詳しいことはよくわからない。

ヒレ肉の角切りに切れ込みを入れ、塩、コショウで味付けした新鮮な生ガキを詰め込んで袋ごとにし、バターで両面を炒めるか炭火で焼き、熱いうちに食べる。料理は取り合わせの妙だということとはつきりわかる。思いもかけない組み合わせで、まったく新しい味が生まれるよい例だろう。

