

フランス流「さくらんぼ」の楽しみ方



食べるのが大好きなわたしは、美味しい料理とワインに巡り合うのが何よりも楽しみ！その地方の新鮮な食材を用いたお料理を味わい、新しい味覚を発見するのはいつでもワクワクしますよね。さて今回は、春から夏にかけて出回るとっても美味しい果物、「さくらんぼ」にまつわる様々なお料理についてのお話です。

フランス南西部「さくらんぼ」は6月が旬

6月中旬に入ると、様々な果物が美味しい季節になります。自然豊かなフランス南西部は、さくらんぼも多く取れる地方なんです。2012年は残念ながら雨が多く霰等の影響もあり、例年に比べ数は少ないようですが、毎年この時期が旬の果物です。

赤紫色をした甘みの強い品種

が主流です。またこちらでは、3～4軒に1軒はさくらんぼの木が庭に植わっているのでは？というくらいよく見かけます。

大きさにもよりますが、1本の木から、毎年4～8 Kgは取れる

でしょうか。これだけあると、さすがに毎日食べても食べきれない！で、この季節、この地方の

方たちは、この有り余るくらいのさくらんぼをどうしているかというと...

ジャムにして保存する

種を取る

のが大変そうー！

？いえいえ、心配ご無用です。ちゃ

んと「種取り機」なる、「dénoyateur」

(デノワイヨター)というのがあり、1000円前後で手軽に購入できます。(dé = 分離・除去

noyau = 種 dénoyateur = 種分離機)



取っ手の部分をぐいっと押すと、種が取れ、果肉のみ下の容器にたまっていくという仕組みで、これに一粒ずつさくらんぼを入れてバンバン種を取っていきます。あとはお砂糖を加え、(ジャム専用のお砂糖も売っています。これは、ペクチンを多く含み、煮る時間が少なくて済む！という利点がありますが、普通のお砂糖でももちろんOKです。)弱火でことこと煮込んで、熱々のうちに瓶に入れ蓋をする。これで完成、1年以上は余裕で保存できます！！

「tartine (タルティーヌ = 薄切りのパン)」をいただきます！

ヨーグルトに入れても美味しいですよ。



ちなみに、さくらんぼの中には甘みがとても強い「cerise noire」

と言う、文字通り「黒いさくらんぼ」という品種があり、バスク地方（スペインに近い南西仏）では、このさくらんぼで作ったジャムがとても有名。この地方の名物「羊（brebis）のチーズ」には欠かせない存在なのです。

チーズにジャム？どうやって食べるの？と思ったあなた、食べ方はごくシンプルです。スライスしたパンに、この羊のチーズを乗せ、その上に、さくらんぼのジャムを少し乗せるだけ！チーズの塩気とジャムの甘みが絶妙のバランスで、これにワインがあればもう最高ですね！機会があれば、是非試してみてください。

ケーキに使う

また、同じくバスク地方で有名なケーキ「ガトーバスク」にも、このさくらんぼがふんだんに使われます。かなりずっしりと来るケーキで、食べ応えがありますよ～。



Clafoutis (クラフティ)

というケーキに使う。これは、ぜいたくに、約600gのさくらんぼを「丸ごと」6人用ケーキ皿に敷き詰め、その上から小麦粉、バター、砂糖、卵を混ぜたものを流し込み、オーブンで40分ほど焼いてできあがり！とっても簡単手間いらずで美味しい家庭のデザートです！！



ちなみに、食べる時に
種が面倒・・・と思われるかもしれませんが
、味は種付きのほうが断然美味しい

です。小さいお子さんがいる場合は、安全のため取り除くことをお勧めしますが、丸ごとのほうが口に含んだ時にジューシーなさくらんぼがはじけ、旨味が広がるのです。好みは人それぞれだと思いますが、フランス人に聞いていてみたところやはり丸ごと派が多いようです。(種を取り除くのが面倒だからという説もある?!)

あとがき

クラフティ用のさくらんぼはフレッシュなものに限らず、冷凍保存したものを使っても美味しく作ることができるので、季節が終わっても楽しめますよ。以上、フランス南西部からさくらんぼ便りでした！！

執筆 Miki

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

