

第22回 フランス料理勉強会

◁ Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert

◁ Civet de Marcassin

第22回フランス料理勉強会は2日間にわたり実施され、8月25日は「ロイヤルパインズホテル浦和」厨房において下ごしらえを行いました。翌26日は東京調理製菓専門学校においてジビエについてのセミナーに続き、セミナー受講者も含めた総勢77名が参加し、酒井一之シェフ、柘植末利校長のアドバイスをいただきながら2種類のジビエ料理を完成、ソースの違いによる食味の変化などを全員で味わい、大変実りある勉強会となりました。

参加者リスト (敬称略・順不同)

勉強会担当理事

堀田 大 マンジュトゥー 代表取締役
太田 昌利 (株)ロイヤルホテル 常務執行役員
リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長
リーガロイヤルホテル(大阪) 総料理長
鈴木 房雄 ザ・プリンスギャラリー-東京紀尾井町 総料理長

アドバイザー

酒井 一之 (有)ヴァンセーヌ・サービス
柘植 末利 食糧学院 東京調理製菓専門学校 校長
市川 博史 京王プラザホテル 常務取締役総料理長
伊藤 文彰 (株)円居 東日本ルヴェソソヴェール事業部
代表取締役専務 本部長

勉強会実行委員

竹下 公平 ロイヤルパインズホテル浦和
時田 啓一 品川プリンスホテル
吉本 憲司 ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル
鎌田 英基 (株)帝国ホテル東京

勉強会実行メンバー

皆良田 光輝 KAIRADA
川端 清生 (株)テロワール・ジャパン
河村 邦彦 ホテル椿山荘東京
武田 明憲 (株)円居
林 浩史 ホテルモントレ横浜
渡邊 誠 (株)サンライズジャパン
里中 洋介 (株)クリエイト・ベイサイド
奥村 憲治 フランス料理店 コンコンブル
山口 隼輝 フランス料理店 クレソニエール
脇 雅世 (株)トワ・スール
料理研究家
宮川 順子 ホテルシェラリゾート白馬
中村 伸吾 ロイヤルパインズホテル浦和
境 泰裕 ホテルニューオータニ
谷塚 邦明 ホテルニューオータニ
鈴木 康平 エコール辻 東京
永井 利幸

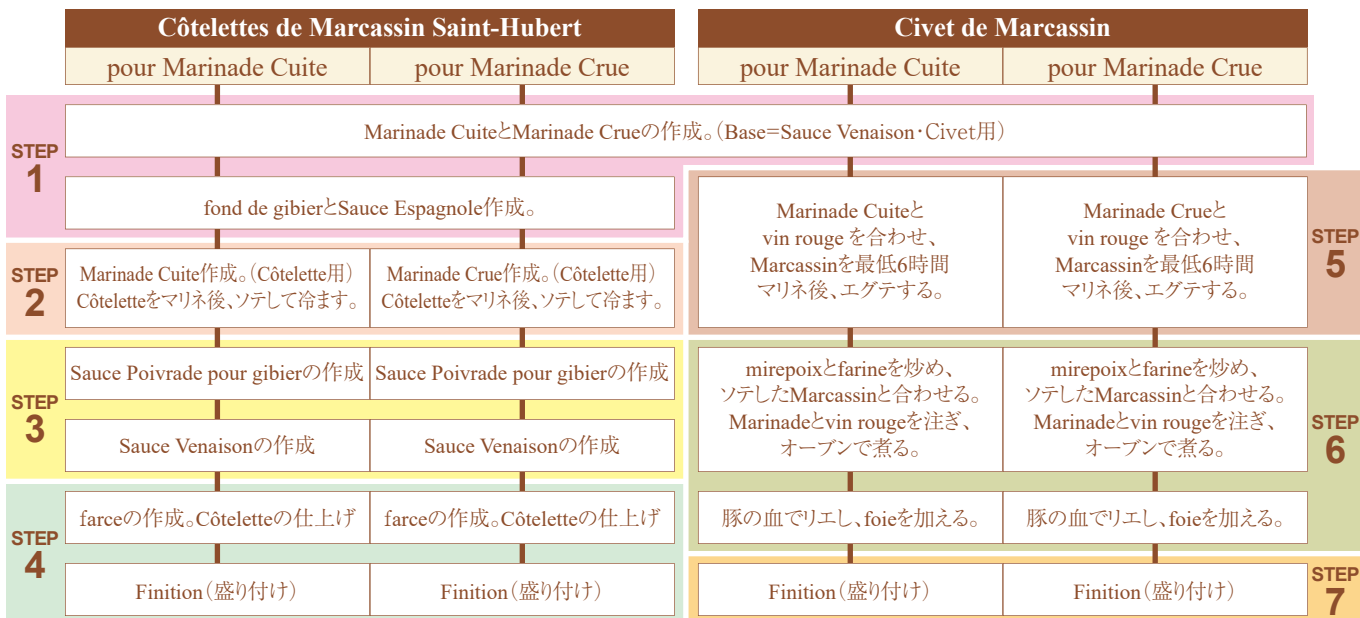


調理概要

近年では認知度の向上に伴いジビエをメニューに謳っている店が多く見受けられる様になりましたが、今一度ジビエを美味しく安全に調理するための衛生面や栄養学を学び、実習としてMarcassinをテーマにする事となりました。Marcassinは部位別による調理法によりCôtelettes de Marcassin Saint-HubertとCivet de Marcassinを作成。さらにそれぞれでMarinade Cuiteと

Marinade Crueの違いを検証する事も同時に行われました。当日は2班に分け、A班はMarinade Cuiteを使いCôtelettes de MarcassinとCivet de Marcassinを作成、B班はMarinade Crueを使いCôtelettes de MarcassinとCivet de Marcassinを作成し、検証する事となりました。

調理の流れ



❖ Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert

STEP 1 Marinade CuiteとMarinade Crueの作成。(Base=Sauce Venaison・Civet用) 1 Fond de gibierとSauce Espagnole作成。

Marinade Cuite(pour 2kg) Base=Sauce Venaison・Civet用

香味野菜をémincer(très finement)にし、オリーブオイルで軽く炒める。

vin blancとvinaigreを入れ30分弱火で煮る。

このマリナードは完全に冷めきらないうちに、肉に掛けてはいけない。

Marinade Crue(pour 2kg) Base=Sauce Venaison・Civet用

香味野菜をémincer(très finement)にし、全ての材料を合わせて漬け込む。

Marinadeの半量を、マリネするのに見合った容器の底に敷き、肉を入れる。

その上に残りの半量を被せる。

※Marinadeの使用目的とポイント。

多くの種類があるが目的は同じ。材料は、目的に応じて取り合わせる。

1.すでに香味野菜によって風味の良くなった素材を更に風味良くする。

2.肉の繊維を柔らかくする。

3.保存がきくようにする。(特に空気に触れることで腐敗の恐れがあるとき)

Fond de gibier

オーヴンでcarcasseとparuresに焼き色をつける。

これを、オーヴンで同様に焼き色を付けた野菜を敷き詰めた鍋に入れる。

ブラックを白ワインでデグラセし、Fond de déglacageを作る。

更にFond de déglacageと同量の水でデグラセして鍋に入れる。

残りの水も鍋に加え沸騰させ、弱火でアクを除きながら煮出す。

※今回は味を補うため、MarcassinとChevreuilのガラ・スジ・くす肉を約半量ずつ使用した。

肉の下処理時に出たMarcassinの皮などもソテして加え、残すところなく使用して香りの良いFondを作成した。苦味が出てしまう事を避ける為、ガラは焼過ぎない事に注意し、煮出し時間は4~4.5時間程。



ソースエスパニョールについては、エスコフィエ通信83号をご参照ください。

STEP 2 Marinade CuiteとMarinade Crue作成。(Côtelette用) 2 Côteletteをマリネ後、ソテして冷ます。

Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert

〈Marinade pour Côtelette〉の分量を用いて、一方はMarinade Cuite、他方はMarinade Crueとして仕込みCôteletteをそれぞれ50本分2時間マリネする。Côteletteを取りだし、エグテしてアセゾネする。

片面だけをソテし、重石を載せ冷ましておく。

※Côteletteを取り出した後のMarinade CuiteとMarinade Crueはどちらも一度沸かしてアクを引き濾す。この時モスリンなどを使いしっかりとclarifierする。加熱後のMarinade Cuiteは**Marinade A**、加熱後のMarinade Crueは**Marinade B**とし、後に**Sauce Poivrade pour gibier**で使用。



STEP 3 Sauce Poivrade pour gibierの作成。 3 Sauce Venaisonの作成。

Sauce Poivrade pour gibier

mirepoix, thym, laurier, persil, parures de gibierを油で色付くまで炒める。

脂を切りvinaigre, vin blancを順にmouillerし、réduireする。

Sauce Espagnole, fond de gibier①、Marinade A及びBを加え弱火で沸かす。

蓋をして、出来ればオーヴンで3.5~4時間煮る。ソースを濾す8分前に砕いた粒胡椒を入れる。

押えながら濾す。

fond de gibier②、Marinade Base(cuite及びcrue)を加え、ソースの浮き脂をすくい取りながら40分煮詰める。

濾してバター15gで仕上げ上げる。

ジビエのソースに少量のバターを入れるとコクは弱くなるが、上品で口当たりが良くなる。

※Fond de gibierは同じ物を2回に分けて加える。(fond de gibier①と②)

Marinade A及びBはCôteletteを取り出した後、一度沸かしてアクを引き濾した物。

Marinade Baseは別途Marinade Cuite、Marinade Crueとして予め作成した物。

Sauce Venaison

Sauce Poivrade pour gibierの火を止め、スグリのジェリーをクリームで溶いた物を加える。



STEP 4 Farceの作成。Côteletteの仕上げ。 4 Finition(盛り付け)

Marmelade de pommes non sucrée

ルセットの分量でFarceを作成する。(肉は2度挽きする。)

ソテした側にファルスを塗りCrêpineで包む。

(当日はCrêpineが外れるのを防ぐため、Crêpineが重なる面に結着材を付けて成形をした。)

天板に並べてbeurre fonduを掛けパン粉を振り、オーブンで焼く。

皮を剥き、適度な大きさに切った林檍、jus de citronを鍋に入れビュレ状になるまで煮込む。

甘みを見てjus de citronで調整する。



☞ Civet de Marcassin

STEP 5 Marinade CuiteもしくはMarinade Crueとvin rouge を合わせ、 5 Marcassinを最低6時間マリネ後、エグテする。

Civet de Marcassin

肩、首、胸、カレ肉の上部を用いる。30g大にカットし分量の重さを準備する。

Vin rouge ①とMarinade (Base)を合わせたものに、肉を少なくとも6時間マリネしておく。

(後にCivetの注ぎ汁として供する。)

肉の汁気をきって拭き取りアセゾネし強火で炒める。

濾したMarinadeは火に掛けアクを除く。

※Marinade (Base)はCuiteとCrueをそれぞれ使い、2種のCivet de Marcassinを作成。
肉のマリネは、前日に下処理・マリネをした為、一晚マリネされた物を使用。エグテ後の肉のソテは、アセゾネし強火でしっかりと色を付ける事により、Civetにコクと香りを補強する。



STEP 6 mirepoixとfarineを炒め、ソテしたMarcassinと合わせる。 6 Marinadeとvin rougeを注ぎ、オーブンで煮る。豚の血でリエし、foieを加える。

ベーコンをバターできつね色に炒め、色が付いたら脂をきる。

この脂でQuartierに切った玉葱をよく炒め、小麦粉を振り込みルーが黄金色になるまで炒める。

上記のMarcassinをこのRouxに入れ、絶えずかきまわしながら炒める。

次に肉の高さまで濾したMarinadeとVin rouge②を注ぎ入れ、ニンニク2片の入ったブケ・ガルニ1束を加え蓋をしてオーブンで静かに煮る。

供する少し前にソース数匙を加えながら、豚の血を徐々に熱してから、Civetに加えてつなぎとし、escalopeにしたfoieを加える。

※煮込み時間は約3~3.5時間。(個体により変化)
liaisonは比較的手に入り易い豚の血を使用したか、ルセットではMarcassin、Lièvre又はLapinの血などを使っている。
lierは上記の方法で行うが、液体を沸騰させるとダマになってしまう。逆に火入れが甘いと生臭く、衛生的にも好ましくない為、ソースの濃度・テリ状態を把握しながら加熱する繊細な作業が必要となる。foieはpuréeでlierする方法は比較的多く見受けられるが、今回はルセットに習いescalopeの物を使用した。



STEP 7 Finition(盛り付け)

肉をタンバル形の器に盛り、lard maigre、petits oignons、petits champignonsを加える。

全体にこのソースを掛け、croûtons en coeurをまわりに盛る。

Garniture

lard maigre (garniture用) — sauter

petits oignons — glacer

petits champignons — glacer

croûtons en coeur (pain de miel1/2枚をハート型に成形) — frits au beurre、

仕上げにボマード状のバターを塗り、persil hachéを振る。



材料

Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert

Marinade Cuite et Crue(pour 2kg)	vin blanc	200g
carotte	100g	
oignon	100g	
échalote	40g	
céleri	30g	
gousses d'ail	17g	
queues de persil	3.4本	
thym	1.2本	
feuille de laurier	1枚	
grains de gros poivre	4粒	
clous de girofle	2本	
vin blanc	1.5kg	
vinaigre de vin blanc	300g	
huile d'olive	255g	
Fond de gibier(pour 8kg)		
carcasse de chevreuil et de Marcassin	10kg	
parures de chevreuil et de Marcassin	4.8kg	
carottes	650g	
oignons	650g	
sauge	3.3枚	
baies de genévrier	36粒	
vin blanc	3.3本	
eau	15kg	
Sauce Espagnole(pour 2kg)		
Roux (beurre-130g, farine -170g)	250g	
Fond brun (今回は既製のFond de veauを使用。)	3kg	
lard de poitrine détaillé en petits dés	60g	
carotte	100g	
oignon	60g	
thym	0.8本	
petites feuilles de laurier	0.8枚	
tomates fraîches	800g	

vin blanc	200g	
Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert	50本	
Carré de marcassin(Côteletteに整形)		
〈Marinade pour Côtelette〉		
Vin blanc	625g	
Oignon	312g	
Carotte	312g	
Céleri	187g	
Laurier	6枚	
〈Farce〉		
Chair grasse de marcassin	3kg	
Baies de genévrier	20粒	
Mousseron(シメジで代用。ソテシアエする。)	1kg	
Beurre	500g	
〈Côtelette Farcie〉		
Crépine(15cm×15cm)	100枚	
Mic de pain	300g	
Sauce Venaison		
Sauce poivrade pour gibier	1.2kg	
gelée de groseilles	156g	
crème(45%)	500g	
〈Sauce Poivrade pour gibier〉		
parures de gibier	1.25kg	
carotte	156g	
oignon	156g	
thym et laurier	un peu	
queues de persil	un peu	
huile d'olive	312g	
vinaigre de vin blanc	375g	

Sauce Espagnole	1.25kg
fond de gibier①	2.5kg
Marinade A及びB	1.25kg
grains de gros poivre écrasés	18粒
fond de gibier②	1.25kg
Marinade Base(cuite及びcrue)	1.25kg
beurre	95g
Marmelade de pommes non sucrée	
Pommes(M・紅玉系)	20個
Citron	2.5個

Civet de Marcassin	
Epaules, Collet, Poitrine et Hauts de carrés de marcassin	3.4kg
Marinade(Base)	560g
vin rouge ①	560g
beurre	224g
lard maigre(détaillé en gros dés。)	390g
oignons moyens(coupés en quartiers)	1.4個
farine	45g
vin rouge ②	670g
濾して火に掛けアクを除いたMarinade	670g
bouquet garni comportant 2 gousses d'ail	1個
sang de cochon	190g
foie de porc----- escalope	190g
〈Garniture〉	
petits oignons	1人前=4個
petits champignons	1人前=4個
croûtons en coeur frits au beurre	1人前=1枚
lard maigre	適量
persil haché	適量

第22回フランス料理勉強会を終えて

テーマであるCôtelettes de MarcassinとCivet de Marcassinは近年ではあまり作られてはいない料理であり、検証する事により現代に繋がるさまざまな技術・技法が込められているという発見が沢山ありました。今回のテーマではベースと成るfondやjusそしてMarinadeを何層にも重ね旨味やコクを作りソースを仕上げていく作業が多く、その行程での処理や加える酸味や香の使い方によりさらにワンランク上の洗練されたソースに仕上がっていく様子を学び、改めて料理の奥深さ・基礎技術の大切さを再確認させられる事になりました。Marinade CrueとCuiteの違いも興味深く、調理をする素材の状態・場所・作成時間など、それぞれの条件下で使い分けをする事が良いのではないかとと思われる結果となりました。



アドバイザーの方々や先輩方の実体験を交えながらの勉強会で得た物を、これからも発信し、技術を取り入れ、今の時代に即したものにしておくためにも、料理人一人ひとりが「考えて・感じて・行動」を起こしていかなければならないと実感する会となりました。

勉強会実行委員一同

今回は、フランス料理で欠くことの出来ないジビエ、猪肉を使った代表的な料理を取り上げ、技術、衛生、栄養について勉強しました。ジビエに関しては課題が山積しており、簡単に解決できるものではありません。農業、林業で年間約164億円の被害が報告され、その7割以上が鹿、猪によるものです。半年近く丹精込め作った作物が収穫の数日前に食い荒らされ収穫できないありさまで、被害額以上に従事者は生産意欲喪失の状態です。こうした状況を受けて、有害野獣の有効利用に関する自治体からの依頼が増えています。ジビエを資源として活用できるフランス料理の食文化ではありますが、いまだに誤った知識に基づいて刺身やレアの状態を提供されている例があるのは残念であり大変危険なことです。この機会に特別講演として、ジビエを安全に食べていただくための細菌、寄生虫などの衛生学をエコール辻の井原啓子先生に、健康的な食生活に役立てるための栄養学を同じく河合麗子先生にお願いし、慣習的に調理していた猪について正しい知識を学ぶことができました。誤った処理のリスクを知り、私自身、よくこれまで事故を起こさずに済んだと身震いする思いです。調理技術では長くフランスで修業されたジビエ料理の第一人者、酒井一之さん、東京調理製菓専門学校の柘植校長(エスコフイエ協会名誉理事)にアドバイザーをお願いし、Côtelette de sanglier Saint-Hubertと血液でリエするCivetの指導を受けました。初めての試みとして実行委員と一緒に調理を担当していただいた参加者の方々は貴重な経験ができたことと感激していました。これからも参加者に実習に加わってもらうことで一層の経験を得ていただきたいと思います。

副会長 堀田 大

フランス料理勉強会セミナー

エコール辻 東京 河合 麗子先生

テーマ **イノシシの栄養的特徴について —健康的な食生活に役立てる**

イノシシは豚と比較して低カロリー・高栄養であることや、イノシシに多く含まれる鉄分や亜鉛、ビタミンB2が健康に重要であり、美容やスポーツをする上でも大切であること、季節によっても栄養価が変化すること、おいしく効果的な調理法などをお話いただきました。

ジビエの栄養と衛生面の注意点について

ジビエの人気が高まる一方で、流通整備の遅れ、品質管理などの課題も指摘されています。今回の勉強会では2018年に続き、講師をお招きしてセミナーを開催しました。80名近くの受講生の皆様から活発な質問もあり、関心の高さをうかがわれました。

エコール辻 東京 井原 啓子先生

テーマ **イノシシで注意すべき衛生面 —美味しく安全に調理する**

イノシシと豚の生物学的な違い、保有病原体や食中毒の事例と危険性について、安全に食べるためのガイドライン、食肉処理場などに適用される国産ジビエ認証制度、安全でおいしい調理のための温度や時間と中心温度の測り方、保存方法、加熱後の取り扱いなどについてお話いただきました。