



フィンランドのソウルフード?

# カレリア・パイ

しょうじ ひろし 庄司 博史 民博 民族社会研究部



卵バターはカレリア・パイにたっぷり盛りつける

で、登場するのがここで紹介するカレリア・パイである。

## フィンランド料理の代表格

カレリア・パイは旅行ガイドには必ず登場する、フィンランドを代表する料理である。観光客も数日滞在すれば一度は口にすることは、フィンランド語ではカルヤラン・ピーラッカとよばれ、東の隣国ロシアで食されるピローク(ピロシキはその愛称)とつながっている。これは日本でも知られているが、小麦粉の生地に肉、野菜を詰め込み焼き上げた小型パンである。薄い小麦粉の皮で肉や野菜を包み、茹でたり揚げたりして食べるロシアのペリメニや中国の餃子も同じ仲間、中国の饅頭(マントウ)も遠い親戚らしい。ユーラシア大陸の西端にたどりついたのが、このカレリア・パイなのだ。



スーパーで一袋 10 個で売られるものは小型で一個 50 円前後

## シラクの失言

フィンランド料理といえはおもいだすエピソードがある。二〇一二年のオリンピック(ロンドンで開催)の開催地誘致でイギリスとフランスが張り合っていたころの話である。フランスのシラク大統領が、イギリス料理よりまずいのはフィンランド料理ぐらいだと口を滑らせたことが公になってしまった。以前にも口の悪いイタリアのベルルスコーニに「あんなのは料理に入らない」ときおろされた経験があったところに、今回の論争では土俵外のフィンランドがとぼちりで大恥をかかされてしまった。もちろんフィンランド人は怒り心頭で、普段おとなしいことで知られる彼らも新聞やネット上では、フランス製品ボイコットを、と息巻いた。彼らもあれこれ反論をこころみだが、結果として、それもそうだと納得した人も少なくなかったように、彼らの自尊心はまた大きく傷ついてしまったらしい。

とはいえ、フィンランドの食事がそんなまじいというのはいささかあてにならない。素材の味そのままのライ麦パンや、軽く塩漬け発酵させたニシンと、とれたての玉ねぎの輪切りを新じゃがに付け合せたコールドディッシュなどは季節感があつて絶品である。とくに空腹のときは、こんなにうまいものもあつたのかとおもえるほど満足させてくれる。残念ながらこれらは近隣の諸国でも似たものがあつて、フィンランド料理の代表というには特色がなさすぎる。そこで、ここでは、終着点フィンランドのカレリア・パイの特徴とはなにか。味はさておき、自分なら三つあげたい。まず皮がライ麦という点である。そもそもパンといえば小麦というヨーロッパで、ライ麦というのはドイツから北欧にかけての限られた地域である。ロシアのピロシキまで小麦を引き継ぎながら、ライ麦にいれかわつたのは、瘦せた寒冷地でも育つためであろうか。ふたつ目はその姿だ。ライ麦から作る皮は茶色ないしこげ茶色。詰め物を周囲からひだで包みこんだ扁平な姿を初めて見たとき、藁(わら)ぞうりを連想してしまった。そして三つ目は肝心の中身。これがなんと米のおかゆかマッシュポテトなのだ。餃子もペリメニもピロークも、普通は中身が肉か野菜なので、粉モンのパン生地とも味のバランスがとれている。しかしこのカレリア・パイに限っては、ジャガイモかコメのおかゆ。ご飯をおかずにご飯を食う感じなのだ。

## 味わうのは郷愁?

つきあいのながいフィンランドに憎まれ口をたたいてしまったが、カレリア・パイの真髄はむしろ一見パツとしない素朴さにあるとおもう。立派な祝いのテーブルにも、必ず卵バター(つぶしたゆで卵とバターを混ぜたもの)とともに添えられ、食事の合間、談話の途切れたとき、人びとはさりげなく口にす。うつつらとした塩味は、どんな料理の味覚にも邪魔をせずとけ込み舌になじませる、陰の立役者的存在でもある。



カレリア・パイは、みんなのヨーロッパ展示のパンコーナーに複製が展示されている



このような本格的なパン焼き窯は、近年もうほとんど見かけない。フィンランド北カレリア地方

る。こぼれやすい卵バターの丁寧なパイのひだに盛りつけるしぼのあいだ、人びとが想い味わっているのは、田舎の味、家庭の味なのかもしれない。カレリア・パイは、東フィンランドや現在その大部分がロシア領となっているカレリア地方の郷土料理とされるが、失地カレリアへの郷愁とともに今やフィンランドの国民料理、家庭の味となつてしまったようだ。初めて食す外国人は少し戸惑わされるが、そんな想いも一緒に味わってほしい。

## カレリア・パイ (10~15個)

パイ皮	
水	100 ミリリットル
ライ麦粉	150 ミリリットル
小麦粉	100 ミリリットル
塩	小さじ
のせる少し硬めのかゆ	
水	250 ミリリットル
米	1 カップ
牛乳	500 ミリリットル
塩	小さじ 1
バター	少々

- ① 水、塩、ライ麦粉、小麦粉を十分にボールで混ぜ、生地をテーブルの上でしっかりとした硬さになるまでこねる。必要に応じ粉をくわえる。
- ② 約 10~15 個の丸いかたまりに分けた①を、ひとつずつ麺棒をつかって、手のひら大の縦長の円形に薄く伸ばす。
- ③ 皮の表面に、準備した米のかゆをうすく広げる。
- ④ 左右両側をすこし内側に折りたたみ、皮のふちを親指と人差し指でつまみ、ひだ状にする。
- ⑤ オープンに入れ、270~300 度で 10 分間焼く。
- ⑥ 焼きあがったパイにバターを薄くぬる。