

## グルメ王国ベルギーは 素朴な家庭料理が底流に

世界で最も食文化に関心を持つ国民といったら、どこの国を思い浮かべるだろうか。もちろん、人により基準は異なるだろうが、ベルギーをあげてみたい。

意外に思われる向きも多いだろうが、次の事実をあげれば納得してもらえるのではなからうか。

まず第一に、レストランの数が人口比でいくとヨーロッパというし、プリュッセルだけで様々な料理が味わえるといわれている。数ばかりでなく、フランスからわざわざフランス料理を食べに出かける人が大勢いるほど、その味も評価されている。

また、ビールのおいしいことでも知られ、全国で百を超す醸造元が、数百種類以上の個性豊かなビールを造っている。ホップのよくきいた軽めのビールが主体だが、ファロという小麦から造る酸っぱいビールや、クリーケン・ランピックというチェリー風味のものなどが独自の味を誇っていて楽しませてくれる。

さらに、食に深い関心を持っていることを示す例として、ベルギー人は自分の権利を守る

ことを、「ビフテキを守る」と言うことをあげれば十分だろう。

この食文化の底にあるのが家庭料理。そして、そのなかで特色のあるのがビールを使った

### ソーセージの上手な使い方

ウインナーソーセージやフランクフルトソーセージは温めて食べるのが一般的です。

熱湯で中まで十分に温め、マスタードなどと一緒に味わいます。野菜と一緒に煮込んだり、油で炒めることにも適しています。

ウインナーソーセージなどは、加熱すると皮がはじけるので、竹串で穴をあけるか、包丁で切れ目を入れてから調理します。

ポロニアヤリオナのように太いソーセージは、スライスにして、サラダヤソテーに使うと良いでしょう。

料理、ビール煮である。フランス料理ではワイン、日本料理では酒をよく使うが、ベルギーではそれがビールなのである。しかも大量に使う。

とりわけ有名なのが、カルボナード・フラマンド。直訳すれば「フラマン風焼き肉」だが、実際には黒ビールで煮込んだビーフシチュー。

牛肉の角切り（バラ肉がよい）にタマネギ、ニンジン、赤砂糖を加え、香草入りの黒ビールを注いで煮込んだもの。

こういう素朴な飽きのこない料理がベルギー人の舌を育てて支えてきたのである。

### ワンポイント知識