

ワイン課通信

2008年6月

お疲れ様です。今回のワイン課通信は、ワインとは直接関係の無いことなんですが、この場を借りて、スペインの料理を少しご紹介しようかなとおもいました。
またまた、バニユルスのスタッフ以外の方には興味ないよ！と言われるとは思いますが、（バニユルスのスタッフは知ってて当然ですし・・・）時間があったら、読んでください。

スペイン料理・食材のいろいろ

今回ご紹介するのは次の4つです。

ハモン・セラーノ/チョリソ/トルティージャ/パエリヤ

スペイン料理

スペインは地方によって気候や風土が異なる事から、材料やその調理方法は様々です。共通点としては、オリーブオイルやニンニクを好んで使用している事などが挙げられます。北部のガリシア、バスクなどでは新鮮な魚介類を使用した煮込み料理が特徴であり、カスティーリャでは焼き物料理、アンダルシアでは揚げ物料理が特色として挙げられます。

フランスに近いカタルーニャなどではフランス料理に近い料理が作られます。また、地中海沿いのバレンシアではパエリヤが有名です。

ハモン・セラーノ / jamon serrano

スペインで作られる生ハムです。「ハモン」とはラテン語で「後脚」、「セラーノ」とはスペイン語で「山の」という意味です。

生ハムの作り方は皆さんご存知だと思いますが、

塩漬けにした豚肉を長期間、乾いた風通しの良い場所に吊るし感想させます。主に改良種の白豚の後脚から作られ、イベリア半島原産の黒豚であるイベリコ豚から作られるハモン・イベリコとは種類が異なります。

ハモン・セラーノは鮮やかなピンク色でやわらかい食感と塩味が特徴です。アラゴンのテルエル産、グラナダのトレベレス産などが有名です。

他の多くの国でハムとして認識されているハムは「ハモン・コシード（cocido=煮た、焼いたもの）」として区別されています。

イタリアのプロシュート、中国の金華火腿と並んで世界の三大ハムのひとつといわれています。酒場のカウンターには台に載せられたハモン・セラーノやハモン・イベリコが陣取っており、日本人にとってのマグロと同じようにスペインの人々にとっては特別な食材といえます。



チョリソ chorizo

チョリソはスペインが発祥の豚肉のソーセージです。挽かずに切った豚肉とスパイスから作られます。細かく刻んだ豚肉に塩を混ぜ、ニンニクやパプリカなどの香辛料を加えて腸に詰め、干して作ります。一般のソーセージとの違いは肉を挽かない事にあり、またパプリカをたっぷり使うため、赤い色をしていることが多いです。たいていは豚肉が用いられますが、まれに牛肉・鶏肉・羊肉で作られることもあります。

煮物に入れられるなど、スペイン料理を特徴づける重要な食材となっています。

16世紀にスペインが中南米を征服してからは、この食文化が伝わり、根付いたようです。今ではチョリソはメキシコ料理などの中南米の食文化にも欠かせないものとなっています。

現在日本で入手できるチョリソの多くは強い辛味を持ちますが、スペインのチョリソは辛味が少ないです。これは、チョリソがメキシコに伝わってから唐辛子系の調味用が多く使われるようになり、日本にはメキシコ料理として紹介されたためです。このため日本では「チョリソとは辛いソーセージである」という認識を持つ人が少なくないですが、今でもスペインでは辛くないチョリソーが一般的です。日本ではチョリソの商品名で市販されているソーセージも、単に辛く味付けしたウインナー・ソーセージであることが多いです。これはあくまで、辛いウインナーであって、チョリソとは全く異なります。

スペインではイベリコ豚で作ったチョリソが本物であり、高級品といわれています。

トルティージャ tortilla

tortilla又はtortilla de patatasはスペインのオムレツのような卵料理を指します。平らに丸く焼きます。ジャガイモ、玉ねぎ、ほうれん草、ベーコンなどの具材を炒め、塩で味付けした卵に混ぜてフライパンで焼きます。一般のオムレツのように袋型にまとめる事をせず、フライパンの丸い形のまま焼き上げます。厚手に焼くときは、大皿などを使って裏返し、両面をよく焼きます。ケーキのようにくさび形に切り分けて盛り付けるのが一般的です。

日本のお好み焼きのように、作る人によって様々な具材が使われます。しかし、ジャガイモはたいていの場合欠かせない食材です。

焼くときに使う油にオリーブオイルを使うと本場の雰囲気が出るそうで、さらにニンニクを浸したオリーブオイルを使うと風味が増すそうです。ちなみに、地元では半熟ではなく、固焼きが好まれます。

日本でいう「フレーン・オムレツ」（単なる卵だけのもの）は、「フランス風オムレツ（トルティージャ・フランセサ tortilla francesa）」と呼ばれています。



パエリア paella

もともとはスペイン東部のバレンシア地方の郷土料理の一つです。

名称

一般的なスペイン語の発音は、パエーリャもしくはパエリャ。日本では、これが訛ったパエリア又はパエリャという事が多いです。ただし、スペイン語の「ll」の発音は時代・地域・個人により一定しないため、最近では首都マドリード圏の発音に合わせ、パエジャ、パエージャと言うことが多くなっています。パエリアは元々カタルーニャ語でフライパンを意味していましたが、カタルーニャ地方以外にこの調理器具を使った料理法が伝わるうちに、調理器具より料理の名称としてスペイン人全体や他国に浸透していきました。

食材の種類

日本では魚介類を使ったものが一般的ですが、オリジナルのバレンシア風パエリア (paella valenciana) は本来、ウサギ、鶏、カタツムリ、インゲン豆、パプリカと山の幸を中心に作ります。バレンシアの猟師が獲物を米と一緒に煮込んだのが始まりと言われています。

さらに、バルセロナを中心とするカタルーニャ地方では、米の代わりにフィデオ (fideo) と呼ばれる極細のパスタを用いたフィデオア (fideua) と呼ばれる料理もあります。

パエリアの色々



シーフードのパエリア
paella de marisco



イカ墨のパエリア
Arroz negro



バレンシア風
ムール貝入り
paella valenciana



バレンシア風の一例
paella valenciana



卵入りパエリア
Arroz con crosta

いかがでしたでしょうか？オザミにはバニユルスバニユルスの存在を知っていても、スペイン料理を体験したことが無い方もいらっしゃると思います。それにもっともっとバルにはタパスtapasと呼ばれる小皿料理もいっぱいあります。

今回のワイン課通信の内容はワインの事では無いですが、こうゆう料理があるんだなと食べてみたいなと思って頂けたら、そこから料理とのマリアージュマリアージュを考えられることにつながって行くのではないかと思います。

興味がある方は是非！バニユルス銀座で菅原シェフの料理とスペインワインと雰囲気を楽しむに来て下さいっ

バニユルス銀座 安見 朋子