

リピーターに人気の スイスの新しい名物料理

毎年大勢の人々が海外旅行に出かけて行く。その人たちに、また行ってみたい国はどこかと尋ねると、常に上位にくる国がある。それがスイスだ。

なぜスイスがそんなに人気があるのかというと、美しい自然はもちろんだが、その美しい自然を有効に生かすために長年、観光開発に力を注ぎ、観光客を満足させる環境をつくり出してきたスイスの人々の、その心にひかれるのではないだろうか。

政府の姿勢にもそれがうかがえる。たとえば、国土を守るために山林に住む人に補助金を出して、山林保全の義務を負わせている。

それに対して、山人も誇りを持って美しい山の環境を整えるよう努めている。スイスの山は自然のままの山ではないのだ。山というものは人の手が入ってこそ、美しさが保たれるということだ。

さて、海外旅行といえば自然の美しさを満喫することはもちろんだが、舌の楽しみも忘れてはならない。スイスはフランス、ドイツ、イタリアの文化が入りこんでいる国だから、味

の面でもそれぞれの伝統を受け継いでいる。

最近、若い女性に人気の料理を紹介しよう。名付けて「フォンデュ・シノワーズ」。直訳

牛・豚の飼料

牛や豚などの家畜の食べ物である飼料は、野草や飼料作物などを原料とする「粗飼料」と穀物などを原料とする「濃厚飼料」に大別されます。

一般的に牛には「粗飼料」と「濃厚飼料」の両方が与えられますが、豚には主に「濃厚飼料」のみが与えられています。

※代表的な飼料作物：イタリヤンライグラス、チモシー、クローバー、青刈りトウモロコシなど

濃厚飼料：大麦、シウモロコシ、大豆、フスマなど（混合し、粉状やペレット状にしたもの）

すれば「中国風フォンデュ」。しかし、フォンデュとはいっても、あのチーズを溶かしたものはまったく関係がない。いわば無国籍風しゃぶしゃぶ。ブイヨン鍋にコンソメスープを入れて熱し、そこに薄切り牛肉をくぐらせ、タルタルソースやムータルドソースなど好みのソースにつけて食べる。いかにも日本人の好みの料理である。

鍋料理の楽しさは万国共通、鍋を囲めばまさに世界は一つ、平和が訪れるのである。