

珍食材啖訪

んなもん食とん？！

日本ではなじみのないサンクスギビングですが、アメリカ人にとってはクリスマスと並んで大切な行事です。家族が集まって過ごすこの日に欠かせないのがご馳走。今回の「珍食材」は、11月号で恒例になりつつあるサンクスギビング料理のご紹介です。

サンクスギビング編④

ターキー食べよう 蒸・燻・揚げ

俳優のウィリアム・シャトナーをご存知でしょうか。『スター・トレック』（日本では『宇宙大作戦』という名前で放映）で、ジェームズ・T・カーク船長役をやって一躍人気者になった方です。若きシャトナーさんは、『上司にしたい芸能人』のランキングが当時あったら絶対上位にランキングされそうなイケメン＋頼れそうな船長を演じていました。

スター・トレック以来あまり姿を見かけませんでしたが、久しぶりに見たテレビで、格安旅行のPricelineのCMに登場していて、ちょっと小太りになって、目つきも何だかちょっぴり意地悪そうになっていて、少しだけがっかりしました。

シャトナーさんを次に見かけたのは、ターキーの料理についてのYouTubeビデオでした。（前振り長くてごめんなさい。）ターキーのフライに挑戦していたのです！この時の映像が脳裏に焼きついていたので、サンクスギビング料理の主役であるターキーについてもう一度ご紹介します。

ターキーの伝統的な調理法は、各家庭でローストにする、というものです。日本でおせち料理やお雑煮に「我が家の

味」があるように、ローストには各家庭の味があるようです。

ちなみに私個人としては、ターキーはスモーク（燻製）が臭みがなくて気に入っています。スモークターキーは、食べる前に2～3時間ほど温めるだけで、既に味もついているので手間がかかりません。

そして、今回のトピックの中心、フライドターキー。フライドターキーの歴史は、ターキー料理の中では一番新しく、1982年にルイジアナで料理されたのが第一号として公式に認定されています。ルイジアナといえばケイジャン料理。その代表のクロウフィッシュ（ざりがに）（珍食材の第一回目でご紹介しています）、これをゆでるのに使う縦長の大きなポットを使ってターキーを揚げたそうです。その時はラード（豚の脂）を使ったので、これを見たレポーターが、カロリーの高さを想像すると「危険な食べ物」ではあるが変わった調理法であるとして、雑誌に紹介したとのこと。

1987年、料理雑誌の編集者やライターたちがニューオーリンズで開かれた料理雑誌の年次総会でふるまわれたフライドターキーを食したことで、その調理法が一気に全国区に。各誌で舌賛いや、絶賛「おい・し・か・っ・た・あ！」と。

さて調理法ですが、外でやる時は油の温度を375°F (190°C)、家の中でやる時は、油の温度を400°F (204°C)まで上げ、赤身の温度が175～180°F (79～82°C)、白身が165～170°F (73～76°C)まで上がれば出来上がり。

調理時間の目安は、1ポンドにつき3～4分。要完全解凍。14ポンドまでは丸ごと揚げられますが、それ以上の重さのものは、脚などを切って揚げてください。

揚げ油はお好みですが、お薦めはキャノーラオイ

ルで、5ガロンくらい必要とのこと。揚げ終わったらペーパータオルの上で15～20分くらい油を切ってください。

さて、ここで我々がシャトナーさん再登場。シャトナーさんはビデオの中で、戸外でターキーを揚げようとしていました。油が煮立って、いよいよターキーを丸ごとポットの中に入れようとした時、手が滑ったか鳥が滑ったか、途中で勢いよくドボンとばかりに鍋の中に入ってしまったのです。さあ大変！煮立った油が飛び散って、火がボウボウに。シャトナーさんは大声で「言ってはいけない言葉」をわめき散らしながら、大慌てで消火にあたり無事に鎮火。しかし、せっかくのターキーは台無し…。（この料理が印象に残ったのは、これのせい！）

シャトナーさんのメッセージ：「自分の家でフライドターキーをやるのは命がけだぜ。」

どちらにしても、一年に一度くらいしか使わない道具なので、フライドターキーを召し上がりた方は、お店で注文した方が良いと思います。人気があるようなので、ご注文はお早めに。お値段は、35ドルくらいからあるようです。（佐藤暁子）

