



深谷宏治（ふかや こうじ）
1947年函館市生まれ。1970年東京理科大学工学部卒業。大学の研究室に助手として勤めた後、75年に料理人を志し渡欧。スペインのバスク地方にて現代スペイン料理界を代表するシェフ、ルイス・イリサールに師事。77年に帰国し、81年函館市に「レストラン バスク」をオープン。現在も度々渡西して研修を続けている。主な著書に「スペイン料理」料理、料理場、料理人（二輪田書店）がある。

スペインの肉の歴史を語るときに、1492年のイザベル女王によるレコンキスタ（キリスト教徒による国土回復運動）の完了に触れざるを得ない。コロンブスの遠征に資金提供

したイザベルはスペインの地からイスラム教徒を追い出し、キリスト王国にした。この時、宗教裁判の踏み絵の一つとしたのが豚肉であり、食べられるか否かでキリスト教かイスラ

ム教かを判断した。そんな背景のあるスペインに、「マタンサ」という習慣がある。今から30年ほど前、私がスペインで働いていた時、農家出身の

大きなバケツに血を受ける。よく見るとバケツの中には前日より用意されたみじん切りの玉葱が入っている。豚を乾燥したワラビの葉で焼き、納屋の梁に引っかけて解体し、舌の一部を保健所に持っていき検査してもらおう。ロー

そんな家庭の味を食べてきた料理人が有名なレストランを築いた時、自分の食の原点として豚足を取り上げ、洗練された料理を完成させた。スペイン・バスク地方のミシュラン2つ星の名店「スーベロア」のオーナーシェフ、イラリオ・アルベライツである。彼のスペシャリテは

Mantas de cordero al vino tinto（豚足の赤ワイン煮）。



豚足を赤ワインと肉汁でゆっくりと煮て、やわらかになったら骨を抜く。煮汁は煮詰めて味わい深い濃厚なソースに、カリッと焼いた皮と、豚足特有のねっとりとしたゼラチン質の身の食感の違いを楽しめる一品。ブロッコリーなど歯ごたえのある野菜を添えるとアクセントに。

現場に着くと、皆ニコニコしながらワインを飲んでい

きれいに掃除した豚足を玉葱とローリエの葉と一緒に鍋に入れ、スペインの農家でよく見る大きな台所付き居間の隅にあるストーブにかける。コトコト煮て、スープとともにゼラチン質の豚足をかじる。

素朴な家庭のお惣菜である豚足料理を、星つきレストランにふさわしい見事な料理に仕上げた。豚足を赤ワイン、それに肉汁でゆっくりと煮、2つ割りにして骨を抜き、皮をフライパンでカリッと焼く。フワフワのゼラチン質と皮との食感を楽しめる。同時に、ねっとりした旨みのあるワインソースが深い味わいを醸す逸品である。



スペイン 豚足の赤ワイン煮

文と料理・深谷宏治

撮影/杉川千穂子



深谷宏治（ふかやひろし）
1947年富山県生まれ。1970年東京理科大学工学部卒業。大学の研究室に助手として勤めた後、75年に料理人を志し渡欧。スペインのバスク地方にて、現代スペイン料理界を代表するシェフ、ルイス・オリヴァールに師事。77年に帰国し、81年東京都内に「レストラン バスク」をオープン。現在は富山県にて活動し、研修生を付けている。主な著書に「スペイン料理」料理、料理場、料理人（二葉社）がある。

今、世界の料理界で一番話題になってきている国はスペインである、といっても過言ではないだろう。フレンチ、イタリアンの次にやっと来たかという感じもあるが、私にとっては吉報である。その話題を牽引してきたのが、カタール・ドバイにあるレストラン「エル・ブジ」のシェフ、フェラン・アドリアである。

彼の料理は、今まで味わったことのない食感、香り、味つけ、盛りつけ等、湧き出るインスピレーションに価値を置く。厨房とは別のアトリエと称する化学の実験室のような場で、時には鶏のトサカや手など、これまで見向きもされなかった部位を使って次々と新しい料理を生み出し、世界の料理界に影響を与えている。

例えば、素材を一つ鍋

で煮込むような料理でも、素材ごと別々に最適な火入れをして、後で一皿にまとめてみる。ソースをかけるのではなくゼラチンで固

しい流れを受けた一品といえる。通常、モンドンギーは刻んでつなぎを入れ、ハンバーグ状にして出される。しかし同じ頭で



高級レストランでは、耳や鼻などの部位は平端もの扱いだが、それを逆手にとってどれだけ面白い料理ができるか追求してみた。豚足をせん切りにして揚げたものを添えたので、さらに食感の違いが楽しめる。

めて添えてみる。すると料理は以前の一品とは違った様相を見せる。

今回紹介する豚の頭と豚足の煮込み「モンドンギー」も、料理界の新

ジヨという一つの料理を一度解体し、再構築を試みたものだ。

ツクにし、60度で36時間加熱した料理を食べた。この方法だとゼラチン質がもつともやわらかくなり、肉の味を逃さないのだという。それは又ルツとしていられるようにも感じたが、確かに今までにない食感であった。

料理に関しては、ほかに実験的な試みがない。今年1月、マドリッドで行われたガストロノミーサミットでは、材料の加熱という調理の基本に立ち戻り、加熱方法を変えることで、いかに素材が変化していくかについて、スライドを使い、数字を並べ、分子レベルで説明する発表があった。

料理に関して分子レベルで分析したり実験的な試みをするのを、一方では行き過ぎとか頭でっかちと見る向きもある。私自身は、伝統的なスペイン料理を客観的に理解し、その延長に、より美味しい料理を追求していくのが

私もバスクのレストランで、牛の頬肉を真空パ

一番大事だと思

も耳、鼻、頬など部位によって食感が違う。それを楽しんでもらうために、各部位を最適なやわらかさに煮込み、そのままの形で仕上げた。モンドンギー

うのだが、スペイン料理界のモチベーションの高さを考えると、これらの批判も一つの通過点なのかもしれない。



豚の鼻、耳、頬、豚足、それぞれ最適な柔らかさに煮込み、最後にトマトソースをかける。

スペイン 豚の頭と豚足の煮込み

文と料理・深谷宏治

