

CIRレポート1月号（スペイン）

テネリフェのグアチンチェ

国際交流員 ヘマ・ガルベス（スペイン）

去年、来県してから初めてクリスマス休みに実家に帰りました。久しぶりに家族や友達に会ったり、島の景色を楽しんだり、地元料理もたくさん食べました！

今日はその地元料理が食べられる場所を紹介したいと思います。それはテネリフェ島の北側にある「Guachinche」です。グアチンチェとは何かというと、家庭食堂ということです。



カナリア諸島には長いブドウ栽培の歴史があります。そしてテネリフェ島の北側に住んでいた農民たちは、昔から自分のブドウで作ったワインを地元の人と観光客に販売するために、家の空いている広い部屋か駐車場に簡単にテーブルやイスを置いて、自家ワインと一緒に簡単な現地料理を売り始めました。

元々のグアチンチェはブドウ収穫とワイン造り後、4ヶ月ぐらいの期間だけに、自家ワインの販売を中心に開いていて、4つか5つぐらいの食べ物しか提供しませんでした。こういう風に、ワインに興味を持っているお客さんは酔っぱらわずに何種類かのワインを試飲し、一番好きなワインを買って帰りました。しかしワインを中心に始まった習慣は、結局家庭料理食堂のような形になって、大変人気になりました。



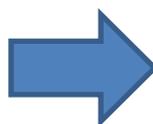
グアチンチェは大体こういう風に見えます

地元の人にとってグアチンチェの魅力は安い値段、地元のワイン、家庭料理と本格的なテネリフェ島の雰囲気を楽しむことです。しかし現在は看板に「グアチンチェ」と書いている食堂は昔のグアチンチェとは少し違います。ワイン販売時期だけでなく、一年中開いていて、メニューには

5つ以上の料理があって、ワイン以外にソフトドリンクも売っています。元々の「昔ながらの本格的なグアチンチェ」が好きな人は、この食堂やレストランはグアチンチェの人気に乗って、儲けを狙って、名乗っただけだと言っています。

しかし現在のグアチンチェは昔のと違ってまだまだ楽しむことがたくさんあります。グアチンチェは質素な食堂で、地元の家庭が作る料理を試食できるテネリフェ島の本格的な雰囲気があるところだと思います。では、このテネリフェ島の独特なグアチンチェで食べられる料理を紹介したいと思います！

このグアチンチェ探しまホアプリ「Guachapp」で、グアチンチェは主に島の北側に中心していることが分かります



エスカルドン・デ・ゴフィオ



ゴフィオは煎ったトウモロコシや小麦を粉にしたもので色々な食べ方があります。この「エスカルドン」はゴフィオを野菜、魚、肉のだしなどと混ぜて、好きな材料を入れて作る料理です。あるカナリア諸島出身にとって、これは一番本格的なカナリア料理であると言います。モホソースをかけて最高に美味しくなります！

ガルバンサス (ヒヨコマメ)

ヒヨコ豆の煮込みはスペイン全国で人気ですが、カナリア諸島でも定番の一つです。野菜炒めに、炒めた豚肉、チョリソとパプリカ等を加えます。調味料としてローレルとオレガノを加えて、一晩水に漬けていたヒヨコマメと一緒に全部煮込みます。一皿でも量が多くて、特にテネリフェ北側の寒い冬にぴったりです。



プチェロ (鍋料理)



こちらはかなりボリュームのある野菜たっぷりのプチェロシチューです。大きな鍋にトウモロコシ、ヒヨコマメ、ニンジン、カボチャ、ジャガイモ等と肉を一緒に煮込んで、水を切って材料を皿に乗せる簡単な料理です。これは昔から農民と山羊飼いに力を与えてきた料理です。

ロパ・ビエハ

“Ropa vieja” はスペイン語で「古着」を意味して、とても面白い名前があります。この料理はスペイン全国と中南米でも食べられ、最初はシチューからあまった材料を活用するレシピでした。しかしカナリア諸島で非常に好まれ、リメイクではなく、最初からメニューとして作られます。ヒヨコマメと肉を煮込んで、肉を細長く裂いて、全部を細かく切った野菜と一緒に炒め、クローブとローレルで調味して、揚げたジャガイモを加えます。



カルネ・フィエスタ



この料理はお祭りなどでよく食べられるので、名前の「Carne Fiesta」を直訳すると「お祝い肉」という意味になります。豚肉をトウガラシ、スパイス、白ワインや酢のソースで一晩冷蔵庫でマリネして、揚げます。それにフライドポテトをつけて食べます。

チーズの鉄板焼きモホソースかけ



カナリア諸島にはチーズの種類がたくさん存在し、特に山羊のチーズが高く評価されています。チーズはそのままでも美味しいですが、実家に帰った時せめて一回でもチーズの鉄板焼きが食べたくくなります。鉄板焼きチーズにカナリア諸島定番のモホソースをかけることが多いです。

(カナリア諸島にはモホ(MOJO)という赤と緑の2種類の薬味ソースがあり、いろいろな料理にかけます。赤いモホ・ロホ(MOJO ROJO)はにんにく、クミンシード、唐辛子をつぶし、パプリカ、酢、オリーブ油を加えた物(トマトが入る場合もある)、緑のモホ・ベルデ(MOJO VERDE)はパプリカを入れず、コリアンダーかイタリアンパセリをニンク、クミンシードとともにつぶして作り、主に焼き魚などにかけます。)



Pescado salado (塩付け魚)



カナリア諸島は列島であるので、もちろん美味しい魚がたくさん食べられます。私はこの間食べたのは「Chicharro」(アジの一種)でした。この小さくて、手ごろな魚は昔から特にテネリフェ島の首都サンタ・クルス市の住民によく食べられてきました(この習慣から、現在でもサンタ・クルス出身の人が「CHICHARRERO」と呼ばれます)。この魚を揚げて、レモンをかけて食べるととても美味しいです。

Lapas (カサガイ)

Lapa (カサガイ) は岩に強く接着した円錐形の殻を持つ海洋軟体動物です。カナリア諸島ではこんなことわざがあります：「El que quiera lapas, que se moje el culo」。意味は：「ラパが欲しい人は、(海に入って) お尻を濡らせ」。これは「本当にほしい物があれば、手に入れるためちゃんと頑張らないと」という意味があります。ラパは



海辺の岩に本当に強くくっ付いていて、鉋の技が上手くないとなかなか取れません。でもラパが食べられるなら何でもする、という概念には地元の人にあります。それくらい人気があります。カナリア諸島で特に焼いて、緑色モホをかけて食べられます。

以上、グアチンチェで食べられる料理の例でした。みなさん、テネリフェ島を訪問する機会があったら是非、緑が溢れる島の北側でグアチンチェを探してください。一番隠れているのが一番美味しいですよ！そして、山口県に農民料理が味わうことができる食堂があったら教えて下さい！



Fin ♥