



シャルキュトリの主な人気商品

シャルキュトリは、地方ごとに個性が異なり、代々受け継がれた味もあり、知れば知るほど、その奥深い世界に驚かされる。そんなシャルキュトリのなから、日本でも扱いやすい製品を紹介する。

photos by Jean Fondacci

地域ならではのシャルキュトリを楽しむ文化がフランスにはある

クリストフ・ポコさん
ルグドゥノム・ブション・リヨネ

シャルキュトリは、フランスの食文化。その地方ならではの特色がある。「私の生まれた町、リヨンはよく美食の街と言われますが、アンドゥイエットやソシソン・ド・リヨンなど、シャルキュトリ作りが盛んな土地柄でした」と、日本シャルキュトリ協会会長も務める、クリストフ・ポコさんは語る。家族でシャルキュトリをシェアして食べた、楽しかった食事の記憶——。シャルキュトリは、フランスの地方ごとの生活のなかに、食文化として根差しているのだ。そんなポコさんが作ってくれたのが、パテ・アン・クルートだ。シャルキュトリをギュギュッと詰め込み、生地でつつんで焼き上げる。「シャルキュトリだけでなく、生地の扱いや料理の技術も必要とされる、職人技の粋です」



ポコさんは、15歳で料理の世界に入り、25歳で来日。ホテルの総料理長などを経て、2007年に「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」で独立。日本シャルキュトリ協会会長も務める。



Lugdunum Bouchon Lyonnais
ルグドゥノム・ブション・リヨネ

東京都新宿区神楽坂4-3-7
海老屋ビル1F
●11:30~15:30 (14:00LO)
18:00~23:30 (21:30LO)
●月、第1・第3火休
●コース 昼1950円~
(土・日・祝日は2950円~)
夜3950円~
●40席
www.lyondelyon.com



ジャンボン・セック Jambon cuit

ジャンボン・クリュ Jambon cru

ジャンボンはハムのこと。セックは乾燥生ハム、クリュは生ハムのこと。生ハムの風味が増すのは熟成段階において、熟成の期間が長いほど、味わいは深まると言われており、なかには36カ月にわたって熟成期間をもつものもある。

有名な乾燥ハムの種類

バイヨンヌの生ハム Jambon de Bayonne

ラコースの生ハム Jambon de Lacaille



ソシソン・セック Sausisson sec

ソシソン・セックはドライソーセージのこと。ひき肉に塩や香辛料を混ぜ合わせたものを腸の中に詰めて作る。肉の挽き方によって、フランスに多い中・粗挽きタイプと細挽きタイプの2種類に大きく分けられている。

有名な乾燥ソーセージの種類

オーヴェルニュのドライソーセージ Sausisson seche D'Auvergne

ソシス・セッシュ・アラ・ペルシュ Sausisson seche a la peche

リヨンのドライソーセージ Sausisson de Lyon



パテ Pâté **リエット** Rillettes

パテとリエットは種類が豊富です。原材料や肉の下準備の方法、肉の挽き方や加熱方法の違いによって、製品が異なる。材料となるのは豚肉、またはガチョウ、鴨。滋味豊かで、長時間の過熱にたえられるような成熟したものを使う。

有名なパテとリエットの種類

ブルターニュのパテ Pâté Breton

レンヌのパテ Pâté Rennais

マンとサルトのリエット Rillettes du Mans et de la Sarthe



アンドゥイユ Andouille

アンドゥイエット Andouillettes

シャルキュトリ製品のなかでは特に脂肪分が少なく、タンパク質を多く含んだ食品。豚の腸を粗く引いたものを腸詰にして、加熱して作られる。アンドゥイユはアンドゥイエットよりも太さも長さも大きい腸につめられ、燻製にする。

主な種類

ゲメネのアンドゥイユ Andouille de Guémené

トロアのアンドゥイエット Andouillette de Troyes



ブーダンノワール Boudin noir

ブーダンブラン Boudin blanc

ブーダンノワールは、最も歴史の古いシャルキュトリの一つ。豚の血と脂肪、タマネギが主な材料で地域によってはこれに肉や臓物を混ぜる場合もある。ブーダンノワールは鉄分を多く含む食品の最上位としても知られている。

問い合わせ先

株式会社オダス ☎03-5615-8177

FICT (フランスシャルキュトリ・ケータリング・食肉加工工業連盟)

www.charcuterie-japan.com



EU協力
キャンペーン



※欧州委員会 (EC) は、ここに記載されている情報の使用に起因するいかなる責任も負いません。