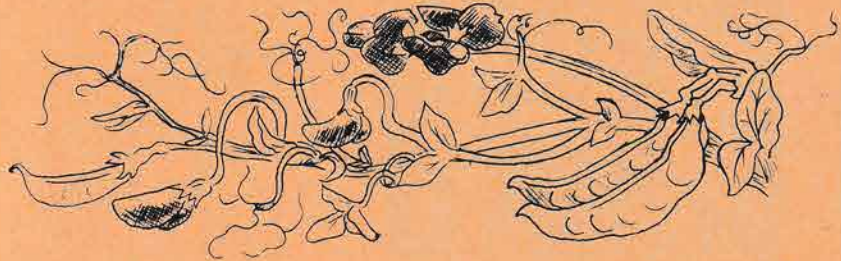


Lapin au Vin blanc

“兎の白ワイ

- ① 兎を焼きます。表面がきつね色になったら皿にうつします。
- ② その鍋に残りのバターをたし、ニンニクを炒め、1cm短冊に切ったベーコン、薄切り玉ネギを加え、炒める。
- ③ 玉ネギがしんなりしたら、兎を加え白ワインを注ぎ5分間煮ます。
- ④ 水又はブイヨンを注いで、塩・コショウし、弱火で30〜40分煮込み最後に味をととのえてお召し上がり下さい。



パリから、TGVで2時間のところ、フランス料理のメッカ・リヨンの街があります。そこからバスで一時間の田園地帯リエルグにシャトー・ド・エクレールという名の寄宿舎があり、半年間学びました。ちょうど今頃の季節です。異国の地、その上語り合える友もおらず不安な毎日を通していました。ここで私が初めて習った料理は兎料理でした。それを口にした時、好物の鶏料理を思い出し、なつかしくホッとしました。兎料理はフランスの家庭料理として親しまれ、市場でも鶏と同じように一羽そのまま売られており、日本でも最近デリカや専門店や、百貨店などでよく見かけます。兎を使って本場のフランス料理に挑戦なさってはいかがでしょうか……。兎に抵抗のある方は鶏のためしてみして下さい。

Just Interview

三浦 章宏さんと語る

さきに開催しましたN響のバイオリンリスト三浦章宏氏により、オクソンの音楽会―如月(きさらぎ)サロンコンサート(2月8日・13日)は、多くの方々のご好評を得ました。厚くお礼申し上げます。人の心の奥までしみわたる美しい音色を創り出される三浦章宏氏にインタビューしてみました。



バイオリンとの出会いは？
両親が音楽好きで、特に父がクラシックの曲が好きだったので、レコーダはたくさん家にありました。そのため、生まれてから音楽、特にバイオリンの曲を、よく聞かされ、また聞いていました。

これからの夢とは？

まだまだこれから音楽の勉強をしたい。現在オーケストラに入っています。ソロとかすばらしい演奏家と室内楽を多くやっていきたいですね。唐突ですが、演奏される時はどんな色をイメージしますか？
具体的に色を浮かべて演奏はしないが、曲の中のいろんな場面において、自分の感情を演奏しようとしていきます。それを後から考えれば、何かの色になっていると思います。

バイオリン以外に、今一番興味のあることは？

スポーツを観戦したり、スポーツで体を動かすことが好きです。最後に三浦さんの忘れがたい味とは？
大阪生まれの私にとっで、東京暮らしを一人ですいていると、大阪のたこ焼きやお好み焼きを食べてみたくなります。仕事柄、地方公演があるので、その地方特産のものを味わうことができます。都会ではなかなか出会えない、得がたい味ですね。



COXON

ステーキ・メモ

ハサーロイン

(最高のロース肉) 背骨の外側に肩から腰までついている背肉のことで、幅広、厚みがあり、肩ロース、背肉、リブロース、サーロインに分けられ、中でもサーロインが最高のロース肉になります。サーロインとは、その昔、英国王チャールズ三世が好物のロース肉であり、1666年これに男爵の位ハサーロイン「sir」という敬称をつけ、ロースを英語でハロイン「loin」というため、この「サーロイン」という名称がつけられた。

ハレ

(柔らかい腰部の肉) 背骨の内側の脇にそって腰から次第に細くなつた棒状の部分。英語でハテンダーロイン「tenderloin」、仏語でハファイル「filet」といいます。ハレの中でも中央の部分。ハレのシャトーブリアンとい、柔らかく、サーロインと同様最高の肉とされています。フランス革命時代の貴族で美食家の文豪、フランソワ・シャトーブリアンが好物であったので、この名称がつけられた。(竹下)



写真は向って右からクローイン・ザルカ駐日ハンガリー大使、武田薬品の小西新兵衛会長