

食から

みえる

こと

| Vol. 30 |

テキサスバーベキュー・スタイル

チャックワゴンをご存じでしょうか。アメリカで西部開拓時代に使われた、炊事用の幌馬車です。西部劇等でご覧になった方もいるのではないのでしょうか。

かつてテキサスではカウボーイたちが、牧草地から鉄道の駅へたくさんの牛を連れて馬で移動しました。長い場合は2ヶ月にもおよび「ロング・ドライブ」と言われ、野宿をし、食事もそこでした。そのためのキッチンカーがチャックワゴンというわけです。

この「ロング・ドライブ」を数日ですが、追体験するツアーに参加したことがあります。さすがに馬での移動と野宿は無理なので、移動はバス、宿泊はコテージでしたが、食事はチャックワゴンでカウボーイたちが作ってくれます。そしてこのチャックワゴンがすぐれもの。鍋やフライパン、調味料の収納も効率よく、食材を切るところも広げればまな板のように使え、終われば畳んでしまえます。雨よけのひさしも完備です。

朝食はこのチャックワゴンに搭載しているダッチオーブンを使って焼きたてのパンにベーコンの脂をかけます。昼は焚火でダッチオーブンの深鍋でことごと煮たポークアンドチリビーンズ。そして夜は焼き網を準備してテキサスバーベキューです。厚さ3センチはある骨つきステーキ肉を薪で外はこんがり、中はしつとりと焼き上げます。

この料理を作ってくれるカウボーイたちをとりしきっていたのはP氏。有名なテキサスバーベキュー店のオーナーで、テキサスになじみの深いブッシュ大統領の在任中にホワイトハウスのパーティーでチャックワゴン料理を提供した方でもあります。

P氏によると、テキサスバーベキューに欠かせないのは「メスキート」という豆科の常緑低木の薪。高温で水の少ないテキサスの大地に自生しており、移動中にカウボーイたちはこの木を使って火をおこし、暖をとり、料理をしたのです。メスキートは荒野で調達しやすかっただけでなく、ゆつくり高い温度で燃え、スパイシーで独特な香りがあります。P氏は「この香りがテキサスバーベキューなんだよ。メスキートで焼かなくちゃダメなんだ」と強調します。

日本でも燻製チップが入手可能です。テキサスバーベキューにトライしたい方はぜひ！アメリカではチャックワゴンは今でもイベントなどで人気です。料理コンテストも開かれます。屋外の会場にチャックワゴンが並び大柄なカウボーイたちが肉を焼く様は盛観です。

ロング・ドライブツアーの最終日、日本からの参加者から感謝の気持ちを込めて、P氏とカウボーイ達に「日本式チャックワゴン料理」を作りました。メインはてりやきステーキ。主食はそれをうす切りにして酢飯にのせてにぎったビーフ寿司。辛いものが好きな彼らのために麻婆豆腐、汁ものは豚汁です。火加減は彼らに一任。強火も弱火も薪の扱いで思いのままです。食後に「グッジョブ！」と言っただけでしたが、彼らの火加減こそ「グッジョブ」なのでした。



江上 栄子 Eiko Egami

江上料理学院院長。料理研究家。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校卒業。世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農事功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米国農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。2024年「食品産業功労賞」受賞。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。

