

¿Qué vas a pedir a los Reyes Magos?

レジェスマゴス達に何をお願いするの?

世界の子供達にとってクリスマスシーズンは何かと心躍る季節。スペインの子供達にとっても、うきうきする時期に違いありません。クリスマスのデコレーションが街中飾られたり、Villancicos(クリスマスキャロル)を学校で歌ったり、キリスト誕生を再現したベレン人形を中心街まで見に行くからだけではなく、12月25日の朝にはPapa Noel(サンタクロース)から、1月6日の朝にはLos Reyes Magos(東方の三賢人達)から贈り物を貰えるからです。

一¿Qué vas a pedir a los Reyes Magos?
(レジェスマゴス達に何をお願いするの?)

11月1日のスペインのお盆が過ぎた頃から、Abuela(おばあちゃん)や親戚の人と顔を合わせる度に、子供達はこの質問に答え続ける事になります。近年はこれに「¿Qué vas a pedir a Papá Noel?(サンタさんに何をお願いするの?)」も加わるようになりました。サンタさんへ手紙を書く子供は少ないのですが、レジェスマゴス達へは必ず欲しい物リストと、それを貰うためにどれだけ良いふるまいをするかの手紙を書き、親がそれを預かります。その後、「パパとママからレジェスマゴスに手紙を渡しておくけど、良い子にしていないと欲しい物の代わり

に、Carbón(墨)が送られてくるよ!」といった、硬軟おり交ぜた台詞を何度も聞かされながらも、子供達の贈り物への期待はシーズン中どんどん膨らんでいきます。聖書では、イエスキリスト誕生の際に贈り物を施したというレジェスマゴス達ですが、実際のレジェスマゴスである親やおじいちゃんおばあちゃん達は、手紙を受け取った後、プレゼントの買い出しに奔走します。

そして同じ頃、1月5日のレジェスマゴス前日のCabalgata(カバルガータ)というパレードの参加募集が始まります。Cabalgataでは、仮装した子供達がCarroza(カロッサ)というエレクトリカルパレード仕様の山車に乗り、キャンディーを撒き、観衆がそれを拾います。人気のカロッサには、毎年応募が殺到し、高い倍率で子供達選ばれます。高見からキャンディーを投げるのは子供ながらも快感らしく、毎年抽選を外れても今年こそはと期待する親子も多くいます。ちなみに、パレードの6~7時間、親はゆっくり走るカロッサの後を付いて歩きます。私はセビリアで15年ほど生活をしていましたが、住み始めた頃は、人々のパレードへの情熱がよく分かりませんでした。けれども年々子供達よりも盛り上がる私が出て、キャンディーを何キロ拾ったなどと自慢をしたものです。パレードの後の深夜、親は子供達が寝てから、贈り物を居

間に並べて翌日の準備をします。そしてReyes Magos当日。子供達はいつもより早起きして、贈り物を見つけ、Roscón de Reyes(ドーナツ型の人形入りケーキ)をほおぼります。墨が届かなくてよかった!と胸をなでおろしつつ、包装紙をびりびり開けて、欲しいものを手に入れて満足げな子供達。それを見て喜ぶ大人達。贈り物を楽しむために、冬休みを1日多く設けている学校も少なくありません。スペインの子供達は、こうして最後の最後までクリスマスを楽しませてもらっています。おおらかで明るいスペインの子供達の気質は、こういうフイエスタの影響も大きいのではないのでしょうか。

文・写真提供 武村 真穂



<左>パレード参加前の娘。長時間耐えられるよう朝から水分は控え目に、かご一杯のキャンディーですが、これを何杯もばらまきます。 <右>自分の住む街を、カロッサから見る風景は格別なのでしょう。子供達のテンションは頂点に。

スペインのお勧め
バル・レストラン
Bares y restaurantes recomendables

Vol.13
El Caldero
エル・カルデロ

(Madrid / マドリド)

スペインのムルシア州は、地中海に面し、バレンシア州、カステージャ・イ・ラ・マンチャ州、アンダルシア州に接する温暖で雨の少ない地中海性気候の地域だ。日本人にはまだあまり聞き馴染みのないこのムルシア、実は日本人の舌に合う魚介と野菜をふんだんに使った地中海グルメの宝庫である。

そんなムルシアの美食を、マドリドでも楽しませてくれるレストランがある。多くのバルで賑わうラス・レトラス地区のウエルタス通りにあるエル・カルデロは、毎週ムルシアへ野菜や魚介を買い出しに出かけ、現地の味そのままをマドリドで提供している。

この店の名物のひとつアロース・カルデロは、ムルシア地方の特にマール・メノールと地中海沿岸で漁師達が漁の合間に食していた米料理で、足場の悪い岩場でも調理できるよう三脚に厚手の鉄鍋を吊るして米を煮込む。地中海の魚介の旨味を吸った米は適度な歯触りを残したアルデンテで、好みによって鯛などの魚料理を合わせていただくのもお勧めだ。

その他にも、ズッキーニと卵を炒めブリブリの海老をのせたサラングージョ、モハマ(マグロの生ハム)やカラスミ、アーモンドなどムルシア産珍味の盛り合わせ、タコのグリル、デザートにはレモンの伝統菓子パパラホテをぜひ味わってみて欲しい。



中村 美和 なかむら みわ / Miwa Nakamura
情報工学修士、三菱電機にてモバイル端末開発に携わる。2007年より単身渡西し、マドリドにてCROSSMEDIA WORKS S.L.を起業。主に観光関連企業や観光局向けのウェブシステム開発、ソーシャルメディア・SEOなどのインターネット戦略コンサルを請負う傍ら、企業向けリサーチ、「地球の歩き方」などの観光ガイドブック、雑誌、テレビ番組のコーディネート、日本食・日本産食材普及プロモーション「Taste of Japan」のスペインでのコーディネートを担当。マドリド情報サイトtodomadrid.infoや海外在住ジャーナリストと共にSpeakupOverseas.netなどを運営中。 @n_miwa @spain_go



- 1 野菜と卵の優しい味わいのサラングージョには新鮮な海老が華を添えている
- 2 名物のアロース・カルデロ。三脚ごとサービスされる
- 3 モハマ・カラスミなどムルシア産の珍味盛り合わせはワインとの相性も最高
- 4 グリルした香ばしいタコをハサミでカットしていただく

◆ Información
El Caldero (エル・カルデロ)
住所 : Calle Huertas, 15, Madrid
電話 : +34 914 29 50 44
HP : http://elcaldero.com/
※上記情報は、2016年11月時点のもので変更する可能性があります。