



Carlos

スペイン・バルセロナ出身。
「ラ ガジェガ」 キッチンスタッフ



Saki Yamashita

「ラ ガジェガ」
サービスリーダー



Mireia

スペイン・メノルカ出身。
「ラ ガジェガ」 ホールスタッフ

今回の対談に参加の3人

スペインは パエリアだけじゃない！ スペイン人スタッフ、 お米料理を語る。

代表的なスペイン料理のひとつ、パエリア。

しかし、豊かな食文化を持つスペインでは、米という食材ひとつをとっても、パエリアだけでなく、いろんな料理やデザートへと発展させています。

今回は、パエリアレストラン「ラ ガジェガ」のサービスリーダー・山下咲と、ホールスタッフのミレイア、キッチンスタッフのカルロスが日本ではあまり知られていないお米料理について語り合います。



山下(以下山): 外国人が日本の食べ物といえば「寿司」というように、日本人が連想するスペイン料理といえば「パエリア」ですよね。

カルロス(以下カ): そう。「スペインから来ました」というと、必ず「フラメンコ」とか「パエリア」と言われます。最近は「トマティーナ」と言われることも増えました。あと、「メッシ」も。彼はアルゼンチン人なんですけどね(笑)。食べ物で言えばパエリアというイメージを持っている人が多いけど、そんなに日常的に食べているわけではありません。私の出身地であるバルセロナでは、レストランが毎週木曜日にパエリアの日と決めていて、その時食べる人が多いぐらい。

ミレイア(以下ミ): え! パエリアの日? 知らなかった。私が生まれ育ったメノルカではお客さんが集まった時に、家で大きなパエリアをつくって食べます。だいたい1カ月に1回ぐらいかな。

山: 私が初めてパエリアを食べたのはスペインに留学しているとき。街中の観光地で食べたけど、あんまり美味しいと思わなかった。でも、知り合いの家族に招待されて庭でつくってくれたパエリアがすごく美味しくて、印象に残っています。

カ: そうそう。パーベキューみたいな感じでね。ウチではおじさんがバレンシアで仕事をしていたので、パエリア係をやってくれていました。

ミ: ウチではバレンシア人のおじいちゃん。アパートに住んでいる人はガスコンロを使いますが、庭付きの家に住んでいる人は庭で薪をつかってつくります。庭には必ずパエリア用のカマドがあるんですよ。

山: 庭でパエリアをつくっているのを見せてもらったんですが、すごく適当につくっているように見えたけど、食べれば美味しかった。何かコツがあるんですか?

ミ: 水加減でいえば、コツがありますね。お米を入れた後、ヘラで十字に筋を入れて、取っ手の取り付け位置まで水を入れるんです。これはどんなサイズのパエリア鍋でも同じ。覚えておくと便利ですよ。

山: 家でつくるパエリアには何を具に使っていましたか?

ミ: 海の幸、お肉、アーティチョークなどが入ったミックスパエリアですね。

カ: マドリーはもっと肉を入れますね。地中海の方に行けば、魚介がメイン。その土地で手に入れやすい食材を具にします。

ミ: でも、日本のパエリアほどたくさん具を入れませんよね。

カ: そうそう。日本のパエリアはお米が見えないぐらい具たくさん。もちろんそれはそれで美味しいんだけど、スペインでは美味しそうに炊きあがったお米もしっかり見せるという考え方があります。

ミ: あと日本のように1~2人用の小鍋パエリアもめったに見ません。大鍋でつくったのを大勢で分けて食べるのが普通です。

カ: レストランもそう。だから毎週木曜日に大鍋でパエリアをつくって、出来上がったのをお皿に盛ってサーブする。これが一般的ですね。

山:パエリア以外にもお米料理があるんですね?

カ:「お米のサラダ(Ensalada de Arroz)」があります。

山:ええっ?食べたことない!

ミ:お米とタマネギ、オリーブ、ツナ、オリーブオイル、ピネガーをあえてつくります。

カ:夏に冷たく冷やしたのを食べるんですよ。

山:お米は何のために入れるの?ポテトみたいなもの?かさ増しのため?

ミ:確かに日本人には抵抗があるかもしれない(笑)。普通、お米は茹でたのを使いますが、家によっては炊いたお米を入れることもあります。

カ:家によって入れる具は違いますし、僕の家ではマヨネーズを使っていました。

ミ:干したアプリコットやクルミ、リンゴ…何でも入れてましたね。レストランのメニューにはないと思いますけど、一般的な家庭料理です。

山:ラ ガジェガではお米をミルクで甘く煮込んだ「アロス・コン・レチェ(Arroz con Leche)」をお出ししていますが、お米のデザートということに抵抗を感じるお客さまもいらっしゃいます。

カ:お米のサラダもそうですが、日本人は食べ慣れていないから不思議に感じるんでしょうね。

山:「アロス・コン・レチェ」はふたりの出身地から離れたアストゥリアスの料理ですよね?

ミ:そうですね。でも今はどこでも食べられています。私も大好きですよ。

山:あと私が知っているお米料理といえば「アロス・カルドーソ(Arroz caldoso)」がありますね。

ミ:パエリアに似ていますが、スープが多めなのが特徴ですね。

カ:バレアレスの伝統料理で、材料が高い(笑)!主にレストランで出される料理ですね。

ミ:あと「アロス・アル・オルノ(Arroz al Horno)」というのがあります。これはポテトやガルバンソ、モルシージャ、サルチッチャ、トマトとお米を入れた土鍋に水を入れてオーブンに入れるだけの料理。



カ:ウチではモルシージャとトマトは入れず、白花豆を入れることがありますね。少しお米の食感が固いのが特徴です。

ミ:「アロス・カルドーソ」よりは日常的に食べています。

カ:私が絶対に皆さんに試していただきたいのは「アロス・ア・ラ・クバーナ(Arroz a la Cubana)」!簡単で安いことから若い人がよくつくってお米料理です。炊いたご飯にトマトとタマネギのソフリート(市販のトマトソースでも可)をかけ、最後に目玉焼きを乗っけるだけの料理。場合によっては焼いたバナナを添えます。

山:どんな味が想像つかないんですけど?

カ:オムライスみたいな感じですよ。トマトおいしい、玉子おいしい、バナナおいしい。おいしい材料だけを使っているんですからおいしくないわけがない!まずはパンに目玉焼きの黄身をつけて食べるのが僕の食べ方(笑)。これは家でも簡単にできるので、ぜひ試してみてください!

山:いろんなお米料理があるんですね。ラ ガジェガはいろんなパエリアがあります。スペイン人のふたりから見てどう感じますか?

カ:味に関してはスペインそのものの味でビックリしました。

ミ:初めてお店に来たとき、店内のにおいがスペインのレストランとまったく同じだったので、直感で「この料理は間違いない」と確信しました。パエリアは伝統的なものに加えて、アルボンディガス(肉だんご)のパエリアや、タコとジャガイモのパエリアなど、独創的なものもあり、面白いと思います。

カ:それと、スペインで見たことがないパエリアもあって面白いですね。アンコウとアナゴ、イワシとトマトなど、スペインでも具に使うけど、組み合わせが斬新なものもあります。また、盛りつけもアート風で、日本の人がよりパエリアに興味を持ってもらえるよう工夫しているところがいいですね。

スペイン食堂 La Gallega (ラ ガジェガ)

京都市東山区川端三条下ル東側大黒町137

TEL. 075-533-7206

<http://www.la-gallega.jp/>

パエリアは常時10種類以上からお選びいただけ、
一緒に楽しめるワインも多数ご用意しております。
よろしくお願ひします。

