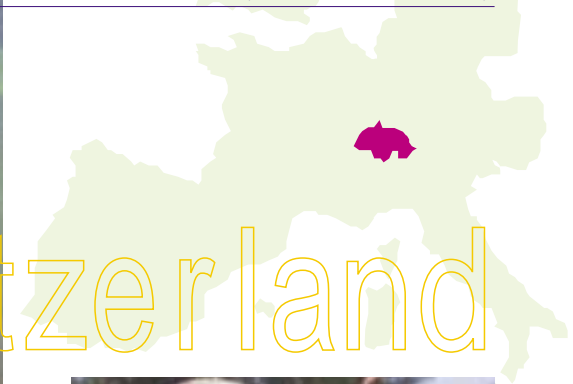


三カ国風の料理が 味わえるスイス



ターメリックを使ったカシミール・ライスは東洋風

エメン谷の秋。スイス有数の銘柄であるエメンタールチーズの故郷だ



季節の果物を入れたビュルヒュルミュースリーは、一般的な家庭料理だ

チーズ・フォンデュ。スイスの代表的料理だが家庭でつくることは意外に少ない

スイスは九州ほどの広さですが、“スイス語”なるものは無く、独、仏、伊、そして極少数の人々がロマンシュ語と、四種の言語が使われています。

同様に、料理も各文化圏毎に独、伊、仏に分かれるとされますが、これはあくまでも傾向であり、現実にはこれら三カ国風の料理が混在しています。また、スイス人に言わせると、例えばドイツ風料理でも、ドイツのそれよりも軽くすっきりしているとか、違いを強調する向きもありますので、風と呼ぶのが適当かもしれません。

地域毎の特色は、ドイツ語圏ではジャガイモと豚肉等を使った料理が多いようです。フランス料理の特色はソース



写真・文
秋本和彦
Kazuhiko Akimoto

1938年千葉県生まれ。会社勤務の後、72年からフリーランスの写真家として活動を始める。主に海外の観光地や街の様子、人々の生活をテーマに取材・撮影を続け、旅行雑誌などに発表している。著書に『アルプス・プロバンスの小さな旅』(東京書籍)ほか、共著に『ライン紀行1300キロ』(新潮社)『小さいまち紀行・イタリア編』『同スペイン編』(グラフィック)などがある。日本写真家協会会員。

熱で溶かしたチーズをパンやジャガイモと食べるラクレット。祭や露店では手軽なテイク・アウトメニューとしても人気がある



郊外の小農園。自給自足願望を満たす場所であり、また週末を楽しむレクリエーションの舞台にもなる



自家消費用のパン焼き。原料選びにもこだわっていた



古い街の中央には大抵マルク（市場）と呼ばれる広場があり、今日でも青空市場が開かれることが多い



油で揚げるミート・フォンデュ - はタレが決め手



ソーセージ焼きは、ホーム・パーティやピクニックの人気行事

を使った、洒落た作りという印象がありますが、スイスに於いても同じようです。イタリア料理は広く全国に普及しています。ピザやスパゲッティなどはドイツ語圏の家庭でも良く作られていましたし、町の店でも売られています。

さて個人的な好みでスイスらしく感じたものを選んでみますと、まずグラウビュンデン地方特産の乾燥牛肉、ピュントナーフライシュが挙げられます。薄くスライスして供されますが、口の中ですりつぶされるような味で、一押しのお珍味です。これにハム類やチーズ、ピクルスなどを盛り合わせたピュントナーテラーは、酒の肴に良し、食事に良しの一品です。ヴァリス地方にもこれによく似た、ヴァリサーテラーがあります。

ヨーグルトと牛乳にオートミール、ナッツ類、果物などを加えたビルヒェルミュズリーも、特記に値しましょう。元々医師によって病人食として開発されたそうです。食べやすく、栄養バランスも良さそうで、夏ばての時などはぴったりです。

レーシュティはベルン地方の郷土料理だそうですが、今では広く見られます。蒸かして細切りにしたジャガイモをフライパンで焼いたもので、肉や野菜など様々なものと組み合わせられます。ドイツ語圏で特に人気があるようです。

チーズ料理では、チーズを温め、溶けた部分をパンや茹でたジャガイモにつけて食べるラクレット、土鍋に溶かした

チーズを角切りにしたパンに絡めて食べる、フォンデュなどがあります。後者は日本の鍋料理同様に、皆で一緒に食べる事があり、そんな時は“同じ釜の飯を食べた仲”の様な親睦感が生まれてくるのも、日本と変わらないようです。

また、家庭菜園やプランター栽培、ジャムの手作りなど、自給自足志向が強い点は、自立意識の高いお国柄を窺わせます。

この国には“スイス料理”と呼べる特有のものは多くないようです。その代わりドイツ、フランス、イタリアと、三カ国風の料理が、一つの国で居ながらにして楽しめるのが、大きな特色のように思えます。

