

美食の国フランスの食肉類

フランスは食品輸出国として世界第2位を誇っています。

特に畜産は長い伝統に培った生産技術のお陰で生産量はヨーロッパで年間660万トンに達しています。

豚

フランスでは、仔豚の繁殖から肥育まで、養豚は一つの肉豚生産農家で一貫して行なわれています。さらに、フランスは穀物生産大国なので、飼料用穀物を完全に自給しており、飼料まで含めて生産段階からの安全性確認が確立しています。もちろん肉質についても、遺伝子レベルからの改良を重ね、最高水準の品質を誇っています。

また、フランスにはシャルキトリー（豚肉加工品）の豊かな伝統があり、パテやテリース、ハム、ソーセージなどの加工品も多彩なバリエーションを楽しむことができます。



鴨は、フランス料理を代表する食材の一つです。ヨーロッパ随一の生産量を誇るフランス産の鴨は、バルバリー、シャラン、ルーアンなどが代表的なものとして知られていますが、その味わいは、フランス料理に欠かせないものとなっています。特にエトッフエ（血を抜かずして屠鳥すること）したものは、鴨特有の鉄分を含んだ風味が強くなり、より深みのある味わいが楽しめます。また、フォアグラを作るために強制肥育（ガヴァージュ）された鴨の胸肉はマグレド・カナルと呼ばれています。

鴨



鶏

ブレス地方で生産される鶏（AOC）は、原産地名の付いた鶏としては代表的なものだといえるでしょう。この地方に特有のガリュス種の鶏を広々とした土地で自然の飼料も自由に食べさせながら十分に運動させて育てたブレス鶏は、コクや旨味にあふれた味わいを持ち、その肉質は極めて優れています。この他、ブレスに匹敵するラベル・ルージュ付き農家産若鶏など、フランスでは、高品質の鶏が各地で飼育、生産されています。



ホロホロ鳥は、キジなどの野鳥と鶏などの食鳥の良さを併せ持った食材です。肉質はやわらかく、それでいて独特の旨味があり、食鳥の女王とも呼ばれています。

鴨やホロホロ鳥、鶏などフランス産の家禽類は、AOC制度やラベル・ルージュ（農産物の品質保証ラベル）によって、その品質が保護管理されるとともに保証されています。屋外での放し飼いなど、厳格な規定に基づいて飼育されたフランスの家禽類は、農家産ならではの質の高さを保っています。

ホロホロ鳥



食文化の伝統を誇るフランスの食肉類は、品質や安全性に対する保証が、万全の確認体制で確立しています。豊かな自然の中で飼育され、その味や肉質は非常にしっかりして大変風味に富んでいます。家庭では、味わい深くそれでいて親しみのある料理となり、レストランでは、最高に洗練された料理となります。



●リヨネーズサラダ

塩漬けした豚バラ肉を角切りにしてソテーする。適当な大きさにちぎったミックスサラダに肉、クルトンをちらして上にポーチドエッグをのせる。練りマスタード、ピネガー、オリーブオイル、塩、コショウでドレッシングを作り、仕上げにパプリカをふりかける。



●シャラン産鴨腿肉のシヴェ

鴨腿肉を赤ワイン、香味野菜で一晩マリネする。翌日、肉に焼き色をつけて、ソテーした香味野菜とともに赤ワインで煮込む。肉が柔らかくなったら煮汁を漉し、煮詰めて鴨の血を加えてソースにする。付け合わせはパートフレッシュに生クリームとトリュフを絡めたもの。



●ブレス産鶏のロースト

鶏肉の形を整えるようにひもをかけ、余分な脂分を落とす。全体を塩コショウで下味をつけ、180℃のオーブンで60分ほど焼く。15分ほど肉を休ませ、切り分けて、季節のキノコやじゃがいもなどを添える。



●フランス産ほろほろ鳥の詰め物

腿肉の骨2/3を取り除いて開く。米はバターライスにしてキノコのソテーと合わせ、腿肉に詰め、糸でとめる。そしてフライパンで色をつけ、オーブンで焼く。エシャロット、白ワイン、フォンを入れて濃度をつけ、オリーブオイルを加えてソースにする。



OFIVAL- フランス畜産振興会 www.ofival.fr
 SOPEXA- フランス食品振興会 www.franceshoku.com

〒107-0052 東京都港区赤坂1-11-28
 輸入業者リストをご希望の方は上記まで

