

茶色い派生ソース

PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

ソース・ビガラード¹⁾

Sauce Bigarade

仔鴨のプレゼ²⁾用 仔鴨をプレゼした際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き³⁾、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース 1L あたりオレンジ 4 個とレモン 1 個の搾り汁でのばす。

仔鴨のボワレ用 仔鴨をボワレのフォン⁴⁾から浮き脂を取り除き、でんぶんで軽くとりみ付けする。砂糖 20g に大さじ $\frac{1}{2}$ 杯のヴィネガーを加えて火にかけカラメル状にしたものを加える。プレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

仔鴨のプレゼ用、ボワレ用いずれの場合も、細かい千切りにしてよく下茹でしておいたオレンジの皮大さじ 2 とレモンの皮大さじ 1 を加えて仕上げる。

ボルドー風ソース

Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの葉 $\frac{1}{2}$ 枚を加えて火にかけ、 $\frac{1}{4}$ 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 1dl を加えて火にかけ、浮いてくる夾雑物を丁寧に取り除きながら弱火で 15 分間煮る。目の細かい布で漉す。

溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 1 杯とレモン汁 $\frac{1}{4}$ 個分、細かいさいの目か輪切りにしてポシェしておいた牛骨髄を加えて仕上げる。

.....牛、羊の赤身肉のグリル用

【原注】こんちではボルドー風ソースをこのように赤ワインを用いて作るが、本来的には誤りである。もともとは白ワインが用いられていた。白ワインを用いるものについては「ボルドー風ソース ポ

ヌフォワ」として後述。

ブルゴーニュ風ソース

Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン $1\frac{1}{2}$ L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 $\frac{1}{2}$ 枚、マッシュルームの切りくず⁵⁾ 25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブールマニエ 80g (バター 45g と小麦粉 35g) を加えてとりみを付ける。提供直前にバター 150g を溶かし込み、カイエンヌ⁶⁾ ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

.....いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

ブルターニュ風ソース

Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個のみじん切りにして、バターできつね色になるまで炒める。白ワイン $2\frac{1}{2}$ dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョル $3\frac{1}{2}$ およびトマトソース同量を加える。7〜8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

【原注】このソースは「**白いんげん豆のブルターニュ風**」以外にはほとんど使われない。

ソース・スリーズ⁷⁾

Sauce aux cerises

ポルト酒 2dl にイギリス風ミックススパイスひとつまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ $\frac{1}{2}$ 杯加えて $\frac{2}{3}$ 量になるまで煮詰める。グロゼイユ

1) ビガラードは本来、南フランスで栽培されるビターオレンジの一種。

2) プレゼおよびボワレについては第 7 章「肉料理」参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ここでのボワレは蒸し焼きの一種であるから、煮汁それ自体は野菜に含まれていた水分くらいしかない。実際には、火入れの終わった肉を取り出してから、鍋に適量のフォンを注いで火にかけ、残った香味野菜から風味を引き出したものを使う。

5) 料理に使うマッシュルームは通常、トゥルネ (包丁を持った側の手は動かさずに材料を回して切ることからついた用語) すなわち螺旋状に切って供するが、その際に少なくない量の切りくずが出るのでこれを使う。

6) 赤唐辛子の粉末だが、カイエンヌは本来、品種名。日本でよく用いられているタカノツメなどと比べると辛さもややマイルドで、風味も異なる。

7) スリーズ cerises はさくらんぼのこと。このレシピでグロゼイユ (すぐり) のジュレを用いるが、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となった。

のジュレ 2¹/₂ を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

.....大型獣肉の料理用だが、鴨のボワレやブレゼにも用いられる。

ソース・シャンピニオン¹⁾

Sauce aux Champignons

マッシュルームの煮汁 2¹/₂ dl を半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50g を投入して味を調え、あらかじめ下茹でしておいた小さめのマッシュルームの笠 100g を加えて仕上げる。

ソース・シャルキュティエール²⁾

Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロペール 1 L に細さ 2mm 程度で短かめの千切り³⁾にしたものを加える（ソース・ロペール参照）。

ソース・シャスール⁴⁾

Sauce Chasseur

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g をバターで炒める。エシャロット⁵⁾のみじん切り大さじ 2¹/₂ 杯を加えてさらに軽く炒め、白ワイン 3 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。トマトソース 3 dl とソース・ドゥミグラス 2dl を加える。数分間沸騰させたら、バター 150g と、セルフイユ⁶⁾とエストラゴン⁷⁾のみじん切りにしたもの大さじ 1¹/₂ 杯を加

えて仕上げる。

ソース・シャスール（エスコフィエ流）

Sauce Chasseur (Procédé Escoffier)

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g を、バターと植物油で軽く色付くまで炒める。みじん切りにしたエシャロット大さじ 1 杯を加え、なるべくすぐに余分な油をきる。白ワイン 2dl とコニャック約 50ml を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 4dl とトマトソース 2dl、グラスドヴィアンド大さじ 1¹/₂ 杯を加える。

5 分間沸騰させたら、仕上げにパセリのみじん切り少々を加える。

茶色いソース・ショフロワ⁸⁾

Sauce Chaud-froid brune

（仕上がり 1L 分）

ソース・ドゥミグラス 3³/₄L とトリュフエッセンス 1dl、ジュレ 6〜7dl を用意する。

ソース・ドゥミグラスにトリュフエッセンスを加えて、強火で煮詰めるが、この時に鍋から離れないこと。煮詰めながらジュレを少量ずつ加えていく。最終的に 2²/₃ 量程度まで煮詰める。

味見をして、ソースがショフロワに使うのに丁度いい濃さになっているか確認すること。

マデラ酒またはポルト酒 1¹/₂dl を加える。布で漉し、ショフロワの主素材の表面に塗り付けるのに丁度いい固さになるまで、丁寧にゆっくり混ぜながら

1) champignons キノコ全般を意味する語だが、単独で用いられる場合はいわゆるマッシュルームを指す。

2) シャルキュトリ（豚肉加工業）風、の意。Charcutrie の語源は char（肉）+cuite（調理された）+rie（業）。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードをベースとしているソース・ロペールと、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション（小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある）を使うことから、シャルキュトリ風と呼ばれる。

3) 1〜2mm 程度の細さの千切りにした野菜などをジュリエヌ julienne と呼ぶ。

4) 狩人風、の意。古くは獣肉をすり潰したのを使った料理を指したという説もある。マッシュルームとエシャロット、白ワインを使うのが特徴であり、このソースを使った料理にも「シャスール」の名が付けられる。

5) échalote 玉ねぎによく似ているが、小ぶりで水分が少なく、香味野菜としてよく用いられる。伝統的な品種は種子ではなく種球を植えて栽培する。なお、日本でしばしば「エシャレット」の名称で流通しているものはラッキョウの若どりであり、フランス料理で用いるエシャロットとはまったく異なる。

6) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。

7) estragon 日本ではタラゴンとも呼ばれるヨモギ科のハーブ。フレンチタラゴンとロシアンタラゴンの 2 種がある。料理に用いるのはフレンチタラゴン。

8) chaud ショ「熱い、温かい」と froid フロワ「冷たい」の合成語で、火を通した肉や魚を冷まし、表面にこのソース・ショフロワを覆うように塗り付け、さらにジュレを覆いかけた料理。料理の発祥については諸説あり、なかでもルイ 15 世に仕えていた料理長ショフロワ Chefroux が考案したという説を支持してなのか、英語ではこの料理を Chefroux と綴ることも多い。Chaud-froid の表記は 19 世紀後半には文献に見られる。なお、複数形は chauds-froids と綴る。トリュフの薄切りやエストラゴンなどのハーブその他で表面に華麗な装飾を施すことが 19 世紀には盛んに行なわれていた。現代でも装飾に凝った仕立てにするケースは多い。

冷ます。

茶色いソース・ショフロワ（鴨用）

Sauce Chaud-froid brune pour Canards

作り方は上記、茶色いソース・ショフロワと同様だが、トリュフエッセンスではなく、鴨のガラでとったフュメ 1¹/₂ dl を用いること。また、上記のレシピよりややしっかり煮詰めること。

ソースを布で漉したら、オレンジ 3 個分の搾り汁、とオレンジの皮をごく薄く剥いて細かい千切り

にしたもの¹⁾大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でてよく水気をきっておくこと。

茶色いソース・ショフロワ（ジビエ用）

Sauce Chaud-froid brune pour Gibier

作り方は上記標準的なソース・ショフロワと同じだが、トリュフエッセンスではなく、ショフロワとして供するジビエのガラでとったフュメ²⁾2dl を用いること。

1) zeste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。

2) XX 頁、ジビエのフォン参照。

索引

bigarade
 Sauce —, 1
 bordelais
 Sauce Bordelaise, 1
 bourguignon
 Sauce Bourguignonne, 1
 breton
 Sauce Bretonne (brune), 1
 champignon
 Sauce aux Champignons
 (brune), 2
 charcutier
 Sauce Charcutière, 2
 chasseur
 Sauce —, 2
 Sauce — (Escoffier), 2
 chaud-froid
 Sauce — brune, 2
 Sauce — brune pour Canards, 3
 Sauce — brune pour Gibier, 3
 sauce
 — Bigarade, 1
 — Bordelaise, 1

— Bourguignonne, 1
 — Bretonne (brune), 1
 — aux Cerises, 1
 — aux Champignons (brune), 2
 — Charcutière, 2
 — Chasseur, 2
 — Chasseur (Procédé Escoffier),
 2
 — Chaud-froid brune, 2
 — Chaud-froid brune pour
 Canards, 3
 — Chaud-froid brune pour
 Gibier, 3
 シャスール
 ソース・— (エスコフィエ), 2
 シャスール (狩人風)
 ソース・—, 2
 シャルキュトリ風
 —ソース, 2
 ショフロワ
 ソース・— (茶色), 2
 茶色いソース・— (ジビエ用), 3
 茶色いソース・— (鴨用), 3
 ソース

シャスール, 2
 —・シャスール (エスコフィエ),
 2
 シャルキュトリ風, 2
 —・ショフロワ (茶色), 2
 茶色い—・ショフロワ (鴨用), 3
 茶色い—・ショフロワ (ジビ
 エ用), 3
 —・スリーズ, 1
 —・ビガラード, 1
 ブルゴーニュ風, 1
 ブルターニュ風— (茶色), 1
 ボルドー風, 1
 マッシュルーム— (茶色), 2
 ブルゴーニュ風
 ソース, 1
 ブルターニュ風
 —ソース (茶色), 1
 ボルドー風
 —ソース, 1
 マッシュルーム
 —ソース (茶色), 2