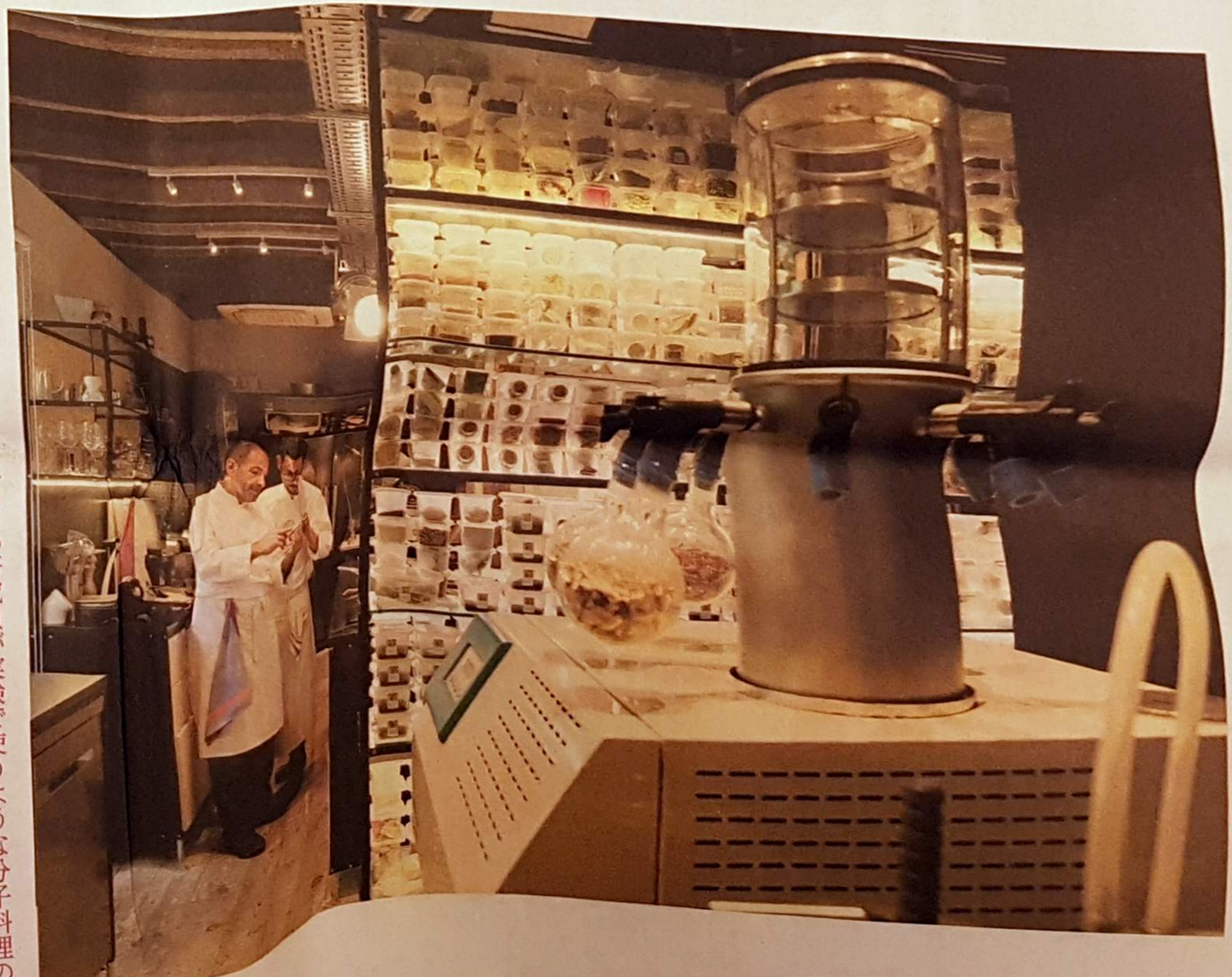


料理は見て盗まず共有



「アルサック」の現役シェフ、ファン・マリ氏(右)はバスク料理界を代表する巨匠。次女のエレナ氏(左)も世界のベストレストラン50が選ぶ世界の最優秀女性シェフ賞の受賞歴がある実力者だ

伝統と革新の両立 街一体で



アルサックの料理研究室。厨房に立たない研究員が実験で使うような分子料理の機材を用い、新たなレシピを開発する。研究で使う素材は1400種類に上る

ミシランが11月に発表したレストラン格付けで、スペイン北部のバスク州にあるサン・セバスチャン近郊から最高評価の三つ星に3店が選ばれた。首都・マドリッドから400キロ以上離れた人口18万人の地方都市に星付きレストランがひしめき、年間126万人の観光客が押し寄せる。29年連続で三つ星に輝く1897年創業の老舗「アルサック」を訪ねた。

「アルサック」の無いやかな店内で、独自の料理が次々と運ばれてきた。「新」を表現しながら、伝統に軸を置くのがこの土地の精神なんだ」とオーナーシェフのファン・マリ・アルサック氏(75)。革新と伝統の両立とは一体どういうことだろうか。

カボチャのソースがアンコウに添えられた「皿「クレオパトラ」」に香えを見つけた。皿に書かれた象形文字の意味はお気に召したら良いのですが。ユニークな作風だが、食材に目を向ければふっくらとしたアンコウは地元産。格子状に固められサクサクとした香ばしいイカ墨は、バスクの素朴な伝統料理であるイカの墨煮を思い起こさせ



アルサックのコース料理で出てくる「クレオパトラ」と名付けられた一品。芸術品のような見た目ながら、味は伝統に基づくという「新バスク料理」の哲学が表現されている

たのは「ヌーベル・キュイジーヌ(新バスク料理)」。濃いソースを避け素材の味を重んじつつ、芸術的な盛りつけにこだわる手法に感銘を受けた。「キローメートル・ゼロ(地産地消)」の考えも

衝撃だった。母が店を出していた郷土料理と同じだったから」独自の伝統文化を誇りとするバスクの地。そのアイデンティティーの中心でもある食文化で、変動する時代に新しい風を吹かせられないか……。世界を見て回ったファン・マリ氏らは夕食会を開いては新作メニューを発表し、垣根を越えて知恵を出しあった。料理革命「ヌエバ・コシーナ・バスカ(新バスク料理)」の始まりだ。

「技術は見て盗め」という徒弟制度の色濃い料理界で「教え合う方法が理解されるまで10年かかった」という。ただ、先端の技術とアイデアを共有する姿勢が、急速に地元全体の調理の幅を広げ、質を高めていった。

この共栄の精神は今も、街に息づいている。グロス地区のバル「ベルガラ」は、一口大のつまみ「ピンチョス」を82年から店に並べる老舗だ。店主のエステバン・オルテガさん(53)は、「一人勝ちではなく皆で力を合わせる」ことが結局、自分の店のためになる」と話す。料理学会に参加して他の店とも技術やアイデアを分かち合うという。

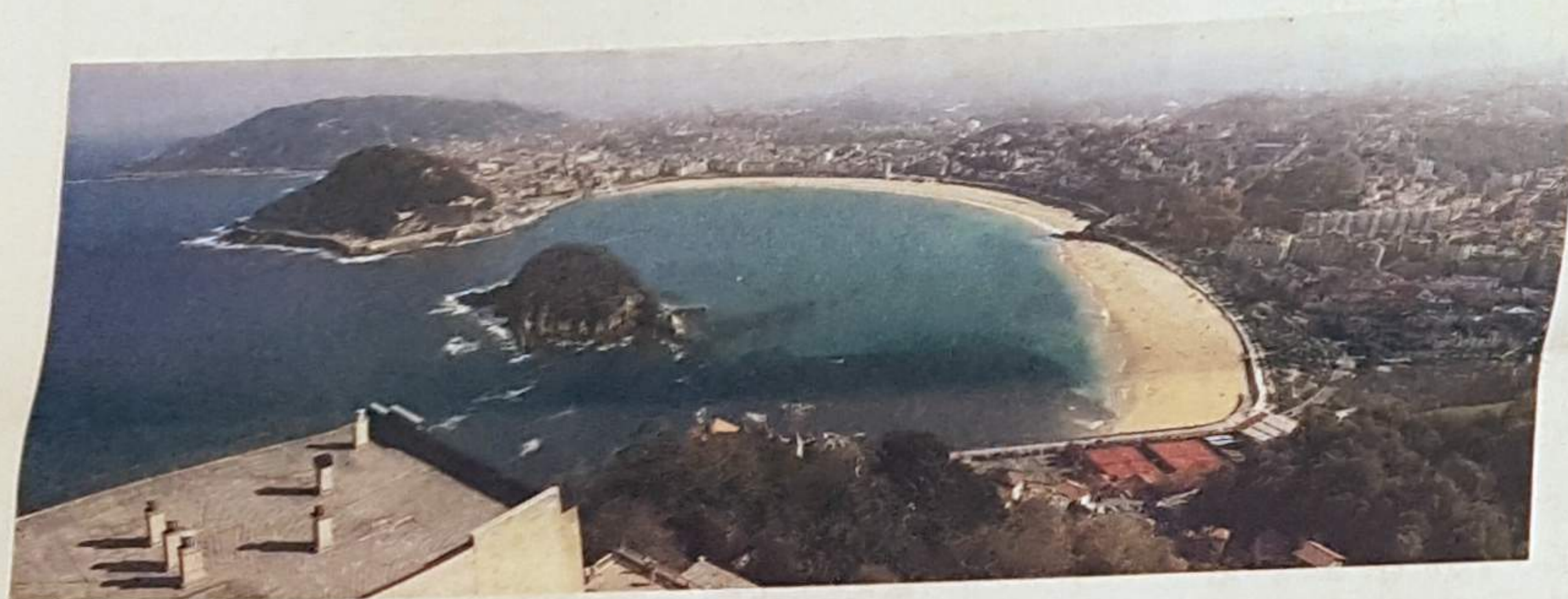
近年は液体窒素を使った斬新な見た目のピンチョスのほか、高級料理をそのままミニチュアにしたような一品が話題を呼ぶ。サン・セバスチャンにおいて、美食は街全体のものなのだ。

市民の情熱 育む食文化

100団体の「美食倶楽部」が社交の場



「美食倶楽部」は入会に関して、年齢制限や会員の推薦など厳格な規則があるが、一般的には会員であればいつでも自由に出入りして、セルフサービスで料理や酒を楽しむことができる



風光明媚な避暑地

山と海の幸に恵まれたサン・セバスチャンは、ビスケー湾に面した風光明媚な避暑地ながら、雨が多い地域である。スペインからの分離独立運動が暴力闘争にも発展したバスク州にあって、テロにさらされた過去を持つ。同国の陽気なラテン気質のイメージとは異なり、勤勉な土地柄ともいわれる。

同市観光局によると、2016年に同地に宿泊した観光客は126万5千人で、10年前の1.5倍。3千人だった日本人も2万人に迫る勢いだ。日本からはビルバオ空港まで空路で乗り継いでバスで入るほか、マドリード空港などを経由してサン・セバスチャン空港まで向かう方法がある。経路にもよるが、長ければ丸1日以上かかる。

厨房に立つのは分子料理が専門のフランス人講師。指示を受けた学生が、パック詰めした食材を真空調理器に入れる。サン・セバスチャンにあるモンドラゴン大学の料理学部として運営される「バスク・クリナリー・センター」の実習風景だ。2011年の設立で最新の設備をそろえ、学問として調理の先端技術を研究できる。

「新バスク料理」を食文化として成熟させる上で、次世代への投資が欠かせないと、地元シェフや自治体を中心になって誕生させた。料理学部を持つ大学は欧州で初めて。32カ国から集まる留学生が3割を占めるなど、海外からの注目も高い。将来、ベーカーを開業したいというバスク州出身の4年生、アイノア・オヤングレンさん(21)は「卒業後は海外にわたってヒントをつかみ、故郷に戻って伝統的なベーカーの文化を支えたい」と話す。

カリキュラムは座学やレストラン経営接客など幅広い。世界的シェフのフエレン・アドリア氏のほか、成澤由浩氏ら国内外の著名人が講義に訪れるなど講師陣も一流だ。大学院もあり、博士課程の新設も準備している。センター長のホセ・マリ・アイセガ氏は「伝統に革新を与えるだけの経験と知識を得るには、食の文化と科学の両面を横断的に学ぶ必要がある」と話す。

サン・セバスチャンの高い食文化のレベルを支えているのは料理関係者の努力だけではない。根底には市民たちの美食に対する情熱がある。

料理を作って楽しむ「美食倶楽部」は、街の男たちが食を通じて絆を深める社交の場だ。19世紀に同地で発祥したとされ、地域には100近くの団体がある。食が揺るぎないアイデンティティーであることを物語る。多くは専用の厨房と食堂を持ち、酒を片手に歌ったり、トランプに興じたり。基本的には女性禁制で年齢や人数の制限が設けられ、数年の人数待ちもざらという。

1985年創設と比較的新しい「バソ・エチエア」は家族連れなど女性の姿も見られる寛容な団体だ。日曜日の昼下がり、住宅街にある拠点で作ったのは自慢のパエリア。牛や豚、チヨリソールがふんだんに入った一品を味わった。会長のヘスマリア・ゴンサレスさん(60)は「ここは世の中のいざこざを忘れる隠れ家だ」と話す。メンバーには銀行員もいれば、機械技師、警察官もいる。「仕事の話も政治もしないのが暗黙のルールなんだ。食の前では社会的な立場も垣根を越えるのさ」

このわずか数十年で世界有数の美食の街として発展を遂げた小都市サン・セバスチャン。その裏には料理人と街が世代を超えて持つ美食への誇りがあつた。2017年はアルゼンチン人シェフによるレストランがミシュラン一つ星に輝き話題を呼んだほか、日本など海外から修業に来る料理人も目立つ。さらに世界的美食家からの注目が高まりそう。

佐藤淳一郎
小川望撮影



料理学部のある「バスク・クリナリー・センター」の学部生は約400人。卒業後にシェフになるのは4割で、進路は食品会社やレストラン経営など幅広く、食文化全体の底上げに期待が寄せられている