

スペインのお勧めバル／レストラン

第8回 LA HERMANDAD DE PESCADORES JATETXEA (エルマンダス・デ・ペスカドーレス・ハテチェア)

フランスとの国境にある町フエンテラビエラ（バスク語オンダリビア）。この町は古くから漁師町として有名であり、爽やかな海風に誘われると、やはり新鮮な魚料理に舌鼓を打ちたくなる。平屋が印象的な LA HERMANDAD DE PESCADORES JATETXEA（エルマンダー・デ・ペスカドーレス・ハテチェア／レストラン漁師組合）は城壁外の建物では一番古いとされる 1361 年に建築され、当時漁師の網や道具が内部に納められていたそうだ。そんな歴史あるレストランのお勧めは MERLUZA（メルルーサ／タラ的一种）料理であろう。特にバスク料理の KOKOTXAS（ココチャス／メルルーサの顎の下の部分）は人気がある。その他にも、カンタブリア海の BONITO（ポニート／ピン長マグロ）オリーブオイル漬け、手作り塩漬けアンチョビ、オリーブオイル漬けアンチョビ、TXANGURRO（蟹）やタコ、アサリ等、新鮮な海の幸を季節に応じてたっぷり堪能できるが、絶対にはずせないのは SOPA DE PESCADO（ソパ・デ・ペスカード／魚のスープ）であろう。ソパ・デ・ペスカードはメルルーサの骨を煮込んだスープである。この魚のスープをメニューに持つレストランはスペインには多いが、ここのスープはそのまろやかさと繊細さが秀逸でそのテクチャーは止みつきになりそう。是非是非お試しを！



田中富子 たなかとみこ / Tomiko Tanaka

日本にてフォウダー、米通信機会社勤務後、2001 年よりセビージャ在住。2006 年個人自営業ピザ獲得。2008 年アンダルシア州立ハエン大学にてバージン・オリーブオイル・テイスターにおける大学のエキスパートコースを終了し、オリーブオイル・エキスパートに。現在は、オリーブオイルコース、食品輸出入仲業と執筆業を主に、通訳、翻訳等スペインと日本を橋渡し中。誠実、情熱、感動がモットーの熱い人間です。
HP: www.creapasion.com / <http://spain.fc2web.com/>



写真上:見逃せない SOPA DE PESCADO (魚のスープ)。写真は 2 人前(1 人前 8 ユーロ)。左下:CHIPIRON TROCEADO EN SU TINTA (チピロン・トロセアード・エンス・ティンタ/刻んだホタルイカの墨煮) 18 ユーロ。柔らかく煮込んであるイカが美味。右下:不定期 PANTXINETA AL HORNO (パンチネタ・アル・オルノ/カスタードクリーム入りパイケーキ・アイス添え) 6 ユーロはバスク典型スイーツでラッキーな人のみが食せる。

LA HERMANDAD DE PESCADORES JATETXEA (エルマンダス・デ・ペスカドーレス・ハテチェア)

住所: Zuloaga, 12, FUENTERRABIA/HONDARRIBIA
電話: +34 943 64 27 38

※上記情報は、2014 年 8 月時点のもので変更する可能性があります。

<お知らせ>

オリーブオイル生産量世界一のスペイン、ハエンにて行われる

“オリーブ学とテイスティングのスペシャリストコース” 日本語でのコース

開催日: 2014 年 11 月 17 日 (月) から 11 月 28 日 (金)

場所: スペイン国アンダルシア州ハエン県

【コースの目的と内容】

スペインは世界一位のオリーブオイル生産国で、スペイン産のエキストラ・バージン・オリーブオイル（以下 EV オリーブオイル）は世界的に顕著なコンクールの上位を独占し、2013-2014 年のワールド・ベスト・オリーブオイルのランキングでは上位 20 社のうち 17 社がスペイン産となっています。そのスペインにおいて、オリーブオイル界で世界的著名な教授陣からオリーブオイルの真髄を学ぶコースを開催します。オリーブオイルの歴史や文化、栽培、品種等オリーブオイルとテイスティングの基本的な知識から、植林形態や種類、そして栽培から製造までの工程とオイル品質、各成分と官能見地とその安定性、健康的見地の関連性等を深く追求していきます。上級モジュールではプロのテイスティングにフォーカスし、徹底的にその知識を学ぶことができます。基礎理論をしっかりと学び、それによって影響を受ける官能見地の様々なポイントが理解できるでしょう。最先端の現場にて行われている収穫と搾油技術の見学、そして有名な原産地呼称委員会の訪問。搾油されたばかりの様々な品種の最高級 EV オリーブオイルをテイスティングする絶好のチャンスで、日本では経験できない充実したものとすることは間違いありません。

コース詳細は、<http://www.creapasion.com/oliveoilcourse.html> をご覧くださいか、tomiko_tanaka@creapasion.com までご連絡をください。



主催:
CREAPASION (クレアパシオン www.creapasion.com)、
アナンシアシオン・カルピオ (<http://anunciacarpio.blogspot.com.es/>)
協力:
*オレアルム協会 (オリーブオイルの文化と遺産) (<http://www.olearum.es/>)
*テイスターのアンダルシア協会 "ONFACIUM"
*オリーブ財団
*料理学校ーホセ・ルイス・ナバス