



# ちょっと勉強室

No.223

平成28年 9月

## 今回のテーマは 料理の名前

### (1) 基礎知識

食の多様性によって、様々な国の料理が外食だけでなく学校給食や家庭でも食べられるようになりました。しかしながら、メニューを見て、何(?)と意思つつも今更聞けない料理もあると思います。今回は、そんな料理名とその内容についてちょっと勉強したいと思います。

#### カルパッチョ

生の牛ヒレ肉の薄切りに、チーズもしくはソース等の調味料をかけたイタリア料理の総称です。



由来は、イタリアの画家ヴィットーレ・カルパッチョが好んだ料理であるとか、彼の画の作風と類似している料理であることが由来との説の他、1963年、ヴェネツィアでカルパッチョ生誕500年回顧展の期間中に、レストランで考案された料理との説もあります。ピエモンテ州ランゲ地方の伝統料理にヒントを得たという記述もあります。

日本では、生の牛ヒレ肉の代わりにマグロやカツオ、サーモンなどの刺身を使用し、和洋折衷にアレンジした代表的な料理となっています。

創作者は落合 務 氏だといわれています。

発祥国のイタリアでも、世界的な刺身ブームの影響を受けて、生の魚肉や野菜や果物を使用したカルパッチョも多くなってきているそうです。

#### アクアパッツア

魚類をトマトとオリーブオイルなどとともに煮込んだ、イタリア カンパニア州の料理で、ブイヨンなどを用いず、



水とトマトだけ、あるいは白ワインを加えて煮込んだ魚のスープです。最も古典的なアクアパッツアにはトマトやワインも入らず、水、オリーブオイル、ニンニク、イタリアンパセリが必ず使われます。

元々、アクアパッツアとは、その昔、トスカナ地方の小作人がワインを寄生地主に収めた後に残ったブドウの茎、種、実の搾りかすを、水と混ぜて火にかけ、密閉して数日醗酵させた粗悪なワインのことで、白ワインと水で煮る調理法からきた名称とか、トマトで色づいた煮汁が水で薄まった赤ワインを連想させるから等が由来といわれます。

#### ポワレ

フランス料理における調理法のひとつです。



調理用語辞典には、「①フライパンで炒めること。②鍋にバターと材料だけを入れ、フタをしてオーブンで蒸し焼きすること。」とあります。フランス料理に於いて「料理の手引き」を初めて出版したオーギュスト・エスコフィエが定義するポワレとは、「フタをした底の深い銅鍋に、少量のフォンを入れ蒸し焼きにすること」としています。新フランス料理といわれるヌーベルキュイジーヌ以降は、「フライパンに油脂をひき、具材の表面をカリッとした感触になるよう焼き上げること」とする料理人や解説書が多いです。元々は肉料理で用いられた調理法ですが、現在は魚料理の調理法とされることが多く、ムニエルとは異なり、小麦粉等の粉はまぶさず、調理の間には、調理過程で出た油脂を調理中の素材にかけること(アロゼ)することが原則とされています。

#### アヒージョ

アヒージョ(ajillo)とはスペイン語で「ニンニク風味」を表す言葉です。アヒーリョと呼ぶこともありますが、正しくは「アル ヒージョ」。



オリーブオイルとニンニクで煮込む、スペインマドリッド以南の代表的な小皿料理(タパス)の一種ですが、マドリッド以北でも提供しているバル(スペインの飲食店、酒場)も多いです。

カスエラと呼ばれる耐熱の陶器製の小鍋に、オリーブオイルを入れ、ニンニク、鷹の爪、塩を入れて火にかけて素材を入れ、ゆるく揚げ煮にしたものが、小鍋のまま提供されます。素材となるものは、エビ、エスカルゴ、マッシュルーム、チキン、カキ、トマト等の野菜と多種多様です。