



## 美食の地、バスク

料理は民族の誇り

バスク地方と呼ばれる地域は北緯43度付近、フランスとスペインの国境にまたがり、フランスに三州（ラブル、低ナバラ、スール）、スペイン側に三州（ギブスコア、ビスカヤ、アラバ）に分かれている。人口は二百万人程で、広さは一万平方キロメートル程、東京都、神奈川県、千葉県を合わせた位の面積だ。

そんなバスク地方の中にギブスコア州の州都サン・セバスチャン（バスク名ドノステア）がある。人口約十八万人の街で、小高い丘の下に旧市街があり、砂洲のような形状で街が広がっている。街に沿ってコンチャ海岸（貝殻海岸）と呼ばれる美しい砂浜が続く、商業観光都市である。

この小さな街が、世界に名だたる美食の街であることをご存知だろうか。サン・セバスチャンには、周辺を含めて約五十万人が住んでいる所に、ミシュランの三つ星レストランが二軒、二つ星二軒、一つ星が七軒もある。その星の数の合計を人口で割ると、世界一の密度になる。

美食の街は、今から二百年位前に当時のスペイン女王であるマリア・クリステイー

ナがこの街を大改造し、夏の離宮を造ったことにはじまる。毎夏、大臣以下、国会ごとマドリッドから引越してきて、サン・セバスチャンには大金が落ちた。パリからもマドリッドからも遠く離れた街に、有名なブティック街ができ、社交界が開かれ、美食にも目が向けられるようになっていった。

また、ビスケー湾に面したサン・セバスチャンは昔から漁業が盛んであり、寒流が流れ込む湾には鱈、イカ、メルルーサ、アンコウ、ウナギ、スズキ、アサリ等がとれる豊富な海がある。西にワインのリオハ地方、東のフランス国境を越えるとフォアグラやトリュフで有名なラングドック地方になる。一つ山を越えると、昔から有名な野菜地帯、ナバラがある。そんな食材に恵まれた環境が美食を育んでいった。

それに加えて、良い料理をつくらうとする料理人の気遣いとバスク人の食への熱い思いがある。バスクには、昔から「男の子が三人生まれたら、一人は医者、一人は銀行員、そしてもう一人はコック」という格言がある。まさか、と思っていたのだが、私がバスクで修業していた時一緒に働いていた、ベドロ・スピハナ（今はミシユランの



サン・セバスチャンは海岸に面した街。ゆえに魚介類の種類も豊富

中年の男性が、昼間はビルバオ銀行の行員であることを知った時、バスク人の食に対する意気込みをヒシヒシと感じたものだ。

一月二十日に始まるサン・セバスチャンの太鼓祭りでは、行進曲に合わせて男たちが太鼓をたたきながら行進するのだが、なんとこの服装がコック服。元々は軍服を着ていたのが、バスクの男たちにとってそれと同じくらい大事な姿になったとのことだ。

### 魚介類と四色のソース

では、バスク人が自らの誇りとする料理とは一体どのようなものなのか？

その前にスペインという国をみてみると、小魚をオリーブ油で揚げ、塩、レモン汁で食べる南のフリットー地帯、中央部のマドリッドを中心とする、肉を焼いたり石釜で

二つ星レストラン、アケラレのオーナーシェフとなっている）は、医者になりかけていたのをコックの道に進んだことが分かり、何とも驚いた。また、隣りで玉ネギの皮を剥いていた

蒸し焼きにするローストの地帯、そしてビスケー湾に面した北のソース地帯に分かれる。

スペインという国は地図を見ると分かるように、台形の形をしており、鮮魚を食べる人は限られる。圧倒的に多い内陸部の人は、魚は淡水魚を除くと塩鱈や干し魚ということになる。そのような状況の中、バスク料理はビスケー湾でとれる魚介類をソースと共に食べるという特徴がある。これはスペインにおいて特殊な存在だ。素材やその調理法によってソースを使い分ける繊細さがバスク料理には感じられる。



バスクは海の幸、山の幸ともに豊富。(上)市場の魚屋さん。まるで魚が飛び跳ねているかのようなディスプレイで鮮度の良さをアピールしている。(右)生ハム、サラミ、ソーセージ等がずらりと並んだ店。



バスク料理の代表的なソースは次の四種類。

1. 塩鱈をニンニクと油で煮た際に出てくるゼラチン質を、ニンニク油で乳化させたビルビルと言われる白いソース。
2. イカの墨を使い、トマトや玉ネギと共に煮込んで裏こした黒いソース。
3. ニンニク、パセリ等を魚のだし汁やオリーブ油を使って煮込んでつくる、緑色のソース、サルサ・ベルデ。
4. トマトやピメンテチヨリセロという干し赤ピーマンを使った赤いソース。

白いソースの料理には、パカラオ・アル・ビルビル」という塩鱈のニンニク油煮がある。

バスクでは昔から鱈漁が盛んだった。有名な話では、バスク人は、コロンプスがアメリカ大陸を発見する以前よりニューファウンドランド沖で鱈をとり、塩漬けしてヨーロッパへ持ってきていたと言われている。今でも鱈を使った料理は非常に多い。

黒いソースを使うものには、ソースを小イカと絡めた、チピローネス・エン・スー



(上)塩鱈専門店。ウィンドウに塩鱈が飾られている。  
(下)鮭料理、イカ墨料理など伝統的な料理が並ぶお惣菜屋さん。

ティンタ（小イカのスマ煮）があり、バスクの代表的な料理である。日本の真イカにあたるイカを切ってソテーし、ソースに絡めた、カラマレス・エン・スー・ティンタ」というのもある。この黒いソースは大変きれいなので他の料理のアクセントや飾りにも使われている。イカ墨はバスクから他の

国へ伝わり、イタリアのバスタ等にも影響を与えたと言われている。

緑のソースには、メルルーサ・アラ・バスカ（メルルーサのバスク風）という料理がある。メルルーサ（鱈の一種）をオリーブ油とニンニク、パセリで煮込んだものだ。これはバスク人にとって特別に郷愁を誘う料理だ。フランス・バスクの料理人

が「この料理が俺たちの味、香り。スペインもフランスも関係なく、バスクの心である」と言っていた。また、変わったところでは、メルルーサや鮮鱈のゼラチン質が多いアゴの肉を使った煮込み料理。コーコッチャ、アンコウをオリーブ油、ニンニク、パセリで煮込んだ。ラベ・アラ・サルサ・ベルデ」という料理もある。

赤いソースの代表的料理としては、パカラオ・アラ・ビスカイナ（塩鱈のビスカイヤ風）という鱈を赤ピーマンとトマト、玉ネギのソースで煮込んだ料理がある。

これらのソースで特徴が見られる料理の他、バスクを代表する料理としては、アングラ（小鰹のニンニク油煮）、マルミタコ（漁師のシチューと言われる、トマト、ピーマン、玉ネギでつくったソースで鮮魚、特にマグロやカツオをジャガイモと煮込んだ料理）、ピメントス・デ・ヒキージョ・デ・レイエノ（ピキージョ種の赤ピーマンの詰め物料理で、中にマグロのベシヤメル和えや塩鱈などが入っている）等がある。バスク料理全体を見ると、バターやクリームをあまり使わず、オリーブ油、ニンニク、玉ネギ、パセリ、赤ピーマン、緑ピーマン、酢、唐辛子等を多く使うことが分かる。

伝統に固執せず、  
新しさを求める

バスク人は自分たちの料理に誇りと自信を持ち、旧き良き伝統を守りながらも常に革新を続けている。

例えばバスクの伝統的家庭料理として、カツエラ（キャセロール）を使って

煮込む豚足の料理がある。玉ネギと水で煮込んだこの素材な伝統料理も、今をときめく有名なレストランでは、水の代わりに、赤ワインと肉の焼き汁で煮込み、出来上がった豚足の骨を抜いた上で、表面をカリカリに焼き、とろけるような内側の肉との食感に差をつける。濾したソースの上に豚足をのせ、生ハムと一緒にクタクタになる直前まで煮た野菜をのせ、その上にまた豚足をのせてソースをかけて出す。田舎風豚足の煮込みが洗練された都会的な一皿に変わる。



サン・セバスチャン近郊の高級レストラン「アラメダ」の斬新な料理。(右)つき出しはれんげに盛り付けられて。(左)アーティチョーク、生ハム、イカ墨のソース。どれも伝統的な食材だが、新しいスタイルではこのようになる



イカ料理も芸術的なアレンジで、バスク人の料理に対する好奇心と柔軟性が、このような斬新気鋭の料理を生み出す

そして、料理の流れは、一つの料理をたつぷり食べて満腹感を楽しんだ戦後の時代から、色々な料理を少しずつ食べて楽しむ、現在の美食の時代へと移行しつつある。メニユールゴ・エストレッチョと呼ばれる半皿ずつのコースや、時には1/4皿ずつのコースを出すレストランもある。もちろんそれに反論するグルマンもいるが、バスクの人々に受け入れられ、多くの支持を得た。いや逆に、求めに応じて料理人たちがつくったのかもしれない。

94年に行われた「国際バスク美食会議」に招待された私は、そこで多くのシェフたちと話す機会に恵まれた。その時、何度も聞かされたのは、「伝統的バスク料理と

いっても、たかだか百年、当時はその料理を新しいと言っていただろう。だから俺たちは、今の料理にあぐらをかくので

バスク地方とバスク人

バスク人とはバスク語で「エウシカルドゥナグ」と言うが、これは「バスク語を持つ人々」という意味。バスク語はインド・ヨーロッパ語群のスペイン語やフランス語とは全く違った構造を持つ特殊な言語だ。バスク民族の起源は太古に遡り、時にはクロマニヨン人の子孫では、と語られることもある。周辺からの重要な侵入、支配を受けるなど波瀾万丈な歴史を持つ。日本人にとって有名なバスク人としては、フランシスコ・ザビエルがいる。

(右)バスク民族の帽子、バスク・ベレー一家の漁師さん。(上)シェフの帽子もバスク・ベレー

ふかや こうじ  
1947年富山生まれ。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年高松市に「レストラン バスク」をオープン。現在も隔年ごとに渡西し、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。

