



ちょっと勉強室

No.208

平成27年 3月

今回のテーマは 世界のソーセージ

今月は、先月に引き続き、ソーセージのいろいろな種類を掘り下げて（変わり種もあり）ちょっと勉強します。

① ヴァイスヴルスト



ドイツ・バイエルン州の伝統的なソーセージで、「白いソーセージ」という意味。よく挽いた仔牛肉と新鮮な豚肉のベーコンから作ります。非常に傷みやすく、早朝に準備して、朝食と昼食の間のスナックとするのが伝統的な食べ方です。沸騰する前のお湯や、ブイヨン、白ワインで約10分温められ、グレーを帯びた白色になるまで茹でます。食べる時は、ソーセージの両端を切り落とし、皮をはいで中身を食べます。一緒に、バイエルン風の甘いマスタードを添え、プレッツェルと白ビールと共に食することが多いです。

② チョリソ



スペイン・イベリア半島発祥の豚肉の腸詰のソーセージです。細かく刻んだ豚肉に塩を混ぜ、ニンニクやパプリカ等の香辛料を加えて腸に詰め、干して作ります。パプリカをたっぷり使用するため、赤い色をしていることが多いです。スペイン料理に欠かせない食材で、生のままスライスしてパンに挟んだり、酒のつまみとして食べることも多いです。料理の具材として用いることも多く、細かく切ったり、中身を取り出してほぐして使うこともあります。ひよこ豆と一緒に煮込んだり、レンズマメとの煮込み料理やモツ煮込み料理、スープにも利用されます。日本でチョリソと言えば、赤く辛いソーセージのイメージがありますが、これは、メキシコ風に由来しているようで、スペイン産は唐辛子を使用せず、辛みが少ないです。

③ サラミ



イタリアに発祥したドライソーセージの一種です。豚の挽き肉に塩やラード、ラム酒等を混ぜ、腸詰してから、温度9～10℃、湿度70～75%で60～90日間乾燥熟成を行ったものを「サラミ」と呼んでいましたが、現在は、塩だけでなく様々なハーブやスパイスを混ぜたものもサラミと呼ぶようになりました。

④ フラッドソーセージ



血液を材料として加えたソーセージで、色が黒ずみ、独特の風味とクセがありますが、家畜を無駄なく利用する食品として、ヨーロッパや東アジアの牧畜の盛んな地域で古くから作られてきました。血液以外には、内臓や舌、皮、脂肪などの赤身肉以外の部位を豊富に使うことも多く、水分が多いので、小麦粉や米などの穀物原料をつなぎとして混ぜることも多いです。また、臭み消しに香辛料を多く使用する傾向があります。中世のヨーロッパでは、屠殺した日の祝祭の御馳走として作られることが多かったそうです。血液や内臓は傷みやすいため、屠殺後の新鮮なうちに作られるのが通常でした。モンゴルでは、羊を使ったものがあり、1頭から採れるブラッドソーセージの量は、6～7人家族の2日分の食料になるそうです。朝鮮半島北部の名物料理「スンデ」は、形がソーセージに似ており、豚の腸に、豚の血液、もち米、刻んだ香味野菜、唐麵等を入れた後、蒸して作ります。中国の東北地方にも類似のものがあり、血腸と呼ぶようです。