

スペイン料理を楽しむ夕べ

en okatte にしおぎ

## ~東北の食材とスペインの意外な出会い~

とっぷりと日が暮れた西荻窪の住宅街にポッと暖かな明かりが灯る、シェアキッチン「okatte」。ここが、今回のスペイン料理を楽しむ舞台。主催は、東北の食材を仕入れ・販売している「北の玉手箱」。日本(東北)の食材を使って、もっと気軽にスペイン料理を楽しんでもらいたいというコンセプトと、美味しい匂いに惹かれて行って参りました! (取材・文/恒川彰子)

10月末の心地よい夕べ、大きなオープンキッチンを囲んで集まつたのは、スペイン語を学んでいる人や、スペインを旅したことがある人などおよそ20人。アカデミア・プラサマジョール(三鷹)の講師、ベアトリスさんもスペインの食文化を紹介するため招かれた。

岩手豚のチョリソとバナナ(!)のカナッペから始まり、定番のトルティージャ、たらのフリッターなどが続々登場。リオハの赤ワイン、ガリシア地方の白ワイン 'Rias Baixas Albariño' を飲みながら、各テーブルで自己紹介。「ガリシア料理とスペイン巡礼に関心があります」という人や、「スペインに行つたことはないけれど、スペイン料理は美味しいと聞き、今日とても楽しみにして来ました」という人など。

スペインという共通の話題でうち解けていく中、青森地鶏シャモロックを使ったパエージャが登場。色鮮やかなパブリカとインゲンが添えられ、食卓は大盛り上がり。お酒もすすみ、大いに食べ、デザートのアロス・コン・レーチェとコーヒーが運ばれてくる頃には、今宵のささやかなつながりに、新しいお付き合いのスタイルを感じ入りながら、お開きとなつたのでした。

今回シェフを務めた櫻井勉さんは現役時代、南米に駐在経験があり、スペイン語も堪能。元々料理上手だったが、仕事の一線を退いてからはぐんぐんと料理の腕を上げ、当日までに2回、試作を重ねたとか。マドリッド出身のベアトリスさんは「パエージャは、お米を炒めて魚介や鶏肉、スープを入れたら後は(火にかけて)じーっとひたすら待つのよ。フライパンでも上手にできるわよ」と教えてくれた。

主催の森口美由紀さんは、東日本大震災の被災地支援がきっかけで、東北の食材を仕入れ・販売する「北の玉手箱」を1年半前に立ち上げた。もともとプラサマジョールでスペイン語を学んでいた森口さんは「三陸海岸を初めて見たとき、ガリシアに似ていると思ったんです。スペイン料理って気張らずに作れるでしょう。東北とスペインの食材は意外に共通点が多いんですよ。魚介はもちろん、北上四匠豚(きたかみよんじょうとん)や青森地鶏シャモロックなど、東北の美味しい食材に注目していただき、スペインの家庭料理を気軽に楽しんでもらえたら嬉しい」という。

大きなオープンキッチンと開放的な空間が魅力的なokatte にしおぎ。「今度は皆さんで料理を作りながら食べたら、もっと楽しいかもしれないですね」との森口さんの提案に、ぜひぜひ第2弾を期待したいのであった。



主催の森口美由紀さん



メインのパエージャ。  
今回はオープンで作りました



デザートのアロス・コン・レーチェ



おなじみ、ポテトのトルティージャ



大きなテーブルを囲んで、初対面でも話が弾みます



ミートボール



チョリソとバナナのカナッペ



ふわふわ、たらのフリッター



マドリッド出身のベアトリスさんも参加



お料理を作ってくれた櫻井さん(右)と漆崎さん

