



フランス便り

2024年03月



小林 千鶴

フランスでも少しずつ冬が去って行き暖かくなってきました。留学生活も折り返し地点を過ぎ日本に帰る日が近づいてきていることがうれしくもあり悲しくもあります。今回は今まで食べた、アルザス地方の料理について紹介したいと思います。

アルザス地方とは・・・

ドイツとスイスの国境にあるフランス東部の地域で、中心都市はストラスブールです。この地方にはアルザス語という地域言語がありここに住む人はアルザシアンと呼ばれています。1870年に起こった普仏戦争にフランスが敗北した際、アルザスとロレーヌの一部の地方がドイツに併合されドイツの文化とフランスの文化が混ざりました。1919年に再びフランスに戻りましたが、第二次世界大戦中にドイツによって再び併合されました。現在ではフランスの地域の一つとなっていますが、アクセントはもちろん、年配の方はフランス語、ドイツ語、アルザス語の三つの言語を話せる方もいます。



Choucroute

この料理は写真の様にお肉（ソーセージなども含む）とキャベツ、好みで他の野菜を入れて煮込んだアルザス地方の伝統料理です。この料理は古代ギリシャ人によって作られたと考えられているという説と中国で万里の長城の建設の際に発明された塩漬けキャベツから来ているという説があります。

味は酢漬けのように酸っぱいのですが、酢などの調味料は加えず発酵の過程で乳酸菌が出す乳酸によって酸っぱくしています。基本的な作り方はキャベツや赤キャベツを千切りにし、

瓶や漬物樽に入れ、そこに塩と香辛料を加えてよく混ぜます。その後、蓋をして常温で夏季なら3日、冬場だと一週間程度置きます。多くのお店で Choucroute を入れてオーブンで焼くための器が売っており、そこに材料を入れて調理しそのままテーブルに出すのが一般的なようです。

Tarte Flambée

この料理はアルザス地方とドイツ圏の伝統的な料理でピザのような見た目をしています。しかし、ピザに比べ生地が薄くトマトベースではなく、チーズベースなことが特徴です。基本的な材料は、チーズソース、玉ねぎ、ベーコンと上から振りかける用のチーズだけというとてもシンプルな料理です。現在のアルザス地方では、Flammekueche という単語が一般的になり Tarte Flambée はあまり使われなくなりました。この料理は薪でパンを焼いていた時代にパンを作った後に残った生地を広げてその上に材料を載せて焼いたのが始まりだそうです。私は、ホームステイ先の人の創業パーティーに行った際に会場で作り方を体験しました。



Fleischschnacka

この料理は調理された肉の詰め物、卵、玉ねぎ、パセリ、しお、胡椒を新鮮な卵パスタで巻いたアルザス料理です。言葉の語源はアルザス語で、schnacka がカタツムリ、fleisch が肉を意味します。切った断面がカタツムリのように見えることからこの名前がつけられたのだと思います。私のホームステイ先でも何回か出てきましたが、他の家庭ではお米と一緒に食べるのではなく、横にサラダを添えて食べるのが一般的だと思われます。

まとめ

今回は念願だったアルザス料理の特集が出来るとても良かったです。どの料理も美味しいですが、好みが分かれる味ではあると思います。私も実際、アルザス料理のレストランに行きましたが、そのとき食べた料理は少し口に合わなかったです。そして、ドイツの文化が混ざっているせいなどの料理も量が多いことが印象的です。ワインと食べることを前提に作られている料理が多く、料理にもワインが使われている印象があります。私もまだまだ食べたことのないアルザス料理が沢山あるので、日本に帰るまでにもっと沢山の料理を知りたいと思います。