

セルピエ通信



第 9 5 2004年11月25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

無国籍? - 1

世界には様々な料理がありますが、材料がよく使われているのは、インカ帝国の黄金伝説に憑かれてアンデスの高原をさまよったスペイン人が南米から持ち帰った「ジャガイモ」。茹でる、茹でてつぶす、煮込む、揚げ、蒸すと調理方法も様々ですが、世界中で最も愛されているのが、「フライドポテト」。ベルギーではどの町にも、フライドポテトの専門店が必ずあり、家庭にはシステム・キッチンにフライドポテト揚げ器がセットされ、ベルギー人は揚げる温度や添えるソースにそれぞれにこだわりを持っています。

ヨーロッパの人々にとってジャガイモなしの食生活は想像すらできませんが、あの切り口が黒っぽく変色することから、ハンセン病にかかるとか、聖書にないとか、催淫効果

があるなどの理由で食べるのを禁じた宗派や地方なども現れ、普及するには永い年月と普及者の努力が必要でした。



ジャガイモ

19世紀から伝わるフランスのジャガイモ料理に「パルマンティエ風」と名付けられた料理が多くありますが、これは、ジャガイモの普及農学者パルマンティエに由来したもの。彼は、プロイセンとの戦争で捕虜になった時に食べたジャガイモがパンの代用食にならぬものかと故郷のモンディエに持ち帰り、昼は兵士に畑を警備させ、夜は引き上げさせたら思惑通りにジャガイモ泥棒が現れ普及に一役。またイメージアップのためにパリの著名な科学者を集めてジャガイモづくしの晩餐会を催し、当時のベンジャミン・フランク駐仏

大使も利用するなど、なかなかの知恵モノ。パリの北に位置するモンディエではジャガイモ栽培が今でも盛んで家庭料理はもちろん、レストランでもジャガイモ料理には「パルマンティエ」と名付けられた料理メニューが多く、オラが村の先生様への敬意は町のロータリーに立つ銅像だけではないようです。この時代のヨーロッパでは、地中から得られる食べ物はトリュフしか知りませんから、ジャガイモを「白っぽいトリュフ」と表現。ドイツでは「カルトツフェル」と言いイタリア語のトリフを意味する「タルトゥッフォ」から派生したようですが、フランスでは「ポム・ド・テール」。土のリンゴと呼ばれるジャガイモそっくりのケーキは、尾山台の「オー・ボン・ピュータン(古きよき時代)」で売られています。お試しあれ。

(ベーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

ベーカーリー紀行~「シナモン」

先日、シナモン入りシュークリームを食べながらふと、「シナモンはどのような効果があるのだろう」と思い、インターネットで検索。甘い香りを引き立てることから、特にりんごやサツマイモなどと相性がよく、お菓子に利用されていることが多いようです(アップルパイや数年前にブームとなったシナモンロールやあげパンのフレーバーなど)。原産はスリランカでクスノキ科の樹皮を乾燥させたものをスティックまたはパウダー状にしたもので、カプチーノに添えられていることでも有名。日本では「カシア」という木が近いもので八橋のニッキに使用されています。

お菓子以外ではハーブティーやアロマオイルにも用いられています。古代では「愛を掻き立てる香り」といわれ王侯貴族の間で贈り物として使われていたとか。アロマオイルの場合食用と比べて、よりスパイシーな香りが楽しめるということです。

シナモンを使ったメニューとして比較的多く紹介されていたのがカフェオレにシナモンパウダーを合わせたものやシナモントースト。以前に知人からシナモン入りのカルピスパターを頂いたことを思い出しました。シナモントーストに合うのは、くせの少ない

アモイはウマイ(6) ~ 廈門米線

「廈門米線(アモイビーフン)」も、美味かった。すでに「海蛎煎(カキオムレツ)」など数種類の料理を食べ終えたころ、「ほかにアモイらしい料理は?」と店の小姐に尋ねたら、ニコリ!と薦められたのがこれだ。その愛嬌のある微笑の意味はわからなかったが、とにかくオーダーしてみることにした。

しばらくすると、湯気の立った白いポウルがやってきた。淡白色の、ごくごくフツフツのビーフンに見えた。とろんとしたスープは適度に塩味で美味い。そして中に入っている茶色いカタマリが激ウマなのだ。固めの豆腐のような、レバーのような歯ごたえ・・・。

食パンよりも、胚芽などパンそのものにコクがあるほうが、香りが引立つ感じがします。

最近では糖尿病をわずらった人が毎日シナモンを飲みつけることで血糖値やコレステロールの降下が実証されたという報告もあり、その効果も期待されています。(ただし、糖尿の人がシナモンロールを食べ続けているのは逆効果になってしまいますのでご注意を・・・)ハーブティーとして飲む場合は、蜂蜜を加えるとより飲みやすくなり、体にも良いそうです。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



美味しい店はクセになる。創業80年の福建料理店「好清香」には何度か足を運んだ。店内は大盛況。



廈門米線(15元)。スープは、ダシが出ており美味。中身はビーフンのほか貝柱やトリ皮、白身魚。



これが鴨血のカタマリ。でも、生臭さは全くない。弾力性があり、クセのないレバーのような感じ。

美味すぎる・・・小姐に「これは何?」と聞けば、耳慣れない単語が。筆談を頼むと、「鴨血」と書いた。ひええ~! 鴨の、血のカタマリ?? でも、うまいもんはうまい。小姐はニコリ!として「ほかにご注文は?」と尋ねた。(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年12月10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](#)

マイデザイン「初」の商品化アイテムができました!

「セルピエ通信」読者のみなさま、こんにちは! あつらいいなをカタチにするサイト「[マイデザイン](#)」より、ホットなお知らせです。

消費者から寄せられたアイデアに、登録デザイナー(現在150名)がデザインをして商品化する当サイト。ついに、初の商品化アイテム

となる「[CDハンガー](#)」ができました。実際の製造にあたっては、製造業者探しなど試行錯誤もりましたが、中国での生産を実現しました。

数が増えるについつい部屋に散らばってしまい、整理整頓が意外と厄介なCDやDVD。どこでも気軽に収納でき、ついでにインテリアにもなれば・・・との素朴な声から生まれた商品です。CD/DVD収納の新しいカタチ - 「[CDハンガー](#)」は、来年早々には店頭にお目見えするかもしれません。(マイデザイン代表・神部典之さん)