

水彩画だより

スペインの風景に魅せられて vol.3

スペインの各地を旅するとき、世界遺産、パラドール、白い家と花通りなど、多くの場所で個性的で美しい景色に遭遇し感動します。その思い出を水彩画で楽しく表現しました。

Parador de Toledo

古都トレドのパラドール

トレド市街の南側のタホ川から傾斜のある山道を登るとパラドールがある。建物自体には特別の印象は持たなかったが、いざ2階の部屋に通され、バルコニーから庭を挟んで見るトレドの全景に驚嘆し、長時間かけて詳細にスケッチしたことを思い出す。

トレドは三方を急峻な崖に囲まれた、強固な城塞都市である。ローマ帝国の治世下に城壁が築かれ、その後西ゴート族がここを首都と定めた。やがてイスラム教徒が侵入し、その後、イスラム教、キリスト教、ユダヤ教の三宗教が共存した。またカスティーリャ王がイスラム教徒支配下のトレドを奪回し、都をレオンから遷した。街のシンボルであるカテドラル、レコンキスタ時代の武将エル・シンドが築いたアルカサル、ギリシャ生まれのエル・グレコが移住し1614年の死に至るまで描き続けた数々の名画などの遺産も豊富にある。

この「皇帝の丘」のパラドールは、建設は新しく1968年である。



Parador de Toledo

パラドール・デ・トレド

住所：Cerro del Emperador, s/n,
45002 Toledo
電話：+34 925 22 18 50
HP：www.parador.es



牧瀬 貢 / Mitsugu Makise

一般社団法人横浜スペイン語センター前理事長。横浜市戸塚区在住。1961年、ブリヂストン横浜工場にエンジニアとして転勤、ここを拠点に数多くの国内・海外経験を積む。ドイツ、カナダ、米国、イギリス、スペインに駐在。短期的な出張を含め世界100ヶ国を経験。とりわけ、最後の駐在地スペインの風土、国柄に惚れ込み、北部バスク・ビルバオに駐在、休暇中に17州51県をくまなく廻り、また定年後、思い出の場所での絵画制作を楽しむ。

スペインのお勧め バル・レストラン

Bares y restaurantes recomendables

Vol.18 MUÑAGORRI

ムニャゴリー

(Madrid / マドリッド)

今回紹介する MUÑAGORRI(ムニャゴリー)は、マドリッドのサラマンカ地区にあるバスク料理の隠れ家バルだ。

オーナーシェフのペドロ・ムニャゴリー氏が手がけるのは、厳選した素材を使った伝統的なバスク料理の数々。シェフ本人の人柄そのままに、バスクらしい骨太さと、一皿一皿にかける繊細さのバランスが絶妙だ。スペインのグルメガイド Guía Repsol 2017 版でソルを獲得したことも、その実力は証明済み。フロアスタッフのサービスも適切で、居心地が良い。

豚の骨の髄の部分に豚の脂を入れてオープンで焼き、秋の味覚ポルチーニ茸をのせたトゥエタノ、卵黄とフォアグラを乗せテーブルで混ぜていただくポテトピューレなど、リッチな味わいとアロマが堪能できる絶品タパスは赤ワインに実によく合う。魚介の旨味を凝縮したシーフードスープや豆の煮込みも人気だ。

デザートには、ぜひトリハスをお勧めする。表面はバリバリにカラメリゼ、中身はふわっとトロトロの食感、ぜひ別腹扱いで楽しもう。

店内の入り口のバーカウンターといくつかのテーブルがあるスペースではタパスを中心に、奥のシンプルでエレガントなダイニングではゆっくり食事を楽しむことができる。どちらを利用する場合も、できれば予約をして訪れる方が確実だ(ウェブ経由でも予約可能)。



中村 美和 / Miwa Nakamura

情報工学修士、日本での電機メーカー勤務を経て、2007年に渡西。マドリッドにていくつかの企業のウェブシステム開発等に携わった後、CROSSMEDIA WORKS,S.L.を起業。主に観光や食に関わるプロモーションや、雑誌、ガイドブック、テレビなどの取材コーディネート、マドリッド情報を発信する todomadrid.infoなどを運営。

@n_miwa @spain_go



1 オーナーシェフのペドロ・ムニャゴリー氏 2 フォアグラと卵黄を使ったポテトピューレ 3 豚の骨を使ったトゥエタノ 4 人気のデザートトリハス

Información

MUÑAGORRI (ムニャゴリー)

住所：Calle Padilla 56, 28006 Madrid

電話：+34 914 014 741

HP：www.munagorrirestaurante.es

※上記情報は、2018年1月時点のもので変更する可能性があります。