

食から

みえる

こと



秋の実りの白ソーセージ

| Vol. 31 |

実りの秋がやって来ました。店頭には、新米も並び、秋らしい野菜やフルーツが食欲をそそります。今年の夏は猛暑と渇水に見舞われ、生産者の方々の苦勞はいかばかりかと、心が痛みます。それでも豊かな食材が私たちの食卓に届くことに感謝の気持ちでいっぱいになります。

ヨーロッパでは、夏の間に育ち、秋に木の実などを食べて肥えた豚を晩秋にはふり、冬の糧として、保存食にする習慣がありました。

ドイツ語で「メッゲライ」と呼ばれるこれらの食品は、ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌ等の食肉加工品全般。今でこそ、鶏肉類やジビエを素材としたものもありますが、もともとは「豚肉の加工品」を指した言葉でした。冷蔵といった技術がなかった時代、豚の内臓も含めて、すべてを使った加工品は貴重な食材でした。今ではすっかり日本の食卓にも定着し、ハム、ソーセージはいつも私たちのテーブルにあります。

今年百周年を迎えられる「函館カール・レイモン」の創業者カール・レイモン氏の娘のフランチェスカは私の大学の同級生です。彼女は函館から、私は九州・有田からの学生寮のルームメイト。もう70年以上のお付き合いの大親友。昨年ドイツからお孫さんと来日され旧交を温めました。

大学卒業後、ドイツの方と結婚され、ミュンヘンに住んでいた彼女を60年前に訪ねました。初めてのミュンヘンに、私は朝から美術館に行こ

うか、教会を訪れようかと張り切っていたのですが、フランチェスカからはダメ出し。「朝からミュンヘン名物の白いソーセージ『ヴァイスヴルスト』を食べに行かなくちゃ。お昼の12時を過ぎるとお店で出してもらえないのよ」とお昼版シンデレラのようなことを言うのです。

バイエルン地方の伝統のソーセージ、「ヴァイスヴルスト」は、豚肉に仔牛肉を混ぜて豚腸に詰め、ずんぐりむっくり型のソーセージ。水分が多く、傷みやすいので、毎日つくりたてを提供し、「このソーセージに12時の鐘を聞かせてはならない」ということわざもあるとか。茹で汁の中に浮かんだ形で供され、甘めのマスタードと、塩味のプレッツェルとともにいただきます。「父のソーセージとはまた違うけれど、この名物だからぜひ味わって」とフランチェスカ。朝からビールといっしょに召し上がっている方もちらほら。皮をむいていたくのも特徴で、レイモンやハーブの効いたクリーミーなそれは、ソーセージといえは保存食と思っていた私の常識を覆し、ドイツソーセージの多様さを感じさせました。もちろん、あれから60年。今では真空パックの製品もあり、いつでもヴァイスヴルストを楽しむことができますが、私にとってはつくりたてをいただいたこのミュンヘンの白いソーセージは、やはり特別な経験でした。今でも、函館カール・レイモンのソーセージをいただくと、そんな若い頃の思い出がよみがえり、満たされた気持ちになるのです。



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。