



日本人は老若男女、無類の麺好き。蕎麦やうどん、ラーメン、そしてイタリアで生まれ育ったパスタなど、あらゆる麺を自分たちの食文化へと取り込んでいった。スペインにもパスタ版バリエアともいえる「フィデウア」という料理がある。まだ、日本人の間では広く知られていないこの「フィデウア」を探求し、スペインから離れた地でも親しまれる料理にすべく、ひとつのプロジェクトが動き出した!

株式会社バハルボールが京都にて経営する4軒のスペイン料理店。そこで常に人気のトップを走っているのがバリエアだ。数あるスペイン料理の中でも、日本人の間でずいぶんポピュラーになったバリエアに新しい風を取り入れようと考えたバハルボールは、新たにフィデウアを加えてメニュー強化することを決めた。「今後、フィデウアに力を入れるために、現地で本物に触れ、調べられるだけのことを調べてほしい」。

そんな会社からのミッションを受け、スペインに旅立つことになったのは、これまでさまざまなバリエアをつくり続けてきたフィゴの三嶋達哉とエル フォゴンの石晶文のふたり。2013年を迎えて間もない1月、彼らは会社を代表してフィデウアで有名なバレンシアに向かうこととなった。

期限は2週間。その間にフィデウアの根っこをつかまなければならない。三嶋と石は現地の人の情報を集めながらバレンシア市内のレストランを回った。現地のフィデウアはとにかく量が多い。ふたりで1枚を食べるのも厳しい。お腹がはち切れそうになったら、市場を歩き回って食材をチェックし、お腹が落ち着いたらまた別のレストランでフィデウアを食べる。そんな日々が続いた。また、バレンシアのフィデウアは「魚介のフィデウア」が主流。店によってパスタの種類や具に多少の違いがあるものの、際立った特徴を持つフィデウアを出す店がほとんどない。一軒だけ「鴨肉のフィデウア」を出している店があったが、「これは当店のオリジナルで、伝統的なものではない」という説明を受けた。以前アンダルシアを訪れた時には「イカスミのフィデウア」を食べたことがあったが、それを出す店も見当たらない。どこの店も「魚介のフィデウア」一種類だけで展開している。現地の人がそれに求めているものは何か?バリエアの米をパスタに置き換えただけの料理なのだろうか?三嶋と石は焦りに近い思いを抱き始めた。

そんな中、三嶋と石はバレンシアから少し足を伸ばしたナケラという街にある「ロシンニョル」という店を訪ねる。ロシンニョルはス

ペインのフィデウアコンクールで1位に輝いた店という情報を、会社から得ていたからだ。「ここでならフィデウアの何たるかをつかむことができるかもしれない」…三嶋と石の期待は膨らんだ。ロシンニョルで出てきたのは、またもや「魚介のフィデウア」。確かに旨い。しかし、バリエアのためではなく、フィデウアだけのために施されている工夫を、どうしても読み解くことができなかった。たまりかねた三嶋は自分が日本でスペイン料理をつくっている人間であることを明かし、旨いフィデウアをつくる秘訣を請うた。意外にもロシンニョルのシェフは気さくにコツを教えてくれた。ひとつはおいしいソフリート(旨味を出すために香味野菜でつくるペースト)をつくることと「美味しいスープをたっぷりパスタに吸わせること」だった。また、ソフリートには「ニョラ」と呼ばれる乾燥パプリカを刻んで入れるという秘密まで、ロシンニョルのシェフは教えてくれた。今まで暗闇を探るようなフィデウア研究に、大きな足がかりができた。



また、バレンシア滞在の間ずっとお世話になっていたホストファミリーからも大きなヒントをもらった。ホストマザーはもともとホテルのシェフ。旅の目的を話すと、魚介のフィデウアを自らつくって見せてくれた。ホストマザーがつくるフィデウアは、ムール貝のゆで汁が旨味の決め手となる、見事なフィデウアだった。これで三嶋の心は決まった。「初めて店で大々的に展開するフィデウアは、現地にしっかり根付いているトラディショナルな魚介のフィデウアしかない!」。

帰国後、三嶋はまず本物、つまり「魚介のフィデウア」で勝負したいと力説。これには全員一致の賛同を得た。また、新作フィデウアには味の決め手となるソフリートを使うことも提案。いよいよ各店舗の料理長それぞれによる試作が始まった。

まずはソフリートづくりからスタート。ソフリートはルーのようでもあり、日本でいう味噌のような存在でもある。それが味の方向性を決めるだけあって、さまざまなことが試された。旨味を足すためにイカやホタテを入れたり、ハーブを入れたりもした。しかし、考えれば考えるほど、迷宮に入っていくのが世の常で、三嶋は気づけばトマトソースをふんだんに使ったフィデウアをつくっていた。3人の料理長による試食会の時、バハルボールの木下清孝オーナーは三嶋にこう言い放った。

「トマトソースのフィデウアなら、これでもいいと思う。しかし、これを魚介のフィデウアと呼べるのか?」

三嶋のフィデウアは、ソフリートづくりがいつしかソースづくりに脱線し、気づけばトマトソースのパスタに限りなく近づいていた。「いったい何のために現地でフィデウアを見てきたんだ!本物のフィデウアを、フィデウアの根っこを伝えるのが自分の役割じゃないのか!」

三嶋はこれまでの試作案をすべてリセットし、再びソフリートづくりからやり直した。ソフリートにとって最も大切なものは何かと考えた結果、ニンニクとパプリカパウダーだけのソフリートを極めることを決意。しかし、両者の配合は何度もやり直して考えた。ニンニクへの火の入れ方も、お客さまの目の前に出た時にベストな香りと風味が出るよう、秒刻みでタイミングを見極めた。他にも具となる食材の量やバランスを何度も変更し、どの食材の旨味をメインに引き出すかが、決まらない。三嶋はホタテ、他の者はイカのミンチや、タイのアラのスープを使い、旨味を出そうとしていたが、どうも決め手に欠ける。そんな時、「自分につくらせてください」と名乗り出たのは、まかないの時に地道にフィデウアをつくり続け、自分なりに研究を続けていた石だった。石がつくったフィデウアはやや多めのイカをしっかりと炒めることで特有の香ばしさを出した。さらにアサリからの旨味をたっぷりパスタに吸わせていた。これに三嶋が研究したソフリートを加えたものを口にした瞬間、三嶋と石は目を見合わせてこう言った。「これだ!」

試作を始めて約1カ月、ようやく笑顔がこぼれた。料理名は「魚介のフィデウア」。スペイン語名はフィデウア発祥の地に敬意を込め、「Fideuá de Gandía」となった。

フィデウアはフィデウアという料理である。決してバリエアの米の代わりにパスタを使っただけのものではない。そこにはフィデウアやスペインの食文化に対するリスペクトがある。そして、フィデウアが愛されているバレンシアの魂が脈々と受け継がれている。

三嶋さんと石さんの力作、魚介のフィデウアは、二人が働くフィゴ、エル フォゴンをはじめとするバハルボール系列店で。

**Fideuá de Gandía**  
【魚介のフィデウア】

スペイン東部の町、「ガンディア」の港はイタリアとの貿易が盛んだったことから、日常の食卓にもよくパスタが並んでいた。そんなガンディアにサパロという船乗りがいた。サパロは船の主人のため、船上でバリエアをつくっていたのだが、ある日、米が大好きな主人がほとんどの米を食べてしまい、船員の分の米がなくなってしまった。そこでサパロは米の代わりにパスタを使ってつくったのがフィデウアの発祥。それを知った船の主人がフィデウアにいたく感動し、ガンディアの港に着いてすぐにレストランの人達を集めレシピを伝えた。そこからフィデウアは世の中に広まっていったという。豪快な船乗りが考えただけあって、たっぷりの魚介から出る旨味をパスタに閉じ込めた贅沢な一枚だ。

**スタッフ募集中!**  
ディレクター、店長、店長候補、アルバイト

企画力、サービス力、調理技術、語学力を活かしながら、会社と一緒に成長していきませんか?  
**¡vamos a trabajar juntos!**

- 待遇□
- ★ 各種社会保険完備 ★ 社員寮あり
  - ★ 正社員は1ヶ月のVacationあり
  - ★ 語学研修制度(スペイン語)スタートしました
  - ★ 男性社員も育児休暇を取っていただけます
  - ★ アルバイトから正社員登用もあります
- 未経験の方もしっかりサポート。安心してスタートできます。

■お問い合わせ先■  
履歴書(写真つき)を下記までお送りください。書類選考の上、ご連絡させていただきます。  
〒604-0932  
京都市中京区寺町二条下条妙満寺前町446 若林ビル4F  
株式会社バハルボール 採用担当まで  
詳細は、ホームページをご覧ください。  
<http://www.bajarbol.jp/>

- ◆勤務地
- La Masa 京都市中京区寺町二条下条妙満寺前町446 若林ビル1F
  - EL FOGON 京都市中京区御幸町御池上ル亀屋町380
  - La Gallega 京都市東山区川端三條下条東側大黒町137
  - FUIGO 京都市中京区三条高倉東入ル樹屋町55 白鳥ビル2F
- 全店禁煙