



# ちょっと勉強室

160

平成22年12月

## 今回のテーマは 料理名の由来(洋食編)

### ナポリタン



スパゲティにケチャップを絡め炒めて作ります。代表的な具材は、玉ねぎ、ピーマンにハムやウインナー等で、好みでタバスコや粉チーズをかけて食べます。

イタリアには「ナポリタン」と呼ばれるソースはありますが、料理名は無く、日本生まれの洋食です。横浜山下町にあるホテルニューグランドの第2代総料理長 入江茂忠氏が最初に考案したとされています。ホテルが戦後米軍に使用された後、大量に残された乾麺と瓶詰めケチャップを組合せたのが始まりで、その後、学校給食のメニューに取り入れられるなどしたため、知名度がアップしました。

### ビーフストロガノフ



ロシア料理の一つで、薄切りの牛肉を玉ねぎやマッシュルームと一緒に炒め、サワークリーム入りのソースで煮込んだ料理です。16世紀初頭にロシア

のウラル地方で成功した豪商ストロガノフ伯爵の名に因んでいます。食事と料理が好きな当主が深夜、小腹が空いて起きたものの家人や使用人が眠っていたため、あり合わせの食材で作って見たら美味かったことから出来た料理といわれていますが、実際は雇われ料理人が作ったものといわれています。19世紀にストロガノフ家に仕えるフランス人シェフが広めました。

### バーベキュー



直火によって肉や野菜、魚介類などを焼く料理で、語源は「丸焼き」を意味するスペイン語の barbacoa。英語でBBQなどと略されることがあります。アメリカでのバーベキュー

は南部で豚を長時間かけて丸焼きにして食べる習慣から始まっています。家族だけでは食べきれないので、野外に多くの人が集まって飲食をともにしたことが、バーベキューと呼ぶようになった由来です。バーベキューは、厳密には硬い部位の肉を比較的低温で長時間かけて蒸し焼きにし、柔らかく調理したものをいい、日本のように短時間で焼くものはグリルと呼びます。

### シーザーサラダ



レタス(特にロメインレタス)を主体にしたサラダの一種です。生野菜の上にんにく、塩、コショウ、レモン汁、オリーブ油などで作られるドレッシングに、おろしたパルメザンチーズとクルトンをトッピングして仕上げます。

1924年7月4日、アメリカ国境に接するメキシコの町、ティファナのレストラン「シーザーズ・プレイス」のオーナーで料理人のシーザー・カルディーニが、手元に残っていたあり合わせの材料で作ったのが最初です。それがやがて名物として評判になり、ティファナに押しかけるアメリカ人観光客が本国に伝え、広まりました。

### ハンバーグ



ドイツのハンブルクで労働者向けの食事として流行した「タルタルステーキ」を焼き固め、ソースをかけて味付けした料理で、『ハンブルク』の

英語読み(Hamburg)からといわれています。アメリカではジャーマンステーキともいわれます。タルタルステーキは、13世紀頃にヨーロッパまで攻め込んでいたモンゴル帝国のテュルク系民族タタール人が食べた生肉料理を原型としています。また、パンに挟んで食べるハンバーガーは、イギリスで考案されアメリカで普及しました。

### シュークリーム



生地を、中が空洞になるように焼き、カスタードなどのクリームを詰めた洋菓子の一種です。『シュークリーム』の名は、「シュー」がフランス語

で、キャベツやハクサイなどの総称です。「クリーム」は英語で、フランス語と英語を合わせた和製外来語です。丸く絞り出して焼いた形が、結球したキャベツに似ていることが名前の由来です。フランスでは「シュ・ア・ラ・クレム」、英語では「cream puff」または「プロフィトール」として知られています。