

## エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学（訳・注釈）      河井 健司（訳・注釈）      春野 裕征（訳）  
山本 学（訳）



## IX. ジビエ

### GIBIER

#### 猟獣

#### SÉRIE DE GIBIER À POIL

赤鹿<sup>1)</sup>、ダマ鹿、イザール<sup>2)</sup>、シャモワ<sup>3)</sup>などはシュヴルイユと同様に、フランスで使われる大型ジビエに分類され、シュヴルイユと同様の調理をする。したがって、これらについては個別に項目を立てる必要はないだろう。

シュヴルイユのマリネはしてもしなくてもいいが、とりわけ若い、つまり肉質の柔らかい固体の場合にはマリネしない方がいい。

マリナードの作り方は、ソースの章で記してあり、肉がマリナードに浸かっている時間でマリネのされ方が決まり、そして主にシュヴルイユの場合によく見極める必要があるが、とりわけ肉が柔らかい場合にもマリネのされ方が決まる。

#### シュヴルイユ

##### シュヴルイユのシヴェ Civet de chevreuil

用いるのは肩肉、首肉、バラ肉、肩寄りの背肉。各塊は、シヴェをしっとりさせるために通常のマリネ液用香味付けをした煮込み用ワインで、せめて6時間マリネされなければならない。シヴェの調理を始める時に、各塊は水気を切り、

拭いてから強火で表面を焼く。調理は背肉を使った「野ウサギのシヴェ」と同様に、シヴェは単なる煮込みではないので、血でのとろみ付けを省かない。

シュヴルイユの血液保存の難しさを考慮して、このとろみ付けには野ウサギの血、やむを得ない場合には養殖のウサギの血を用いる。

#### コトレットとノワゼット<sup>4)</sup>

シュヴルイユのコトレットとノワゼットは同類で、仔羊の鞍下肉のようにたいてい2切れで1人前と数える。

他に調理法指定がなければ、油で手早くソテーしたあと余分な油をきる。バターで揚げたハート型または丸型の薄いクルトンと交互に王冠状に盛る。

##### シュヴルイユのコトレット・ボーヴァル

#### Cuissot

#### CUISSOT

1) cerf(セール) 日本鹿、エゾ鹿もこれに含まれる。肉質が固いとしてあまりフランスでは好まれない。

2) isard ピレネー山脈に生息するカモシカ的一种。若いものが肉質が柔らかく特に珍重される。

3) アルプス山脈などに生息するカモシカ的一种で前出のイザールに非常に近い。

4) 牛の背肉、仔牛モモ肉中心部の名称「ノワ」よりも小さい、主に羊・仔羊・鹿のフィレ肉または背肉の中心部。

## **Filets Mignons**

**Filets mignons de Chevreuil au Gnièvre**  
**Filets mignons de Chevreuil au Gnièvre**

## **Selle ou Cimer**

**SELLE OU CIMER**

**Selle de Chevreuil Briand**  
**Selle de Chevreuil Briand**