

競え! 世界の料理 * 食材編

小麦の食文化、米の食文化

世界にはさまざまな民族が、様々な暮らしをしています。特に料理は長い歴史の中でそれぞれ影響しあい、その地域の風土や文化に合わせて姿を変えながら進化し続けています。

ユーラシア大陸の食文化を見渡すと北は小麦、南は米を主食としています。小麦の主体の地域では、さまざまなスタイルのパンが焼かれます。また、酪農も盛んで肉料理や乳製品を使ったメニューが並び、ハムやソーセージ等の加工肉がふんだんに使われます。

一方、南の米を主食とする地域は、魚や、豆を使った料理が目立ちます。米を蒸す、煮る、炊くなどして主食とし、そこに魚介類や豆類等を加工した料理が加わります。

興味深いのは発酵食品です。野菜を漬けた漬物やピクルス。ミルクの漬物とも言えるチーズなどそれぞれの地域の食材に合った発酵食品が世界中に見られます。魚醤は最も古くから使われる発酵調味料のひとつですが、世界中に広がっています。日本のいしる、しょうつる、ベトナムのニョクマム、タイのナンプラー、ローマ帝国で使われたガルム等が有名です。

ワイン、ビール、清酒などの酒類は日々の暮らしに欠かせません。

ワイン

ブドウから造る醸造酒。ギリシャ・ローマの時代から親しまれているお酒で、ワインにかかわる逸話は数知れません。



354p

354-02-644

虹色水玉タンブラー 黒

354p

354-01-644

虹色水玉タンブラー 白



13p

013-04-474

金結晶くし目たわみ大群

パン

フランスのバゲット、クロワッサン。どっしりとしたドイツのライ麦パンなど有名。白くてふわふわの食パンはむしろ少数派。

新世界からの衝撃



コロンブスのアメリカ発見により、じゃがいも、トウモロコシ、トマト、唐辛子などに代表されるアメリカ大陸の食材が西欧に紹介されました。とくにじゃがいもは寒冷な土地でもよく育つことから小麦と並ぶ主食の役割を担っています。トマト、唐辛子は西欧にとどまらずインド、アジア地域においてもそれらがなくては料理として成り立たないほど欠かせない食材となっています。

グラタン

元はフランスの郷土料理。元々はオープンでソースに焦げ目の付いた料理のことを指していましたが、今ではマカロニにベシャメルソースを絡めオープンで焼いたものが一般的。

731p

731-12-434

オレンジ角形グラタン

731-04-714

小判グラタン数台NO.3



ヨーグルト

ブルガリアやコーカサス地方が有名ですが、インドから西で造られ料理にも使われています。

730p

730-18-714

マロン片手グラタン

(萬古焼)



616p

616-07-684

UC 10時

フラットプレート

チーズ

いわば牛乳の漬物。非常に古くから造られています。白カビ系、青カビ系、ウォッシュタイプなどその種類は何千種にも上るといわれています。

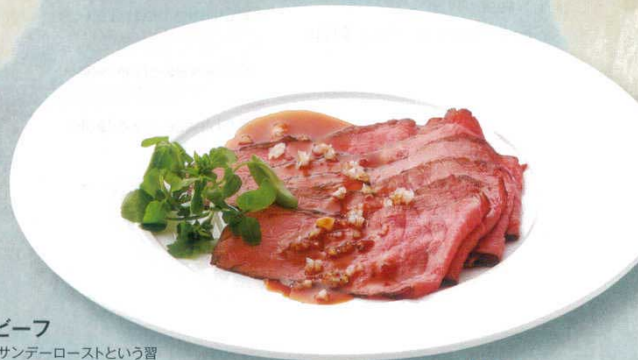
加工肉

ハムやソーセージは肉を保存するための方法として発達しました。ロースハムやプロシュットなどのハム類とひき肉を羊の腸に詰めたソーセージなどこちらも数多くの種類があります。

185p

185-18-544

シルバー石肌36cm長角皿



ローストビーフ

イギリスではサンデーローストという習慣があり、日曜日に焼いた大量のローストビーフの残りで平日の食事をまかなったといわれます。肉の中は生のようですが、じっくりと熱が通されています。

615p

615-06-644

SAZANAMI27cmディナー