

謳粹会の記

謳粹会会長 若山 宏

今回は幹事会で女性が気楽に参加できるお店ということで産直食材を使った大人カジュアルイタリアン、開放感ある広い店内で新鮮魚介や自然派ワインをお愉しみ頂けます。と謳っている池袋のキッチン グリップを選んだ。料理に合ったワインということで持ち込み禁止ということであった。場所は東武百貨店本店 14 階である。しかし今回の女性参加者は安井さん一人で、参加者数は 16 名。お店について席を確認したら、参加者が一堂になることが不可能なので配置を変えてもらった。

定刻になり、初参加の佐藤さん（昭 58 高）が未だ到着していないので、常連の菊地さんに乾杯の音頭を取ってもらうことに。菊地（昭 31 高）さんも寄る年波に勝てず医者からアルコールを控えてと言われて今はハイボールをたしなむ程度になっていて乾杯のビールは我々で飲んだ。だから謳粹会の参加についてもということ話を話していた。（写真-00）

程なく初参加の佐藤さんが到着。彼は筑波大学医学部卒で松戸市に眼科クリニックを開いているとのこと。難しい眼病に臆せず挑戦していると言っていた。（写真-03）

お店のワインはそれほどでもなく仲間の評判も芳しくなかった。

料理は

1) 前菜

燻製卵のポテトサラダ (料理-01)

黒ソイのカルパッチョ 柚胡椒のヴィネグレット (料理-02)

ブランダート 鱈とジャガイモのリエット (料理-03)

2) 甘エビのマリネ (料理-04)

3) 揚げ (料理-06)

たっぷり魚介のフリット盛り合わせ . . . チリマヨネーズとハーブソルト

4) サラダ (料理-05)

農園野菜のグリーンサラダ . . . GRIP 特製玉ねぎと大葉のドレッシング

5) パスタ (料理-07)

ペスカトーレ たっぷり魚介の完熟トマトソース

前菜の燻製卵は特徴ある味で本当に美味しく感じた。黒ソイは北海道では普通に捕れる魚で活きが良いと美味しく感じる魚である。黒ソイのカルパッチョは美味しかった。ブランダートはパンに合って本当に美味しかった。甘エビのマリネ は甘エビのそのもので別段感想がない。揚げは見た目の通でチリマヨネーズとハーブソルトをつけて食するとつまみとして美味しい。サラダは GRIP 特製玉ねぎと大葉のドレッシングで美味しくいただいた。パスタのペスカトーレは私の好きな味つけで本当に美味しく感じた。

料理はそれなりに美味しかったが、ワインがもう少し美味しければという感じであった。会はずももの会。楽しいそうな会話の花が咲いている。（写真-01・02・04・06・09・10）

特に初参加の佐藤さんは今の眼科の状況熱意を持って語っていた。（写真-05・07・08）

時が経つのは早い。あっという間の 2 時間。集合写真を撮って解散となる。（写真-10）

★「パテ」「リエット」「テリーヌ」の違い

メニューを選ぶとき、料理の違いがわからず、自分の想像と異なったものを選んでしまった経験はないでしょうか。実は同じもののように思われがちな料理も、調理方法や定義などの違いがあるのです。今回はビストロなどのメニューでよく目にする多くの「パテ」、「リエット」、「テリーヌ」の違いについてご紹介します。改めて違いを問われるとはっきり答えが分からないこの3つの料理。用語や由来を知れば、いっそうビストロやフレンチでの食事を楽しむことができるはずです。

食事の際、よく見聞きするけれど、実は知らない言葉ってありませんか？ なんとなく知ったかぶりしてしまったり、今さら改めて聞くのもためらってしまう…そんな「レストランにまつわる言葉」のなかから、今回は「パテ」、「リエット」、「テリーヌ」の違いを解説します。

ビストロやフレンチのメニューで見ることが多い、この3つの料理。なんとなく感覚でオーダーしていた方もいるのではないのでしょうか？ 3つの料理は同じようであり、明確な違いがありました。

1：パイ生地で包みオーブンで焼く「パテ」

「パテ」はパイ生地「pâte（パート）」というフランス語が語源の言葉。本来は細かくした肉や野菜をパイ生地で包み、オーブンで焼いたものを「パテ」と言います。

しかし近年ではパイで包まず、「練り物」一般を「パテ」と呼び、広く用いられる言葉となりました。

「パテ」はパンやクラッカーなどにつけて食べるのではなく、元々は焼き上がりを冷まし、一切れずつ切り分けて盛り付ける料理だったのです。

2：煮てペースト状にした「リエット」

パンやトーストなどに塗って食べる「リエット」は、フランス料理のひとつ。フランスの一般的な保存食として親しまれています。「パテと何が違うの？」と思った方もいらっしゃるでしょう。

「リエット」は豚やガチョウなどの肉を、脂肪のなかで簡単にほぐれるまでゆっくりと「煮て」つぶし、脂肪分がペースト状になるまで冷やす、というのが本来のつくり方。

つまり「パテ」はオーブンで”焼く”のに対し、「リエット」は”煮る”という調理方法を用いるのが大きな違い。

ただ、「リエット」の定義も変わってきており、ペースト状になった「練り物」全般を「リエット」と呼び、煮てつくるもの以外を指す場合もあります。

3：四角い型でつくる「テリーヌ」

「テリーヌ」は、元々フランス料理に使う「陶製の深い器」を意味する言葉。

本来は、四角い「テリーヌ型」の容器に肉や魚、野菜などを細かくしたものや、ムース状にしたものを詰め、蓋をして調理したものを「テリーヌ」と言います。

すり潰したり、刻んだりして固めて調理する点が「パテ」と似ていますね。

一般的に、素材はなんであっても「テリーヌ型」でつくれば「テリーヌ」というわけです。

が、四角い型だけではなく楯型や丸筒型でつくる場合や、ラップなどでつくったものも「テリーヌ」と名乗る場合もあります。

4：曖昧になっている場合があるのでご注意を！

「パテ」「リエット」「テリーヌ」の違い、いかがでしたか？ それぞれをおさらいすると、

- ・「パテ」はパイ生地で包みオーブンで焼く料理。
- ・「リエット」は煮た後にペースト状にした料理。
- ・「テリーヌ」は細かくした食材をテリーヌ型に入れて作る料理。

「パテ」「リエット」「テリーヌ」は、元々「つくり方が違う」料理だったのです。ただ、解釈が広がり、現在では区別や定義が曖昧になっている場合があるので、ご注意くださいね。

違いが分かるとメニュー選びもスムーズになり、いっそう料理を楽しむことができるのではないのでしょうか？

参加者氏名 16名

昭31高 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平 昭36高 若山 宏 昭40高 川俣 道明
・廣瀬 巳良 昭41高 相澤 興二・飯塚 哲哉・今井 修二・久松 信明・山村 章・安井
恵子 昭46高 小野 幹夫 昭50高 花上 克宏 昭55高 桜井成一朗 昭58高
佐藤 剛