

セルピエ通信



第 9 4 号 2004年11月10日

発行所: 食文化交流振興会

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-1-7-420

TEL 03(3361)6654

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

編集人: 松沢裕之

ア・プロボ...ところで

「火腿」ホイテイ。聞いた事がありますか？ヨーロッパでは「サルーミ」と呼ばれる食肉加工(発酵食品)のルーツは紀元前5世紀頃。当時は商業取引のための流通貨幣の役割を果たし、父から子へと代々伝えられ、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の都、ボローニャではサラローリ(塩漬け職人)の同業者組合があったようです。肉を微生物で発酵させて独特の香味を付けると同時に、防腐効果を高めて保存性を長くするイタリアのドライサラミやプロシュート、スペインのハモン・イベリコのことは「セルピエ通信」第53号~56号でご紹介しましたが、中国にも「火腿」ホイテイと呼ばれる発酵食品が約800年前からあったようです。

「ハモン・イベリコの原料になるイベリコ豚は、トキワ木、コルク、トキワ樫などの常緑樹が多い保有林に放牧され、ドングリなどの木の実に好んで食べ「デ・ベジョータ」(ドングリ育ち)と呼ばれますが、「火腿」ホイテイの原料になる「両烏豚」ルウウトンと呼ばれる豚も残飯や小麦などの穀物を与えず野菜を発酵させたような飼料だけで育てられ、不要な脂肪がつかぬよう品種改良され、「火腿」を作る目的だけの豚で、その腿を使用しています。



サルーミ各種

「火腿」の名前は、ロウソクの燭のような美しい飴色から由来しているようで、作り方は「セルピエ通信」第91号でご紹介した「鰹節」に非常に似ており、「両烏豚」ルウウトンの腿を軽く塩漬けにし発酵室に吊るしてカビの発生を待ちます。カビを取り除き、カビの付着を待つ、この発酵と熟成の作業を半年間ぐらいい重ね、ロウソクの燭のような美しい飴色のカチンカチンの保存食が出来上がります。

その食べ方は日本の鰹節と同じく出汁を取ったり、切って煮物にしたり、炒めたりするのですが、日本の鰹節との歴史的な関係は全く無いようです。鰹節は庶民の味ですが、「火腿」は非常に高価なもので、その殆どが香港から輸出され、製品1本1本に番号が付けられ厳重に管理され中国の外貨獲得に貢献しています。偽モノに充分注意を...!

(ペーカース・ブレン代表 笹本正男)

(ペーカース・ブレン代表 笹本正男)

(ペーカース・ブレン代表 笹本正男)

ペーカリー紀行~「チョコレート」

ハロウィンも終わり、もう間もなく街はクリスマス。早い店舗ではクリスマス商品が店頭を賑わしています。この時期、新カテゴリーとして CVS やスーパーのエンドに並べられているのがチョコレートです。初秋から冬にかけては新製品が続々登場。4年前に発売されたグリコのムースポッキーは発売と同時に口コミで爆発的な人気となり品薄状態が続き、入手困難だったことはまだ記憶に新しいと思います。チョコレートといえばバレンタインと考えがちですが、新商品はこの時期に多く発売されます。旬の栗や苺を使ったもの、懐かしい商品の復刻版など様々。

チョコレートは虫歯やニキビの原因といわれますが医学的には根拠の無い話だそうです。最近ではカカオに含まれるポリフェノールなど健康への効果も期待されています。ここ2~3年、メリーチョコやGODIVAといったおなじみのチョコレート店のほかに銀座やデパ地下に高級チョコレートの専門店が相次ぎ出店。新宿伊勢丹の地下、丸の内OAZOのドウバイヨルは1個250円からと高価にもかかわらず盛況。これらを購入するのは主に女性で、自分へのご褒美、ちょっとした贅沢という目的で購入する人が多い

アモイはウマイ(5) ~ 魚丸麵

アモイの旧市街にある福建小吃の老舗、「吳再添」で朝食をとってみることにした。前回もお伝えしたように、店頭のスタンドや店内席は、朝から地元の人々でいっぱい。

福建料理といえば、「魚丸」を忘れるわけにいかない。魚丸とは魚肉で作ったダングゴのことで、サワラやウナギなど高級魚をすり身にして、イモをつなぎの澱粉として用いる。福州の魚丸が有名だが、アモイでももちろん食べられる。スープに入れて食べるらしい。

そういうわけで、「魚丸麵」を食べることにした。店内で食券を買い、お碗が積み重ねられ湯気の立っている店頭スタンドへ、

そうです。この秋の流行としては、はタルトを思わせるような果物や栗をふんだんに使ったより高級感・季節感のある商品に人気が集まっています。これからの季節、プレゼントとしても喜ばれそうなアイテムのひとつになりそうです。

コーヒーや紅茶といった飲み物と合わせてフレーバーを選ぶのも楽しみのひとつ。チョコレートのおいしい季節、高級な逸品を楽しむのもよいかもしれません。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



「吳再添」の麵類の店頭スタンド。おばちゃんの手際よく麺をゆでてお碗に入れてくれる。



「魚丸麵」。味は見た目の通り、あっさり系。麺は太めだが日本のラーメンに比べて柔らかめ。



なんと、魚丸には中身が、肉や椎茸を刻んだもの。たとえていうなら肉まんの中身みたいな感じ??

塩味でダシの効いたスープに魚丸が2つと柔らかい鶏肉と、やや太目の麺。さっぱりしていて、これはたいへん美味だ。こんなに満足なのに、たったの2元(=約30円)。魚丸麵は、味・値段ともに「マル」!

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年11月25日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

本場ナポリピッツァなら「パルテノベ」

「パルテノベ」- イタリアン好きの方なら、もう知っていますよね? 恵比寿・広尾・品川にある人気イタリア料理店「パルテノベ」は、世界に180店舗ほどしかない「ナポリピッツァ協会認定」の店。ナポリから取り寄せた薪窯で焼き上げた、「真のナポリピッツァ」を楽しむことが

できます。ナポリで8年修行し、奥様もイタリア人という渡辺陽一氏が総料理長をつとめるこの超人気店、実は仕掛け人は日清製粉。

10月の「セルピエ勉強会」は、日清製粉において同社東京営業部 副部長・豊田実氏から「パルテノベ」成功物語をお聞きしました。社内プロジェクト秘話、渡辺陽一氏招聘ストーリーなど、ワクワクするお話でした。ちなみに総料理長の渡辺陽一氏は「至福のナポリピッツァ」という本も出しています。ご興味ある方はぜひ一読を! (編集部)