

ずいそう

チーズフォンデュ

角 哲 也



16年前の1992年から93年の秋から冬にかけて、人事院の短期在外研修制度でスイス連邦工科大学水理・水文・氷河学研究所の研究者としてチューリヒに滞在した。今思えば仕事にも生活にも大きな転機となった5ヵ月であった。

スイスはヨーロッパの小国であるが、文化的には大変ユニークである。チューリヒやベルンを中心とするドイツ語圏、ジュネーブやローザンヌを中心とするフランス語圏、南部を中心とするイタリア語圏、東部を中心とするロマンシュ語圏の4つの文化圏で成り立ち、その全てが公用語となっている。法律に始まり、スーパーで売られている商品のパッケージに至るまで、これら言語が併記されている。ただし、硬貨や切手などではラテン語の国名 (Helvetia) が統一して使われている。

多言語の公用語としてはEUが有名である。現在、EUでは加盟各国の言語で公式文書が作られており、例えば水に関する基本指令 (EU Water Framework Directive, 2000年) はHP (http://ec.europa.eu/environment/water/water-framework/index_en.html) から7つの言語でダウンロード可能である。

私の滞在当時、スイスはEUに加盟するかどうかで国を二分する大議論が続いていて (今でも未加盟)、ドイツ語圏は反対、フランス語圏は賛成で、人数で勝るドイツ語圏の主張 (独立の精神と経済的メリットが小さいことなど) が僅差で勝って未加盟となった。その後、EUには加盟しなかったものの、国連加盟 (2002年) やEUとの二国間協定 (政府調達、農産品市場へのアクセス自由化等) 締結など、次第に環境は変化してきているようにも見える。ただし、金融を国家産業としているスイスは、独自通貨であるスイスフランは堅持している。

さて、スイス滞在中は、主にダム貯水池の土砂管理と環境対策について調査を行った。その詳細はダム技術 (No.118, 1996, No.127, 1997) や河川 (No.628, 1998) に記載しているのでご覧いただきたいが、主にダム排砂に伴って生じる下流河川への水質変化と環境影響評価であった。黒部川の連携排砂の初回が1991年に実施され、日本も本格的なダム排砂の時代へと移行する時期であり、今から思えば大変貴重な経験をさせていただいたと関係各位に感謝申し上げたい。

いよいよチーズの話である。スイス滞在の我が家の生活への最大のインパクトはチーズ文化の経験である。ご承知のとおりチーズはスイスの食文化の中心であり、その特徴はいわゆるハードチーズで、代表的な食べ方が「チーズフォンデュ」と「ラクレット」である。チーズフォンデュは「溶けたチーズ」という意味で、ご存じのとおりフォンデュ鍋と火力が調節可能な卓上コンロが必需品である。我が家もスイス滞在時に購入した1セットが今も活躍している。

正式な作り方は、辛口の白ワインとコーンスターチを混ぜ、これにエメンタールとグリュエールの2種類のチーズを加えて溶かして、味付けにコショウ、キルシュを好みで加えて作る。我が家ではスイス製のレトルトパックを購入し、これにニンニクをすり下ろして小さじ一杯ほど加えて、角切りにしたフランスパンに絡めていただいている。飲み物はやはり白ワインがお勧めである。ちなみに、スイスワインは白ワインが極上で、レマン湖やローヌ川沿い北側の南向き斜面が産地である。

ところが、チーズフォンデュの弱点は、こればかり食べていると飽きてくることである。そこで、我が家では自己流ながら「トマトフォンデュ」をお口直しとして楽しんでいる。その発想は、有名な「Grand Dixence ダム (堤高285m 重力式コンクリート)」をスイス滞在中に訪問した際に、田舎の村の宿屋で経験したものからきている。そのチーズフォンデュには、はじめからトマトピューレーが加えてあり、その味が絶妙であった。我が家では普通のチーズフォンデュとして2/3ほどいただいた後に、トマトケチャップを適量加えて再度温め、予め一口サイズに切って茹でておいたジャガイモに、このトマトフォンデュをスプーンで適量かけて賞味している。

「ラクレット」は、火であぶって表面を溶かしたチーズをジャガイモにかけて食べるもう一つのスイス料理で、我が家のものはトマト味の「ラクレット」といった趣である。最後は、鍋の中央に残ったお焦げをスプーンではがして、チーズ煎餅として家族4人で分けてチーズフォンデュは終わりである。三つ子の魂百までもと言うが、我が家の子供達は小さい頃より食べ馴れたせいからチーズが好物である。そのため、最近私は私の取り分が次第に減ってきているのが少し残念である。