

# スペインの食・過去から未来への大胆な飛翔

## 1. プロローグ

スペイン文化の特色を語るのに「光と影」というような慣用句を使うのはいささか当たり前すぎる気もするが、スペインの食文化を語ろうと思ったらやはり、スペインの二面性について語らないわけにはいかない。

まず風土に根付く二面性を語るなら、地中海に面した東部・南部と大西洋に面した北部の気候のコントラスト。ヨーロッパ随一の魚介類消費国であることを肯かせる沿岸地方の料理と、純然たる肉食文化圏の特徴をすべて備えた内陸部の食。あるいは地中海型食体系と大陸型食体系という見方をすれば、このまったく相反する二つの食体系それぞれが独立して存在していながら、同時に混在もしているという不思議な風土などなど、様々な二面性が縦横に交差しているのが、スペインの地理的な食文化といえる。

そして今、もうひとつの重要な二面性がスペインの食のアイデンティティを形作るようになった。それは「過去の食と未来の食」である。ある若い料理人が、ため息まじりにこんな言葉を語ったことがある。

「スペイン料理は、『現在』を素通りしてしまったのだ。我々は、ほんの数年前まで時代遅れの『過去』に生きてきたというのに、今はいきなり誰より最先端の『未来』をエンジョイしているのだから。」

確かに少し前までのスペイン料理は、『偉大なる地方料理の集大成』と愛情といささかの侮蔑をこめて呼ばれてきたように、極端なまでに保守的で頑固で純粋だった。ひとつの地方の料理はその土地の人々によって長い間変わることなく受け継がれ、その土地でだけ好まれてきた。そこには「ひとつ山を越えた向こうの料理」さえ入る隙がなかった。

スペインの人々が自分たちの土地の料理を深く愛してこだわってきたことが、その頑固さの一番の原因ではあるが、それに加えて、外国からの啓蒙を許さなかったフランコ時代の文化的鎖国の影響が、つい最近まで色濃く残っていたことも否定できない。

そこに、一人の天才料理人が現れた。彼は遅まきながら世界に目を向け始めていたスペイン料理界で独自の料理の世界を模索し、それを実現した。そして彼は世界のレベルに追いつくどころか、それを飛び越えてしまった。こうしてスペインは、21世紀を先取りしたまったく新しい料理の震源地として全世界の注目を浴びるようになったのである。

この二面性を生んだ張本人である天才料理人、フェラン・アドリアはこう語る。

「この20年で、僕たちは1世紀以上のことをやってのけてしまった。」

ローマ時代にも遡る、長い歴史に裏付けられた伝統料理の魅力。豊かで高品質な食材と、その品質をさらに改良できるまで進歩したテクノロジー。そこに、21世紀のもっとも新しい料理のひらめき加わって、今スペインにはどこよりも豊かで変化に富んだ食文化が展開しつつある。食のワンダーランド、スペイン。その魅力の一端を探ってみよう。





マドリード サン・ミゲル市場

## 2. 伝統料理の魅力

スペインには、「仔羊を焼く煙とガルバンソを煮る湯気をつないでいくと、スペインの食文化地図を描くことができる」という言葉がある。仔羊に代表されるアサードasado (肉のロースト)の世界。ガルバンソに象徴されるギソguiso (煮込み料理)の世界。この二つが、スペインの伝統料理という小宇宙を構成していると言い換えてもいい。

スペインに行って何を食べるべきかと聞かれたら、何よりもまず勧めたいのがこういう料理だろう。肉をかまどで焼く、豆を鍋で煮込むという、いずれもこれ以上単純なものはないと言えそうな素朴な料理でありながら、これほどに、他所の国で再現するのが難しい料理もないからである。その実例のいくつかを紹介してみよう。

### アラнда・デ・ドゥエロのレチャソ

レチャソlechazoとは、仔羊のなかでも特に乳飲み子の羊をさす。「レチャソ・デ・カスティーリャ・イ・レオン(カスティーリャ・レオン地方の仔羊)」と聞いただけで、アサードを好む人間は心が弾む。魚好きな日本人が、「大間のマグロ」と聞いてわくわくするのと同じようなものかもしれない。

羊は、まだ草を食べない乳飲み子であること。なおかつ、母羊がおいしい牧草を食べていること。その仔羊を昔ながらの薪のかまどで、熟練のアサードル(焼き職人)が焼くこと。これがおいしいアサードの条件である。その条件がそろったカスティーリャ・イ・レオン地方のドゥエロ川流域の一角には、アサードを名物とする町や村が点在しているが、なかでもアラнда・デ・ドゥエロは「アサードの町」として知られている。

ドゥエロ川を城壁のように周囲にめぐらしたこの古い町は、スペイン有数の高級ワイン産地リベラ・デル・ドゥエロの一角でもある。町の家々の地下には地下蔵があり、そこにはワイン樽が積まれている。それどころか、それらの地下蔵は通路でつながっていて、かつて敵の襲来に備えての避難路や備蓄庫をかねていたことを彷彿とさせる。ドゥエロ川の恵みをうけて育つのは、ワインのためのブドウだけではない。野菜も豊富で、肉が最高となれば、この町のレストランがどこも味自慢のも当然のことだろう。

この町で「薪のかまど、あります」と看板に書かれたレストランはかならず仔羊のアサードを売り物にしているから、どの店でもいい。おいしい煙につられて入っていくと、「オルノ・モルーノ(モロッコ風のかまど)と呼ばれるオレンジを半分に割ったようなかまどがあって、薪の熱気がこちらまで伝わってくる。そこに、仔羊1頭をバンと断ち割ったダイナミックな固まりが入られ、絶妙の火加減とタイミングで焼き上げられていく。



「コシネーロは育てられるが、アサドールは生まれる」とスペインで昔から言われるとおり、アサードの職人は生まれながらの勘とでもいいたいような直感と経験とで、肉と対話しながらオルノに向かう。仔羊はそのたびに違うし薪も違う。そこではマニュアルどおりの知識は通用しない。

カスティーリャ地方のアサードは、何も特別なスパイスを使わない。肉のうまみを生かして塩と水、ごくわずかな白ワインだけをかけて焼

く。だからこそ、薪の香りまでがはっきりとわかる焼き上がりになるので、ぱりっと焼けた皮の部分はとりわけ香ばしく、一番おいしい部位として好まれることになる。

日本にも随分色々なスペインの食材が輸入されるようになったけれど、この仔羊の美味しさだけは、カスティーリャの大地まででかけていかなないと味わえない。リベラ・デル・ドゥエロのワインを添えて、内陸の美味を満喫してほしい。

## ボティンのコチネージョ



いかにもマドリードの下町らしい風情のクチジェーロ通りの一角。ソブリーノ・デ・ボティン、通称「ボティン」と呼ばれるレストランがある。マドリードでもっとも古い創業のレストラン、とも言われているが、実際にはレストランとして最古参というわけではない。店の歴史は1723年にポサーダ(旅籠)として始まっている。

マジョール広場からクチジェーロ門を通過して下ってくるこの通りには、種々雑多なタイプの旅人が足を止めたことだろう。そのころからこの店は、大きなかまどをしつらえ、どちらかという料理自慢の宿だったらしい。この時代、ポサーダの料理は一般的にはおいしくて評判というわけではなく、旅の都合上やむを得ず食べる所、場合によっては少しでも多くの勘定を取り立てるためにどちらかという怪しげな材料を使って料理する場所というイメージさえあったらしいから、ボティンは例外だったことになる。

その後、ボティンは製菓店の時代を経てレストランとなる。どの時代にも、大きなオルノ(かまど)はボティンの象徴だった。そして今、ボティンで出される一日に150から180匹という仔豚のアサード、すなわちコチネージョcochinilloも、このオルノで焼かれている。

仔豚は、生まれてから6週間前後。乳飲み子のうちに、マドリード近郊の農場から運ばれてくる。話は少しそれるが、こうして見て行くと、スペイン人は種類を問わず乳飲み子の肉を好むということがわかってくる。レストランでなくても、市場や食肉店を見ればわかる。羊も豚も牛も、とにかく若ければ若いほど好まれるし値段も高い。

実は魚に関しても同じ傾向が存在した。メルルサという、育てば数

キログラムになる魚を稚魚でフライにしたり、ウナギの稚魚をオリーブ油で煮込んだり。このメルルサの稚魚は近年では法律で禁止されるに至ったが、そうしなかったらスペイン人は稚魚を盛大に食べてメルルサを絶滅させていたことだろう。その点、一部の雄の仔豚や仔羊をアサードにするのは、生命のリサイクルから見ればまだしも罪のない方もかもしれない。

仔豚は内臓を取りきれいに掃除する。皮を上を開いた形にして素焼きの土鍋の上のにせ、ほとんど何の調味料もなしに、薪のかまどへ。ボティンでは、樫の木の薪が主に使われている。

時々かまどから出して少量の水をかける。すると、その気化熱で、皮がいつそうぱりっと焼きあがる。仔羊のときと同様、コチネージョでも一番おいしいのは皮のところなのである。焼きあがった仔豚はワゴンへと運ばれ、給仕頭によって4人分に取り分けられる。それを、頭から足まできれいに食べつくす。脳みそなども美味で、残すところはない。スペインでは「豚は、歩く姿までおいしい」というけれど、その言葉を実感できる料理である。

コチネージョを待つあいだには、いかにもカスティーリャ地方らしいニンニクのスープなど、アサードにふさわしい一皿目の料理が楽しめる。終わったあとにはバルトリージョという揚げ菓子など、これもマドリードならではのポストレ(デザート)が待っている。昔風の樽の香り鮮やかなリオハのワインも、こういう料理にはふさわしい。観光客に独占させておくにはもったいない、古き良きマドリードの食卓が、ここでは毎日繰り広げられているのである。

## グアダルペのポタヘ



ポタヘ・デ・ビヒリア

ガルバンソという豆は、カルタゴ人がイベリア半島にもたらしたといわれている。乾燥豆が重要な保存食品として常に大きな役割を果たしてきたスペインでは、ほとんどの地方の食卓で

この豆の料理に出会うことができるが、ガルバンソの料理が特に生き生きとした存在感を持っているのは、やはり保存食品の需要度の高い内陸部ということになる。そしてそのなかでもまず一番を紹介したいのが、ポタヘ・デ・ビヒリアである。

スペイン語のポタヘpotajeは、日本語のポタージュというイメージとはいささか異なり、豆と野菜などをたっぷりの汁で煮込んだシチューのようなものを指す。そのポタヘのなかでポタヘ・デ・ビヒリア(精進日のポタヘ)と呼ばれるのは、ガルバンソ豆に干ダラやホウレンソウなどを加えて煮込んだもので、肉を食べることを禁じられている精進の日に食べるために生まれたという、カトリック国スペインならではの一品である。この料理が別名ポタヘ・エストレメーニョ(エストレマドゥーラ地方のポタヘ)と呼ばれることからわかるように、このポタヘを食べようと思ったらエストレマドゥーラへとでかけていくことを勧めたい。

ポルトガルとの国境と山々に閉ざされたエストレマドゥーラは、確かに一般的な意味で豊かな地方ではないかもしれない。しかしそこには、目立たないながらも豊かな食がぎっしりと隠されている。スペインで一番品質のいいパプリカ、ピメントン・デ・ベラ、ヘルテのさくらんぼ。カセレス郊外の村で作られるトルタ・デ・カサルというとろけるチーズ。山からはイノシシを筆頭に様々なジビエの肉、樫の木の原

生林では、今世界中で人気のイベリコ豚が放牧されてハモン・イベリコになる日を待っている。グアディアナ川沿いで作られるワインも、素朴な料理にふさわしいどっしりとした味わいがある。食材に目の肥えていたかつてのローマ人たちが、この地方のハムやワインを好んでローマへと持って帰ったというもうなずける。

グアダルペは、そんなエストレマドゥーラのなかでは比較的中央部に近い。マドリッドからトレドへ向かい、その先のオロペサから南へと国道を曲がると、この小さな町が高々とそびえる教会の塔を、目印として現れる。

この町はかつて、権力を誇ったモナステリオ(大修道院)の領地として栄えた。古い独特の家々が連なる美しい町並みが残る町は修道院を中心として広がり、小さな町のどこにいても教会のミサの鐘が時計代わりに聞こえてくる。細い坂道を歩いていくと、いつの間にか町を外れていて、畑のなかから修道院の塔を見上げながら戻り道をたどることになる。

この由緒ある修道院の食堂では、レストラン顔負けの料理人が腕をふるった料理が出される。なにしろ、この修道院の神父様書いた料理の本がいつときスペインでベストセラーになっていくくらいだから、料理自慢なのは想像できる。そしてこの食堂に金曜日に行けば、必ずポタヘが出てくる。スペインでも「金曜には精進料理」などというカトリックの習慣は聞いたこともないような若者たちが増えている昨今、こういうところに来なくては「金曜日の豆料理」を目にすることもないかもしれない。

一晩じっくりと水で戻してほどよく塩気をぬいたタラの旨み。ほうれん草の甘み。それらをしっかり吸い込んだガルバンソのほっくりした食感。最後に散らしたゆで卵が、全体の味をまろやかにまとめる。素朴でありながら計算しつくされてもいる、バランスのいい一品。スープ皿にいっぱい食べても飽きない、無理のない味付け……。肉を禁じられても、これだけおいしい料理が出てくるならかわわない。そんな気にさせてくれる食事とともに、山の中の修道院の夜は更けていくのである。



## マラガトのコシード



マラガトというあまり聞きなれない言葉は、レオン王国の一角、アストルガという町を中心とした地域に住む人々を指す名称である。この一帯独自の文化がマラガテリアと呼ばれ、そのなかにコシード・マラガトという一皿が登場することになる。したがって、この料理を食べてみたいと思ったらまずはアストルガへとでかけていかななくてはならない。

アストルガはガウディの設計した司教館があったり、食べ物でいうとマンテカダという素朴なカステラのような菓子が名物だったりする小都会だが、ここからさらにマラガテリアへの旅が始まる。目指すのはカスティリーヨ・デ・ロス・ポルバサレスという村である。

昔から小さな村のことを、「村の名前を言い終わるころには村を通り過ぎてしまう」となどというスペインらしい大げさな表現があるのだが、たしかにスペインの小さな村には、村の大きさに反比例するかのように長い名前が多い。こどもそのひとつとっていい。

この村に入っていくと、中世へとタイムスリップしたような不思議な空間が現れる。磨り減った石畳。その両側に並ぶ家々。傍らを流れる川。何世紀もまったく変わっていないとしか言いようがない風景のなかで、その通りに並ぶ家の何軒かがレストランとして営業していて、その売り物がコシードなのである。

店に入ると、黙っていても水差しに入れたワインと大きなパンかごがテーブルにでてくる。そしていきなり巨大な皿が、豚の耳、豚の足、豚の顔、骨付き肉、脂身、チョリソ、モルシージャ、そしてレジェーノと呼ばれるオムレツのようなものなどを満載して現れる。この事態にびっくりしているとまもなく、これも大きな皿に山盛りのガルバンソ、キ

ャベツ、ジャガイモが出てくる。こうなると、どうやって食べていったらわからない。呆然とするばかりである。

マラガトの人々はアリエロ（ロバ追い）とも呼ばれ、ロバを追って一日野山で過ごしていた。だからこの料理でエネルギーを蓄えてから出かけていったのだろうが、現代のわれわれはいったいどうやって、この大量の野菜と肉を食べたらいいのか？ ついに降参というところで、まだまだ肉の残っている皿を片付けてもらおうと、驚くべきことにスープの皿が出てくる。「最後にスープ？」と店の人に聞かされると、こんな返事が返ってきた。

「マラガトの人たちはロバを追って長い旅にでることが多かったから、自分の食べる肉を茹でて木の入れ物に入れて出かけた。そして旅籠や食堂につくと、まず自分の持ってきた弁当の肉を冷たいままで食べ、そのあと温かいスープを宿の人に頼んで、それを飲んでからでかけたんだよ。」

もう1軒の店では、違う説明をしてくれた。

「ロバを追っていく人たちはゆっくり食事する時間がないことが多かった。だから家では、ぜひ食べてほしいものから出したのさ。まず肉。次に野菜。時間にゆとりのある人だけが最後まで残ってスープを飲んだのだろうね」

カロリーが、あるいはコレステロールがと心配しない日が一日くらいあってもいいだろう。あの巨大な肉の皿に、一度は向かい合ってみてもいいのではないか。そのあとにスープが出てきたときの、あの驚きをあじわってみてもいいのではないだろうか。そんな気分させてくれる、ゆったりとした時間が、マラガトの村には今も流れている。

### 3. エル・ブジのもたらしたもの

#### フェラン・アドリア

#### 「エル・ブジ El Bulli」(コスタ・ブラバ)

たとえピカソが嫌いな人でも、ピカソを無視してスペインの絵画史を語ることはできないだろう。同じように料理の世界では今、「フェラン・アドリアを無視してスペインの料理史は語れない」という時代が訪れている。

レストラン「エル・ブジ」のオーナーシェフ、フェラン。「エル・ブジ」は確かに、6年間連続イギリスの「レストランマガジン」によって世界一のレストランとしてランキングされてきた。10年にわたって「世界でもっとも予約のとれないレストラン」といわれてきた。しかし、人気のあるレストランはほかにも次々と現れているし、優れた料理人も彼一人だけというわけではない。彼の名前が、料理史の1ページに刻まれるにいたったのはどうしてなのか？ 彼は何を成し遂げたのか？

おおざっぱに言うてしまうことが許されるなら、フェランはスペイン料理界の常識をことごとく覆したのである。

毎年シーズンごとに一新されるエル・ブジのメニューには、ほとんど必ず新しい調理のテクニックが登場する。一世を風靡して今ではフランス料理やイタリア料理、いや中国料理の世界でまで定番のテクニックとなったエスプーマ(泡)を初めとして、誰も思いつかなかった食材の扱い方、組み合わせ方、そして調理法などが、今までに生まれてきた。しかし重要なのは、それらのテクニックがすべて公開され



ているということである。

何かにつけて封建的で、各料理人が自分の料理を教えることについて消極的だった料理の世界で、フェランは「僕のテクニックは誰でも使える」と宣言し、新作の料理のレシピをことごとく発表してきた。だから、彼のテクニックを盗むために苦労する必要はない。しかし、自分の料理を創作しようと思ったら、そこから先により困難な道が待っている。フェランは、多くの若手料理人たちに大きなチャンスを与えるとともに、本当の意味での「創作料理」というのがいかに難しいものかということも、身をもって教えたのである。

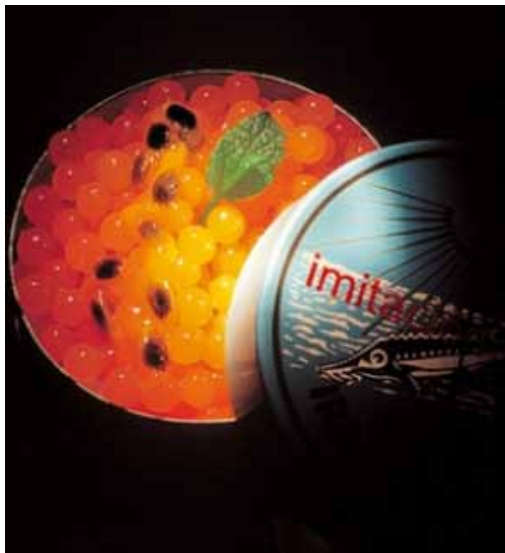
もうひとつ、彼が料理界の常識を破ったこと。それは「料理はチームで作りに上げていくもの」というエル・ブジのポリシーだろう。エル・ブジでは50人近いスタッフが働いているが、それはフェランが言うとおりのスポーツのチームのように一緒に働く若者たちの集団なのである。

これも封建的なレストラン業界では想像もできない発想だったが、今では若い世代のオーナーシェフをトップとする店から次第に、このポリシーも浸透しつつある。そしてその成果は、スペイン各地に、最新のテクニックと若々しいアイデアの感じられる料理を出す優れた水準のレストランが続々と生まれてきていることで証明されている。

フェランはすでに単なる料理人ではなく、彼の料理哲学を発展させ、料理と科学の融合を深めていくという使命に向けて方向転換し始めた。エル・ブジは単なるレストランとしての時代を終え、料理界の向上のための総合的な機関として生まれ変わろうとしている。現にフェランは、2012年から2年間、レストランとしてのエル・ブジの扉を閉ざして研究に専念することを発表して世間をあっといわせたばかりである。

そして今、様々な形でフェランの影響を受けた料理人たちが、現代のスペインのレストラン業界の先端を担っている。フェランの世界をどこまで受け入れるのか？ どんな形で伝統料理との折り合いをつけていくのか？ そして自分のアイデンティティをどこに求めるのか……？

それぞれが、異なったスタンスと異なった個性で、これからのスペイン料理の歩んでいく方向を示唆しているすばらしい料理人のなかから、数人にスポットライトを当ててみたい。



## マノロ・デ・ラ・オサ

### 「ラス・レハス Las Rejas」(ペドロニエラス)



ラ・マンチャの小さな村。街道沿いの昔風の構えのレストラン。そしてサンチョ・パンサのようなどっしりとしたシェフが挨拶に出てきたら、ここで最新のテクニックを駆使したクリエイティブな料理が出てくると想像する人は少ないかもしれない。しかし彼は、れっきとした「ポスト・エル・ブジ」のシェフの一人、それも当代有数の優れた料理人の一人であり、「ラス・レハス」は、決して便利とはいえない場所にありながら、スペイン中のグルメ垂涎の名店として知られている。

マドリードから南へ100キロ。ドン・キホーテの時代そのままの田園風景のなかに、ペドロニエラスという小さな村が現れる。もともとはニンニクの産地として知られるこの村に生まれたマノロは、父親の代からのレストランを受け継ぎ、持ち前の感性で、フェランが切り開いた新しい料理のテクニックのなかに、自分の進むべき道を見出した。

ラ・マンチャの大地に根付いた食材。昔ながらの素朴な料理。そこに、シャープで切れ味のいい発想で新しい要素が加わるとき、マノロでなくては出来ない独自の料理の世界が展開する。

料理の名前だけを見ると、そのかなりのスペースを、ごく昔風の料理の名前が占めていることに気づく。ソパ・デ・アホ(ニンニクのスープ)。ガリアーノス(ラ・マンチャのガスパッチョス)。ドウエロス・イ・ケブラントス(痛みと悲哀)にいたっては、ドン・キホーテの時代に遡ったかのような最近聞くことのないほどクラシックな料理名である。

しかし出てくる料理はどれも美しいフォルムと斬新な構成の皿で、一見すると料理名とは結びつかない。口にして、味わって初めて、その名前に頷くことができる。そしてその美味に改めて感激する。マノロの細やかな感性と豊かな創造力によって、一皿のなかで過去と未来の融合が完璧に表現されているのである。

かつてエル・ブジが評判になり始めたときスペインのグルメガイドブックは「未舗装の道を20キロ行くだけの価値がある」と表現したが、私ならこのマノロの店を「マドリードから100キロ車を飛ばす価値がある」と言いたい。

見かけによらずロマンティストのマノロは、自分の料理の小宇宙を、ひとつの物語として紡いでいく。彼の料理を食べるといつも、この先どんな風に物語が展開していくのかと気になる。だからまた、国道を100キロ飛ばして訪れることになる…。

最近、同じラ・マンチャ地方のクエンカの町にも、マノロのレストランが出来た。古い町に新しい料理、という組み合わせは同じだが、物語の語り口が少し違う。「アルス・ナチュラ(自然な芸術)」と名づけられたこの店では、より自由に宇宙をはばたくマノロが見える。現代のドン・キホーテがどんな夢を追い求めていくのか、これからも彼の料理からは目が離せない。



sopa de ajo fría



galianos



duelos y quebrantos





## エレナ・アルサーク 「アルサーク Arzak」(サン・セバスティアン)



バスク地方ギプスコア県の中心、サン・セバスチャン。かつて「スペインで一番たくさんミシュランの星が集まっている」といわれたこの町に、バスク料理界の重鎮ファン・マリ・アルサークのレストランがある。

ファン・マリと私の交流は20年以上になるので、初めてアルサークを訪れたころ次女のエレナはただのかわいいお嬢さんだったが、今では、才能と環境が一致して開花する幸運というものが存在することを実感させてくれる、すばらしい料理人に成長した。そこには、父ファン・マリの影響とフェラン・アドリアの影響が見事にからみ合っている。そのどちらがいなくても、今日のエレナはいなかっただろう。

そもそもバスク地方は、スペインで一番しっかりした料理体系が存在していた。そこへ1980年代に「新バスク料理」という新しい動きが加わって、スペインで唯一、国際レベルで通用する洗練された料理を出すレストランが軒を連ねるようになったのがサン・セバスチャンの町であり、その動きの一番の中心がファン・マリだった。

「新バスク料理」の土台となったのは、昔ながらのバスク料理の発掘、昔ながらの素材の再認識、そして最後に新しい食材への挑戦だった。つまり、ここでは新しさは「素材」という形で導入されてきた。しかしフェラン以降、新しさの定義は変わった。ひとつの素材に新しい調理法をみつけること、新しいテクスチャを生み出すこと。これが現代の料理人たちに出されている新しい宿題なのである。

その点、バスク料理にフェラン的新しさを見事に実現している若手の一人がエレナだといっていいたいだろう。ひとつの素材を使ってテクス

チャで遊ぶ。色で遊ぶ。しかしその素材は、昔ながらのチピロン(小イカ)だったり、珍しくないラディッシュだったりする。フェランから学んだ科学的な発想に、女性らしい細やかな感性と豊かな色彩感覚を加えて、エレナの作り出す皿はどれも、楽しくて好奇心をそそる出来上がりになっている。

ファン・マリはそんな娘の才能を大いに認めながらも、彼は彼なりに新しい料理に挑戦している。

「料理人は、いくつになっても料理人。3色の信号をみたら3色のボンボンに見えるのが料理人だ。常に頭のなかには新しい料理のアイデアがある。エレナの料理は楽しい。フェランは天才だ。だが私は私の料理をつくる。それでいいじゃないか？」

だから「アルサーク」のメニューは、素直においしさをたっぷり味わいながら、同時に新鮮な驚きも楽しむことができる。付け加えるなら、このランクの高級レストランとしては珍しいほどの暖かで家庭的なサービスも、何代も続いてきたこの老舗ならではの魅力のひとつになっている。

スペインにはもともと「コシネーラ(女性料理人)」の偉大な伝統がある。この店も、先代までの料理人はファン・マリの祖母であり母だった。エレナはその流れを見事に受け継ぎながら、現代女性として、仕事も、2児の母としての生活もフルに楽しんでいる。どこにも支店を出さずに、サン・セバスチャンだけで本当に自分たちらしいレストランを守ろうと決意した父と娘に、心からの拍手を贈りたい。



## ジョアン・ロカ 「セジュール・カン・ロカ Celler Can Roca」(ジローナ)

フェラン・アドリアの愛弟子の一人、ジョアン・ロカとその兄弟の店は、カタルニアのなかでも豊かな町ジローナの町外れに位置している。スペインを代表するシェフの一人ジョアンを中心として、ソムリエのジョセップ、パティシエのジョルディの3兄弟は、両親から受け継いだレストラン業を見事にレベルアップし、いまやこの店は「いつ行ってもがっかりすることのない、最高の品質と味のレストラン」とスペイン内外のグルメたちから高い評価を受けるようになった。

もともとの始まりは、3人兄弟の母が料理人として采配を振るう「カン・ロカ(ロカの家)」という素朴な町の食堂だった。ジローナの素朴で温かい味の家庭料理を、気取らない空間でたっぷりと食べる。そんな食堂を切り盛りする母に育てられたジョアンは優れた料理人に育った

が、彼に大きな転機を与えたのはフェランだった。ジョアンはフェランのすべてに心酔し、モンジョイ入り江のエル・ブジに足しげく通った。なかでも、母の食堂の隣で「セジュール・カン・ロカ」として独自の料理の世界を築いていこうと努力していたジョアンを大きく成長させてくれたのは、「チームで料理を作る」というフェランのシステムだった。

自分ひとりで考えることはない。もともとこの店は家族のもの、兄弟のもの。厨房のスタッフも、そのファミリーの一部だと考えれば、新たな可能性が生まれてくる。自分より若い世代の意見。ほかの店で修業してきた料理人のアイデア。すべてを取り入れて、この店の個性を作っていけばいい…。料理そのものに才能があるだけでなく、皆に慕われる兄のような性格のジョアンは、チームの信頼を集め、そこにはエル・



ブジとはまた違う、良い雰囲気のコミュニティが誕生したのである。

厨房のチームだけではない。この店では、レストラン全体のチームプレイが暖かく客を迎えてくれる。レストランのホールに入ると笑顔で迎えてくれるのはジョアンの奥さんのエンカルナであり、食堂に座るとワインの相談にのってくれるのは弟のジョセップ。厨房に挨拶にいけば、ジョアンとともに下の弟のジョルディが、デザート部門から手を振ってくれる。

そして出される料理も、華やかで斬新でありながら、ジョアンの温かな人柄を反映してどこかやさしくおだやかな味で、人を跳ね返すことなく受け入れてくれる。ジョセップは、出された料理にさらに生き生きとした個性を加えるような意表をつくワインの選択で客を魅了する。そ

れに加えて、いまやスペインのデザート界一の人気者となったジョルディの尽きることのないアイデアは、デザートに止まらず、香水の香りからシャンパンの泡、そして葉巻の煙まであらゆるものを皿の上で表現するに至っている。時には暴走に近い弟の飛躍ぶりに苦笑いしながらも、ジョアン自身のインスピレーションも大いに刺激されて、彼の料理にまた新しい幅が広がっていく……。

ジョアンは家族とチームに支えられて、彼自身ののびやかな個性を生かした新作料理とそれにふさわしい空間が一体となったレストランという、多くの料理人の夢を実現したのである。今が円熟期のジョアンの料理を味わう機会があったら、これはまさに僥倖というべきだろう。

## セルジ・アロラ

### 「セルジ・アロラ・ガストロ Sergi Arola Gastro」

(マドリード)

スペイン料理界が「未知数」を好むようになったとしたらそれはフェランの功績のひとつだが、そんななかでも特に、常に未知数であることを目指しているシェフがいるとしたら、それはセルジだろう。

「ステイタスとして的高级レストランはあっても、味で勝負できるシェフは不在」と長年のあいだ批判されてきた首都マドリードのレストラン業界を、見事逆転させたセルジ。彼もフェランに育てられた「エル・ブジ学校」の卒業生だが、料理のスタンスは彼独自のもので、カタルニアの家庭料理を土台としながら大胆で力強いセルジの料理の世界は、常に多くのファンを魅了してきた。

何より端的に彼の實力を示しているのは、昨今フェランを筆頭として最先端のシェフがひしめくカタルーニャ地方から、最初にマドリードに進出して成功したのがこのセルジだということだろう。

セルジがマドリードで最初に開いたのは、むしろこじんまりしたレストランだったが、そこで瞬間にマドリードのセレブたちの関心を独り占めにして、次にはクラシックなホテル付属のレストランをミニマリスムのインテリアがシックな高級店に変身させてオープン。高級レストランといえば昔風の豪華さを売り物にすると信じられてきたマドリードのレストラン業界の古い体質を、見事に覆して見せた。エル・ブジ仕込みのサービス体制のよさは、セルジの奥さんのサラによって完璧に再現され、これでいよいよセルジも落ち着くのかと思われたが、それは誤算だった。

テレビのトーク番組に出て、ひっぱりだこになる。積極的に環境問題や第3世界への援助にも関心を示す。そして料理人としても名声に安住せずに、常に新しい可能性を探していく。

そんな彼が次に開いたのが、「セルジ・アロラ・ガストロ」。セルジ個人の好みでレストランを作ったらこうなった、と言いたいような、彼の主張が隅々まで感じられる店である。

フェランの弟子として身近に彼のシステムを学んできた彼は、だからこそ逆に早くから、「フェランの後ろを追っていたのでは何もできない」ということにはっきりと気づいていた。フェランの生んだ技巧に頼り過ぎない。フェランの巻き起こした流行からむしろ遠ざかる。そんなセルジの現在の料理は、出来上がった皿を見ると一見クラシックな料理に仕上がっている。銜いのない豆のスープ。素直にご馳走らしい肉料理。フランス風の懐かしいデザートとの再現。それらの料理が、実際に口にすると一ひねりも二ひねりもした立体感のある複雑な味に仕上がっていて、客をうならせる。

それというも彼はなかなかの理論派で、自分のイメージした料理を的確に分析し、系統立ててひとつの皿として完成していくという困難な作業を、むしろ楽しんでやっつけているからだろう。だから料理にめりはりがあり、単なる思いつきに終わらない。その力量には常に感心させられる。

傲慢なほどに自信がある。それでいてデリケートな感性と揺れ動く自分を知るだけの知性がある。こういう手に負えない腕白坊主のような才能あるシェフが出現するから、スペインという国は面白い。必ずしも新しい路線を追うことではなく、したたかに自分なりの「王道」を模索していく彼を見て、スペイン料理の未来に一段と期待を寄せたくなるのは私だけではないだろう。



#### 4. エピローグ---日本のスペイン料理

外国料理を取り入れることの好きな日本で、スペイン料理の普及はむしろ遅かったといってもいいだろう。しかし近年、スペイン料理に関する人々の知識は、少しずつとはいえ確実に増えてきている。

知識だけではない。オリーブ油にはじまりワインへ、そして生ハムへと食材そのものも、ほんの10年前までは想像できなかったほど豊富に輸入されるようになり、今では「スペインと同じ味」を再現しようと思ったら可能だ、と言い切れるところまで状況は変わってきた。そして知識や食材の普及をはるかに追い越すスピードで、スペイン料理の看板を掲げる店も、急速に増えつつある。

そこには、さまざまな葛藤があり模索があると思う。まったく違う嗜好をもつ人々を対象に、どこまで本物のスペインの味を提供できるのか？どこまで本場の食材にこだわるのか？むしろはっきりと「日本版スペイン料理」であることをメリットとしてもいいのではないかと……。

それぞれの主張とビジネスとしての妥協などが一体となって、本当にさまざまな「スペイン料理」が町に溢れ始めている。スペインと銘打っていても実際には、味も食材もスペインのものとはかけ離れたものを出している店から、スペインの本店を上回るといわれるほどの評価を勝ち得て注目される高級レストランまで、それらすべてが、「これからの日本におけるスペイン料理」という課題への問いかけとなっている。

日本でのスペイン料理店は、そもそものはじめから日本人客がターゲットだった。欧米での日本料理店のように「現地に滞在する日本人のための店」として始まったわけではない。言い換えれば、スペイン人がターゲットではないから「何を出しても、間違っても誰にもわからない」という状況が存在した。このことが、日本におけるスペイン料理の発展をずいぶん遅らせたのではないと思う。

しかし今、スペインを旅したことがある人も増えてきた。おいしいスペイン料理とはどんなものか、知る人も増えてきた。私自身、長年スペイン料理を教えてきて、この20年間で習う人たちの意識がどれほど違ってきたか、そしていかに基礎知識が豊富になってきたかということには目を見張る思いがする。もう、「パエリアだけがスペイン料理」という時代は終わったと言い切っていこう。

だからこそ、きちんとしたスペイン料理をだす店、スペイン料理というジャンルのなかで自分なりの工夫や努力をしている店は、自然に評価されて生き残り、いい加減なものは淘汰されるという時代が来ているのではないだろうか。スペインという豊かな食文化を持つ国と係わることで、日本の食にもあらたな活気を与えようというくらいの意気込みで、若い料理人たちがスペイン料理というジャンルに挑戦してくれることを、心から期待したい。

(文・写真提供 渡辺万里)



著者が主催する料理アカデミーの授業風景(写真上・下)  
(渡辺万里料理アカデミー <http://academia-spain.com>)



**スペインの竈から**  
美味しく読むスペイン料理の歴史  
渡辺万里著

【税込定価】1,890円(本体1,800円)  
【出版社】現代書館  
【ISBN】978-4-7684-5645-3  
【仕様】四六判・並製・208ページ

#### 渡辺万里

わたなべまり / Mari Watanabe

学習院大学法学部政治学科卒。

1975年よりスペインで食文化史の研究に取り組むと同時に、スペイン料理界最前線での取材に従事する。

1989年、東京・目白に『スペイン料理文化アカデミー』を開設。さらに各地での講演、執筆などを通してスペイン文化の紹介に携わっている。早稲田大学文化構想学部非常勤講師。

著書に「エル・ブジ究極のレシピ集」(日本文芸社)、「修道院のうずら料理」(現代書館)、「スペインの竈から」(現代書館)など。

スペイン料理文化アカデミー <http://academia-spain.com>

〒171-0031 東京都豊島区目白4-23-2 TEL: 03-3953-8414

スペイン料理クラス、スペインワインを楽しむ会、フラメンコ・ギタークラスなど開催

