

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。



Acueducto Romano 古代ローマ水道橋

スペインのほぼ中心、カステリャ地方にあるセゴビア市にそびえるこの水道橋は、紀元1世紀にローマ軍がイベリア半島を制圧した頃に建造したと云われている。この巨大な水道橋はセベダ川の水を街まで引くため建造された。

高さ36m、長さ728mに及び、その当時、日本はまだ弥生時代の原始的生活をしていた頃に、ローマはすでにこのような大工事を行う技術があったことを証明する遺産である。

各石の間には一切接合剤を使わずに創られたことに感心する。ところで、この水道橋の周りがあるレストランでは、子豚の丸焼き(Cochinillo asado)を美味しく食べることができ、旅をもっと嬉しくしてくれる。



Acueducto Romano de Segovia
セゴビアの古代ローマ水道橋
住所: Plaza del Azoguejo, 1
40001 Segovia



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、プリチ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県をくまなく回り、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.25

Restaurante ELKANO

レストラン・エルカノ (Guetaria / ゲタリア)

Restaurante ELKANO

📍 Herrerrieta Kalea 2

20808 Getaria, Gipuzkoa

☎ +34 943 14 00 24 / +34 649 335 274

www.restauranteelkano.com

※掲載情報は、2020年1月時点のもので変更する可能性があります。

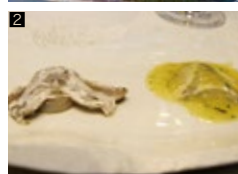
スペインが世界に誇る美食の街バスクのサン・セバスチャンから車で40分ほどの小さな港町ゲタリアにそのレストランはある。店に近づくと、さっそく店先の炭火の焼き場から魚の焼ける良い匂いが漂い、否が応でも期待が高まる。

店名のエルカノは、このゲタリア出身の冒険家ファン・セバステアン・エルカノに由来する。学校の歴史の授業では、史上初の世界一周といえばマゼランと教えられたが、実は航路の半ばで力尽きたマゼランから船長を引き継ぎ、実際に世界一周を成し遂げたのはこの小さな漁港出身のバスク人冒険家だった。このレストラン目当てに世界から人々が訪れることを考えると、なんともふさわしい命名かもしれない。

魚介の炭火焼レストランとして世界に名高いエルカノで出されるすべての魚介は、ビスケー湾で獲れたもの。驚いたことに本マグロも地元産。スペインのマグロといえば、カディス沖か地中海かと思っていたが、メキシコ湾から海流に乗ってきた一部はビスケー湾にも入り込み、小ぶりだが良質な本マグロが獲れるのだそうだ。

店外の焼き場から想像するに、ある意味、素朴な料理が出てくるかと思いきや、前菜は洗練されたスタイルで、2種のココチャやサルモネットのフォアグラなど、シンプルではあるが、ただ伝統的であるだけでない、新しい魚介の楽しみ方を教えてくれる。

そして本命のカレイ。2kg以上もある肉厚なカレイは、それぞれの部位を切り分けてサーブされる。これこそごまかしのきかない真っ向勝負の一皿。柔らかくジューシーな白身を試したら、ぜひまた訪れたいこと間違いなしだ。



1 4年連続でミシュラン1つ星を獲得するエルカノ

2 ココチャはピルピルと炭火焼を食べ比べ

3 店の前にある焼き場。この魚型の焼き網は、今でこそいろいろなレストランが採用しているが、エルカノが発祥だそう

4 カレイの炭火焼。厚みのある白身を二代目のオーナーシェフのイトールさんが切り分けてくれた。ちなみに彼はイベルルなどでも活躍した元サッカー選手



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サイト、todomadrid.infoなどを運営。 @n_miwa @spain_go