

スペインの風景に魅せられて

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。



花のある通り

花のある屋上

花のある窓辺

Frigiliana

白壁の家と花の通り

地中海を見下ろす展望台「ヨーロッパのバルコニー」のあるネルハから北東に約5km進むと、山間にある白い壁の村フリリアーナに到着する。村中は小さな坂道や階段が延び、よく手入れされた白い壁、窓辺に咲くペゴニア、ゼラニウム、ハイビスカスが、旅人に心を込めたおもてなしをしてくれる。

白い村並みの向こうに地中海が見え、どこを見ても絵になる場所だ。地元の民芸品のお店では陶器、織物、手編みの籠などが並んでいる。

空気の良い山道をのんびりと散策し、山頂のカフェテラスからは村が一望できる。



Frigiliana, Málaga
マラガ県フリリアーナ



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、プリエストー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、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。



スペイン味うおっちゃんぐ

第5回 ニンニク



片岡 治子 / Haruko Kataoka

大阪府出身。1991年より渡西。スペイン全土を食べ歩き、のち、「食」や暮らしに関するコラムやレシピ執筆、様々な業務経験をjを経て、現在、パレンシアを拠点に飲料、食材・食器の輸出、卸販売ほか、スペインの「食」をトータルで日本へ届ける「オルカ・スペイン」代表。ブログ媒体を通してスペインの内側から見る「食」を紹介するほか、体験版グルメツアーにも積極的に取り組んでいる。執筆依頼も可。

●スペインの「食」を日本に届ける「オルカ・スペイン」
www.orkaspain.com
●スペイン「食」の案内人のnote
note.mu/viveahora
●お問い合わせ先
orka@orkaspain.com

最初に覚えたスペイン語の単語が『ニンニク』だという人は関西人に多い。関西人にとって、これほど愛着のある言葉はないからだ。親に「アホたれ」と怒鳴られても「やっぱり息子、血は争えんし」という限りない愛情が滲み出し、失敗して同僚に「アホやのお」と言われても「怒るに怒れないしょうがない奴」という残念賞がつく程度、恋人同士が「もう、アホのアホ!」と言ったところで、「だから、あなたが好きなよん」と精々ハートマークしか飛ばない。関西弁と関東弁で「アホ」＝「バカ」と自動翻訳できるほど単純なものではない。「アホ」には「バカ」にはない愛が染み込んでいる。

いきなり脱線してしまったが、その『アホ』こそが、スペイン料理には欠かせない食材『ニンニク』なのだ。近年、スペイン料理の代表としてパエリアと頂点を競っている『アヒージョ』。単語を分解すると、ニンニク ajo+ 示小語 illo であり、その名の通り、小さく切ったりスライスしたりしたニンニクが必須で、『アヒージョ』とは本来、ニンニクの香りをしっかりつけたオリーブオイルを使った調理法をさす。

つまり、『アヒージョ』のポイントは、ニンニクとオリーブオイル(時として唐辛子もプラス)であって、最近よく見かける、カスエラ(土鍋)の中でオリーブオイルがグラグラ煮立つビジュアル的なインパクトに押されて、主役であるニンニクの影が薄い『アヒージョ』ではない。

ニンニクを効かせた多めのオリーブオイルで鶏肉や兔肉をこんがり焼き付け、残ったオイルを使ってワインやレモンなどでソース仕立てにした料理も『Pollo al ajillo』『Conejo al ajillo』と呼び、『Almejas al ajillo』に至っては、ニンニクだけでなく唐辛子を効かせたオリーブオイルに、下処理をしたア

サリを加え手早く殻を開かせ、サッと火が通ったところで盛り付ける。いずれもカスエラに入って出てこない。たかが『アヒージョ』とて、調理バリエーションは広い。

これが、日本に上陸するなり、スペインでは思いもつかないような食材が『アヒージョ』に変身してしまうのだから面白い。個人的に、牡蠣のアヒージョは日本が生んだアヒージョ文化の傑作だと思っている。スペインでは見れない日本のオリジナル版。アレはお世辞抜きで美味しい。

ただ、ニンニク風味のオリーブオイルになら何を入れてもいいというものではない。カマンベールチーズのアヒージョなんかはスペイン人にはショックが強すぎて、自国グルメ愛の強い彼らのことだから炎上してしまう可能性がある。せめて、たこ焼きマシーンでひっそりと楽しむようにお願いしたい。

古代エジプトを起源とするニンニク。紀元前 3000年頃の古代エジプト王朝時代には「不老不死の薬」として重宝され、クレオパトラも食べていたのだから。さらに、その精力強壮効果を目的に、当時、ピラミッドの建設という重労働に従事した奴隷にも与えられたという。ツタンカーメンの墓からも複数のニンニクが発見されたという。以後、ローマ人によってイベリア半島に持ち込まれたスペインでのニンニク生産量は現在、世界第4位。ヨーロッパではトップに位置づけられている。ちなみに、世界第1位の中国の生産量は全体の約8割を占める。

ドン・キホーテの中にも登場するニンニクの国スペイン。ひょっとするとトラブルをトラブルだと思わないスペイン人の底力は、ニンニクパワーによるのかも? なんてあるわけがない。



Gambas al ajillo(上)と Almejas al ajillo(下)。どちらも「アヒージョ」。Al ajillo はあくまでも調理法であって、料理名ではない



エコロジー栽培による黒ニンニク。白ニンニクを高温、高湿の一定の環境に置くことで熟成し黒くなる。健康面でも非常に効果が高い。匂いが少なく辛味もないので、蜂蜜と合わせてペースト状にして売られていることも(輸入にご興味のある方は片岡まで)