

鹿鞍下肉のグラン・ヴヌール(スコットランド風) Selle de Chevreuil Grand Veneur (Mode Écossais)

第20回フランス料理勉強会は3月5日、6日と2日間に渡り、東京調理製菓専門学校を会場に実施いたしました。今回は1日目に〈オーベルジュエスポワールオーナーシェフ〉藤木徳彦先生(日本ジビエ振興協会)、〈エコール辻東京〉河合麗子先生、迫井千晶先生をお招きし、gibierの現状や安全衛生、また栄養学についてご指導いただきました。2日目は「Selle de Chevreuil Grand Veneur」をテーマに2種類のmarinadesを使用したsauceの比較を実施いたしました。オブザーバーとして宮本シェフ、東京調理製菓専門学校の柘植先生、また飛び入りでアドバイスをしてくださいました勝又シェフと齋藤シェフも加わり総勢76名の参加となり盛大な勉強会となりました。

第20回 フランス料理勉強会



課題概要

鹿サドル骨付きをcarré(頭からアバラ骨6本目~13本目まで)とselle(Tボーンの部分)に切り分ける。marinadeの違いを見るためにmarinade crueとmarinade cuiteを作成してmariner。bardesで包みrôtir。sauce poivradeを敷いた皿に盛り、croquettes de pommes de terreを盛る。別にsauce venaison、purée de marrons、haricots verts cuite à l'anglaiseを添える。

参加者メンバー

勉強会実行委員

柏木 健一 ホテルグランヴィア大阪
鎌田 英基 帝国ホテル
川本 善広 ホテルグランヴィア大阪
古俣 勝 辻調理師専門学校
米田 武史 リーガロイヤルホテル小倉
佐々田 京 ホテルグランヴィア京都
鈴木 哲也 エコール辻東京
多賀 裕司 東京會館
竹下 公平 浦和ロイヤルバインズホテル

武智 大輔 セリアンタワー東急ホテル
玉垣 雄一郎 京都ホテルオークラ
時田 啓一 品川プリンスホテル
中田 淑一 辻調理師専門学校
西川 仁 ホテル阪急インターナショナル
兵頭 賢馬 オテルグレージュ
山本 克哉 ホテルオークラ東京
吉本 憲司 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
若林 知人 辻調理師専門学校

勉強会事業担当

太田 昌利 ロイヤルホテル執行委員リーガロイヤルホテルグループ
統括総料理長兼リーガロイヤルホテル大阪総料理長
大溝 隆夫 フランス料理ポルドー代表取締役料理長
鈴木 房雄 ザ・プリンスさくらタワー東京総料理長
グランドプリンスホテル高輪・新高輪総料理長
善養寺 明 京都ホテルオークラ取締役総料理長

堀田 大 マンジツウー代表取締役
本多 功禰 辻調理師専門学校技術顧問
太田 高広 ホテルニューオータニ東京西洋料理/パンケツ
統括料理長
中宇 祐 満也 浦和ロイヤルバインズホテル副総支配人総料理長
能勢 洋 帝国ホテル東京国際フォーラム調理課長

オブザーバー

宮本 雅彦 フランス料理トレフィヤモトオーナーシェフ
柘植 末利 食糧学院 東京調理製菓専門学校 理事校長
勝又 登 オーベルジュオーナーシェフ

齋藤 裕之 元マキシム・ド・パリ総料理長 現ヒルトン
成田総料理長

材料

Marinade crue (pour 4L) *

carotte 0.2kg
oignon 0.2kg
échalote 0.08kg
céleri 0.06kg
gousses d'ail 4p
queues de persil 6p
brindille de thym 2p
laurier 1p
graines de poivre noir 12p
clous de girofle 8p
vin blanc(Bordeaux) 2.5L
vinaigre de vin rouge 1L
huile d'olive 0.5L

Marinade cuite (pour 4L) *

下記以外はcrueと同量
vin blanc(Bordeaux) 3L
vinaigre de vin rouge 0.6L

Fonds de chevreuil (pour 5L) *

carotte 0.375kg
oignon 0.375kg
parures de chevreuil 4.5kg
vin blanc(Bordeaux) 1L
huile d'olive 0.5L
baies de genévrier 22p
eau 9L
brin de sauge 2p

Sauce poivrade pour chevreuil (pour 3L) *

carotte 0.375kg
oignon 0.375kg
brindille de thym un peu
laurier un peu
queues de persil un peu
parures de chevreuil 3kg
vinaigre de vin rouge 0.9L
vin blanc(Bordeaux) 0.6L
sauce espagnole 3L
fonds de chevreuil 6L
marinade 3L
grains de poivre(écrasés) 3L
fonds de chevreuil 0.75L
marinade 0.75L
beurre 0.225kg

Sauce Venaison (pour 1.9L) *

(現在ではsauce Grand Veneurとして使われていることが多い)

sauce poivrade 1.5L
gelée de groseille 0.1kg
crème 0.3L

Croquettes de pomme de terre *

purée de pommes de terre 2kg
jaunes d'oeuf 8p
oeufs entier 2p
sel, poivre, muscade
Paner à l'anglaise
farine,oeuf,mie de pain.
huile pour frire

Purée de marrons *

marrons(épluché) 1kg
sucre 0.03kg
céleri branche 1p
consommé blanc simple 2L
lait 1L
beurre 0.2kg

Haricots verts cuite à l'anglaise *

haricots verts fraîchement 0.8kg
beurre 0.15kg

1 Chevreuil のCarré(Collierからあばら骨6~13本までの部分)と Selle (Tボーンの部分)、Filetsを切り取

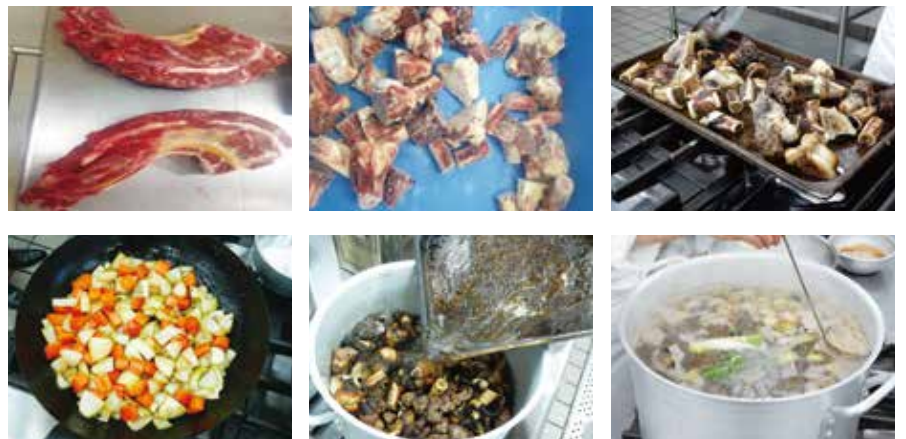
(collierからselleまでのfiletsと背骨の両サイドに肉のついたものを用意し、メニュー名はselleだがcarréも使用した。)まわりの余分な脂、骨、筋、血あえを取り除く。



2 Fonds de chevreuil を作る

chevreuil のcollier, cuisseの骨を5cm大に切り、200℃のオーヴンで色付け170℃で焼き上げ、脂を切り鍋に入れ、ブ拉克はvin blancと水で déglacer、骨の入った鍋に入れる。mirepoixをフライパンで軽く色付け同じ鍋に入れ、水を加え火に掛けécumer。baies de genévrier, brin de sauge, bouquet garniを加え弱火で3時間煮込む。

chevreuilは鉄分等を多く含むのでしっかりと焼きすぎると苦みが出やすい。色を付け過ぎないようにする



3 Marinade crue 、 Marinade cuite、2種のMarinadeでChevreuil をMariner

chevreuil に saler, poivrer。carré, selle を別々にmariner、filetは別にmariner。marinade crue—oignon, carotte, échalote, céleriを émincer。queues de persil , poivre, clous de girofle, brindille de thymすべてを合わせ1/2を容器の下に敷きchevreuilを入れ、残りの野菜を被せvinaigre, vin blanc, huile d' oliveを注ぎ入れる。marinade cuite—crueと同様に準備したものをhuile d' oliveで軽くcolorer。vin blanc, vinaigreを加え弱火で30分煮て冷ます。冷めたらcrueのようにmariner。両方共に冷蔵庫で20時間mariner、時々裏返す。

2種類のmarinadeはsauce poivrade pour chevreuilにmarinadeを加えるにあたり肉、sauceの出来上がりの違いを検証するため



4 Chevreuil をBarder、Ficeler、Rôtir、Reposer

chevreuilをmarinadeから取り出し水気を拭き取る。saler, poivrer, barder, ficeler, 210℃のオーヴンで15分ネットにのせrôtir。160℃に温度を下げselleは25分、carréは35分さらにrôtir。取り出し50℃位のところで30~40分reposer。

オーヴンに入れる時のchevreuilの中心温度は17℃、取り出した時の温度は48℃だった



5 Sauce poivrade pour chevreuil

chevreuilのparure、5cm角に切ったcollierをフライパンで色付けザルに取り出し、そのフライパンで mirepoixを軽く色付け、肉のザルに空け、脂が切れたら2つの鍋に均等に入れる。フライパンを強火に掛け vinaigre、vin blancでdéglicer。réduire à sec。sauce espagnole、fonds de chevreuilを加え煮立て、肉の入った鍋に均等に注ぎ、片方の鍋にmarinade crueを入れ、もう片方の鍋にmarinade cuiteを

入れ沸騰させécumer。それぞれにthym、laurier、queues de persil を入れ蓋をして弱火のオーブンで4時間位煮込む。Sauceを passer8分前にcasséしたpoivres noirsを加える。押えながらpasser、両方にfonds de chevreuil、それぞれの鍋に最初に加えたものと同じ marinadeを加え半量までréduire、passer。味、濃度を調べbeurreで monter。

蓋をする時は密閉させるために周りにデトランプ、アルミ箔等で包むとよい。蓋をすることで香りを逃さず風味の良いソース、フォンが出来る



6 Sauce venaison (一般的にはこのソースがGrand veneurと言われている。エスコフィエは例外)

仕上がった2種類のsauce poivrade pour chevreuil にcrème45%で伸ばしたgroseille rouge のconfitureを加え仕上げた。今回gelée de groseillesを入手出来なかったので冷凍のgroseille rouge 3対2 sucre granulé を煮て使った。

山本直文先生はconfiture=ジャム、フランスでは果実の砂糖煮で砂糖55%以上、果実45%以下を原則とする。砂糖が50%以下の物は marmeladeとなる*仏英和料理用語辞典



7 Garnitures

1) Croquettes de pomme de terre

pomme de terre の皮を剥きquartierに切る。blanchir、sécher au four、passer au tamis、このpurée 1kgにつき100gのbeurreを加え火に掛け sel、poivre、muscadeを合わせoeuf entier1ヶとjaunes d'oeuf 4ヶで lier。冷まし、形作りpaner à l'anglaise。供卓5~6分前に高温で揚げる。

2) Purée de marrons

céleri brancheのémincé、marrons、sucreを鍋に入れ、ひたひたまで consommé blanc simpleを注ぎ柔らかくなるまで煮る。熱いうちにpasser au tamis、purée 1kgにつき beurre 100gを加え水分を飛ばし、熱いlaitで濃度を調整する。



3) Haricots verts cuite à l'anglaise

haricots vertsを熱湯で柔らかくblanchir。ザルに空け水気を切り、鍋に戻し、火に掛けしないでsaler、poivrer、beurrer、余熱で絡めタンパルの器に盛る。



8 今回の課題ではないが衛生講習会での加熱の検証 Filet de chevreuil rôti

5日の衛生講習会で安全な加熱として厚生省の指導は、中心温度75℃で1分の加熱が必要とお話を頂きました。これではbien cuitで煮込み料理のような物にしかgibierは使えなくなってしまうが、エコール辻東京の先生の検証結果で中心温度65℃で15分でも衛生上問題がないことが実証されたとのことで、filetを使って調理してみました。結果、十分に使える à pointに近い cuissonで使える状態に仕上がったことは収穫でした。



検証の結果

少し火が入りすぎた感じもあるが柔らかく食べやすかった。この検証での結果が有効であるのであればこれからの時代利用できる可能性がある。ただ2本のfiletを抱き合わせて使用した事や他の部位での検証を行っていない事が今後の課題である。

第20回フランス料理勉強会を終えて

全国で野生鳥獣による農作物の被害額が年間200億円にもなっていると報告され、その7割が鹿、猪、サルによるものと報告されています。各自治体ではその対策に苦慮し、捕獲の強化を打ち出していますが生息地域の拡大、ハンターの減少、高齢化、耕作放棄地の増加などで被害額が年々増えている状態です。収穫時期を迎えても害獣に先に食べられて農業者も、生産意欲をなくしています。有害獣の有効利用のため、解体処理場の設置に補助金を出し援助していますが、衛生に対する指導は多くの処理場では行われていません。又、慣習で生で食べたり数字には上がってきませんが、食中毒になった話もよく聞きます。我々料理人に自治体から食べることへの普及協力依頼が多く寄せられています。協力するためには安心して使える証が必要です。秋からは「季節」と気楽にgibierと使っていましたが野鳥獣の持つ細菌、寄生虫などの衛生問題を勉強する必要があるのではと、今までとは違う勉強会を企画しました。参加者からは大きな評価を頂きました。中心温度75℃で1分以上と厚生省では指導しています。これからも機会があれば座学を含めた勉強会を行いたいと思います。

(担当副会長 堀田 大)

今回のテーマ〈Selle de Chevreuil Grand Veneur〉を再現した中で、2種類のマリナードを使用しそれぞれのマリナードでソースを作成した。marinade crueで作ったソースには輪郭のはっきりとしたキレのあるソースに仕上がりましたが、またmarinade cuiteで作ったソースにはまるやかさとコクがあり、双方ともに大変美味でした。最近では鮮度の良い食材が手に入り易く、オイルや香辛料のみでマリネする事が多い中で、知恵を絞って、大きくなりすぎた鹿肉の硬さをやわらげたり、臭味を消すためや保存性を高くするためにマリネという調理方法を考え料理されていた事に感嘆します。またトレフミヤモトの宮本シェフには、1つの作業ごとに丁寧かつ的確にアドバイスやポイントを教えていただき、一同大変貴重な経験をさせていただきました。ありがとうございます。引き続き勉強会において、これからも諸先輩方のアドバイスを受けながら古き良き料理と知識の習得に励み、また後輩へと伝えて、温故知新に努めます。

(勉強会実行委員一同)

ジビエへの高い関心を背景にしたフランス料理勉強会の新たな試み

第20回フランス料理勉強会は、鹿肉を素材としたエスコフィエ料理をテーマに、料理の再現に留まらず、野生動物を食材とする際の課題や流通、熟成過程での注意点、一般レストランでの提供方法などにまで視野を広げた多角的な試みが行われました。その一つとして、勉強会に先立って食材の下処理・準備の行われた3月5日、会場となる東京調理製菓専門学校に3名の専門家を講師にお招きし、講習会が開催されました。



藤木徳彦先生
(日本ジビエ振興協会 鮎沢局長)
テーマ
鳥獣被害の現状と
捕獲鳥獣の食肉利用について



迫井千晶先生
(エコール辻東京)
テーマ
ジビエを安全に調理するために



河合麗子先生
(エコール辻東京)
テーマ
シカとイノシシの栄養的特徴

ジビエの衛生面と栄養素について

2018年3月5日 15:30~17:00 東京調理製菓専門学校 ホール

内容は産地の現状からジビエを安全においしく提供するための管理、栄養面にまで及びました。また、講習会の中で話題に上った鹿肉の加熱時間と温度について、急遽、翌日の勉強会で実験を試みるなど大変有意義な展開となりました。講習会、翌6日の勉強会ともに、勉強会メンバー、エスコフィエ会員に加えて関連事業所スタッフなどにも門戸を広げ、多くの参加がありました。勉強会当日はジビエに造詣の深い宮本雅彦シェフを迎え、鈴木房雄理事の指揮の元、実行委員・メンバーが進めるジビエ料理を初参加の皆様も厨房内で間近に見学。同時進行で行われるオブザーバーの指導や活発な質疑応答、意見交換、試食にも全員が参加し、充実した勉強会となりました。



挨拶する堀田副会長