

ヨーロッパの食風景

味の原点を訪ねて 49

文・写真 深谷宏治



(左上) ソシエダのキッチン。レストランの厨房並みに本格的。「ガステルウベ」のキッチン。(右上)「ガステルピデ」ではパーティーの準備中。ナプキンもきれいにセッティングされ、60人の客を待つ。(右)「ウニオン・アルテサノ」のキッチンでは、土曜日の午餐の準備中。



バスクのソシエダ

～男たちが集う“快食クラブ”～

平等と信頼がソシエダの信条

スペインバスク地方には、「ソシエダ」(societat)というおもしろいクラブがある。日本では、「美食クラブ」という名で紹介されているが、美食というより、「快食クラブ」と呼んだ方がふさわしい気がする。このソシエダは、今から百三十年程前に、サン・セバスチアンに誕生した。

ソシエダの仕組みはこうである。まず何十人かがお金を出し合い、クラブのために古い建物を買い取り、内部を改造してキッチンと食堂をつくる。各自が鍵を持ち、クラブを利用する時は仲間を誘い、食材を調達してくる。クラブには調理に使う道具や、塩・こしょう、オリーブ油等の調味料も用意されており、会員は、家族や友人などを招いて食事会を開くこともできる。料理を担当する男が手伝いの男たちに声をかけながら調理し、それを横目に仲間たちが皿やナイフ、フォークをセッティングする。あまり料理に慣れていない男は、つくり手に質問しながら習っていく。できた料理を皆で食べ、飲み、話し、時にはカードに興じたり、歌を歌い、楽しい時間を過ごすのだ。クラブの冷蔵庫や酒棚には、ビールや

シードル（リンゴ酒）、ワイン等が貯蔵されておき、値段が一覧表示されている。自分で飲んだ分を合計表に書き込み、名前を書き添え、お金とともに集金用の木箱に納める。自己申告制なのである。

ソシエタは基本的には、女人禁制である。しかしこの頃は家族なら女性も入っていいとか、だいたい規則も緩くなってきており、中には女性だけのクラブもあるという。ソシエタが発達した理由は、元々日本と違ってスナックやバーなどが無く、男性の息抜きになる場が欲せられていたという背景もあったのだろう。そのソシエタも、今やサン・セバスチャンだけで七十カ所、全バスクでは五百カ所と新しいクラブが続々と増えている。そして今やアメリカに百カ所、アルゼンチンに七十カ所と、外国に移住したバスク人が開いたソシエタがたくさんあり、その魅力は世界的にも認められてきている。

古い名門クラブから、若い人たちのつくる新しいクラブまで、種々雑多であるが、名門クラブのソシオ（ソシエタの会員）になることは、名誉であり憧れである。ソシエタの会員資格は、会員が亡くなった時、その息子に譲られるのが普通である。しか

し、本人が希望しない場合に、以前から希望を出していた者で会員二人以上の推薦があり、総会で反対がなければ会員になれる。ゴルフの会員権のように権利の売買があってもおかしくない気がするが、金銭で権利を売り買いすることはない。また入会金も必要ない。払わないからこそ、ソシエタの会員としての名誉、誇りは保たれているのだろう。

ソシエタには、いくつかの規則がある。その最も基本的なものとして、ソシエタの中では、お互いを呼び合う時、スペイン語の「ウステ」（目上の人に使う二人称）は使わず、「トゥ」（友人等に使う二人称）か名前を呼び合うことが挙げられる。ソシエタには年齢も職業も全く違う人々が集ま



(上) 1934年設立の「ガステルビデ」。(下) ソシエタの壁には、料理コンクールのメダルなどが雑然と飾られている（「エスカルビジェラ」にて）。



カードを楽しむ「エスカルビジェラ」の西々。ソシエタのメンバーは職業も年齢も様々、食への情熱が共通点。

る。この規則には、根強い階級社会であるスペインにおいて、あえて平等を尊重する強い姿勢が現れているように思える。

料理を愛する、腕自慢の男たち

一番古いソシエタは、サン・セバスチャンのアバルトビエハ（旧市街区）にある。二〇〇×一〇〇メートル程の広さの中に、バルが百軒以上、レストランが五十軒も詰まっている地区である。

ソシエタ「ウニオン・アルテサノ」は日本語で「職人組合」という名のソシエタであり、その名がソシエタの起源を表してい



“ウニオン・アルテサノ”のロベルトさん。職業は学校の先生。

は地下にある。地下に降りるとエプロンをつけた二人の男性がいた。訪ねた日は土曜日の昼。週末の一番気楽な時かも知れない。家族と友人八人のために料理していたのは、ロベルト四十三歳。職業は学校の先生だ。今日のメニューは一皿目が金時豆と塩豚のポタヘ（煮込み）、二皿目はアンコウのグリエ。彼はソシエタだけでなく家でもよく料理するそうだ。どんな料理が出来るかと尋ねたら「ムーチョ（いっばい）ー」といって「塩鱈のビルピル、小羊のトマト煮、メルルーサのサルサ・ベルデ……」と料理名を挙げながら指を数えていく。ロベルトの場合、週末にソシエタに来るのは月二回程、平日も時々顔を出してはお酒を飲んだり、カー

るかのようにである。一八七〇年に設立されたというそのソシエタの中へ入ってみた。一階はカードを楽しんだり、酒などを飲める場所になっており、調理場と食堂



“エスカルピジェラ”のアンティオンさん。馴染みの店で食材を調達。



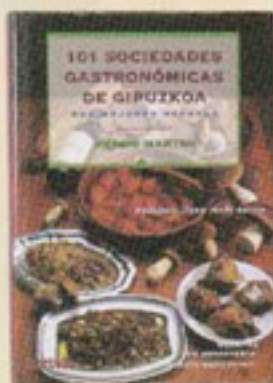
コックスタイルで60人分もの料理を前菜からデザートまで手際よくつくる“ガステルピデ”のフリーアンさん。自動車学校の先生だ。

ドを楽しむという。もう一人の堂々とした体躯の男性は、「今日のメニューはマカロニと鶏肉のロースト」と言っておープンから鍋に入った鶏を見せてくれた。彼は薬品会社の営業マン。この日は仲間たち十人程の食事を準備していた。ソシエタでの食事会には、これまた料理には一言あるバスク男ばかりが集まるのだから、素直におとなしく食べているはずがない。サラダからデザートにいたるまで、「オレならこうする」「私の場合は……」と口々に自己流を主張する。「この料理だったら、ニンニクは三かけ、ワインは二カッ

ブがベストだ」と材料の分量までスラスラ出てくるのだから、まったく驚いてしまう。ソシエタでは、食事が終わった後もゆっくり楽しめるところがよい。日本では食事が終わるや二次会へ、となることも多いが、ここでは皆、おしゃべりをしたり、カードで遊んだり、ギターを弾いて歌を歌ったり、のんびり過ごしている。豪華なものや派手なことは何もない。しかしワインやシールドを片手に気の置けない仲間と過ごすソシエタには、確かに豊かな時間が流れている。

バスクの食文化を担うソシエタ

次に「ガステルピデ」というソシエタに行った。調理場ではコック服姿の男性が料理をしていたので、コックさんかと尋ねたら自動車学校の先生だという。何をつくっているのか尋ねると、フリーアンという名その男性は、「二皿目が魚介類のクリームスープ、二皿目はメルルーサのサルサ・ベルデ、アスパラガス入り。三皿目に牛ファイルのステーキ、そしてデザートはプリンです」とニコニコとうれしそうに答えてくれた。今日は有名なサッカー選手夫妻を



「101 SOCIEDADES GASTRONÓMICAS DE GIPUZKOA」(ギプスコア州101のソシエダの料理)。各ソシエダの紋章、創立年、メンバー数など、ギプスコア州の101のソシエダについて紹介した本。もちろん自慢料理もレシピ付きで掲載されている。



料理をつくって出るのに出会った事

開んで六十人程が集まるので、彼は朝から準備に追われていた。料理の盛り付けやサービス、後片づけは三人の女性に助っ人を頼んだが、後は全て自分でやる。料理が大好きで、家でもよくつくるのだという。「私たちバスクの男は小さい頃から料理が大変身近にあり、抵抗がありません。各ソシエダ対抗の料理コンクールも度々あるのですよ」と話してくれた。

そういえば、私がバスクで働いていた二十五年前、イルンという町の郊外で開かれる夏祭りに行ったところ、大きなグラウンドのような場所でたくさんのお父さんたちが塩鱈

がある。聞けば、ソシエダ対抗の料理コンクールで、各クラブの代表者が料理を競っているとのこと。炭を使ったり、ガスコンロを使ったり、大きな鍋を揺り動かしながら料理している。彼らのつくった料理を一口食べただけであちこちから声がかかり、塩鱈料理のウンチクをまくしたてる。やれ塩抜きには一日半流水につける、オリーブ油とニンニクはどこ産のものに限る……と、うるさいくらいだ。まわりには家族や友人たちが控え、ニコニコしながらワインを飲み、自分の夫や父親が話すのを笑いながら、しかし得意げに見ている。子どもの目には尊敬の眼差しさえ見える。フリーアンの話聞きながら、その時の光景が思い出された。ガステルビダの壁には数々の料理大会で獲得したトロフィーやメダルが雑然と飾ってあった。

また、料理大会の他にソシエダが行っていることとして、食に関する講演会がある。「秋のキノコについて」「オリーブ油の

ソシエダに生きる 航海の知恵



飲み物の支払いは自己申告制。

バスク人は、今から150年前までは、決して豊かでない生活を送っていた。耕地は狭く、穀物にしても小麦はとれなかった。それを補うために海外移住や外洋での漁業(塩鱈や塩鯧、塩カツオなどをつくって海外に売っていた)に従事していた。ソシエダには、そんなバスク人が長い航海の歴史の中で培ってきた知恵が生きている。厳しい自然を相手に1年のうち10カ月も一つ船で過ごすには、船員の団結心と信頼が必要であり、各自の持ち場に対する責任が求められる。そんな、ある種の捉や海の上で生きるための哲学が、ソシエダの中での平等主義、支払いの自己申告制などに生きていると思う。航海中の一番の楽しみが食であったこと、つくり手は男性であったこともソシエダの発達と関係がある。そして決して美食だけを求めるのではなく、食の背景、ルーツ等しっかり目を向けているところに、バスクの食文化の厚みを感じる。

ソシエダを「航海している船」と考えると分かりやすい。この船は、昔の厳しい自然に代わり、今は人間社会に浮かんでいる。バスクの男たちにとってほっとする場所に違いない。

種類と使い方」等その筋の著名な人を講師に招き、後日小冊子にまとめている。料理に関する幅広い知識を求めようとする姿勢がここにもうかがわれ、ソシエダがただ料理をつくり、楽しく食べる場だけでは無い事が分かる。バスクの男たちは言うだろう。「俺たちはバスクの食の一端を担っている。そんなことは当たり前だ」。

なかや こうじ

1947年高知市生まれ。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年高知市に「レストラン バスク」をオープン。現在も毎年ごとに渡西し、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)」(柴田書店)がある。