

日本シャルキュトリ協会会長・ポコさんに聞いた

## ”シャルキュトリ” というフランス文化

日本でフランスのシャルキュトリを正しく伝えていきたいと活動している「日本シャルキュトリ協会」。ここではその会長、シェフのクリストフ・ポコさんに話を聞きします。こちらからの最初の質問は、「ハムやソーセージはヨーロッパ中で古くから食べられてきたものだと思いますが、シャルキュトリはフランスのものでしょうか？」

### 「確

かに、ヨーロッパ各地にハムやソーセージはありますが、シャルキュトリはフランス語です。フランスの食文化です。そう話す、ポコさん。シャルキュトリにはワイン同様にテロワールがあり、その土地ならではの風土や知恵が息づいている。だから、イタリアにはイタリアの、ドイツにはドイツの食肉加工品があり、フランスとは育ってきた背景が異なる食文化だと言います。

「私の生まれ育ったリヨンはよく美食の街と言われますが、アンドウイェットやソシオン・ド・リオンなど、昔からひと際シャルキュトリ作りが盛んな土地柄です。街のブション(地元料理とワインが楽しめるリオンならではのビスト口)で、ポリヨネ(リオンとボジョレ

だけで使われている伝統的なワイン専用のガラス容器に入れられたワインとともに様々なシャルキュトリを楽しむというのがリオンらしい光景です。そんなポコさんの子どもの頃の思い出は、料理上手のおじさんが週末に作ってくれたテリーヌだとか。家族で食べるシャルキュトリは、テリーヌ型に入った塊のままテーブルに運ばれてくるテリーヌなど、大皿から皆でシェアして食べるのが楽しかったと言います。

このようにシャルキュトリはフランスでは暮らしの一部で、誰でも子ども頃からごく身近な存在。しかし、私たち日本人にとってはまだまだ知らないことばかりで、どのように食べ、どのように選んだらいいか、わからないことが多いもの。良質で美味しいシャル

### クリストフ・ポコさん

フランス・リオン出身。「ルグドゥノム ブションリヨネ」オーナーシェフ。15歳で料理の世界に入り、ミシュラン2つ星「シル」他、名店で修業を重ねる。25歳で来日し、ル・コルドン・ブルー東京の教職、ホテル ソフィテル東京の総料理長などを経て、2007年独立

### ルグドゥノム ブション リヨネ

エレガントな設えにこだわりながら、ポコシェフの故郷・リヨンのブションの空気感をそのまま伝える店。素材の持ち味を生かした本物のリオン料理を提供する中、シャルキュトリは12種類程度を自家製している。ミシュラン1つ星獲得 ☎03・6426・1201 東京都新宿区神楽坂4・3・7 ⑨11:00~15:30(14:00LO)、18:00~23:30(21:30LO) 月・第1・3火定休

キュトリとはいかなるものかが、如何せん判断しにくいように思うのです。「シャルキュトリは種類が非常に多く、どれが美味しいか、どんなワインに合うかなど、何か一つの答えを導き出すのは難しいですね。だから、いろんなものを食べて、経験を積み重ねて、自分の好みを探すのが良いのではないのでしょうか。例えば、日本には各地に様々な味噌がありますが、味が全然違うと思います。でも外国人には、白味噌と赤味噌の味の違いは話を聞いたただけでは、想像が付きません。一度、食べてみるしかないのです」

また、もう一つ、私たちにはややこしいことがあります。「シャルキュトリ」の言葉の意味です。「シャルキュトリ」は食肉加工品の総称のことで、その多くは豚肉を原料としますが、鴨やジビエなど他の肉を使うこともある。…と、ここまではわかりやすいのですが、さらに、それらを販売する店のことも

