

欧州冬の味覚

吉田 真人

ジビエと並ぶ欧州冬の味覚にフレッシュオイスターがある。オイスターには多くの種類があるが、その中でキングと言われるのがベロン種である。これは平たい円形をした高級品で、その渋みが特徴である。

ブルターニュ（フランス）産は、肉厚がやや薄く、ほのかな渋みがエレガントで、ソービニオン・ブラン種の白ワインと絶妙な相性を示す。一方、北海産はやや肉厚で、渋みもより強く、シャルドネ種の白ワインと相性が良い。パリやブラッセルではブルターニュ産を、ロンドンやアムステルダムでは北海産を賞味することが出来る。20年程前から、デュッセルドルフでも厳冬期に北海産を賞味することが出来るようになった。

ブラッセルの中心グランプラス（中央広場）北側から延びる小径 Bouchers は左右に海産物のレストランが並び、多くの観光客が訪れる場所である。その突き当たりにある Chez Léon はその中でも代表格で、何回も訪問した。以下は、偶々一人で訪問したときのギャルソンとのやり取りである。

「一人だがあそこの席に坐って良いかな？」と入口奥の一段高くなった席を指す。

「ウエルカム、どうぞ。日本人だな。だったら先ずはビールだね。」

「最初にビールを飲むと後のワインが旨くなるから、最初からワインだ。」

彼は少し驚いた顔をして「ではシャブリ（シャルドネ種）だな、日本人は必ずこれを注文する。」

「ベロンのフレッシュオイスターを食べるので、サンセール（ソービニオン・ブラン種）にする。」

「変わった日本人だ！」

一段高い席から、多くの客がオイスターやムール貝等の料理とワインに舌鼓を打つのを眺め乍ら、食事を終え、ギャルソンを呼んだ。

「仕上げに食後酒が要る。」

「判った、良いコニヤックがあるよ。」

「NO。今日の締めは、勿論、カルバドス（ノルマンディー産の林檎酒）だよ。」

ギャルソンはこれを聞き破顔一笑。「オー、アミーゴ」と言って手を差し出してきた。

