

第 13 回フランス料理勉強会

－「第 5 回エスコフィエ・フランス料理コンクールの決勝課題料理から学ぶ」－ 決勝課題「Côtelettes de Pigeonneaux à la Nesles (仔鳩のコートレット ネル風)」

第 13 回フランス料理勉強会は「第 5 回エスコフィエ・フランス料理コンクールの決勝課題料理から学ぶ」をテーマに、二日間に渡って実施した。

第一日目は、実行委員と課題料理を出題したコンクール委員会で課題料理を分析してテーマを決めた。

＊ゴディヴオーという超古典的なファルスについて。

＊液体を使わないでポシェするそのテクニックとは。

＊ソース・エスパニョールをベースにして作るソース・マデールとは。それらを中心にした意見交換で二日目に向けてのディスカッション素案を作成した。



第二日目は、コンクール優勝者の竹下公平氏に決勝課題料理を

再現してもらい、疑問が実際の調理作業の過程で解けていくものも少なくなかった。

料理を仕上げた後は、仔鳩やゴディヴオーを使ったファルスの火通しや仔鳩とファルスの味、量的なバランス。ソースや付け合わせを添えた時の全体の味の仕上がりを自分の舌で確認作業してから意見交換、質疑応答の勉強会へと移った。



決勝出場者はもちろん勉強会のメンバーにとっても、決勝課題料理はこれまでの仕事で見ることも、聞くことも、また作ることもなかった未知の料理であり、コンクール決勝の選手にとっては難題であったことは言うまでもない。今回、アドヴァイザーとして勉強会に参加いただいた、浅野会長からの「1960年代修業先のパリのレストラン“マキシム”でベキャシーヌ（タシギ）という野鳥で課題料理に似た料理をつくっていた、又ゴディヴオーはモルティエと呼ばれる大理石の臼でつき潰して作っていた」という話なども興味深く、熱のこもった勉強会となった。

～材料表～

Pigeonneau(Landes) 仔鳩 4羽	Noix de veau 仔牛腿正肉 300g
Graisse de rognon de bœuf 牛腎臓脂 300g	Lard de poitrine ベーコン 100g
Foie de volaille 鶏レバー 12羽分	Ris de veau リ・ド・ヴォ 300g
Oignon 玉葱 1個	Carotte 人参 1本
Céleri-branche 枝セロリ 1/3本	Ail ニンニク 2片
Champignon de Paris シャンピニオン 28個	Échalote エシヤロット 50g
Laurier ローリエ 3枚	Thym(seché) 乾燥タイム 5枝
Citron レモン 1個	Muscade ナツメグ
Poivre(noir et blanc) 黒・白胡椒	Truffe トリュフ 10g
(Euf(entier) 全卵 6個	Mie de pain (fine) 細かいパン粉 200g
Farine 小麦粉 100g	Huile végétale サラダ油 150g
Madère マデール酒 1/2本	Sauce Espagnole ソース・エスパニョール 500g
Crème fraîche(45%) 生クリーム 200g	Beurre(doux) 無塩バター 450g



ルセット

<Pigeonneaux> 4羽〈8人前〉

仔鳩を縦2つ割にし、手羽元は切り落とし、脚の骨は付けたままにしてコートレットの形にする。軽く叩いて平らにし、塩、胡椒して身のほうだけバターで焼き色を付け、軽い重石をして冷ます。ファルス・グラタン 1/3 を加えたゴディヴォー・ア・ラ・クレームを仔鳩の内側にやや中高になるように塗り、ファルスを上にして天板に並べ、弱火のオーヴンに入れて、仔鳩の焼き上げと、ファルスのポシェをする。エスカロップに切りパン粉を付けたリ・ド・ヴォをブール・クラリフィエでソテーした物と、仔鳩のコートレットを王冠状に交互に盛る。中央にシャンピニオンと鶏レバーを盛る。別にソース・マデールをソシエールで添える。

<Sauce Mère>

仔鳩のカルカス、ミルポワでフュメを作り、ソース・エスパニョール、マデール酒でソース・マデールを作る。

<Godiveau à la Crème>

仔牛肉、牛腎臓脂を別々に刻み、臼に入れてつき潰し、塩、胡椒、ナツメグ（味付けは注意して）を加え、全卵、卵黄を少しずつ加え、更につき潰し、材料がよく混ぜ合わさったら裏漉しし、ボールに薄く塗り付け冷蔵庫で1時間以上（Le Guide Culinaire では、一晩）休ませる。取り出し、生クリームを少しずつ合わせる。

（コンクールでは、つき潰す作業はロボクーブを使用）

<Farce Gratin>

ベーコン、仔牛肉、鶏レバーをそれぞれ賽の目に切る。シャンピニオン、トリュフ、エシャロットをそれぞれ微塵切りにする。鍋にバターを熱し、ベーコンを強火で素早く焼き色を付け、取り出して油を切る。同様に仔牛肉に焼き色を付け、取り出し、油を切る。同様に鶏レバーに焼き色を付け、ベーコン、仔牛肉、トリュフ、シャンピニオン、エシャロット、タイム、ローリエ、塩、胡椒を加え2分間位ソテーし取り出し、鍋をマデール酒でデグラッセする。取り出した肉、野菜をつき潰し、バター25g、卵黄、ソース・エスパニョール、デグラッセしたマデール酒を裏漉しに掛ける。

（コンクールでは、つき潰す作業はロボクーブを使用）

<Ris de veau>

下準備した、リ・ド・ヴォにパン粉をつけ、ブール・クラリフィエでソテーする。

<Champignons et foies de volaille>

下準備したシャンピニオンと鶏レバーをバターでソテーし、ソース・マデール数匙でリエする。

ゴディヴォーとファルス・グラタン

ゴディヴォーとはファルス的一种。

ファルス料理の中では非常に古い時代から使われていたもの。

ネル風の仔鳩料理はゴディヴォーを添えることにより、淡泊な鳩がふくよかでジューシーに仕上がっている。

～ゴディヴォー作成プロセス～

1. 牛腎臓脂と仔牛肉を別々にロボクーブにかける。
2. 1.に塩、胡椒、ナツメグを加え、卵を少しずつ加え、更になめらかにし、材料がよく混ぜ合わさったらパッセする。
3. ボールに薄く塗り付け冷蔵庫で1時間以上（Le Guide Culinaire では、一晩）休ませる。
4. 冷蔵庫から取り出し、生クリームを少しずつ合わせる。



Q.多量の牛腎臓脂を使って分離しないか？作業のポイントはどこにあるのか？

A. 作業は常に冷たく、冷しながら進めることが重要である。

牛腎臓脂と仔牛肉は、滑らかな状態に仕上げるためにそれぞれをしっかりとすり潰さねばならない。そのためには材料、ロボクーブの容器、刃を冷蔵庫で冷しておくことが特に大切なポイントとなる。すり潰した牛腎臓脂、仔牛肉は氷を当てて冷たく冷まして締めておき、その二つを一緒にしてロボクーブにかけて混ぜ合わす。しっかりと冷たく締めてから（出来れば一晩冷ますのが理想）生クリームを加えてゴディヴォー・ア・ラ・クレームに仕上げる。終始冷たい状態を保って作業をする。

【感想】 godiveau は、脂分を多く含むため分離が怖いです。

確実にファルスを繋いでいくコツ(ポイント)、を明確にしたいです。(久保)

～ファルス・グラタン作成プロセス～

1. ベーコン、仔牛肉、鶏レバーそれぞれに焼き色を付けて取り出し、油を切る。
2. トリュフ、シャンピニオン、エシャロット、タイム、ローリエ、塩、胡椒を加え2分間位ソテーし取り出し、鍋をマデール酒でデグラッセする。
3. 取り出した肉、野菜を冷やしてロボクーブにかけ、バター、卵黄、ソース・エスパニョール、デグラッセしたマデール酒を加えてさらにロボクーブを回す。パッセして冷ます。



4. ゴディヴォーとファルス・グラタンを合わせ、ファルスを仕上げる。



【感想】

以前から Le guide culinaire で気になっていた godiveau を今回初めて検証し、現代の料理にも応用出来る素晴らしい料理に出会う事ができました。特に farce の旨みがありながらもソフトな食感。又、godiveau を加えた farce と一緒に pigeonneaux を加熱 (pocher) する事でとてもしっとり柔らかく火入れが出来る事など、大変勉強になりました。(柏木)

脂がたくさん入ったファルスを短時間(コンクール用)で休ませるテクニックに感心した。実際に味わった経験が無いので、かなり重たい味になるだろうと予想していたが、実際は非常にうまみがあるファルスであった。やはり肉類にトリュフやベーコン、シャンピニオンを加えると、コクと旨みが出る。この時のルセットではトリュフが 1/3 しか使われておらず、トリュフがたくさん入ることにより、もっと香り高いファルスが出来たことであろう。(佐々田)

仔鳩の下処理、成形、調理

～ファルスを塗ってコートレットを作成～

1. 仔鳩を縦2つ割にし、手羽元は切り落とし、脚の骨は付けたままにしてコートレットの形にする。
2. 軽く叩いて平らにし、塩、胡椒して身のほうだけバターで焼き色を付け、軽い重石をして冷ます。
3. ファルス・グラタン 1/3 を加えたゴディヴオー・ア・ラ・クレームを仔鳩の内側にやや中高になるように塗り、ファルスを上にして天板に並べる。
4. 弱火のオーヴンに入れて、仔鳩の焼き上げと、ファルスのポシェをする。



ファルスについて

仔鳩を開いたときに、肉がどれだけ厚みがあるかによってファルスをのせる厚みも変わってくる。バランスが重要。メインを無視したものではなく、メインを生かすためにファルスを使うべき。とすれば、ファルスが目立ち、主従のバランスが崩れていることがある。

→あくまでもメインを生かすためのファルスである。主の肉とファルスのバランスを考える。

ポシェ (Poche) について

ポシェといえば「フォンやブイヨンなどの液体で沸騰直前の温度でゆでる」という調理と捉えるのが一般的であり、決勝課題における液体を使わずオーヴンでのポシェは、選手は初めて聞く調理法であったはずである。ここでのポシェは「ポシェ・ア・セック (poche à sec)」乾いたポシェと理解し、水分を使わず、素材の持っている水分を生かしてオーヴンで穏やかに火を通すことである。

【感想】

現在自分のレストランでよくする調理法が実は Poche à sec という調理法だということも初めて知り、エスコフィエの時代から現代にも通じる調理法があった事にも驚き、改めて“古きを訪ねて新しきを知る”の意味を感じました。(柏木)

ポシェ・ア・セックなど、普段している仕事でポシェだったなど色々な事が目から鱗であった。(能勢)

Q.ポシェする温度帯は？

A.あまり低すぎると、表面が固まる前に分離してしまう。ポシェはおだやかな温度で作業をするということなので、通常のオーヴンでは、120～140 度位がいいと思う。そうすることにより、分離しないで自然にファルスの中から脂肪が浮き出てくる。

*ただし、熱源（ガス、電気、コンベクションオーヴン）で温度が違ってくるので注意。

Q.ゴディヴオーに焼き色はついたほうがいいのか？

A.うっすら色がついた方が香りもよくおいしい。あまり最初の温度が低いと中がダレてしまう。

竹下氏によると、実際、（竹下氏が勤務する）レストランの中でコンクール後にメニューにこの料理を取り入れている。

そこでは、お客様に料理を提供する時間短縮のために、スチームコンベクションで 170 度でやってみて同じ結果が生まれているということである。

エスパニョールベースのソース・マデール

ソース・マデールについて

ソース・マデールについては、エスコフィエのレシピはマデール酒の量が少ないから今回のコンクールでは量を多く350cc(1/2本)を配り、選手各人が味のバランスで使う量を考えればよいとした。酒を煮詰めると味は残るが、香りがとんでしまうので、仕上げに、生のマデール酒を数滴入れることにより、マデールの香りが生き返ってくる。

1. 仔鳩のカルカス、ミルポワ、水でフュメを作る。
2. ソース・エスパニョール、仔鳩のフュメ、マデール酒でソース・マデールを作る。

<竹下氏のソース・マデールの作り方を紹介する>

仔鳩のカルカスとミルポワをしっかり炒めてから油を切り鍋に移す。鍋にマデール酒を加えて煮詰め、ソース・エスパニョールを加えて煮込む(途中で煮詰まってくれば適量の水をさす)。パッセし、最後にマデール酒を少量垂らしてソースを仕上げる。(注:コンクールでは、ルセットに準じてソースを仕上げたが、今回は時間短縮から、工程を変えて作成してみた。(竹下))



【感想】

竹下氏は仔鳩のフュメをひかずにソースをカルカスと共に仕上げており、実践的で理にかなった方法だと思いました。(武智)

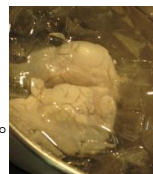
ガルニチュール

<リ・ド・ヴォ>

下準備した、リ・ド・ヴォを、ブル・クラリフィエでソテーする。

～下準備～

1. ブランシールして氷水で冷ます。
2. プレッセしてからエスキャロップに切り分ける。
3. パン粉の衣(パネ・ア・ラングレーズ)をつける。



～アドバイス～

野菜と肉のブランシールはやる意味が違う、作業も違う。肉はいきなり沸騰した湯の中に入れてしまうと、セジュールするのと同じで、表面に火が通ると、中から臭みなどがでてこない。冷たい状態からゆっくりと加熱していく事が大切。

<シャンピニオン>

下準備したシャンピニオンと鶏レバーをバターでソテーし、ソース・マデール数匙でリエする。



～アドバイス～

コンクールでは、シャンプニオンと鶏レバーはアンティエでの調理だった。
アンティエでソテーして、少ないソースでリエするとなっている場合は、アセゾネが非常に難しい。
味がしっかりと入るには、早めに塩・胡椒する方が良いであろう。
シャンプニオン、鶏レバーはしっかりと色づけし、旨みと香りを引き出す。

～盛り付け～

Dresser en couronne → 王冠状
Dresser en turban → ターバン状、リング状

コートレットというのは、あばら骨のついた仔牛・仔羊などのロース肉のこと。
その盛り付けに王冠状またはターバン状という指定があった時どいう風に捉えるか。
コートレットの形状から、盛り付けは骨が上になるように、つまり王冠を意識して盛る、と考えるのがよいであろう。



【感想】

料理にはロジックが有る事の再確認が出来て、とても有意義な勉強会になりました。(能勢)

さすが決勝の課題だけあり、基本、作業手順やテクニック、知識が必要とされるコンクールならではの奥深い料理で、最近味わったことのない素晴らしい美味しい料理でした。
今回参加させて頂き、改めてエスコフィエの偉大さを強く感じました。(久保)

料理全てを再現するのは決勝当日以来だったので、私自身も皆様と共に一つ一つ勉強しながら作っていました。又、仕上げる過程で初めて学んだことも多々ありました。
実行委員の方にも下準備から手伝っていただいたことがとても助けになり、また、一緒に仕事をする機会に恵まれて楽しかったです。ディスカッションでは、浅野会長を始め、大先輩方の貴重な話、アドバイスを直に聞くことができて大変勉強になりました。(竹下)

Godiveau à la crème を竹下氏が作るのを見て、手順、ポイントを再確認する事ができてよかったです。
また、ディスカッションでも自分の中の疑問を解消することができた他、pocher という技法について、深く考える良い機会となりました。
浅野会長や堀田副会長の興味深い話を聞くことができ、有意義な時間を過ごせました。(武智)



～勉強会参加者～

【実行委員】

柏木健一 (ホテルグランヴィア大阪)、久保康志 (宝塚ホテル)
佐々田京 (ホテルグランヴィア大阪)、能勢洋 (帝国ホテル)

【協力】

竹下公平 (優勝者/浦和ロイヤルパインズホテル)

【一般参加】

武智大輔 (決勝進出者/セルリアンタワー東急ホテル)
加藤眞吾 (帝国ホテル)、鎌田英基 (帝国ホテル)

【アドバイザー】

浅野和夫 (協会会長)
堀田大 (副会長/コンクール委員代表)
古川瑞雄 (勉強会担当理事)、水野邦昭 (勉強会担当理事)、柘植末利 (協会理事)



以 上