

# 珍食材啖訪

んなもん食っせん?!



ヒューストンのスーパーマーケットで売られている、目にはすれどもどうも手が出しづらい、食べ方が分からない、といった日本人にとって「様々な国の珍しい食材」に挑戦した体験のご紹介です。今回は、サンクスギビングを前に日本人にはあまりなじみのないターキー(七面鳥)です。

## ターキー ④ターキー (詰め物なしの七面鳥ロースト)

アメリカに来て初めての年、友だちに一番好きなホリデーを聞かれました。

「う～ん、お正月…かな。」

「そう、私は、贈り物なんかなしで家族が集まるサンクスギビングが、ほんとうに心がつながる感じがして一番好き!」

「…あの…サンクスギビングって、何?」

その瞬間、私を見返した彼女の顔…。『ハンバーガーを食べたことがない』と言っても、あれほど驚かれなかったでしょう。

「…え。…知らないの、サンクスギビング? 日本には、ないの?」

「ないよ。」

「家族や親戚が集まって、みんなでターキーを食べるのよ。」

「ターキー?」

「…チキンより大きくて、サンクスギビングに食べる鳥。」(助けて～! ←彼女の心の声)

だから、サンクスギビングって何なの?なんでターキーを食べるために、みんなで集まるんだ?そもそもターキーって?

幸いその謎は、それから実際に体験して解きました。そういえば、子どもの頃読んだアンデルセン童話集の『マッチ売りの少女』に、大きな鳥の丸焼きの挿絵があったが、さてはあれがターキーであったか…と、10数年ぶりに納得というおまけ付き。

それが今ではサンクスギビングになるとアメリカ人に混じてターキーを買っている私。ここ数年は、においが良く焼く時間も半分ですむスモークターキーを購入していますが、今回は一番簡単な『詰め物なしのターキー』の紹介です。

まず、ターキーの購入。いろいろなメーカーがあるので、予算と食べる人数によって決めてください。サンクスギビング前は、1ポンド

79セントくらいからの物もあります。解凍は冷蔵庫で。室温で解凍すると細菌が繁殖して危険。解凍時間は大きさによりますが、12ポンドくらいのもので3~4日かかります。

解凍したら、いよいよロースト。まずオーブンを華氏325度に温めておきます。ターキーをビニールから出す時は、値札を捨てないで!ここにターキーの重さを書いてあり、焼く時間の算出に必要です。頭(のあった部分)とおしりの空洞に、心臓、肝臓、砂肝、反対側に首が入っているので出します。

内臓等を出したら冷水でよく洗います。丸ごとで大きくて皮もついているので、ちょっと気持ち悪いかもしれませんが、表面だけでなく空洞の中もよく洗ってください。洗い終わったら、ペーパータオルでパタパタと外も中も水分をふき取ります。

次に楕円形のローストパンに胸を上にして入れ、表面にサラダ油を塗ります。これできれいなこげ色がつき、しかも肉がパサパサしません。その上に、お好みのスパイスをふりかけ、水を1/2カップくらい入れて、いざオープンへ!

重さによって、また、詰め物なし(Unstuffed)のときと、詰め物あり(Stuffed)の時でも焼き時間が変わります。必要時間は、ターキーを包んであるビニールにたいいて書いてあるので、それを目安にしてください。残り時間1時間以内になったら、時々ターキーをチェック。表面にこげ色がついているにも関わらず、中まで焼けていないようなら、一旦出してアルミホイルでふんわり包み、再びオープンにもどして時間まで焼きます。温度計を刺して華氏170~175度になっていたら焼き上がり。温度計がなくても時間どおりに焼けば、まず中まで焼けています。焼きあがると飛び出す温度計を刺して売られているターキーもあります。

焼きあがったターキーは、大変熱くて重いので、十分注意してオープンから出してください。入れっ放しにしておくと、焼けすぎて肉がパサパサになります。ローストパンの中に残った汁は、片手鍋に入れて温め、塩コショウなどで味をつけてからコーンスターチを入れてとろみをつけるとグレイビーの出来上がり。お好みで、これをターキーにかけていただきます。

日本では、大きなオープンがない台所が一般的なので、アメリカにいる今、是非一度ターキーに挑戦してみてください。



空洞の中に紙製の袋に入った内臓が入っている。



空洞の中に入っていた首、心臓、肝臓、砂肝。内臓は、私はドレッシング(スタッフィング)に入れるが、アメリカ人は捨てる人も多らしい。首は、スープの出汁をとるのに使う。



↑胸を上にしてローストパン(使い捨てのアルミ製のものもあります)の中に入れる。足は鉄製かプラスチックのクランプで、とめたままにしておく。



←詰め物なし、12ポンドで、焼き時間3時間。とってもジューシーに焼きあがりました!