

ハンガリーのグヤーシュ・スープ



Photo : 筆者、Panagiotis Giannakopoulos、Frau Susi K、Takkk

ハンガリーの名産品といえば、最近日本でも「食べられる国宝」としてとみに知名度の上がりつつあるマンガリツァ豚、トカイの貴腐ワイン、フォアグラなどがあるが、なんといってもハンガリー料理に欠かせないのはパプリカだという。

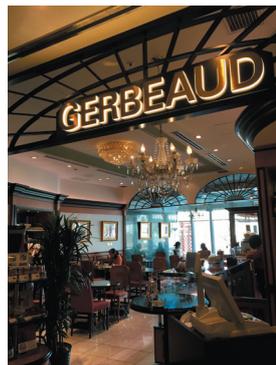
このパプリカを使ったハンガリーの定番料理がグヤーシュだ。グヤーシュとはパプリカ・パウダーというスパイスを使って牛肉と野菜を煮込んだハンガリーのスープ料理のこと。今回いただいたグヤーシュはよく煮込まれた牛塊肉と野菜のパプリカ、ジャガイモ、ゴボウの甘味に、パプリカ・パウダーの爽やかな酸味とほんのりとした辛味のスープがマッチした味わい深い一品。

日本でパプリカといえば黄色、オレンジ、赤、緑など色とりどりの大型ピーマンを思い浮かべるが、ハンガリー料理ではパプリカは野菜としてだけでなく、パプリ

カ・パウダーと呼ばれる赤い粉状のスパイスとしてもよく使う。野菜のパプリカは肉厚で甘いのが特徴だが、パプリカ・パウダーはスパイス用の品種のパプリカを乾燥させ粉末にしたもので、唐辛子に比べると辛さは控えめだ。

パプリカといえば熱帯アメリカ原産のナス科の唐辛子の仲間、ハンガリーには16～17世紀にもたらされた。以降さまざまな品種改良を経て甘いもの、辛いもの、細長いもの、丸いもの、多種多様なパプリカの品種が生み出された。ハンガリーは実はパプリカの大産地であり、パプリカはハンガリー料理に欠かせない食材となっている。熱帯アメリカ原産の唐辛子が大航海時代を経て、このグヤーシュとしてハンガリーの食文化に根づいていく過程を思うと興味深い。

(JOI調査員三上) 🌐



今回このグヤーシュ・スープをいただいたジェルボー（GERBEAUD）東京本店。本店はドナウの真珠と呼ばれるハンガリーの首都ブダペストにあり、昨年創業160年を迎えた由緒正しい老舗カフェ。