

# Dulces de España

お菓子で巡る スペイン



皆様こんにちは! スペイン菓子工房ドゥルセ・ミーナの藤本恭子です。  
これまでのスペインのお菓子修業の中で出会った、印象に残ったお菓子をご紹介します。



## エンサイマーダ Ensaïmada

今回は私が2008年夏に滞在したマヨルカ島の街パルマ・デ・マヨルカのお菓子についてです。ここは紀元前123年にマヨルカ島とメノルカ島がローマ帝国の領地となってから築かれた古い街です。マヨルカ島のお菓子といえば、ラードを使ったぐるぐる巻きの甘いパン「エンサイマーダ」が有名。Ensaïmadaは3つの意味から成る言葉で、それぞれen=con, saim=manteca, ada=hechaを表し、直訳すると「油脂で焼いた」という意味になります。ラードはスペインの食生活に根付いており、エンサイマーダだけでなく、ラードを折り込んだクロワッサンやクッキーも売られています。

スペインの有名なエンサイマーダを知りたいと、修業先のシェフに話をしたところ、人づてに「カン・ミケル」というお店があることがわかり、ご親切にも店主のミケルさんにエンサイマーダの作り方を教えていただきました。カン・ミケルには少なくとも16世紀からあるとされる、スペインの中でもとても古く、珍しい石窯がありました。古くとも現役でしたから毎日薪をくべ、エンサイマーダやクレマディーリョ、クロワッサンなどを焼いていました。焼きたてのエンサイマーダはふわっとして本当においしく、いくつでも食べられるものでした。

ここはリゾート地としても有名です。古い建物の多く残る旧市街や美しいビーチも数多くあり、1ヶ月の滞在を大いに楽しむことができました。

百聞は一見に如かず。マヨルカ島、ぜひ皆さんも訪れてみてください!

エンサイマーダの不思議な形の由来については諸説あり、正確にはわかりません。ヘプライ料理で渦巻き状の焼いたものがあって、アラブ占領時代に渦巻き状の菓子があったとする説などがあります



古い石窯で焼く様子。エンサイマーダの作り方を教えてくれた「カン・ミケル」の焼き菓子はすべてこの石窯を使い、電気式オーブンは使用していませんでした。生地をこねて分割し、休ませ、広く伸ばしラードを塗り、休ませ、最終的な成形をして一晚発酵させます



パルマでは事前の下調べでも出てこなかった現地限定のお菓子をいくつも発見できました。クレマディーリョ、コカ、ルビオルなどのお菓子、そしてエンサイマーダの変型版などがあることもわかりました



### スペイン菓子工房ドゥルセ・ミーナ

〒302-0131 茨城県守谷市ひがし野3丁目11-2  
TEL: 0297-45-2740 WEB: <https://dulcemina.jp>

通販でも販売中!

## Vol. 23

### Casa Bigote

カサ・ビゴータ (Sanlúcar de Barrameda / サンルーカル・デ・バラメダ)

Casa Bigote  
Calle Pórtico de Bajo de Guía, 10  
11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz  
+34 956 36 26 96  
[www.restaurantecasabigote.com](http://www.restaurantecasabigote.com)

\*掲載情報は、2019年4月時点のもので変更する可能性があります。

### スペインのお勧め バル・レストラン

Bares y restaurantes recomendables



ここ数年、仕事などでアンダルシアを訪れることが多い。今回はセビーリャを訪れたついでに一度行ってみたいカディス県のサンルーカル・デ・バラメダへ足を伸ばすことにした。グアダルキビル川河口のこの町に一泊して、シェリー酒の一種マンサニージャを飲みながら自堕落な週末を過ごすため、セビーリャからバスに乗った。

現地では特に予定もなかったが、酒と食を愛するマドリードの友人たちが「サンルーカルに行くなら Casa Bigoteで海老を食べるべき!」と勧めた。スペインでシーフードといえば北のガリシア産のイメージが強いが、実は海老に関してはアンダルシア産が有名で、新鮮な海老と辛口のマンサニージャを楽しむのはとても魅力的に思えたので、この店のある河口のビーチエリアを目指すことにした。

Casa Bigoteは、現オーナーの祖父が小さなタベルナとして1951年オープンした。現在はタベルナとレストランがあるが、一人旅だったこともあり、より気軽なタベルナを選んでランゴスティエノ(クルマエビ)を肴にワインをいただく。普段マドリードで見かけるよりもさらにでっぴりとした姿のランゴスティエノは、海水と淡水が入り混じる独特の環境を持つグラダルキビル河口の名産なのだそう。

カウンターのカマレロも「どうだ、新鮮だろう?」とテーブルの上で跳ねる様子を自慢げに見せてくれただけあって、ぶりぶりした食感を思う存分楽しませてもらった。



- 1 サンルーカル自慢の海老をワインと楽しむ
- 2 タベルナはレストランよりカジュアルな雰囲気
- 3 漁師町らしい雰囲気の店内
- 4 新鮮な生きた海老を絶妙な茹で加減で出してくれる
- 5 対岸が霞むほど遠くに見えるグアダルキビル河口。汽水域で良質な海老の産地として知られる



### 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。マドリー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イトの他、マドリード情報を発信するtodomadrid.infoなどを運営。 @n\_miwa@spain.go