

Chef / Miguel Angel Román

ワインと味わう
冬本番の肉
【ジビエ編】

「頂点の味」はレアにあり!

スペイン発、ジビエ案内

今年の冬は、フランスやイタリアではなく、
スペインのジビエ料理からスタート。
モダンガストロノミーの最先端を行くこの国の
ジビエ事情は、まだあまり日本では知られていません。
マドリッドでジビエといえばこの店といわれる
「ラ・モンテリア」に「頂点の味」を探しました。

○ La Monteria ラ・モンテリア
C/Lope de Rueda, 35, Madrid
☎91 524 1812
| 14:00 ~ 16:00 20:00 ~ 23:00
日曜休

小林由季一文 ハビエル・ベニャスー写真
text by Yuki Kobayashi photographs by Javier Peñas



Lomo de jabalí con salsa de queso y boletus

猪のロース、ブルーチーズと
パルメザンのソースときのご添え

豚肉にブルーチーズを合わせる「強×強」の組み合わせはスペインでは定番。さらに強い猪肉×ブルーチーズとパルメザンの組み合わせは、濃い味好みの地元の舌に大ヒットとか。

【作り方】

肉に塩、コショウをふり、タマネギ、ニンジン、ニンニク、ポワロー、タイム、オレガノ、ローズマリー、月桂樹、粒黒コショウ、丁子、セロリ、塩、E.V. オリーブ油に漬け、6～8℃の冷蔵庫で1～2日マリネする。バターとオリーブ油を温め、強火で肉に焼き色をつけ、火から下ろして15～20分置く。別の鍋にバターを溶かし、生クリームと猪のフォンをに入れて煮立て、ブルーチーズとパルメザンを溶かして煮る。肉を180℃のオーブンで温める。皿に肉を盛り、オリーブ油でさっと焼きたきのこ、チーズのソース、猪のフォンを凝縮させただけのソースをかけ、パルメザンの破片を飾る。

◎猪のプロフィール

【狩猟地】 モンテス・デ・トレド
【狩猟方法】 追い込み猟、
散弾銃
【性別】 メス
【大きさ】 約65kg
【エサ】 草花、フングリなど
の木の葉、きのこ



Point 1 「頂点の味」を生む(熟成とマリネ)

スペインでは鳥類ジビエは肉の熟成後マリネするのが一般的だが、大型獣のジビエはそのまま利用されることが多い。熟成は内臓を取り除き、皮はつけたまま数日間ほど行われる。かつて主流だったカビの発生を待つ熟成法「ファイサンダヘ」は個人レベルでは健在とか。

狩猟区のオーナーは 草花にも注意を払う

緑濃いレテイロ公園に程近い1963年創業のレストラン「フ・モンテリア」。タバスも肉・魚も一通りそろえる店だが、ハエン出身の父親がこころ愛したのがジビエ料理だ。現在のオーナーシエフ、ミゲルアンヘル・ロマン氏は、幼少の頃から、この父親に厨房でジビエのなんたるかを教わった。

「昨今では、ジビエの肉の供給は安定しています。スペインでは狩猟はスポーツとして社会的ステータスがあり、ポピュラーです。マドリッド付近でもトレドやシウダレアルなど狩猟地が多いですね。ジビエはどの地方のどれが旨いというよりも、その狩猟区のオーナーがいかに

野山を管理するにかかっています。木の確保は必須。オーナーによっては、生える草花にまで注意を払います。ハンターはプロアマともいますが、僕の使うジビエは一人山に分け入って風を読み、動物の足跡を追って仕留めるプロのもの

と、ライセンズを持つアマチュアのもの。プロは獲物を追って時には野宿もします。アマチュアには「モンテリア」という狩猟方法が一般的です。これは狩猟区に犬を放し、ハンターがグループで待つ原っぱまで動物を追い込んで、一斉に迎え撃つ方法。彼らは大抵角や頭部しか持ち帰りませんから、モンテリアをする場所には、専門の解体業者が待つて、その場で取引されるんです」

仕留められた動物は保健所の厳密な検査を通り、解体業者が適宜「オレオ」

スペイン発、ジビエ案内

ジビエ本来のアロマを伝える 火入れとソースの妙



と呼ばれる風通し、熟成を
して市場に出回る。旬は秋

から冬にかけてだ。「盛り期の時期の動物はホルモンの上昇で匂いが強く、とても食べられません。例外は春のハープをふんだんに食べたる鹿。若いものならその柔らかさと香りは絶品」という。

ジビエの肉質は、動物の種類(鳥類か哺乳類か)やエサだけでなく、動物の年齢によっても大きく変わってくる。高齢になるほど肉は赤黒く、獣臭も固さも増す。野生動物ゆえ、脂肪は極端に少ない。飲んだ水やエサの質で香りもまるで違う。仕留め方が悪く、内臓など破裂させれば肉の色はたちまち緑がかり、使い物にならない。

ミゲルアンヘル氏が煮込み料理以外すべてのジビエ肉に応用しているのが

「メディア・ルステイカ」と呼ばれる方法だ。これは肉に強火で焼き色をつけ、15分～20分程肉を置き、サービスタ時にオーブンで温め直す。たったこれだけの手間で、肉の柔らかさは俄然増す。

アクセントの強いソースを使いながらも肉はメディアムやレアで仕上げられるのは、彼の素材に対する絶対の自信から。鹿肉の野性味と確かな菌応え、高い鉄分を含んだ肉特有の味の厚み。野うさぎの繊細さ、猪肉でさえマリネに漬けるものの、最後まで火を通さずに赤味を残し、ジビエ本来のアロマを伝える。伝統的なソースを使いながらも、彼のレシピが重苦しくならないのは、レアのジビエが放つ芳醇な香りと付け合わせとの絶妙なバランスゆえ。噛むほどに味わい深い肉にワインもすすむ。



Liebre con salsa de chocolate fondant

野ウサギのカカオソース

Solomillo de venado con salsa de Pedro Ximenez

鹿のヒレ肉、ペドロヒメネスソース

野ウサギのモモ肉には、苦味と香りが強いフォンダンチョコレート(製菓用)が最適。チョコとはいえ糖分が極端に少ないソースは、引き締まったコクが特徴。牛乳入りのチョコでは甘くなりすぎる。

【作り方】

野ウサギは皮を剥ぎ、内臓を取る。前脚、後脚、胴体と分け、あばらとロース部分は切り離さずにおく。鍋にバターとオリーブ油を温め、前後両脚を焼き、エシャロット、ポワロー、ニンジンを加えて炒め、白ワイン、シナモンスティックとコショウ、野菜のフォンを加えて5～6時間弱火で煮込む。最後に塩少量とフォンダンチョコレートを加え煮汁を濃くする。あばらとロース部分の肉にフライパンで焼き色をつけ、15分～20分置いた後、オープンで一瞬温め直す。皿にホワイトチョコレートとブラックチョコレートのビスケット、ソースで軽く煮た小タマネギ、別に茹でたニンジン飾り、焼いたあばら肉と煮込んだモモ肉にアーモンドの粉を飾る。

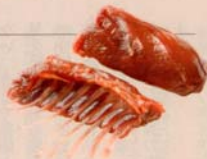
大型の鹿でもヒレ肉は2本ほどしか取れない貴重な部分。すでに十分に熟成されたヒレを丸のまま利用。ダイナミックな一品。ジビエが持つ本来の肉質、「鹿たちが食べてきた山の幸の香り」を味わえるよう、中はレアに残す。

【作り方】

鹿の残り肉、骨はオープンで焼き、炒めたポワロー、ニンジン、ニンニク、蕪とすべて同じ鍋に入れ、水から5～6時間煮込んで鹿のフォンをとる。別にカボチャ、砂糖、シナモンスティックを煮て、濃くコンポートを作る。ペドロヒメネスを鍋に入れ半量になるまで減縮させ、鹿のフォンを加えて、好みの濃度になるまで煮詰める。鉄のフライパンにバターとオリーブ油を温め、ヒレ肉にしっかりと焼き色をつけ火からおろし、15分～20分置く。その後、180℃のオープンに5分ほど肉を入れ、温め直す。ソースとのコントラストに、季節の果物は酸味のあるものを。皿に盛ってソースをかけ、マルドン産塩とコショウを少量ふりかける。

◎野ウサギのプロフィール

【狩猟地】 オルガス(トレド)
【狩猟方法】 追い込み猟、小銃
【性別】 メス
【大きさ】 1kg
【エサ】 草花



◎鹿のプロフィール

【狩猟地】 カバネロス自然公園(シウダレアル)
【狩猟方法】 追い込み猟、散弾銃
【性別】 メス
【大きさ】 120～140kg
【エサ】 草花、木の實



Point 3 「頂点の味」を生む(ソース)

上記で紹介した3つのソース以外にも、オレンジソースやシェリーに浸したドライブルーで作るソース、香味野菜を肉のフォンと煮詰めて濾すサルサ・エスパニョーラなどがスペインのジビエソースの定番。右の写真は野ウサギのソースに使ったフォンダンチョコレート。



Point 2 「頂点の味」を生む(火入れ)

今回登場する火入れの手法「メディア・ルスティカ」は「元をたどれば中世まで遡れるんじゃないかな」とミゲル・アンヘル氏は言う。高熱を受けた肉をいったん休ませることで、肉の緊張をさらにほぐし、いわば第2の熟成を誘う。肉汁も内部に浸透する。家畜肉にも応用可。