

# ビスケットとグレービーソース：南部の快適さ

リーアン・レドウェル

ICIEAの日本語クラス終了時のポットラック用に、何か持ってくるようにと頼まれたとき、最初に思いついたのが、アメリカの私の故郷の名物を持参することでした。私は「南部」として知られているアメリカ南部地方のテネシー出身です。子供の頃は、日曜日の朝、ビスケットを焼く新鮮なおいと、フライパンの中ではじけるソーセージの音で目覚めるのが好きでした。私は朝型人間ではありません。こんなにたくさんの食事をした後は、うたた寝するのが普通だったので、特に起きる値打ちがありました。（食事のあと、眠くなってうたた寝することはフードコマーになると言われます。そして、私はフードコマーキーンでした。）典型的な南部の朝食は、ビスケットとグレービーソース、目玉焼きか、油でなくバターで作ったスクランブルエッグと季節のくだものです。そのビスケットともう1人のテネシー出身のアリー・ルイスが持ってきたグレービーソースは、ポットラックで大人気だったので、みなさん、家でも夢中で食べるに違いありません。

## 〈1〉ビスケットの作り方（6～8枚）

（材料）

- \* 小麦粉 2カップ
- \* ショートニングか冷たいバター 1/4カップ
- \* 牛乳 2/3カップ（全部は使わないかもしれない）

（作り方）

1. ベーキングシートに油を塗る。
2. 大きいボウルに小麦粉を入れる。
3. 先がとがっていないナイフでショートニングを小さい粒になるまで小麦粉の中でカットする。（サクサクなビスケットにしたいので混ぜすぎないで）
4. 少しずつ牛乳を加え、もったりしてねばねばする生地になるまでフォークでかき混ぜる。
5. 小麦粉を少し片方の手のひらにのせ、もう片方の手で生地を好きなだけ取る。
6. 少し平らになるように広げ、ボウルの中で形作る。（おいしいビスケットを作るには、生地を余り触りすぎないこと）
7. 摂氏245度で、8～10分焼く。（柔らかいビスケットにしたい場合は、ビスケットを近づけて置く）
8. 切り開いて、好みのトッピングをする（お勧めは、グレービーソース、ジャム、バターかソーセージとジャム）



## 〈2〉グレービーソースの作り方

（材料）

- \* 約350gの生ソーセージ（もしなかったら、牛か豚の挽肉と好きな香辛料を加える。調理済みのソーセージを使うのなら小さく切ってバターを多めにする。この料理のポイントは用意できるものを使えばいいだけです。）
- \* バター 小さじ3
- \* 小麦粉 1/4カップ
- \* 牛乳 3カップ
- \* 塩、こしょう少々

（作り方）

1. 大きくて深いフライパンで小さくしたソーセージを炒める。
2. ソーセージを取り出し、フライパンの肉汁は取っておく。
3. フライパンにバターを入れ、溶けるまで加熱して混ぜる。
4. 小麦粉を加え、なめらかになるまでかき混ぜる。火力を中にして薄茶色になるまで調理する。
5. ミルクを少しずつ加え、もったりするまでかき混ぜる。
6. 塩と胡椒で味をととのえ、調理したソーセージを混ぜる。
7. 火力を落として、12分から15分コトコト煮る。（ソースを濃くしたい場合は、ミルクをもう少し加えて混ぜる。）



アメリカ独立戦争（1775－1783）のあと、南部では物資が乏しくなったので、食事はより安価なものへと変わりました。ビスケットやグレービーソースのようなおいしい物を作るために、わずかにあるものを使いました。材料のリストを見たとき、どちらも本質的に同じ材料で作られていることに気づくでしょう。安価にも関わらず、農場での毎日の長時間で厳しい労働のための用意としては十分にお腹を満たしてくれました。南部人のほとんどはもはや農場で働くことはなく、このような高カロリーの食事を摂る必要はありません。しかし、今でも南部中のレストランや家庭で、ビスケットやグレービーソースを目にします。そして出会った人はだれもが我が家のレシピが1番だと言うでしょう。最も人気のある南部料理のチェーンレストランはクラッカー・バレルで、朝食、ランチ、ディナーのどの食事にもビスケットが添えられています。これはマクドナルドや他の大チェーン店に影響を与え、朝食メニューにビスケットが添えられるようになりました。もしアメリカを訪れる機会があれば、南部にいらして、この古き良き家庭料理を食べて下さい。きっと有名な「南部のおもてなし」を楽しめるでしょうし、おばあちゃんのいる家族のようになり、お父さんから「すぐに戻っておいでね。」と見送られることでしょう。

訳：宮崎千代子 (Chiyoko Miyazaki)