

月刊

THE PROFESSIONAL COOKING

専門料理

10

Oct. 2009

昭和42年1月10日第三種郵便物認可
平成21年10月1日(毎月1回1日発行) 第44巻10号

キノコ

秋の味覚をおいしく仕立てる



キノコ料理の逸品集

フランスのトップシェフ2人のキノコの表現

食材現地ルポ

フランスのキノコの里 オーヴェルニュ地方に行く

キノコのプロフェッショナルに聞く

料理人のためのキノコ図鑑

特別企画 「ジャンボンド・バイヨンヌ」を料理で生かす

フランス南西部産最高級生ハム「ジャンボンド・バイヨンヌ」。
ブラスリーオザミ料理長、羽立昌史氏に風味豊かな生ハムを生かした料理をご披露願った。



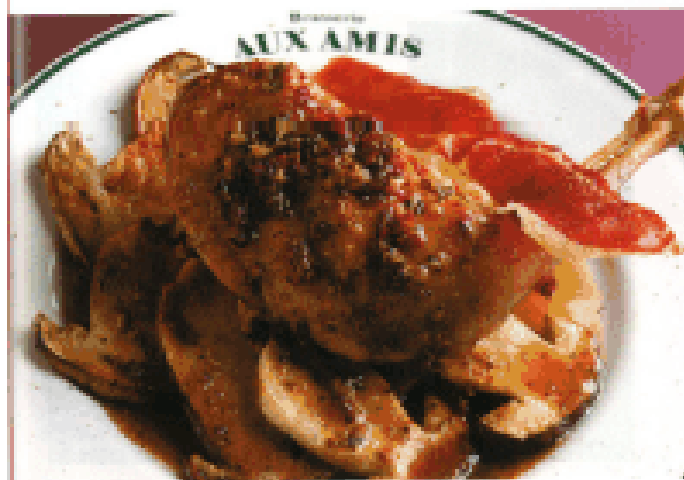
牡蠣のジャンボンド・バイヨンヌ巻き

生ハムで巻いた牡蠣をムニエルする際に卵を合わせ、濃厚な旨みにはみを加える。牡蠣の汁と生ハムの切れ端を合わせたクリームソースは、シェリービネガーでキレのある味に仕立てた。



ジャンボンド・バイヨンヌの盛り合わせ

ジャンボンド・バイヨンヌと生ハムのジャレ、異イチジク、生ハムのムース。生ハムを凍出して冷やしたジャレは繊細な食感。生ハムの塩気と旨みを生かしたムースは生クリームで塩気を調整する。



ウサギのロースト バイヨンヌ風

シェリー酒でマリネしたウサギ肉をバターで焼き、生ハムとじんばくと共にローストし、肉汁に浸した蒸しキャベツとセブチを添える。淡白なウサギ肉に生ハムの塩と旨みを足して濃厚感のある一品に。



ジャンボンド・バイヨンヌ 「オレゾンド・ラドカール」
取扱業者: 登馬商事社 TEL: 03-6640-4020
URL: <http://www.thoma.co.jp/>

ジャンボンド・バイヨンヌは旨みと塩気のバランスがよく、熟成者もまた魅力的です。料理に生かすポイントはその旨みを生かすために、塩気を調整し、旨みを生かす点にあります。濃厚な旨みは牡蠣のミルクイナ旨みとも好相性ですが、旨みの強い肉の同士を重ねる場合は、塩やシェリービネガーなどで濃度を抑えて全体のバランスを崩りません。ウサギの肉は生ハムを加熱して出る脂の旨みをまろやかにすることで、淡白な素材にアクセントを与えています。フランスでは生ハムの切れ端や骨も捨てずに水煮して出汁をとっています。この出汁をソースやスープに生かせれば、可能性は限りなく広がるはずです。



ブラスリーオザミ
料理長
羽立昌史氏

バッサン・ド・ラドワールの食材と文化

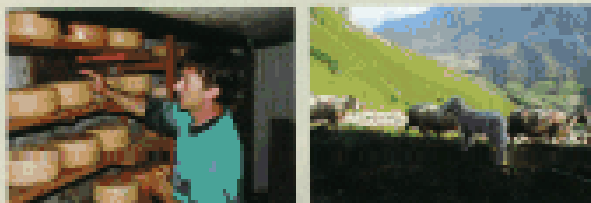
ジャンボン・ド・バイヨンヌの他にも多くの特産的な食材を有するこの地域。バスタ地方の影響を色濃く受けた文化とそうした食材が密接に関わり合ってきた。古くからの伝統を守り続けている。

よみがえった品種「ノワール・ド・ビゴール」



ピレネー山中で最低12ヵ月間放牧され、牧草や野草を食べて育つ黒豚「ノワール・ド・ビゴール」。一時絶滅の危機に瀕したが、生産者や加工業者の復興運動により現代によみがえった希少品種だ。

山のチーズ「オッソー・イラティ」



羊乳チーズ「A.O.C.オッソー・イラティ」も、同地域の特産品。とくに、春から夏にかけて標高約1000mのピレネー山中で放牧した羊の乳を用いたものは「山のチーズ」と呼ばれ評価が高い。

街中が赤と白で埋め尽くされる「バイヨンヌ祭り」



バイヨンヌの夏の催物祭「バイヨンヌ祭り」。フランス中から集まった人々が白いシャツと赤いスカートをまとって、ジャンボン・ド・バイヨンヌを着ぐるま回し、アペル、部やスペインに近い土地物、関をも盛ん。ただし牛は殺さず、いかに美しく迎けるかを競うスタイルだ。

素材と品質管理

ジャンボン・ド・バイヨンヌに用いられるのは飼育されたピレネー産豚である。大抵「ワンヤール、ランドレース、ビエトリン」の交雑種が中心。1知あたり90頭以上の飼育頭数があり、休養中のトウモロコシ畑を放牧地とするケースも多い。



広々とした敷地で平飼いで育てる白豚

ピレネー山脈で採取する古代の塩

生ハム作りに関わる塩も、アドゥール川流域の産出品。古代の海水が岩層となり溜け込んだ地下水脈から水を引き、80℃で2日間蒸してカリウムを豊富に含む岩塩を製造する。



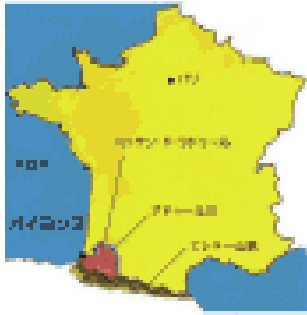
研究所では遺伝子レベルの分析も実施



ジャンボン・ド・バイヨンヌの生産エリアのはば中心に位置する小さな町、アールデュワに所属する、バイヨンヌ産生ハム組合。敷地内には乾燥・熟成庫の他に、飼料の遺伝子分析などが可能な専門的な研究所や、品質保持や新商品の開発に活用するテイスティングルームを完備する。

海、山、川に囲まれた独特の地形が生んだ「ジャンボン・ド・バイヨンヌ」の産地、フランス・アドゥール川流域を訪ねる

フランス南西部を流れるアドゥール川流域は、その独特な気候から、古くより良質の生ハムの産地として知られてきた。伝統的な製法と現代の技術を融合させ、フランスの生ハムとして唯一I.G.P.(保護指定地域表示) 認証を取得した「ジャンボン・ド・バイヨンヌ」の産地を訪ねた。



大西洋、ピレネー山脈、アドゥール川に囲まれたバヤソン・ド・ラドゥールの中心部。バイヨンヌ。川の中央に設置したこの町の橋から真横を流れるアドゥール川(左)と「ジャンボン・ド・バイヨンヌ」の産地、バヤソン。

ジャンボン・ド・バイヨンヌができるまで

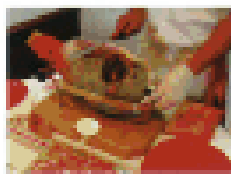
3 検品・出荷

熟成後に臭いや肉質を確認。この検査をパスしたものにのみバスク地方のシンボルマーク「ローブリュー」の烙印が押さる(右下)。出荷される。骨付きの塊、骨を削ぎ(左下)、真空パックにして出荷するものもある。



4 食卓へ

フランスで生産される生ハムの約20%を占めるジャンボン・ド・バイヨンヌ。前菜としてそのままで、あるいはメロンとともに食す他、赤ピーマンやトマト、卵と合わせてバスク地方の名物料理、ピヤラードに仕立てることも多い。日本では主に、智みののった14ヵ月間熟成の製品が流通する。



1 血を抜いて塩漬けする

塩漬け工場に届いた豚胴肉は、8.5kg~11.5kg以上まで、重量別に4つのクラスに分けられる。プレスをかけて血抜きした後(右)、塩(右端A、種類毎1kg割合で合わせ、硝石を加えたもの)をすり込み(右下)、冷蔵庫に5日間おく。さらに乾燥をまぶし、肉の大きさに応じて冷蔵庫に2~5日間おいてから(下)、高水圧のシャワーで塩を洗い流す。



2 静置、乾燥をくり返し、熟成庫へ

塩を洗い流したら、静置、乾燥、熟成のプロセスに入る。2週間程度風をあてて水分を抜いた後、冬の気候(3~5℃・湿度65~84%)を再現した静置庫に10~12週間、春の気候の静置庫(10~18℃・湿度65~75%)に2日間おく。次に10~15℃の風にあてながら3週間の前乾燥を行う(右)。過乾燥を防ぐため、部分的に表面に豚の内臓肉をのり、前乾燥は17~19℃・湿度55~75%で12週間かけて実施。その後、熟成庫に移し、加工開始から5ヵ月以上が経過するまで熟成させる(下)。



独特な地理環境により育まれた、フランス南西部の生ハム文化

フランス南西部、ピレネー山脈に端を発し、大西洋に注ぎ込むアドゥール川流域(バヤソン・ド・ラドゥール)は、古くから生ハムの産地として知られてきた。もともと豚の飼育が盛んなバスク地方やガスコーニュ地方の文化に加えて、大西洋から吹き込む温かい西風と、ピレネー山脈から吹き降ろす湿かく乾いた風がぶつかって生まれる独特の気候が、生ハムの乾燥・熟成をうながす効果をもたらしたためだ。また、この地方は豚の飼料となるトウモロコシの一大生産地でもある。収穫後のトウモロコシ畑に豚を放し、春が来ると豚の下肥で栄養分豊富な土になった畑で再びトウモロコシを栽培する……生ハムは、そうした生活サイクルの中で生まれた伝統食品だ。