



野趣豊かな フィンランド料理

写真・文 秋本和彦
Kazuhiko Akimoto



フィンランドは『森と湖の国』と呼ばれており、その名の通り、森に囲まれた大小の湖が至る所で見られ、その数は5万とも6万とも言われています。反面、農耕や牧畜に適した土地は少ないようですが、森や湖沼、海などからの恵みを活かし、野性的ともいえる特有の食文化を育て上げています。

北部の北極圏に重なる地域は、ラップランドと呼ばれる、サミー(旧称はラップ)人の故郷です。人々は主にトナカイの放牧と漁業を生業に、自然と共

に暮らしてきました。この地で体験したポロ(トナカイ)の肉料理は、印象に残った料理です。ホテルでのリブ肉のソテーや、生肉のサラダも美味でしたが、伝統家屋村で食べたステーキは、最も気に入りました。フライパンで少量のバターと共に加熱しただけの、簡素な調理法ですが、素材の味が素直に伝わってきます。

やはりラップランドでのことですが、魚料理はもっと野性的でした。湖で捕れたシーカという魚をその場でさばき、



A 氷の下の刺し網漁。魚の種類も多いようだ
 B ラップランドのトナカイは、半放牧状態で路上でもよく見かける C 生サーモン(左)と、ポロの生肉を使ったサラダ(右) D ロイムロヒは板に魚を打ちつけ、焚き火で焼く豪快な野外料理 E 強い遠火でじっくり焼いた鮭の遠火焼き F 湿原で採れるラッカ(野生イチゴ)は、生食にする他、リキュールにも使われる高級果実 G きこりのローソク は焚火の傑作 H ビーフ・ステーキ。もちろんこうした料理も豊富だ I サミーの伝統的の家屋コタでの調理。簡素だが味は抜群だった



Finland

湖畔に生えていた白樺の小枝に刺し、焚き火で焼くという、まさにアウト・ドア料理そのもの。これでおにぎりがあったら、言うことはないでしょう。

冬に訪れた時見た魚の調理法も、豪快なものでした。50cmほどのカラフトマス風の魚を三枚に下ろし、一片ずつ木の板に釘で打ちつけて、暖炉の火で焼くという方法で、本来はキャンプでの調理法とか。かすかではありますが、木の移り香も感じられ、野趣に富んだ味でした。この魚は氷結した湖

で、氷の下に張った刺し網で獲ったものですが、何尾もかかっており、魚影の濃さがうかがわれました。

冬場の焚き火の方法も変わっています。直系30cm、長さ1mほどの丸太の、縦方向にノコギリで切れ目を入れ、地上に立てます。それから芯の部分に火をつけるというやり方です。中心部から燃えていきますので風にも強く、雪上でも燃やすことができます。丸太の頂上に鍋を置けば調理も可能です。“きこりのローソク”と呼ぶそうですが、

その知恵には脱帽ものです。

こうした野性味に富んだ調理法が生まれたのは、一つには冬が長く、夏が短いという気候にあるようです。できるだけ太陽に当たるため、野外活動が活発になり、それに対応できる調理法が考案されたのでしょう。川や湖には魚が、森には野生のベリー類が豊富という、自然環境も他の一因でしょう。いわばフィンランド料理は、“アウト・ドア一風”が特色の一つのように思えます。