CIRレポート
INFORME CIR

GALICIA

令和７年８月号
AGOSTO 2025

FURANCHOS

フランチョ

ガリシアの隠れたグルメ

www.robandotutiempo.com/2023/04/los-mejores-furanchos-cerca-de-vigo.html

Irene Martínez Gil
スペイン国際交流員
マルティネス・ヒル・イレネ

DESCUBRE LOS FURANCHOS

Irene Martínez Gil

みなさん、こんにちは！今月のスペインのCIRレポートでは「フランチョ（furancho)」を紹介したいと思います。おそらく、みなさん聞いたことがないのではないでしょうか？実は、これはガリシア州以外ではほとんど知られていない、ガリシアの秘密の美食文化なのです。

フランチョとは

フランチョは、ワインの収穫で余った分を販売するために、最大3カ月間だけ開かれる期間限定の飲食店で、自家製ワインと共に伝統的な家庭料理や美味しいタパス（小皿料理）が提供される場所のことです。ガリシアの大衆文化と食が融合したこの空間は、現地ならではの伝統的で本格的な体験ができるところです。ちなみに、フランチョはガリシアにしか存在しませんが、スペインのカナリア諸島には「グアチンチェ（guachinche)」と呼ばれる同じようなスタイルのお店があります。

metropolitano.gal/que-hacer/descubre-25-furanchos-top-en-el-area-de-vigo-para-disfrutar-de-vino-y-tapeo-a-esgalla/

ご存じの通り、スペイン人は食事をしながら他の人々と社交を楽しむのが大好きです。これに、祝祭的で家庭的な雰囲気、そしてワインと美味しい料理が加われば、フランチョがガリシアでとても人気なのも納得ですね。

ガリシアでは多くの人が自宅でワインを造ったり、小さなワイナリーを所有したりしています。そのため、何世紀にもわたって、収穫が豊作でワインの量が家族の消費量を超えたら、家の扉を開き、ご近所に余ったワインを販売してきました。こうしてフランチョの文化が生まれ、ガリシアの伝統のひとつとして根付いてきたのです。

主に余ったワインの収穫物（その年に売れなかったり、消費されなかったワイン）を販売することを目的とした私的な場所で、ワイナリーによって異なりますが、通常1,000～2,000リットルのワインが対象になります。つまり、生産者であるワイナリーと消費者が直接つながることのできる伝統的なスタイルなのです。

期間

法律では、営業期間は12月1日から6月30日までと定められており、特に春から夏にかけてよく見られます。フランチョは期間限定の店であり、そのオープン期間は最大３カ月ですが、フランチョを開店する主な理由は余剰ワインの販売であるため、この3カ月が過ぎる前にワインがなくなったら、早めに閉店しなければなりません。

雰囲気

場所としては、生産者の家、ガレージ、パティオ（中庭）、外庭（多くの場合、ぶどう棚付き）など、簡素な空間に設けられます。夏の訪問がおすすめで、ぶどう棚の陰の下や石造りの家の涼しい室内で快適な時間を過ごすことができます。

フランチョには贅沢さはありませんが、代わりに「もてなし」と「親しみ」、そして「伝統」と出会えます。普段は中に入ると、木製のベンチやテーブルが並ぶ素朴な雰囲気が味わえます。だいたい置かれているテーブルが長いため、見知らぬ人と相席になることも珍しくありません。また、レストランのような形式的なサービスではなく、ワイナリーの家族や従業員が料理を作り、サービスを行っています。

数と位置

現在、正確な数は不明ですが、ガリシアにはおよそ350軒のフランチョがあると推定されています。ガリシア全域に点在していますが、「リアス・バイシャス（Rías Baixas）」というガリシア南部の海岸沿い地域に集まっています。

フランチョは常にワイナリーと関連しているため、その近くに設置されることがよくあります。多くは農村部や人通りの少ない道、ぶどう畑の中などにひっそりと存在しています。そして、外見が普通の家と変わらないことが多く、見つけるのが難しい場合があります。良いフランチョを見つけるには、インターネット上で地図や特徴が紹介されているサイトもありますが、地元の人の口コミが最も確実な情報源です。

furancheiro.com/gl/furanchos/furancho-casanova-gl/

mesonlajuderia.com/o27872-o-furancho-angel/

guiafuranchin.com/furanchos/furancho-o-canastro/

xornaldelemos.gal/sociedade/42762-residencia-poetica-no-furancho-de-vilacha-na-segunda-fin-de-semana-de-xullo/

guiafuranchin.com/blog/ques-es-un-furancho/

Irene Martínez Gil

フランチョは「ロウレイロ（Loureiro)」とも呼ばれます。ロウレイロはガリシア語で「ローリエ」を意味し、その名はフランチョの入り口にローリエの枝を飾るという伝統に由来しています。このため、もしローリエの枝が家や敷地の入口に吊るされているのを見かけたら、それはフランチョの存在を示すサインです。

www.pontevedraviva.com/es/general/comienza-la-temporada-de-furanchos-en-marin_311144_102.html

ワインについて

フランチョで販売されるワインは瓶詰めされていないことが法律で決まっており、樽から直接提供されます。これは自家製の若いワインで、普段はワイングラスではなくて、「クンカ (cunca)」というお茶碗のような器で飲まれます。これはガリシア地方の伝統的なワインの飲み方です。

www.7canibales.com/a-fondo/furanchos-sabor-secreto-de-galicia/

www.lavozdegalicia.es/noticia/yes/2025/05/17/llames-bares-furanchos/0003_202505SY17P2991.htm

白ワインと赤ワインの両方が提供され、フランチョは主にリアス・バイシャス地方に集中しているため、アルバリーニョというこの地方特有の白ワインがよく出されます。値段としては、ワイン1ジャグは5～6ユーロ（850～1000円)、1クンカは1～2ユーロ（170～340円）程度です。ワインが主役のため、ソフトドリンクやビールは提供されませんが、ワインが苦手な方は水を頼むことができます。

料理について

www.diariodepontevedra.es/gl/articulo/pontevedra/10-mejores-furanchos-pontevedra/20231228191847128342 9.html

フランチョではワインと共に伝統的なガリシア料理の美味しい自家製タパスが提供され、時にはオーナー自身が栽培したものや、地域で生産されたものも使用します。提供される料理は豊富で安価で、シンプルなレシピであるものの、常に質の高い食材が使われています。そのため、フランチョはとても人気があります。

レストランとの競合を避けるため、フランチョで提供される料理や飲み物には制限があります。法律によって、提供できるタパスは最大5種類までで、11種類のオプションから選ばれます。

その選択肢には、ハムとチーズの盛り合わせ、パドロンピーマン、豚の耳やチョリソ、ソルサ（豚のスパイスマリネ）、リブ、目玉焼き、イワシやサバの炭火焼き、ひよこ豆とモツ煮込み、トルティージャ、エンパナーダ（ガリシア風パイ）とクロケタスがあります。各フランチョでは、その場所ならではのワインと地元料理を楽しむことができるので、いくつかのフランチョを訪れてさまざまな名物を試してみるのも面白いです。

guiafuranchin.com/furanchos/a-da-canteira/

www.vigopeques.com/a-de-caballero-el-furancho-gallego-que-conquisto-a-la-princesa/

furancheiro.com/es/furanchos/furancho-pouca-cousa/

farodevigo.es/visado/imprescindibles/2024/04/04/guia-furanchos-vigo-redondela-mos-gondomar-vilaboa-tomino-66347349.html

最後に

最後に、フランチョの成功に貢献している要素のひとつは、親しみやすく、家庭的な雰囲気です。通常、長いテーブルが設置してあり、友人だけでなく地元の人や見知らぬ人の隣に座ることもあるので、さまざまな人と会話が始まるのも珍しいことではありません。ワインをお互いに注ぎ合ったり、みんなで伝統的な歌を歌ったりすることもよく見られます。音楽も重要な役割を果たしており、ガイテイロス（ガリシアのバグパイプ奏者）が集まって、バグパイプを演奏することもあります。このように、フランチョは地域コミュニティの集まりの場ともなっているのです。

みなさんはフランチョの概念はどう思いますか？フランチョはガリシアの文化、伝統、そしておもてなしを体験できる場所で、観光地のような一般的な体験とは一味違うものです。ガリシアを深く知りたい方には、ぜひお勧めします。

DESCUBRE LOS FURANCHOS

Irene Martínez Gil

¡Hola a todos! En el informe CIR de España de este mes os quiero presentar los furanchos. Estoy casi segura de que no habéis oído hablar de ellos: son prácticamente desconocidos para cualquier persona que no sea de Galicia. Y es que se trata de uno de sus secretos gastronómicos.

¿Qué son los furanchos?

Estos consisten en locales temporales, habilitados durante máximo tres meses para vender el excedente de vino de una cosecha, y donde junto con el vino de casa se sirven deliciosas tapas y otros tipos de comida tradicional casera. Estos rincones que mezclan gastronomía y cultura popular gallega son unos de los establecimientos más tradicionales y auténticos que podrás experimentar en Galicia. Aunque los furanchos solo se pueden encontrar en esta Comunidad, existe un concepto similar en las Islas Canarias, los llamados guachinches.

metropolitano.gal/que-hacer/descubre-25-furanchos-top-en-el-area-de-vigo-para-disfrutar-de-vino-y-tapeo-a-esgalla/

Como sabéis, a los españoles nos encanta pasar un buen rato comiendo y socializando con otras personas; esto sumado a un ambiente festivo y familiar, con vino y buena comida, es lo que convierte a los furanchos en algo muy popular en Galicia.

En Galicia mucha gente elabora su propio vino en casa y tiene sus propias pequeñas bodegas. Por eso desde hace siglos, cuando las cosechas son abundantes y la cantidad de vino supera la que la familia puede consumir, esta abre las puertas de su casa para vender el excedente a los vecinos. Así es como surgieron los furanchos, que se han convertido en una tradición de la cultura gallega.

Estos consisten en locales privados, cuyo objetivo principal es vender el excedente de cosecha de vino (que no se vendió o no se consumió ese año), y que dependiendo de la bodega suelen ser entre 1000 y 2000 litros. Por lo tanto, se trata de un estilo basado en una venta directa del productor bodeguero al consumidor.

Duración

Su duración está establecida por ley: desde el 1 de diciembre hasta el 30 de junio, pero sobre todo los podemos encontrar durante la temporada de primavera-verano. Se trata de un local temporal: su apertura no puede ser superior a tres meses. Sin embargo, al ser la venta del excedente de vino el principal motivo de apertura, si el vino se acaba antes de estos 3 meses, el furancho debe cerrar.

Ambiente

Normalmente se establecen en espacios sencillos, como la casa de los productores, garaje, patio o jardín (muchas veces con una parra). El verano es el mejor momento para visitarlos, ya que hace buen tiempo, y bajo la sombra de las parras en la terraza, o en los frescos bajos de las casas hechas de piedra se puede disfrutar de una temperatura agradable.

No son sitios donde encontrar el lujo, sino lugares donde se puede sentir la hospitalidad, la familiaridad y la tradición. Al entrar puedes esperar un ambiente acogedor, normalmente con bancos y sillas de madera. Suelen ser mesas largas, por lo que muchas veces se comparten con personas que no conoces. Por otra parte, no se trata de un servicio formal como el de los restaurantes, sino que los familiares o trabajadores de la bodega son los que preparan la comida y la sirven.

Número y localización

Aunque no existe una cifra oficial, se estima que existen unos 350 furanchos en Galicia. Se pueden encontrar por toda la Comunidad, pero principalmente están concentrados en las Rías Baixas, la zona de la costa sur de Galicia.

Siempre están asociados a una bodega, así que muchas veces se establecen cerca de esta. Muchos de ellos se encuentran escondidos en las zonas más rurales, en caminos no tan transitados o entre viñedos, y como a menudo su apariencia es la de una casa normal, puede no ser fácil reconocerlos. Para localizarlos, existen páginas web que los enumeran junto con sus particularidades y su ubicación, aunque la manera más fiable para descubrir un buen furancho es el boca a boca (y como la gente local suele encontrarlos).

furancheiro.com/gl/furanchos/furancho-casanova-gl/

mesonlajuderia.com/o27872-o-furancho-angel/

guiafuranchin.com/furanchos/furancho-o-canastro/

xornaldelemos.gal/sociedade/42762-residencia-poetica-no-furancho-de-vilacha-na-segunda-fin-de-semana-de-xullo/

guiafuranchin.com/blog/ques-es-un-furancho/

DESCUBRE LOS FURANCHOS

Irene Martínez Gil

Los furanchos también reciben el nombre de loureiros. Loureiro significa “laurel” en gallego, y su nombre deriva de la tradición de colocar una rama de laurel en la entrada de estos para indicar su presencia. Por lo que si ves una rama de laurel colgada en la entrada de alguna casa o finca, esta es señal de que te encuentras ante un furancho.

www.pontevedraviva.com/es/general/comienza-la-temporada-de-furanchos-en-marin_311144_102.html

El vino

El vino que se vende no puede ser embotellado, así lo establece la ley, sino que se debe servir directamente del barril. Se trata de vino joven de la casa y normalmente no se bebe en una copa sino en cunca (taza o cuenco), una forma tradicional de beber el vino en Galicia.

www.7canibales.com/a-fondo/furanchos-sabor-secreto-de-galicia/

www.lavozdegalicia.es/noticia/yes/2025/05/17/llames-bares-furanchos/0003_202505SY17P2991.htm

Se ofrecen tanto vinos blancos como tintos, y debido a que los furanchos se concentran principalmente en las Rías Baixas, es común que sirvan Albariño, vino blanco típico de estas tierras. En cuanto al precio, una jarra de vino puede rondar un valor de 5-6 euros, y una cunca, de 1-2 euros. El vino es el elemento principal, por lo que no se ofrecen otro tipo de bebidas como refrescos o cerveza. Aunque si no te gusta el vino, siempre se puede pedir agua.

La comida

www.diariodepontevedra.es/gl/articulo/pontevedra/10-mejores-furanchos-pontevedra/202312281918471283429.html

Junto al vino se sirven deliciosas tapas de comida tradicional gallega hechas en casa; a veces los productos incluso son cultivados por los propios dueños, o provienen de producciones de la zona. La comida servida es abundante y barata, y aunque se trata de recetas sencillas, siempre se utilizan productos de calidad. Por ello los furanchos gozan de gran popularidad.

Para no hacerles competencia a los restaurantes, la oferta está limitada tanto para la comida como para la bebida que se puede servir. Se pueden ofertar un máximo de 5 tapas elegidas dentro de 11 opciones posibles que establece la ley

Estas son: tabla de embutidos-quesos, pimientos de padrón, oreja o chorizo, zorza o lomo, costilla, huevos fritos, sardinas o jureles a la brasa, callos con garbanzos o alubias, tortilla de patatas, empanada, o croquetas. En cada furancho se puede disfrutar de un vino diferente así como de comidas típicas de ese lugar, por lo que es interesante visitar varios de ellos y probar las diferentes especialidades.

guiafuranchin.com/furanchos/a-da-canteira/

www.vigopeques.com/a-de-caballero-el-furancho-gallego-que-conquisto-a-la-princesa/

furancheiro.com/es/furanchos/furancho-pouca-cousa/

farodevigo.es/visado/imprescindibles/2024/04/04/guia-furanchos-vigo-redondela-mos-gondomar-vilaboa-tomino-66347349.html

Para finalizar

Por último, el ambiente amigable y familiar es otro de los factores que contribuyen al éxito de los furanchos. Suele haber mesas largas, normalmente te sientas al lado no solo de amigos, sino también con vecinos de la zona o incluso desconocidos, por lo que no es raro entablar conversación con todo tipo de gente. Siempre hay alguien que invita al otro a vino, e incluso personas que se acaban uniendo para cantar canciones tradicionales. La música juega un papel importante, por lo que tampoco es raro que se reúnan gaiteiros a tocar la gaita. De esta forma, los furanchos suelen ser también un punto de encuentro para la comunidad.

¿Qué os ha parecido el concepto de furancho? Los furanchos reflejan la cultura, tradición y hospitalidad gallega y ofrecen una experiencia alejada del turismo convencional. Por ello, se lo recomendaría a cualquier persona que quiera conocer Galicia en profundidad.