

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学 河井 健司 春野 裕征 山本 学

アーティチョーク¹⁾

ARTICHAUTS

アーティチョーク・バリゲール²⁾ Artichauts à la Barigoule

アーティチョークは新鮮で柔らかいものを選ぶこと。花蕾の上部³⁾を切り落とし、周囲を花萼をナイフで削り取る⁴⁾。下茹で [p.0] し、それから繊維毛を取り除く。完全に切り除くよう心を配ること⁵⁾。内側に塩こしょうする。デューセル [p.0] に、1/4の重さの豚背脂を器具を用いておろして加え、さらに豚背脂と同量のバターを合わせ、アーティチョークの中央に詰める。こうして詰め物をした

アーティチョークをごく薄い豚背脂のシートで包み、紐で縛る。これを、ブレゼ [p.0] 用に準備した⁶⁾鍋に並べ、茶色いフォン [p.0] をアーティチョークの高さまで注いで蓋をしてごく弱火で加熱し⁷⁾、しっかりと火を通す。

提供直前に、紐を外してアーティチョークを皿に盛り付ける。ブレゼした煮汁は漉して、浮いている脂を取り除く⁸⁾。上等なソース・ドゥミグラス [p.0] 適量を合わせてとろみを付け、アーティチョークに上からかけて余らない程度の量になる

- 1) artichaut (アルティショー) キク科の多年草で、草丈は1m程にもなる。フランス語としては、16世紀初頭には *carchoffle* あるいは *artichault* の綴りで記録されている。しばしば、カトリヌ・ド・メディシスがイタリアからフランスに「紹介した」とか「もたらした」といわれるが、これは俗説であり、それ以前からフランスでも知られていたし、南フランスでは栽培されていた。実際のところ、カトリヌ・ド・メディシスはフランスの王宮においてアーティチョークの料理が流行するきっかけ程度には普及に貢献したのだろう。16世紀末オリヴィエ・ド・セール『農業経営論』において既に、南フランスの気候を活かした周年栽培の方法が記されており、その方法論の基礎はこんにちでも変化していない。食材としては、主に花蕾を利用する。固く厚みのある花卉のような花萼に覆われており、ある程度成熟したものは花萼をすべてナイフで切り落して取り除き（この作業はアーティチョーク本体を回すようにして剥くようにするのでトゥルネ *turner* という）、さらに内部の繊維毛をスプーン等で取り除いて皿のような形状にしたものを加熱したのちに、1タルトレットのようにアパレイユを詰めるなどする。この基底部分を *fond d'artichaut* (フォンダルティショー) または *cul d'artichaut* (キュダルティショー) と呼ぶ。やや若どりでも小さめのものは花萼も下半分は加熱すれば柔らかいため、花蕾の上部は切り落してごく外側の花萼だけ剥いてから、半割りまたは四つ割りにし、繊維毛を取り除いてから加熱調理する。これは *coeur d'artichaut* (クールダルティショー) と呼ばれることが多い（ただしこれらの呼び名はやや曖昧なところがあり、これをフォンダルティショーと呼んでいると解釈可能なケースもある）。さらにごく若どりのものは生食も可能であり、*poivrade* (ポワヴラード) と呼ばれる。よく誤解されることがだが、*Poivrade* という品種はなく、収穫タイミングとサイズ（というよりも生食出来るくらい柔らかいものをポワヴラードと呼んでいるのであり、実際には *Violet de Provence* (ヴィオレドプロヴァンス) という品種（およびそれを親としたF1品種）が中心だが、本来的にはポワヴラードに品種の決まりはない。いずれの場合も、空気に触れるとすぐに黒く変色するので、レモンをすり付けながら作業し、作業後はレモン果汁を加えた水にすぐに入れるといい。フランスのアーティチョークはブルターニュ産のものがとりわけ有名で、大きな花蕾を付ける品種が中心であり、南フランス産のものは比較的小ぶりで、花萼が紫色がかった品種（上述の *Violet de Provence*）が代表的。日本には明治時代に伝わり、何度も生産が試みられているが、一般野菜としての需要を喚起することが出来ずにいるため、現在も輸入品が中心。なお、アーティチョークは株分けで殖やすのが一般的であり、ブルターニュ地方の代表品種 *Camus* (カミュ) は種子が流通していない。種子の流通している品種は安定性が低く、形質が揃わないのがほとんど。このため、日本でヨーロッパと同じ水準のものを栽培するには、苗を輸入することが生産者レベルでは困難なため、種子から育ててかなりの年数をかけて株を選別し、殖やしていくしか方法はない。さらに収穫期間を延長するには、株分けのタイミングやその後の栽培管理においてかなりの技術が必要となる。
- 2) プロヴァンス地方に自生する乳茸の一種。もとはこの茸を用いた料理だったといわれるが、どんな種類の茸を用いてもよいとされる。実際には、いわゆるマッシュルームを用いたデューセル・セッシュを使うケースが多い。
- 3) この場合、花萼をまったく残さずに小さな皿、あるいはタルトレットの形状に剥くことになるので、上から1/3～3/4は切り落とすことになる。また、本文では言及されていないが、もし多少でも茎が付いている場合は、底面が安定するように平らに切り落しておくこと。
- 4) この作業も、アーティチョークを回すようにして行なうため、*turner* (トゥルネ) の語が用いられる。また、この料理の場合は全体に茶色い仕上りになるため、アーティチョークが空気に触れることで黒ずんでしまうことが問題にならないためか、レモンをすり付けるなどの指示はされていない。
- 5) この作業は下茹で前に行なうこともある。その場合はスプーン等を使って削るようにする。大型のアーティチョークの基底部分の場合は、本文にあるように、下茹で後に手で繊維毛を塗り取るほうがきれいに仕上がる。
- 6) 野菜のブレゼ [p.0] の項を必ず参照のこと。
- 7) この手法で火を通すことそれ自体が *braiser* (ブレゼ) と呼ばれる。
- 8) *dégraissier* (デグレセ)。
- 1) サルデーニャ王国の宰相として、国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ2世とともに、リソルジメント（イタリア統一運動）を率いた。巧みな外交戦略によりイタリア統一を実現させた英雄のひとりとなされている。イタリア王国成立後も首相、外相として活躍した。イタリアのおもな都市には必ずといっていい程、彼の名を冠した「カヴール通り」がある。なお、歴史的には北イタリアおよび南フランスのニース周辺にいた地域をめぐって、オーストリア、フランス、イタリアが領土の奪い合いが行なわれ、イタリア統一後、「未回収のイタリア」運動ではニース周辺をイタリアに編入しようとイタリアは強く主張していた。まさしくエスコフィエの少年時代、ニースでフランス料理の修業を始めた頃のことでもあり、彼の自身がフランス人たる意識は否が応にも強まったものと思われる。

まで煮詰める。

アーティチョーク・カヴール¹⁾ Artichauts Cavour

プロヴァンス産²⁾の小振りで柔らかいアーティチョークの外側の花萼を卵形に剥く。

これを白いコンソメ [p.0] で茹で、火が通ったら取り出して湯きりし、さらに押し絞って余計な水分を完全に出させる。溶かしバターに漬け込む。取り出して、おろしたグリュイエールチーズとパルメザンチーズの上を転がしてチーズをまぶし付ける。これをグラタン皿に環状に並べ、高温のオーブンで焼く。

アーティチョーク 6 個につき固茹で卵 1 個をみじん切りにして、バターでソテーする。バターが十分に泡立ってきたら、アンチョビエッセンス少々とパセリのみじん切りを加えてソースを仕上げ、アーティチョークに注ぎかける。

アーティチョーク³⁾・クラマル⁴⁾ Coeurs d'artichauts Clamart

中位のサイズで柔らかいアーティチョークを選ぶこと。掃除をして⁵⁾6 つに櫛切りにする。

内側にバターを塗ったココット鍋に並べ、若どりのミニキャロットを四つ割りにして加える。アーティチョーク 1 つにつき大さじ 3 杯の莢から出したばかりのプチポワを加える。たっぷりのブーケガルニと水少々を加えて軽く塩をし、蓋をしてごく弱火で蒸し煮する⁶⁾。

提供直前に、ブーケガルニを取り出し、ブルマニエ [p.0] 少々で軽く煮汁にとろみを付ける。ココット鍋のまま供する。

アーティチョーク・グランデュック⁷⁾ Coeurs d'artichauts Grand-Duc

中位のサイズのよく揃ったアーティチョークを選ぶこと。外側の固い花萼を剥き⁸⁾、塩湯で茹でる。しっかりと湯切りをし、底に薄くソース・クレーム [p.0] を塗った皿に花輪状に並べる。同じソースを上から覆いかけ、おろしたパルメザンチーズを軽く振りかけ、溶かしバターをかけてからサラマンダー⁹⁾に入れて焼き色を付ける。アーティチョークを花輪状に並べて空いていた中心部分に、バターであえたアスパラガスの穂先の束を盛り込み、アーティチョークひとつひとつにトリュフのスライスのをせる。トリュフのスライスは溶かしたグラスドヴィアンド [p.0] を混ぜた溶かしバターで加熱しておくこと。

アーティチョーク・いろいろなソースで Artichauts avec sauce diverses

アーティチョークは高さ 2/3 くらいで揃うように上部を切り落す¹⁰⁾。周囲をきれいに掃除する¹¹⁾。紐で縛り¹²⁾、軽く塩を加えた沸騰した湯に投入する。強火で火を通すこと。提供直前に湯から取り出して水気をよくきり、紐をほどく。

これをナフキンの上に盛り付け¹³⁾、ソース・オブル [p.0] やオランダーズソース [p.0]、ソース・ムスリーヌ [p.0] などを別添で供する¹⁴⁾。このように調理したアーティチョークを零細として供する場合には、内部の繊毛を取り除き、ナフキンの上に盛り、ヴィネグレット [p.0] とともに供する¹⁵⁾。

アーティチョーク・プロヴァンス風 Artichauts à la Provençale

プロヴァンス産のごく小さなアーティチョーク¹⁶⁾を用意する。掃除をして¹⁷⁾、熱した油を入れた素

- 2) プロヴァンスでは Artichaut Violet de Provence という品種がもっとも有名。この品種は草勢がおとなしく、小振りの花蕾を若どりしてボワヴラードとして出荷されることも多い。
- 3) coeurs d'artichauts 日本語にすると「アーティチョークの芯」としか表現しようがないが、「りんごの芯」「キャベツの芯」など「芯」は非可食部=廃棄部分のイメージが強いので注意したい。アーティチョークの場合は比較的小振り～中位のサイズの花蕾の外側の固い花萼を剥いた状態のものを指す。レチュやセロリ、カルドン他でも用いられる表現であり「芯に近い柔らかい部分」と理解するといいだろう。
- 4) パリ郊外南西の地名で、かつては豆類（プチポワなど）の生産が盛んだった。
- 5) 花蕾の上半分程を切り落とし、花萼の固い部分と茎の皮を剥く。内部の繊毛はこの時点でスプーン等で取り除いてもいいし、櫛切りにした後に取り除いてもいい。
- 6) 原文 cuire très doucement à l'étuvée (キュイールトレドゥスモンアレチュヴェ)。
- 7) 大公の意。ロシア皇太子もこの称号で呼ばれる。ガルニチュール・グランデュックも参照。
- 8) tourner (トゥルネ)。
- 9) 非常に強い上火だけのオーブン。もっぱらグラタンなどの焼き色を付ける目的で用いられる。
- 10) すなわち、上 1/3 程度を切り落とす。
- 11) 具体的には、花萼にトゲがあるようならハサミなどを用いてトゲのある部分をきれいに切り落とす。
- 12) 茹でる際に花萼がばらばらにならないようにするため、十文字に縛ることが多い。また切り落した底部にレモンのスライスをあてて縛るとする教本もあるが、底部を見せる料理ではないので、あまり意味はない。底部を切り落した際に、レモンを擦り付ければ充分だろう。
- 13) かつてはこの方法でアーティチョークを盛るための専用の皿が一般的にあったが、近年はあまり見かけない。
- 14) いわゆるソース入れではなく、小さめの陶製のスフレ型や小さな深皿を人数分用意してソースを供するのがいいだろう。
- 15) この茹でただけの調理は、食べ手がそれぞれに花萼を剥がして、その最下部にある身にソースを付けて、歯でしごくようにして食するのが一般的。この調理には Camus (カミュ) や Laon (ロン) に代表される大型品種が適している。
- 16) いわゆる poivrade (ボワヴラード)。外から基底部のあたりを親指と人差し指か中指で挟んでみて弾力があるものが多い。
- 17) ボワヴラードのような小さなアーティチョークは茎を 5～10 cm 程度付けて収穫されることが多く、茎も食用となるとめ、表皮にある筋を取り除き、また花蕾の下に数枚ある小さな葉を取り除く。

焼きの鍋に投入する。塩こしょうで調味し、鍋に蓋をする。そのまま 10 分間加熱する。さらに、アーティチョーク 12 個につ菰から出したばかりの柔らかいプチポワ 1/2 L と粗く刻んだレチュの葉を 1 個分加える。

再度蓋をして、弱火で加熱する。水などの液体は加えない。鍋にしっかり蓋をして中火で加熱してやれば水気が蒸発することもないから、プチポワとレチュの水分だけで充分。