

セルピエ通信



第96 2004年12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

無国籍? - II

今回は、新大陸発見以前に南北アメリカに広がっていて、16世紀にスペインに伝わり17世紀にはヨーロッパ全土に広がった「豆」の話。日本では「隠元豆」と書き、京都・宇治にある黄檗山萬福寺の開祖「隠元禪師」が中国からもたらしたという故事から名前がついた。多くの品種があり、完熟した豆を乾燥させ、煮豆、甘納豆、餡などに利用する乾燥種子用と若い莢を利用する野菜用に分けられる。さらに、関東では「インゲン豆」とは一般的に「サヤインゲン」のことをいうが、関西では「サヤインゲン」を「ササゲ」、「ササゲ豆」とよび、「インゲン豆」というと「ウズラ豆」、「白インゲン」を指し、かなり混乱してしまう。豆科の植物を英語では「レギュム」と言い、ラテン語の「摘む、

集める」に由来するが、同語源のフランス語「レギュム」は野菜一般を意味し、「レンズ豆」、「ヒヨコ豆」、「ソラ豆」、「エンドウ豆」など、ヨーロッパで昔から知られていた莢のある豆類を野菜とっていたのだろう。そんなフランスに「インゲン豆」を持ち込んだのは、1533年



隠元豆

フィレンツェの名家メディチ家からフランス国王アンリ 世に嫁いだカテリーナ・ディ・メディチ(フランス名:カトリーヌ・ド・メディシス)に随伴した料理人たち。彼らが、当時のフランス宮廷料理に及ぼした影響は、料理だけではなくサービス、食事作法まで及んだようで、それまでフランスではフォークが使われていなかったが高価なガラスや美しい陶器の使用とともに広まっていった。

料理では、メディチ家秘伝のデザートであったシャーベット(氷菓)がフランスに渡り「ソルベ」となった話は余りにも有名だが、つぼみの芯部分を食べるシチリア産の奇妙な野菜「アーティチョーク」は、彼女の好物。食べるとう一種の恍惚感におそわれたようで、「妙薬」としてフランスで栽培されるようになった。彼女は、文化後進国であったフランスに、ルネッサンスの気風をもたらし、カトリーヌ自身が政治に積極的に介入するかわら、芸術家や建築家の後援を努めた。そして、イタリアで盛んだった異教徒的な「予言」や「占星術」を熱心に宮廷内や貴族に広め、占星術師であり医師であったノストラダムスが、夫のアンリ 世の騎馬試合での死を的中させると息子のシャルルの持医に任命した。いつの世も占いが好きがいるものですね。(ベーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

ペカリー紀行~「クリスマス菓子」

今年も残すところ1ヶ月を切り、街中はイルミネーションやツリーなどクリスマスのムードが漂っています。そんなクリスマスのメインのケーキに異変が。昨年の鳥インフルエンザの影響もあり、「家計の優等生」といわれていた鶏卵が高騰し、10個当りの平均価格が200円台を突破。かきいれどきのケーキ屋さんの嘆きが聞こえてきそうです。

ケーキ以外にも、ヨーロッパ各地ではいろいろなクリスマス菓子があります。イギリスではドライフルーツやナッツをたくさん使ったクリスマスプディング。フランスでは薪型のケーキブッシュドノエル。キリストの誕生を祝ってクリスマスから1月6日まで薪をたいたことに由来するとか。イタリアではドライフルーツを使ったパネトーネ。ドイツではこちらドライフルーツやマジパンをつかったシュトーレンが有名です。

シュトーレンはクリスマスの4週間前の日曜日から薄くスライスをして少しずつ食べるのが習慣だそうです。シュトーレンの形は、おくるみにくるまれたキリストをイメージし、また白い砂糖はおくるみの色を表しているといわれています。

サンタクロースの故郷・北欧では人のかた

⇒ 次号は、2004年12月25日頃発行の予定です。

アモイはウマイ(7) ~海鮮面

アモイの名所のひとつ、コロンス島は異国情緒あふれる美しいところだ。西洋建築が建ち並ぶこの島にはピアノを持つ家庭が多く、どこからともなく音楽が聞こえてくる。

コロンス島を散策した日は快晴で、暑い日だった。坂の多いこの島を歩いて、たくさん汗をかき、疲れと空腹を感じた頃、目の前に「閩南風味小吃」と書かれた店の看板が。

グッドタイミング! 何か食べよう。家族連れの客が食べている麺がうまそうだったので、あれは何かと聞けば、「海鮮面」との返事。なるほど、さすがは海の町アモイ。

さっそく注文。しばらくすると、カップどった、生姜入りジンジャーマンクッキー。現地ではクリスマスに豚肉を食べる習慣があるが、貧しくて豚肉を食べられなかった人々が豚をかたどったパンを食べたことから豚型のクッキーも多く作られています。

このようにヨーロッパでは子供たちが歴史を感じながらクリスマス菓子を通じてクリスマスを楽しんでいるようです。

今年は、繊細な和菓子でも様々な種類のものが発売されているし、ペット用のクリスマスケーキなども発売されています。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



「閩南風味小吃」の店。閩南とは、アモイなど福建南部のこと。この地方の小皿料理の店だ。



海鮮面にはエビ、イカ、貝など具がたっぷり。満足。麺はやや太麺。塩味スープが美味。8円。



お店のすぐ近くの路上にはエビがたくさん干してあった。こうした光景を何度か目にした。いい香り。

めんみみたいな容器に入った「海鮮面」が来た。塩味のスープがウマイ。でもこの味、何かに似ているぞ。そうだ、日清カップヌードルのシーフードヌードルだ! カップヌードルのCM音楽が、どこからともなく聞こえてくる気がした... (中小企業診断士 松沢裕之)

情報交換 ご意見・ご提案は ⇒ [カンタン! 投稿フォーム](#)

「セルピエ通信」の今後は?

はやいもので、「セルピエ通信」は今号で、第96号となります。

2000年12月に創刊以来、基本的コンセプトを大きく変更することもなく、今日まで4年間続けてまいりました。おかげさまで、いまでは読者数も300名を超えるものと思います。これも読者の皆様からの

ご愛顧の賜物と感謝いたします。どうもありがとうございます。

さて、そんな「セルピエ通信」も、第100号達成が、目前となってまいりました。私共としては、それをひとつの区切りと位置づけ、以後は、これまでとは違った形で発行したいと、思案しております。読者数大幅増への取組も視野に入れていますが、まだ白紙です。「セルピエ通信」の今後のあり方について、皆様からぜひ、ご意見やご提案を頂ければ幸いです。宜しく願いいたします。(編集部)