



島 静代  
撮影/島 伸一

パリを出て三日目、私たちはピレネー山脈を越えてスペインにはいった。  
スペインはまず北へ回って大西洋岸に出る。それから首都のマドリッドへ。更にトレドを経てポルトガル街道を抜け、ポルトガルへ。帰路はスペインの地中海沿岸を走る。  
大西洋沿岸が日本海側なら地中海沿岸は太平洋側といった印象だが、どちらも魚と貝が豊富。スペイン名物のパエリアも、また日本のすしのように土地によって具も味も違うのはおもしろかった。

# 魚や貝がいっぱいスペインの味

112 頁参照



④イカやタコの料理が並ぶレストランのショーウィンドー



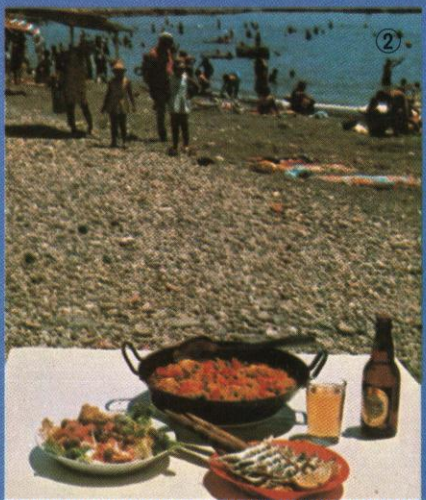
⑤マドリッドの肉屋にはハムなどの種類も多い

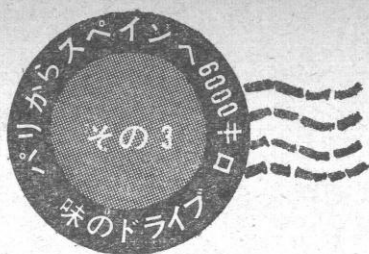


⑥スペインの古都トレドで記念撮影を



①マドリッド市内のカフェ  
②バレンシアの海辺で味わったパエリア  
③ポルトガルの朝市でなかなかおいしい魚に出会う





代静島

え・佐々木洋子

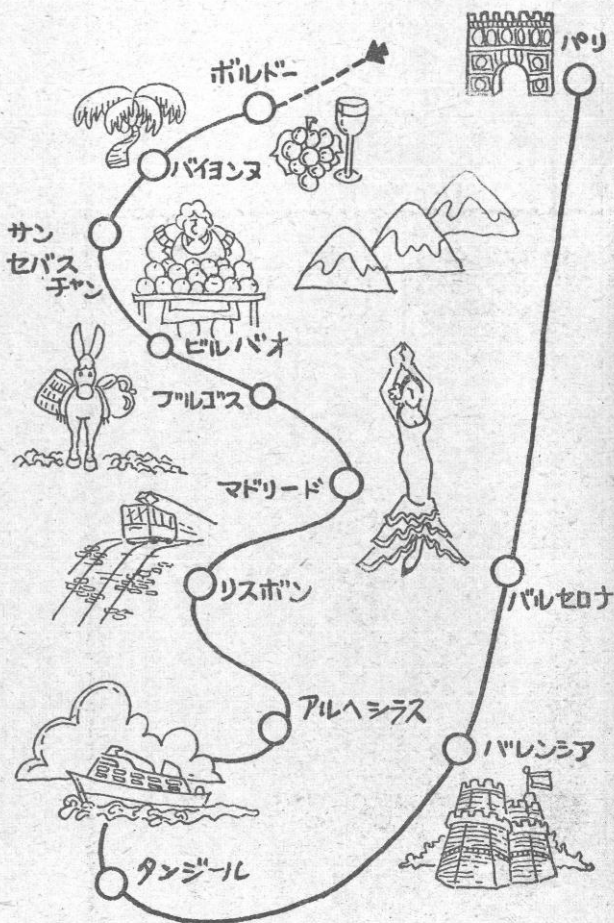
# 魚や貝がいっぱい スペインの味

私たちが豊かなるフランスの農業地帯をあ  
とにして、スペイン国境に近いバイヨンスと  
いう町に着いたのは、ポルドーから約五時間  
車を走らせて夜の十時であった。ここは町並  
の家々も赤れんが作りで、やしの木も茂りポ  
ルドーあたりとはすっかり様子が違ってい  
る。海浜のユースホステルに一泊し、疲れを  
いやす。

翌朝は八時半に出発。通りがかりの魚売り  
から新鮮なイカを買い込み、持参の米ととも

にキャンピングガスでこった煮を作って昼食  
とする。すきっ腹にはしみわたるようなおい  
しさであった。

国道十号線を更に走り続け、ピレネー山脈  
を越えてスペイン国境については午前十時  
をちょっと過ぎていた。国境とはいっても特  
別な検査はない。これは各国の国境共通であ  
るが、日本人には特に寛大であるらしく、パ  
スポートを見せ、ひとことふたこと話すだけ  
でOKである。



生きたカタツムリが  
売られていた……



いよいよ、長いことあこがれていた情熱の  
国スペインである。国境から海沿いの町サン  
セバスチャンに到着したのは、十一時ごろだ  
った。町並はフランスのあの重厚な歴史を感  
じさせる古さとは違うが、ある一種の重さを  
感じさせ、情熱の国というイメージはまず裏

切られた。町の道幅は狭く、人々はバスを待つために長い行列を作っていた。

この町で、私たちは活気のある朝市を見る機会に恵まれた。魚、肉、野菜、くだものや花など、その日の生活に必要と思われる品を並べた店がすべて出そろっている。

特に、玉ねぎ、じゃが芋、トマトは種類も量も豊富で、これらなくしては、食生活がありえないというスペインの国民性を感じた。トマトはみずみずしく、光沢をおびていて新鮮だ。また、まっかというより、黒ずむくらいに熟したさくらんぼもある。さっそく買ってみた。一キがなんと25ペセ(約120円)という安さである。大粒で口に入れると甘さが広がり、水けをたっぷり含んで、それはおいしいさくらんぼだ。フランスにもあるが、このさくらんぼのおいしさだけは日本ではどうも味わえないものだ。

ここで、生きたカタツムリが売られている光景を見た。フランスでもカタツムリ、つまりエスカルゴの料理は有名でよく食べるが、市場で売られている場合はかん詰めになっていたり、つぶしたにくやバターを混ぜるなどして料理されたりしているのがほとんどだ。生きていて、角を出したり引っ込めたりしているのが売られているのは私にとっても

初めての経験で、すっかりうれしくなる。さっそく、スペインでの料理法を知りたいと店の人に尋ねたが、残念無念、スペイン語でべらべらやられてわからなかった。多分ポタージュにしたり、さっと湯がいて身を出し、バターでソテーしたり、にくにくを加えて天火で焼いたりするのはフランスと同じであろうと思う。

どういうわけか一様にずんぐりしたスタイルのマダムたちが、大きな買い物袋にキロ単位で山ほど買い物をしているさまは、全くバイタリティーにあふれている。フランスと同じく昼に一日で最もごちそうを食べるので、

この朝市は日本でいうならば夕方の買い物時間にあたり、活気があふれるのも当然だ。

私たちは、さくらんぼのほかに通りがかったおじいさんからスペイン産の小さな水がめを買った。このおじいさん、とぼけた顔をして、スペイン語がよくわからない私をちょろまかそうとする。やり

とりをしている私たちの様子に、回りには好奇心を持って人々が集まり、おじいさんは一個70ペセ(約350円)の品を、50ペセに負けてくれたが、たいへん残念そうな顔。だが、周囲の人もおじいさんも、フランス人と違って人なつこい。私はこの大衆的な国民性がたいへん気に入ってしまった。

荒野に思う

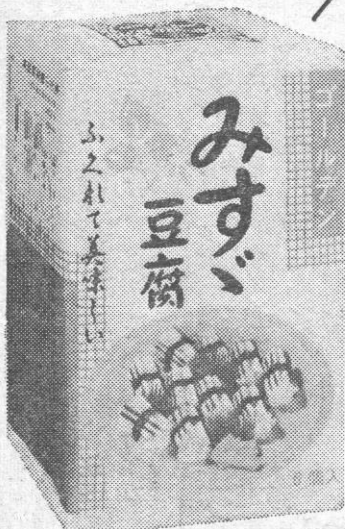
ドンキホーテの旅



スペインのいなか町サンセバスチャンから、私たちは次の目的地マドリッドに向かう。

## 凍豆腐ならやっぱり

凍豆腐蛋白の消化率は96%!  
(財団法人 日本食品分析センター)分析



みずぶ豆腐は

大豆から生まれたタンパク質の王様

全国デパート・食料品店にごさいます。

約450きのドライブだったが、マドリードまでは、荒野が続く。すべてが美しく耕地されたフランスとは違い、赤茶けた全く瓦礫<sup>がら</sup>の荒野である。一口にスペインといっても、地勢、気候、風俗は変化に富み、大西洋岸は気候も溫和だが、地中海岸は亜熱帯といった気候である。マドリードまでのこの荒野は、私たちが夢見ていた南欧の国スペインのイメージとは、全く違うものであった。

途中ビルバオ、ブルゴスなどの都市を通過したが、まだまだ開発の余地を残しているという印象を受けた。手をつけるのはむずかしくすぎるのであろうか、それともがんこな土地の人の気質なのであろうか、小さな農村の暮らしぶりは貧しい。やせたロバが主要な労力で、マドリード近くの道路でも、水がめや牛乳かんを運ぶロバにたびたび出会った。

セルバンテス描くところの貧農貴族ドンキホーテが、太っちょのサンチョパンサとともに旅を続けるイメージが私たちの眼前に現われた。こっけいさと一種のベロソスを感じられる風土と暮らしてある。

## パエリアと

## サングリア



マドリードに私たちが着いたのは夜、それも九時を過ぎていた。町の中心の至るところにあるカフェテリアの中の一軒で食事をする。こうした店はレストランと違い、各種の料理が客の目の前に並び、ビールを飲みながら客は自由に選ぶ。料理といっても、おつまみ的なものが多かったが、簡単に早く食事をすませるにはびったりである。

ここで、日本風といえばタコの酢づけにありつき、大喜びする。タコを湯がき、オリリーブ油と酢の酸味がきついピネグレットソースであえたものだ。そして、スペインのいなかり料理の代表とされるパエリアを賞味した。パエリアほど各地方、作る人によって中身が異なり、それでいて、世界的に愛される料理も珍しく、非常におもしろい。

日本のすしや混ぜご飯と同じく、具はその地方その家庭で、手元にあるものをなんでも入れればよいのだ。ただし欠かせないのがフランスである。あまり深くない鉄製の大きなべに米と貝、魚などを入れてたき上げるものでサフランで黄色く染まり、見た目も美しくかおりもよい。米はばらっとたき上げる。

マドリードでは殻つきのムール貝、エビ、魚、赤いピーマン、さやいんげんなどがはいっていた。しかし、このあと私たちが旅したバレ

ンシア地方はパエリアの本家本元だといわれるだけあって、具はもっと豊富だった。各種の貝、イカなどがはいっていた。また山岳地方ではエスカルゴやアルティッショ（アーティチョーク、朝鮮あざみ）などの野菜も入れる。

このパエリアによく合う飲み物が有名なサングリア。甘い赤ぶどう酒、シェリー酒、水を合わせた中にオレンジやレモンの切り身を混ぜ、氷を浮かせたクールな味は、オリリーブ油をたくさん使ったパエリアの濃厚な味によくマッチしておいしい。サングリアにしても好みでいろいろのくだものを入れるとか聞く。

このほかによく作るのがトマトのサラダ。オリリーブ油を使ったドレッシングで、トマトと玉ねぎの輪切りにしたものをあえる。玉ねぎもオリリーブ油も日本のほど癖がなくて、あっさり食べられる。また、ガスバチョというスープも有名。トマトをベースにしたスープで、にんにくがきいていてトマトの酸味が生きている。夏は冷たくして、冬は暖かくして飲むのだそうだが、トマトの癖が気にならない点、冷やしたほうが私の口には合う。浮き実には、トマト、ピーマン、玉ねぎ、きゅうりなどの生野菜とパンの角切りを使う。

卵料理ではオムレッツ・イスパニョール、つまりスペイン風オムレッツがある。ゆでたじゃ

が芋をたたきつぶして卵に加え、平べったくお好み焼き風に焼く。

一般にトマト、ピーマン、玉ねぎ、オリーブ油は、スペインの食生活には欠かせないもののように思えた。

タコのほかにイカの料理も多い。胴を輪切りにしたフライなどは、日本のお総菜にもよく見かけるもの。そのほかに小エビのから揚げやんにんく煮、伊勢エビのゆでたもの、焼きとり風の肉など、日本人に親しみのある食べ物が豊富なのはうれしい。

ちよつと立ち寄った

アフリカ大陸では



翌日の夜はマドリードの盛り場マイヨール広場で、フラメンコを見学。この広場は立ち食いの居酒屋や民芸調のレストランが並び、老若男女が入り乱れてビールやぶどう酒を飲み、オリーブ、エビのにんにく煮、くし焼きをつまみながら、夜おそくまでにぎわっている。フラメンコをたんのうしたあと、私は数十人のスペイン人たちが踊りながら歌いながら歩いてきた群れに囲まれ、いつのまにか手をたたき、歌い、みんなといっしょに情熱の国スペインの夜を踊り明かしたのだった。

料理も生活も、フランスと比較すると数段落ちる感じはあるが、そのバイタリティー、ほがらかさ、人なつこきは、フラメンコの音楽やダンスにも現われ、すべての大衆に共通である点に私は深い感動を覚えた。

私たちはマドリードからスペインの京都といわれる古都トレドを経てポルトガルにはいり、リスボンまで行く。ここで見た朝市には、タチウオに似た魚や銀色に光るイワシなど、日本でなじみの魚に出会った。その後、再びスペインにもどり、アルヘirasからフェリーでイルカの泳ぐアフリカの海を渡り、モロッコのタンジールまで行った。

モロッコでは、クスクスといって小鳥のえさにする粟あわのような穀物の料理を食べる。これはクスクスをぱらっと蒸し煮にして、野菜、肉、干しぶどう、豆などを煮込んだソースをかけて食べるもので、一月号のカルチュエラタン食べ歩きでもご紹介したように、フランスでも安く食べられ、多くの人に好まれている。一般にアフリカの料理は甘みや辛みが強く、特に菓子は私たちの舌にはしつこすぎると気がした。

アフリカはちよつと足をしるしたという程度で、本格的な味の探求はまたの機会に譲り再びスペインにもどってバレンシア、バルセ

ロナを通して出発点のバリはオールリー空港に帰りついたのは、旅立ってからちよつと十五日目だった。

バリからスペインへと6000キのドライブを無事故に終えた感激の充実感、更に車を運転しながら、写真をとり続けてくれた弟への感謝で胸いっぱいとなる。

今、この旅を終えて、私はたとえことばが通じなくても、食べるといふ行動により料理を通して各国の気候、風土、国民性、習慣を最もよく知り得ることができるといふことがわかった。料理は文化をも表現するものだ。これから先も機会を見つけて、多くの国々の食生活を調べてみたいと思う。

もともと女子栄養短期大学に学んで食生活について目を開き、外国の食生活を知りたい、学びたいの一心でつてを求めてフランスはバリに渡ってきたのが、三年前。おぼつかなかったフランス語もどうやらわかるようになり、レストランで修業するかたわら、バリの料理を実際に味わう一方、多くの友だちを得ることができた。

今度のドライブ旅行はその延長であったが、まだまだ味のドライブの道は限りなく広がり、料理の勉強も限らないものであることを知ったのである。