



ちよつと勉強室 No. 81

今回のテーマは ● **世界三大料理**

(1) 世界三大料理とは？

フランス料理と中国料理はあまりにも有名で、すぐに思い付きませんが、3つ目はというと、日本料理？イタリア料理？などとはっきりしない方が少なくないのでは。答えは、トルコ料理です。それぞれを知ると、個性があり、特徴的なのがわかりますが、いずれに共通することは、素材の持ち味を生かし、料理されていることといえるでしょう。

(2) フランス料理

格調高く、マナーが苦手という人も多いとおもいますが、ルーツはイタリア料理にあるといわれます。1,533年、イタリアのフィレンツェの名門メディチ家のカトリーヌ姫がアンリ2世に嫁いだときに、優れた料理人を連れてきました。この料理人たちによって、イタリアの高級料理がフランス宮廷に紹介され、その影響で拡張高い料理に発展したといわれています。その後、フランス革命以後、宮廷から職を追われた料理人たちが街頭でレストランを開いたことから一般市民の口に入るようになり、広まりました。技術を追い求めたあまり、複雑化が起りましたが、19世紀後半にエスコフィエらによってフランス料理の手引書が作られ、その後、世界に広まることとなりました。現在は、新鮮な食材にあまり手を加えないヌーベル・キュイジーヌという料理の傾向からさらに発展し、エスコフィエの精神を生かしながら新しい料理の創造をしています。最大の特徴は、各種のスパイスと数百にも及ぶといわれるソースを使った料理であることです。

(3) 中国料理

広大な土地と4000年にも及ぶ長い歴史を背景に発達しました。地方により食材が異なり、食材料の特徴を最大限に生かす調理技術の研鑽に力を注いで大成させた、一つの文化遺産といってよい料理です。一般的には、大きく北方系の北京菜・東方系の上海菜・西方系の四川菜・南方系の広東菜の4つに分類されますが、さらに細かく分類されることもあります。材料範囲は広く、使い方に無駄が無いといわれます（ホネから内臓まで等）。また、国土の広さから、食品の保存技術が発達し、乾燥材料も多く高級食材とされるものもあります。さらに、最大の特徴としては、他の料理と比べ、油を多く使うことであり、材料の風味を損なわず栄養分も破壊することなく、巧みに利用されています。食事の様式は、一つの卓を囲み、大皿から各自に取り分ける集餐式です。

(4) トルコ料理

由来は中央アジアの遊牧民の食文化にさかのぼり、西アジア農耕民族の食文化が合わさり、さらに14世紀から20世紀始めまで栄えたオスマン帝国の宮廷料理に受け継がれ、洗練されてきました。オスマン帝国の華やかな時代には、皇帝が毎夕食に400皿もの料理を並べさせた中から、気に入ったものしか手につけなかったといわれています。このように、ヨーロッパとアジアの両方に影響を受けながら、宗教上から豚肉はほとんど食さず、子羊肉・ナス・トマト・オリーブ油、ヨーグルトなどを多用し、独特の風味を作り出してきました。味付はスパイシーなエスニックではなく、シンプルで、素材の持ち味を生かす料理です。日本人の口にもよく合うといわれていますが、最近になってようやく一般的になりつつあります。代表的なものは、シシカバブ（羊肉の串焼き）・ドネルケバブ（薄切り肉を何枚も金棒に巻きつけて回転焼にしたもの）・ドルマ（挽肉や米などをブドウの葉で巻きいたりピーマンに詰めて焼いたもの）・ピラフ（日本でもピラフ）・ドンドルマ（のび～るアイス）・トルココーヒーなど。