

食文化にみる世界

スペインの食卓から

今回は、さいたま市にお住まいの形山マリマールさんのお宅にお邪魔しました。スペインでは昼食をもっともしっかり食べるとのことで、お昼の様子を拝見しました。友人の方々もお集まりいただき、賑やかな食卓となりました。



後列左から 形山博朗さん・佐藤正美さん
前列左から 佐藤マリさん・形山マリマールさん・
中西ピラールさん

[右写真紹介]

料理紹介

① **パエーリャ (パエジャ)**: オリーブオイル・にんにく・赤、緑ピーマン・とり肉・スベアリブ (豚肉)・イカ・あさり・ムール貝・エビ・パプリカパウダー・サフラン・塩・米 浅い鉄鍋で煮込むバレンシア地方の米料理。パエジェラという鉄鍋でつく



る。日本では、魚介類を入れることが多いが、肉類も入れてつくる。地域によって入れる具材が異なる。

② **ガスパチョ**: 赤トマト・赤ピーマン・きゅうり・にんにく・オリーブオイル・ワインビネガー・塩・オリーブオイル 材料をミキサーにかけて冷やしてつくるアンダルシアのスープ。暑いときにぴったり。飲むサラダといわれる。

③ **プルポ・ア・ラ・ガジェカ**: タコ・じゃがいも・塩・パプリカパウダー・オリーブオイル タコで有名なガリシア地方のタコとじゃがいものパプリカ煮。スペイン版の肉じゃがならぬタコじゃがのような料理。

④ **トリハス**: パン・ミルク・砂糖・レモンの皮・シナモン・卵 セマナサンタ (聖週間) のときに食べることが多いスペイン版フレンチトースト。

スペインの食文化

スペイン料理研究家 渡辺万里

「ピレネー山脈を越えるとアフリカだった」とナポレオンに言わせたスペインの食文化を、一言で要約することは難しい。高い山脈によって分断された多くの地方から成り立つこの国では、各地方が異なる気候風土に基づく食の伝統を現代に至るまで頑なに保ってきた。同時にイベリア半島は三方を海に囲まれているため、フェニキア・ギリシャに始まる様々な民族の海からの訪れがスペインの文化を性格付けてきた。なかでもスペインが独自の色合いの文化を持つに至った最大の要因は、7世紀以上にわたるアラブ民族の支配にあると言っていいだろう。アフリカ大陸から渡ってきた彼らはイベリアを南から次第に占領し、「アル・アンダルス」と呼ばれるイスラーム文化圏をこの地に築きあげたのである。

歴史という縦の糸と、風土という横の糸。この縦・横の座標のどこに位置するかが、スペイン料理一つ一つのアイデンティティということになる。

北部は豊かな漁場の連なるカンタブリコ海 (ビスケー湾) に面し、降雨量が多いため酪農も盛んである。伝統的に美食家が多く経済的にも恵まれたバスク地方では早くからレストラン産業が発展し、多くの優れた料理人を生み出してきたことでも知られている。

東部沿岸地帯は温暖な地中海型の気候に恵まれ、ロー

マ時代以来の貿易港が連なっている。なかでもカタルーニャが常に新しい文化の発信地だったことを考えると、今ヨーロッパでもっとも注目される前衛的なシェフ、フェラン・アドリアがこの地方から登場したことも頷けるものがある。一方バレンシアはイスラーム時代からの重要な米の産地で、パエーリャ (浅い鉄鍋で煮込む米料理) で知られている。

アラブ文化の影響を色濃くとどめる南部アンダルシアでは、蜂蜜やドライフルーツを料理に使うなどアラブ的な嗜好がより顕著にみられる。また過酷な自然条件のなかで唯一広大な栽培面積を誇るのがオリーブで、スペインのオリーブ油生産の大きな部分を占めている。一方内陸部のエストゥレマドゥーラでは修道院を中心とするキリスト教文化が発達し、精進料理の体系が生まれた。

中央部に広がる広大なメセタ (台地) ではオリーブと並んでワインが代表的な産物で、度重なる内戦によって荒廃した地帯では羊の放牧も重要な産業となっている。食卓にはガルバンソなど豆類の煮込み料理と並んで、仔羊や豚など肉のローストが欠かせない。

このようにスペイン料理は、様々な地方の郷土料理の集合体として成り立ってきた。そこに今、アドリアを筆頭とする新しいスペイン料理の動きが世界に注目されるようになり、それに伴ってスペインの優れた食材も高い評価を受けるようになり始めた。より複合化したスペインの食の未来に期待したい。

