

世界の料理 ～日本にきたらこんなふうになっちゃった!!～

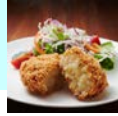
調理学研究室

コロッケ

出身地: フランス
起源はフランス料理のクロケット。フランス料理のクロケットは、クリームコロッケが基本で、ホワイトソースが入っているスタイル。



日本のコロッケは、カニクリームコロッケなど多種に及ぶが、ジャガイモが入っているのが一般的となった。



ハンバーグ



出身地: ドイツ
ルーツは18世紀ドイツ・ハンブルグで人気だったタルタルステーキである。牛肉のタルタルステーキを焼いたものがハンブルグ風ステーキ(ハンバーグステーキ)



日本のハンバーグは、牛豚の合いびき肉が主流となっている。

カレー

出身地: インド
何種類ものスパイスを使って煮込んだスパイス料理。インディカ米やナンにかけて食べる。



日本のカレーは小麦粉でとろみを出していることが特徴。ジャポニカ米にかけてカレーライスとして食べる。



担々麺

出身地: 中国
担々は中国四川省の都市の方言で天秤棒を意味する。昔、天秤棒に食材と道具を掲げ売り歩いていたという。本来は汁無し。



日本の担々麺は、四川省出身の料理人陳建民が日本人向けに改良した。



ラムネ

出身地: エジプト
エジプトで人生を過ごしたペルシャ人が最初に作ったとされ、12世紀には売り物として製造されるようになり形を変えながら世界に広まった。



江戸時代にペリーが来航した際、江戸幕府の役人に炭酸入りレモネードを振る舞ったのが最初。明治時代ごろはレモン風味の炭酸飲料であったが、現在は玉詰びんに詰められた炭酸飲料を指す。



カツレツ

出身地: フランス
子牛肉をスライスしたものに細かいパン粉をつけ、フライパンで炒め焼きしたもの



日本では牛肉を使用したものがあつたが、豚肉を用いてんぷらをヒントに大量の油で揚げるのが考案された。



金平糖

出身地: ポルトガル
特徴は飴のように固い。フェネルシードを主原料としている。



日本の金平糖は、シャリシャリと口の中で崩れるのが特徴。ザラメを主原料にしている。

モンブラン

ヨーロッパアルプスの最高峰のモンブランをイメージしたもの。フランスでは白くて丸いドーム型、土台がメレンゲである。イタリアでは白くて高く険しい形、土台がメレンゲである。



日本ではスポンジ生地を土台にして、生クリームやカスタードクリームを絞ったものである。



餃子

出身地: 中国
水餃子が主流であり、基本的にニンニクを具に使用しない。中国では主食として食べられる。



日本では、焼き餃子が主流で具はひき肉、ニンニク、ニラ、キャベツがポピュラーであり、「おかず」として食べられる。



プリン

出身地: フランス
プディングは蒸し焼きという意味で、本来は蒸プリン液を蒸し焼きにしたものを指す。



日本のプリンには蒸し焼きにせずに凝固剤で固めたものも含まれる。

ポン酢

出身地: オランダ
起源はインドのパンチャと呼ばれる飲み物。パンチャがヨーロッパに伝わり、アルコールが入りオランダ語でポンス(ポンチ)という食前酒として生まれ変わった。



ポンスに使われる柑橘類の果汁をポンスと呼ぶようになり、酢、醤油を合わせ長期保存できる調味料として普及し現在の「ポン酢」になった。

松山名物タルト

出身地: ポルトガル
ポルトガル名: トルタ
スポンジ生地にジャムを塗り、ロールケーキのように巻いたもの。



久松家初代松山藩主松平定行公はトルタの味が忘れられず、日本でも作らせた。餡を巻くのは日本流のアレンジである。

