

## エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学（責任編集・訳・注釈） 河井 健司（訳・注釈） 春野 裕征（訳）  
山本 学（訳） 高橋 昇（校正）

## ポタージュの基礎

### プチットマルミット、グランドブイヨン コンソメのクラリフィエ

#### PRÉCIS DES ÉLÉMENTS NURTIRIFS, AROMATIQUES et de l'assaisonnement pour la Petite Marmite, les Grands Bouillons, et la clarification des Consommé divers

#### 白いコンソメ・サンプル<sup>1)</sup> Consommé blanc simple

(仕上がり 10 L 分)

- 主素材……牛赤身肉 4 kg と牛骨付きすね肉 3 kg。
- 香味素材……にんじん 1.1 kg (5~6 本)、かぶ 900 g (5~6 ケ)、ポワロー 200 g、パースニップ<sup>2)</sup> 200 g、玉ねぎ (中) 2 ケ (200 g)、クローブ 3 本、にんにく 3 片 (20 g)、セロリ 120 g。
- 加える液体……水 14 L。
- 調味料……粗塩 70 g。
- 加熱時間……5 時間。

#### 作り方に関する補足<sup>3)</sup>

……コンソメ・サンプルを作る際、一般的には 5 時間かけて煮ることになっている。肉汁を抽出す

るには十分な時間である。

しかし、骨の組織を壊して可溶性物質を確実に抽出するには 5 時間では絶対に足りない。骨から可溶性物質を抽出することはとても重要だが、そのためには弱火で 12~15 時間煮る必要がある。

だから、グランド・キュイジーヌでは、粗く砕いた骨を 12 時間以上煮て第 1 のコンソメをとるようになってきている。

この第 1 のコンソメを第 2 のコンソメをとる鍋に注ぐ。この鍋で肉を約 4 時間、すなわち肉を煮るのに最低限必要な時間、火にかける。

肉を野菜を塊のままではなく細かく刻めば、2 つめの作業時間をさらに短かくすることも可能だ。その場合は、通常のクラリフィエと同様の作業となる。(「クラリフィエ」の項参照)。

## クラリフィエ<sup>4)</sup>

### CLARIFICATIONS

#### 通常のコンソメ Concommé ordinaire

(仕上がり 4 L 分)

- 白いコンソメ・サンプル……5 L。
- 主素材……牛赤身肉 1.5 kg。丁寧に筋を除き、挽

いておく<sup>5)</sup>。

- 香味素材……にんじん 100 g、ポワロー 200 g。小さなさいの目<sup>6)</sup>に刻んでおく。
- 澄ませるための素材……卵白 2 ケ分。
- 所要時間……1 時間半。

1) consommé simple 「単純な(簡素な) コンソメ」の意。肉や魚、野菜を煮て濾しただけのもの。ここでは具体的な作業手順は記されていないが、モンタニエの『ラルース・ガストロノミーク』初版(1937 年)の記述は概ね以下のとおり(材料はエスコフィエとほぼ同じ)。(a) 牛肉を紐で縛り、大鍋(陶製が良い)に入れて水 7 L を注ぐ。火にかけて沸騰したら、表面にアルブミンの軽く固まった膜が張るので、丁寧にこの膜を取り除く。鍋に野菜を加える。かすかに沸騰する火加減で 5 時間煮る。浮き脂を丁寧に取り除き、布または目の細かい濾し器で濾す。5 時間以上煮込んではいけない。だが、5 時間では骨に含まれているおいしさを全て抽出出来ないで、砕いた骨を長時間煮て第 1 のブイヨンを取り、これで肉と野菜を煮るようにすると良い。(b) 鍋に砕いた骨を入れ、水をかぶる程度注ぐ。沸騰させ、あくを引き、塩を加える。弱火で 2 時間半煮る。この「沸騰したブイヨン」に、骨を外して紐で縛った肉を入れる。再び沸騰させ、あくを引いて味を調える。野菜を加え、弱火で約 4 時間煮る。塩は最初に全量を入れないこと。必要なら作業の最終段階でも塩を加える。

2) panais パネ。和名アメリカボウフウ。セリ科の根菜で、香りが良い。白く、にんじんに似た円錐形のため、俗に「白にんじん」と呼ばれることもあるが、にんじんとは別種。でんぷん質が豊富で、ピュレ等の調理にも適している。

3) この部分は第二版で加筆された。

4) 原文 clarifications (クラリフィカシオン) < clarifier (クラリフィエ) 澄ませる、の名詞形。字義通りには「澄ませる作業」だが、実際にはコンソメ・ドゥーブル consommé double (または コンソメ・リッシュ consommé riche コンソメ・クラリフィエ consommé clarifié と呼ばれる) を作ることを意味する。本来はその工程のひとつであった「澄ませる作業」が作業全体を指す語として定着したのだろう。

5) 原文 hacher (アシェ) 細かく刻む、の意。語源は hache アーシュ(斧)。日本語の「刻む」は包丁を用い、「挽く」はミートチョッパーのような器具を用いる場合を指すが、フランス語では区別せずどちらも hacher と表現する。

6) brunoise ブリュノワーズ

1) casserole カスロール

2) marmite マルミット。一般的には、大型で深さが直径以上ある両手鍋を指す。

- 作業……片手鍋<sup>1)</sup>または小ぶりの寸胴鍋<sup>2)</sup>に牛挽肉、小さなさいの目に刻んだ野菜、卵白を入れ、全体をよく混ぜる。白いコンソメ・サンプルを注ぎ入れ、時々混ぜながら<sup>3)</sup>沸騰させる。軽く沸騰させながら 1 時間半煮る。  
布で漉して仕上げる。

### 鶏のコンソメ Consommé de volaille

(仕上がり 4 L 分)\*\*

\*白いコンソメ・サンプル……同上。

- 主素材と香味素材……同上に、以下を加える。オーブンで軽く色づけた鶏 1 羽。鶏の首づる、手羽先、足など<sup>4)</sup>を刻んだもの 6 羽分。ロティールした鶏のがら<sup>5)</sup>2 羽分。
- 澄ませるための素材、方法、時間は通常のコンソメと同様にする。

3) ここは原文に忠実に訳したが、実際には常に混ぜ続けないと卵白が鍋底にくっついて無駄になってしまう。『ラルース・ガストロノミック』初版では「絶えず混ぜる」ように指示されている。

4) 原文 abatis アバティ。鶏肉として食べられる以外の部位の総称。鶏の「内臓」と訳されることが多いが、とさか、頭、首づる、手羽先、足なども含まれる。

5) 鶏のロティ (ローストチキン) を提供した際に出る「がら」。