ポタージュ(2) – 澄んだポタージュ(コンソメ)

白いコンソメ・サンプル**[[1]](#endnote-1) (**仕上り**10**ℓ**)** 原書 **pp.108**

主素材：牛赤身肉4kgと牛骨付きすね肉3kg。

香味素材：にんじん1.1kg (5〜6本)、かぶ900g(5〜6ヶ)、ポワロ200g、パースニップ[[2]](#endnote-2)200g、玉ねぎ(中)2ヶ(200g)、クローブ3本、にんにく3片(20g)、セロリ120g。

加える液体：水14ℓ。

調味料：粗塩70g。

加熱時間：5時間。

作り方に関する補足**[[3]](#endnote-3)**

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充分な時間である。

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[[4]](#endnote-4) 原書 p.110

通常のコンソメ **(**仕上り**4ℓ)**

白いコンソメ・サンプル：5ℓ。

主素材：牛赤身肉1.5kg。丁寧に筋を除き、挽いておく[[5]](#endnote-5)。

香味素材：にんじん100g、ポワロ200g。小さなさいの目[[6]](#endnote-6)に刻んでおく。

澄ませるための素材：卵白2ヶ分。

所要時間：1時間半。

作業：片手鍋[[7]](#endnote-7)または小ぶりの寸胴鍋[[8]](#endnote-8)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[[9]](#endnote-9)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 **(**仕上り**4ℓ)**

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。オーヴンで軽く色づけた鶏１羽。鶏の首づる、手羽先、足など[[10]](#endnote-10)を刻んだもの６羽分。ロティールした鶏のがら[[11]](#endnote-11)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。

(コンソメのルセットの実例)

コンソメアレクサンドラ 原書 p.118

鶏のコンソメ１ℓあたりスプーン３杯の、茹でて布漉ししたタピオカでとろみを付ける。

浮き実：細い千切り[[12]](#endnote-12)にした鶏胸肉[[13]](#endnote-13)。鶏の小さなクネル(模様入り)[[14]](#endnote-14)。サラダ菜[[15]](#endnote-15)のシフォナード[[16]](#endnote-16)。

監修–––宇田川 政喜（日仏料理協会 会長）

解説––– 脇坂 尚（「サラマンジェ ド イザシ ワキサカ」 オーナーシェフ）

訳・注–––五島 学（フランス料理史研究家、西洋野菜生産者「レ プゥス ヴェール」）

1. consommé simple 「単純な(簡素な)コンソメ」の意。肉や魚、野菜を煮て漉しただけのもの。

   ここでは具体的な作業手順は記されていないが、モンタニェの『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7ℓ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漉し器で漉す。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ので、砕いた骨を長時間煮て第１のブイヨンをとり、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。 [↑](#endnote-ref-1)
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。 [↑](#endnote-ref-2)
3. この部分は第２版(1907年)で加筆された。 [↑](#endnote-ref-3)
4. 原文 clarifications クラリフィカシオン (動詞 clarifier 「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 (コンソメ・リーシュ consommé riche コンソメ・クラリフィエ consommé clarifié とも呼ばれる)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。 [↑](#endnote-ref-4)
5. 原文 hacher アシェ(細かく刻む)。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。 [↑](#endnote-ref-5)
6. brunoise ブリュノワーズ [↑](#endnote-ref-6)
7. casserole カスロール [↑](#endnote-ref-7)
8. marmite マルミート。一般的には、大型で深さが直径以上ある両手鍋を指す。 [↑](#endnote-ref-8)
9. 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・ガストロノミーク』初版では「絶えず混ぜる」ように指示されている。 [↑](#endnote-ref-9)
10. 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。 [↑](#endnote-ref-10)
11. 鶏のロティ(ローストチキン)を提供した際に出る「がら」。 [↑](#endnote-ref-11)
12. julienne ジュリエーヌ [↑](#endnote-ref-12)
13. 一般的な分量はコンソメ１ℓあたりスプーン1〜1.5杯 (原書 p.113)。 [↑](#endnote-ref-13)
14. 鶏胸肉100gに、卵(小)１ヶ分の卵白を少しずつ加えながら摺りつぶす。塩ひとつまみ、ナツメグ少々で味つけし裏漉しする。容器を氷にあてながら練り、クレーム・エペス(乳酸発酵させた粘度の高い生クリーム)を加えて仕上げる(原書 pp.112-113)。 [↑](#endnote-ref-14)
15. 原文 laitue レテュ(レタス)。日本語の「レタス」が通常はクリスプヘッド(いわゆる玉レタス)を指すのに対し、フランス語の laitue は主としてバターヘッド(いわゆるサラダ菜)のこと。日本で栽培されているサラダ菜が密植、若どりなのに対し、フランスでは大きくしっかりと結球させるのが一般的なため、風味やテクステュアの点で大きく異なる。 [↑](#endnote-ref-15)
16. chiffonnade 通常は、千切りにしたサラダ菜とオゼイユをバターで炒め溶かしたもの。ポタージュに入れる直前に、ざく切りにしたオゼイユとサラダ菜を、塩をした湯で湯通しするだけの場合もある(原書 p.112)。 [↑](#endnote-ref-16)