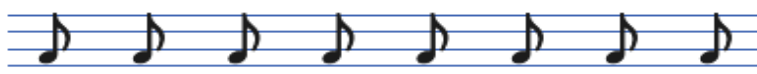


ウィーン



Japanische Gesellschaft in Österreich

2016年10月

9月26日発行

オーストリア日本人会会報

約100年ぶりに復活したウィーン産のカタツムリ

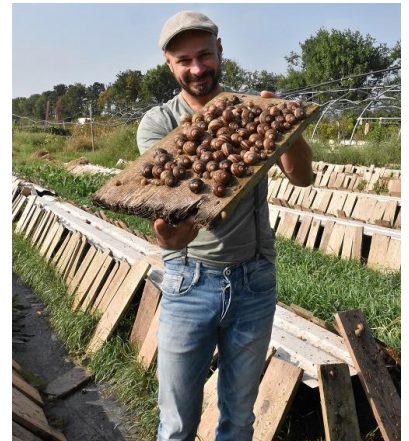
毎日新聞ウィーン支局 三木 幸治

フランス料理で有名な「エスカルゴ」(仏語でカタツムリの意味)。ところが最近、オーストリアのレストランで「ウィーン産のカタツムリ」がブームになっていることをご存じでしょうか。

私は3月末にウィーンに赴任したばかりですが、この間、ブリュッセルのテロや英国のEU離脱など国外の「事件」ばかり追ってきました。そこで、今回は国内のソフトな話題を求め、カタツムリ農場を訪ねてきました。

応対してくれたのは、ウィーン南部で農場を営むアンドレアス・ググムックさん(42)。2007年からオーストリアでカタツムリの養殖を始め、EUの厳しい基準をクリアして市場をゼロから開拓した人です。

ググムックさんは以前、ITコンサルタントでしたが、給料は高いものの、「何も生み出さない」人生に疑問を感じていました。そんな時に出会ったのが19世紀ウィーン料理のレシピ本。その中にフランスとは異なる多くのカタツムリレシピがあり、今は姿を消したカタツムリに関心を持ったのです。ググムックさんは養殖に成功すると、会社を辞めてカタツムリに人生を捧げることを決めました。



カタツムリ養殖に成功した
アンドレアス・ググムックさん



元気よく歩き回るローマ
カタツムリ

ググムックさんによると、オーストリアのカタツムリ料理は1000年以上の歴史があります。最盛期は18世紀。肉や魚を食べない日を設けていたカトリックの修道士らによって養殖され、「ウィーン・オイスター」と呼ばれて人気がありました。1区のペーター教会前の市場では、バケツ山盛りに入ったカタツムリが売られていたそうです。ただ第一次大戦後、小国となったオーストリアでカタツムリの養殖者はいなくなり、いつしか姿を消しました。

農場は2000平方メートル。それほど広くない敷地に長さ15センチの板で囲われた仕掛けが何本も設置されています。板を裏返すと、カタツムリがびっしり。農場全体で計20万匹を飼育しています。野生のカタツムリは森と草むらの境目に生息し、日陰を好むので、同様の環境にするよう心がけているそうです。養殖するのは、1年で育つ地中海カタツムリと2年間かかるローマカタツムリの2種類。えさは有機農法で作った野菜などです。地中海カタツムリの方があっさりとした味になるとか。

「カタツムリ本来の新鮮な味を知ってほしい」とググムックさん。現在はウィーンを中心に10以上のレストランにカタツムリを提供。今年からカタツムリのシチューなどの瓶詰め、卵やレバーの販売も始めました。農場に隣接するレストランでは、前菜からデザートまでカタツムリ尽くしのコースも味わえます。

9月26日～10月2日には、ウィーン市内の60以上のレストランがカタツムリ料理を提供する「フェスティバル」も開催します。

私はシチューを食べてみましたが、上品な貝のような味で、美味しかったです。ぜひこの機会に、ウィーン産のカタツムリを試してみるのはいかがでしょうか。

♣ググムック (11区 Rosiwalgasse 44) <http://www.gugumuck.at/>
(フェスティバルに参加するレストランはホームページに掲載)