

## 昭和のはじめの西洋料理を再現

講師：葛西 静 男<sup>1)</sup>

### 1. 講座の概要

現代の日本はさまざまな国の料理に満ち溢れている。フランス料理やイタリア料理なども最新のものから流行のものまで様々な情報も容易に手に入れることができる。古い時代に伝わった西洋料理でも日本文化とうまく融合し溶け込んだもの（カレーやコロッケなど）もあれば受け入れられずにいつしか姿が見えなくなったものもある。本講座は明治時代に生まれ、大正昭和と西洋料理界で活躍した深澤侑史氏が出された、柴田書店より発刊された料理本の1号と言われている「西洋料理」と言う本のレシピから何品かを忠実に再現しようと試みたものである。氏の父親もまた西洋料理のコックであったが、自身も大正11年には帝国ホテルの料理長になり、華族会館を経て女子栄養大学の教授をつとめられ、料理番組にも出演されていた。そんな氏のレシピを前に私的な考えや判断は極力排除し、当時の料理人の仕事に一步でも近づけることができればと臨んだ。当日は当時の技術がすっかり見受けられなくなってしまったもの、ほぼそのまま受け継がれているもの、形を変え受け継がれているものの3つの視点から3品を完成させ、試食を行った。

### 2. デモンストレーションと試食

#### 1) Filet de barbu à la dieppoise（ひらめの蒸し煮ディエップ風）

深澤氏のレシピによると「準備としてひらめは骨と皮を取り去り80gに切り分け、塩4gとこしょうをかけ、鍋にバターを塗って並べ、白ぶどう酒をかけておく。貝（今回はホタテを使用）は5mmの厚さの輪切り、エビは背わたをとり、塩と酢を用いたゆで汁で2分間ゆでて皮をむく。魚煮出し汁とヴァン・ブラン・ソースを準備する。

作り方は、貝は魚の煮出し汁大さじ2.5で強火にかけ

る。煮立ったら貝を取り出し、煮汁はひらめの鍋に移す。次に煮出し汁をつぎ入れて蓋をして2分間煮る。貝とえびを入れ3分煮たら煮汁を切って皿に盛り付ける。煮汁を少量のヴァン・ブラン・ソースの中に入れる。このソースを魚に注ぎかけて供する。この料理には湯煮したじゃが芋が添えられる。だいたい晩食に用いるが昼食に用いてもよい。」とある。

そこでヴァン・ブラン・ソースの項を見ると、「鍋にヴルーテ・ソースを煮立たせ、魚の煮出し汁を加えて煮詰め、泡だて器でかき混ぜながら卵黄を加える、他の鍋に布で漉して温めてからバターを加えて混ぜ合わせる。」との指示だった。次はヴルーテ・ソースの項である。「煮出し汁と炒り粉で作った淡褐色のソースである。鍋に炒り粉を溶かし、魚の煮出し汁を注ぎ入れ、炒り粉が完全に溶けるまで泡だて器でかき混ぜながら煮立たせ、ごく弱火で1時間煮て布でこす。」であった。今度は炒り粉と魚の煮出し汁の項である。指示通り、魚の煮出し汁は魚のアラとたまねぎ・香草・レモン・白ぶどう酒・塩・粒こしょうを水に入れ、沸騰後20分煮て布漉しした。炒り粉は鍋にバターの上澄みを溶かし、小麦粉を入れ弱火で10分ほど炒めた。

今、ヴァン・ブラン・ソースを作るとすればエシャロット（たまねぎに似た野菜）を炒め、フュメ・ド・ポアソン（魚の煮出し汁）と白ワインを加えて煮詰め、生クリーム、バターで仕上げる、と言うのが標準的であろう。しかしここではエスコフィエ（1846-1935）が系統立てた基本ソースから派生させていく手法が守られている。ルーにだし汁を加えベースとなる基本ソースを作り、それに加えるものによって様々な派生させていくと言うのが基本的手法である。つまり、白色ルーにフュメを加えてソース・ブルーテを作り、それに卵黄とバターを加えてヴァン・ブラン・ソースに派生させているのである。そして最後にひらめや貝を蒸した後の煮汁を加えて仕上げている。ヴァンプランとは白ワインのことであ

1) 弘前医療福祉大学短期大学部 生活福祉学科 食育福祉専攻（〒036-8102 青森県弘前市小比内3-18-1）

るが、ヴァン・ブラン・ソースを作る際、白ワインは使われていない。不思議に思われるのだが、注釈に「白ワインの香りがついた魚の煮出し汁で作ったヴルーテ・ソースを作るのでこの名がある」とある。いまひとつ納得がいかないところである。しかし、ジックリと炒めあげたルーで時間をかけて煮込んだヴルーテはその名の通り、しっとりとした滑らかな仕上がりがかった（ヴルーテとはピロードのような、なめらかな、という意）。

### 2) Consommé ordinaire (コンソメ・オリディネール)

2品目はコンソメスープである。こちらのレシピは現在とほぼ変わりが無い。まず、素汁（ブイヨン）を作り、それに牛すね肉（挽肉）と野菜、卵白を混ぜてゆっくりと煮出していく。卵白が固まるときにアクを吸着させスープが澄んだ状態になる。肉と野菜のうま味を十分に浸出したスープはすね肉からのゼラチンも溶け出し、食べたとき上下の唇が軽くくっつくようになる。その味は滋味あふれるものである。作り方に変化がないのは変える必要がない、変えようがない、完成度が高いからであろう。しかし、このスープは時間も経費もかかってしまうがゆえ、メニューに載る機会もだんだん減ってきているのも事実である。

### 3) Doria (ドリア)

3品目はドリアである。昭和2年開業のホテルニューグランドの初代料理長についてのがスイス人シェフのサリーワイル氏である。彼は「体調が悪いので何かのどごしのよいものを」と所望されたお客様に、バターライスの上にエビのクリーム煮をのせ、ソース・モルネーをかけてオープンで焼き上げた料理をお出しした。これがドリアと言う料理の産声である。しかしながらこのときのレシピは残っていないので平澤氏の著書をもとに再現を試みた。

ソース・モルネーの材料は白ソース（ソース・ベシャメル）、魚似出し汁、おろしチーズ、バターと記されている。そこで白ソース（ベシャメル）の項を見るとここでも現在ではあまり見ない手法で作られていた。材料として白色炒り粉、牛乳、鶏肉または仔牛、玉ねぎ、タイム、ナツメグ、塩とあり、作り方は炒り粉の入った鍋に牛乳を注ぎ入れて火にかけ、沸騰するまで絶えず木杓子でなべ底をかき混ぜる。この中に炒めた肉・玉ねぎ・香草・塩を入れ、ごく弱火で1時間煮て布で漉すとなっている。このソースに鶏肉やタイムを用いることは現在ではあまり見られない手法である。私自身のレシピでは「玉ねぎをバターとマーガリンで色づかないように炒め、小麦粉を加えてルーを作り、牛乳を加え沸騰し、濃度がつくまで木べらでかき混ぜ、沸騰したら蓋をして

オープンに入れる。1時間ほど加熱したら、生クリームを加え、裏ごしにかけろ」と言う作り方をしている。仕上がりに大きな違いはないが、前者は、バターの上澄みを使用しているため、幾分あっさりしている（タイムの香りも影響している）、鶏肉を使用しているため深みが出ている、また、両者共通でしっかり煮込んでいるため、小麦粉のアシが切れ、べたつきのないとりとした仕上がりになる、と言うことがいえるだろう。

このソースに魚の煮出し汁を加え少し煮詰め、おろしチーズ（サリーワイル氏がスイス人ということもあり、イタリア産のパルミジャーノ・レッジャーノではなくスイス産のグリュイエールチーズを使用した。）、バターを加えてソース・モルネーとした。

また、エビのクリーム煮はオーソドックスな方法でエビとほたてをバターで炒め、ブランデーを振って香りをつけ、アメリカンソース（エビからとっただしをベースに作るソース）、魚の煮出し汁、ソース・ベシャメルで軽く煮込み、生クリームで仕上げた。

このように仕込みをし、仕上げたドリアは魚のだし汁とチーズでこくとうま味が引き出された、べたつきのないクリーム煮とモルネーソースがバターライスをしっかり包み込み、まさしくのどごしの良い一品となった。

## 3. まとめ

今回、平澤氏の文献をもとに古いレシピから料理を作り出すことを試みたが、現代より非常に時間をかけた丁寧な組み立てで構成されていることを実感した。それゆえに「身体にすーっと入ってくるような味わい」（受講者談）が生まれたのだろう。ただ、このような手間をかけたものは現在では敬遠されがちである。このような技術は人の手によって伝わっていく。誰も作らなくなればいずれは消えてしまうだろう。次世代に継承していくためにも古い書物の中から現実世界に登場させることは決して無意味ではないと思われる。ルーにバターの上澄みを使用することにより焦がすことなくじっくりと小麦粉を炒める事ができるため、粘り気のないかつ、さっぱりとした濃度のあるソースを安定的に作ることができる。このような技法も介護食などでも応用ができそうである。古いレシピからの学びを継承、応用することは、これから料理を志す若者たちに対する大きな責任の一つと考え、今後も多くのレシピを探っていきたい。

### 引用文献

深沢 侑史：西洋料理 柴田書店 1984.