

Anguille a la Beaucaire うなぎの赤ウ

- ③ ②で作ったムースを、うなぎの切身で巻き、ラップで包みます。
- ④ うなぎの頭、尾、骨に水を加え、30分程 煮込みブイヨンを作ります。
- ⑤ ④をこして③を加え、煮込みます。10分程したら取り出し、冷ました後、ラップをはずしうなぎの皮をはぎます。
- ⑥ 赤ワインにエシャロットのみじん切りを加え、水気が無くなるまで煮詰めます。
- ⑦ ⑥に先程のブイヨンを入れ、塩・コショウし、ブル・マニエを加えた後、濃度をつける為さらに煮込みます。
- ⑧ ⑦をこして、うなぎを加え、軽く煮込んでからお召し上がり下さい。



など、うなぎは養食されており年中食べられています。日本のうなぎと違い、ぬめりが少ないのですが、脂ぎっており少し生臭い香りがしました。あちらのコックは、うなぎの骨をはずす事が下手で、私がやってみてその後毎日やられたのにはへいこうしました。日本では、うなぎは夏ばてを防ぐ料理として重宝されていますが、フランスでは、オードブルや煮込み料理として食されているようです。

今回は、日本のうなぎを使ってフランス料理の「ルセット」をご紹介します。

Just Interview

雨田光示さんと語る
ハーピスト雨田光示氏
によります、オクソンの音楽会—水無月(みなづき)サロンコンサート—(6月6日、11日)は、多くの方々のご好評を得ました。昭和60年来日されたアイルランド大統領が、いたく感激された雨田氏の演奏曲「庭の干草」でフィナーレを飾る頃は、身も心も清くあらわれたようでした。

—ハーブとの出会いは？
父がハーピストだったので、生まれたときからハーブが家に有りました。が、本当の出会いには戦争で焼けてハーブを失い、



—これからの夢とは？
もっと沢山の人が音楽、芸術と出会う事で人間の心の有り方を考え、生命の尊さを考え、美や真実を生き方の中に誰でもが、自由に、自然に体現していけるような社会が来ないものか？ そうすれば暴力や、非行や、いじめなど立ち所に無くなり、政治も経済も安定し……こんな思いが本心に夢のまま終わらないことを願い、音楽の仕事をやっています。

—唐突ですが、演奏されるときはどんな色をイメージしますか？
色はかなり具体的に浮かぶ事はありませんが、それ

はその音楽の性質、明るさ、暗さ、情景などの要素によってあらゆる違う色が浮かびますし、全く無色透明である事の方が多いかも知れません。

—ハーブ以外に、今一番興味の有ることは？
包丁と俵板。可能ならオクソンのシェフ見習いになつてみたい。

—最後に雨田さんの忘れがたい味とは？
昔、今は公害汚染で食べられなくなつてしまったサンマのはらわた。

今、言わずと知れたオクソンのステーキ。言うだけ野暮かな……。



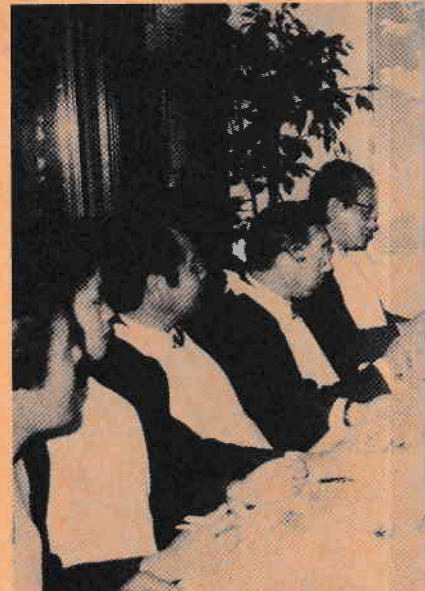
CUISINE

肉の焼き加減

肉の焼き方は、一般に三通りに分けられています。

まず、外側はこんがり焼けているが、中はほとんど生の状態を「レア」(rare)。中もほどよく火が通り、中心部だけが生の状態を「ミディアム」(medium)。そして中心部まで火が通った状態を「ウェル・ダン」(well-done)といっています。

さらに、その中間に「ベリー・レア」・「ミディアム・レア」・「ミディアム・ウェル」・「ベリー・ウェル」と呼ばれる焼き方があります。



右の写真は5月27日、催されました「ロマネ・コンティを啗く会」のスナップです。

この日、ボルドーワインとして、赤では「シャトー・オーゾンヌ」(1982年)、白では「シャトー・オーブリアン」(1983年)が試飲(レグスタクシオン)されました。このワインのヴィンテージは共に偉大な年とされています。

皆様は、どの様な焼き方が好まれるでしょうか？人それぞれ好みは、ありましようが、やはりその肉の持っている特質を生かした味が、感じられる「ミディアム・レア」が、最も好ましい焼き方だと思われまます。

フランス語では「レア」を「セニャン」(saignant)。「ミディアム」を「ア・ポワン」(a point)。「ウェル・ダン」を「ヴィアン・キュイ」(bien cuit)。といっています。皆様も、ちょっと気分を変えて、フランス流に焼き方を注文されてみてはいかがでしょう？

(高橋)