

カタルーニャ・クロッシング

カタルーニャと日本。人や企業、そして芸術、生活がクロスする現場を探ります。

第20回 バネッサ・ガルシア・コルソさん

観光ガイド・カタルーニャ家庭料理講師

「塩は様子を見ながら！それがお母さんの料理」



AMICS 今回は当協会のカタルーニャ家庭料理教室でお馴染みのバネッサさん。クラスではどうしても料理の話に終始してしまうので、彼女と日本のクロッシングをじっくり伺います。日本で生活するようになったのはいつからですか？

Vanessa 今年で10年！2014年からです。2013年にまず夫が仕事で来日しました。当時はまだ恋人同士でした。太陽光発電のソーラーパネルを普及させるスペイン企業の仕事で、まずそれが順調に進みそうならば私も後から行くという計画だったんです。日本についての知識もなかったし、言葉もわからない。それまで旅行といったらヨーロッパばかりで、アジアの知らない国に行くのは正直、怖くもありました。日本で暮らす…全く考えたことなかったんです。でも彼は子供の頃から日本に興味持っていたようで、いつか行ってみようと考えていたようです。

AMICS ではこのインタビューも彼のおかげですね。出身はカタルーニャ州のどちらでしょう？

Vanessa カタルーニャのCentallesサンターリャスという人口7,000人の町です。バルセロナから東北に50kmくらい離れた山の方です。歳の離れた兄と姉がいて私が末っ子です。父は早くに亡くしましたが、母は元気な75歳。日本にも季節を変えて4回来てるんですよ。

AMICS カタルーニャでは料理の仕事をしていたんですか？

Vanessa いいえ。料理は食べるだけ(笑)もちろん、母の手伝いで覚えてはいましたが、教えたりしたことはありませんでした。食品メーカーの研究部門で品質チェックの仕事をしてました。日本に来て自宅

でカタルーニャの料理を作ったらみんなが「これはすごい！」と褒めてくれたんです。この協会での料理教室のきっかけを作ってくれたのも夫なんです。2018年のカザル・カタラ(日本に住むカタルーニャ人の会)で夫が私の料理の写真を協会の事務局の方に紹介したことがきっかけでした。彼の仕事(ソーラーパネルの設置)がありますから最初に住んだのが兵庫県の相生、ここは牡蠣が美味しかったです。それから茨城の十王町、そして神戸、鳥取。東京は2017年からです。日本語学校に2年行って、観光ガイドの仕事を始めたんです。

AMICS 観光ガイドのお客さんはスペインからの方ですか？ハブニングも多いでしょうね

Vanessa スペイン人だけでなく、むしろメキシコ、コロンビア、アルゼンチンと中南米の方が多いです。まず日本は歩行禁煙だから、喫煙していいのはガラスで囲まれた喫煙ボックスだけと教えたら、駅のガラスボックスの待合室へ吸いに行っちゃたりとか(笑)だいたい20人のグループをガイドするんです。新幹線はいいんですが、例えば京都の嵐電のようなローカルな電車では迷子になっちゃう人も出るし。ハブニングはいっぱいです。ガイド先もかつての京都、奈良、広島(宮島)から広がっているんで、私の勉強も大変です。北陸新幹線が出来てから金沢、飛騨高山も増えています。最近はおバーツーツーリズムで有名な場所は混んでいるし競争も多いので、旅行会社もなんとかほかの地域を開発しようとしています。地方では貸切の観光バスの時もありますが、東京ではツアーでもメトロを使います。メトロが一番便利！

AMICS ではいよいよ料理の話に移りましょう(笑)。自宅ではやはりカタルーニャ料理？和食は？

Vanessa 和食大好きになりました。私のお腹は日本になっちゃってる。カタルーニャ料理はお客さんが来るなど特別な時につくります。煮込み料理が多いから普段はちょっと大変だし。家での食事は日本の人たちに近いです。納豆やお豆腐も大好き。カタルーニャに帰ったら和食が恋しくなるくらいです。やはり和食好きな友達はカタルーニャに戻っても、自分で納豆をつくってるんです。私も発酵fermentacióの世界が好きです。自分で酵母を育ててパンも作ります。カタルーニャでは発酵というとワイン、ビール、チーズですが、日本では納豆、味噌、醤油、それ以外にも地方によって色々な発酵食品がありますよね。日本人が長生きな理由を観光客に聞かれますが「発酵食品のおかげ」と答えています。麴といえば日本酒について間違えている観光客が多いです。沖縄の泡盛のように40度もある強いお酒だと思ってる。だから「違う違う。日本酒は作り方も含めてお米のワインだと思いなさい。ゆっくり飲めてみな味わいが違うの」と教えています。

AMICS 焼酎はdestillació、日本酒はfermentacióですね。NHK「きょうの料理」にも出演されたし、料理教室での日本人の反応はどうですか？

Vanessa カタルーニャのお料理は好きみたいです。日本もカタ

ルーニャも魚料理が多いから。肉も煮込み料理が多いのが好まれるんだと思います。サプライズで人気があるのはカルソツ！カタルーニャのネギは短くて先が太くて甘くジューシーだけど。日本でも短太の下仁田ねぎならうまくいきます。カタルーニャ料理教室でも一度やりました。ただコロナ禍のオンライン教室でしたから、ネギは各自手配になってしまいました。あらためて取り上げたいですね。

煮込み料理は母から学んでます。カタルーニャの田舎にはマジアmasiaと呼ばれる大きな家があって、豚、鶏を飼っている野菜も自分たちで育ててるんです。伝統的な煮込み料理はそのマジアから生まれてきました。煮込みはおいしくおくことで美味しくなるので、お母さんたちは時間があるときに作っておく。忙しいときにとっても便利だからです。豚は2月頃に屠殺して3月にはブティファラをつくります。わたしは普通の家でしたが、マジアで育った友人はいろいろな体験をしています。田舎パン、バ・ダ・バジェスなどもみな自分たちで作っています。そんなカタルーニャのマジアですが、今は若い世代が家の大きさと味わいを活かして、レストランにリノベーションしていたりします。

AMICS お母さんから教わった料理というのが根っこにあるカタルーニャの料理人は多いですね。それを教室で教えるのに難しい点はありますか？

Vanessa そうそう！お母さんたちは塩の量とか様子を見ながらやっています。私もそうです。分量が何グラムっていわれてもわからない(笑)。日本でレシピを書くときに困りました。みなさん量を正しく知りたいみたいですね。料理教室では私が塩をふると「えっ！そんなに入れるの！」という声が上がります。でも私は少なめにしている方なんです。日本では高血圧を気にされるので、塩分を控えめにしたほうがいいのかなって思っていますから。でも本当はもっと入れたい(笑)。入れるタイミングも一回だけでなく、何回か途中に入れることも多いです。そうなるとう結局、何グラムかわからなくなっちゃいま(笑)みんな様子を見ながら！です。



AMICS 日本で、あるいはカタルーニャで新しくやってみたいことがありますか？

Vanessa はい！夫と一緒に今年の4月からカタルーニャとバスクの料理や文化を紹介する「四匹の猫 Els 4 Gatsクアトラ・ガッツ」というイベントを始めました。浅草でレンタルスペースをもっているオーナーさんが私の料理を気に入ってくれて、そこを使って何かやらないか？という声をもらいました。ワインやビールもカタルーニャからの輸入もので、バスクのピンチョスを揃え、立飲みしながらお喋りで過ご

せるイベントです。音楽ライブも入れるんです。月に一回、月末の金曜18時からやるのですが、その月ごとのカタルーニャの祭りに関連した料理も出して祭を紹介します。先月は6月のサン・ジョアン祭りを取り上げました。まだ始まったばかりで宣伝もしていないので、友達や知り合いがほとんどですが、日本の人と交流できるイベントにしていけそうな手応えがあります。→instagram:els4gats.toquio

AMICS 日本に来て10年、あらためてカタルーニャについて考えることは？

Vanessa サンターリャスは建築や文化的なヘリテッジが維持されている町なんです。SNSやフェイスブックでサンターリャスの教会の写真を見たり、動画で鐘の音を聞くと胸がキュンとします。12月30日にLa Festa da Pi(松の祭り)という有名な祭りがあります。町の守護聖人を讃えてパンパン！と空に向けて空砲を打つことから1日が始まります。教会には選ばれた松が天井から逆さに吊り下げられ、その枝に感謝の証のクッキーなどを飾るんです。祭以外にもラタフィアという食後ワインや、トリュフも有名です。

こうして10年経ったけど私はまだまだ日本にいます。日本が好き。帰るのもっと先です。帰った後でも日本と関係あること、日本と往復できるようなことをやりたい。夫は私の町から15キロ離れたビックVicの出身なんです。ビックも山だから、彼はそこに帰るといよりはカタルーニャでも海の町に住みたいみたい。日本でも沖縄が大好きだし。

AMICS カタルーニャ協会の会員の方たちへメッセージをお願いします。

Vanessa カタルーニャ料理教室に来てください～(笑)。ぜひ一度は来て欲しいです。料理は文化だから、共有できるものがきつと見つかります！あと音楽や踊りにも興味を持ってもらえるといいなあ。

AMICS 踊りといえばサルダーナ！バネッサは踊れる？以前は踊れる会員さんが一名いたこともあるんだけど。

Vanessa うーん、サルダーナは難しいんです。私は踊れない。とくにリズムの切り替えとか覚えるのが大変。カタルーニャなら誰でも踊れるというわけじゃないの。私の母は今、サルダーナを踊りたくて教室に通ってるんです。だから、私もカタルーニャに戻って引退したらサルダーナやるの！

【AMICSの眼】

明るくて、背が高くモデルのようなバネッサさん。料理教室はいつも楽しく好評です。彼女がいつも着けているエプロンは母親の刺繍の手づくり。本当に大事にしているんですね。どの国でも家庭料理は原点なのだと思いますが、ことカタルーニャではことのほか、それが味わい深く感じます。ぜひ彼女の塩加減を確認しにいらしてください。

(取材/文 原正彦)



サンターリャスの「松の祭り」(Centalles市役所ウェブページより)