

城取博幸

バスク地方(フランス、スペイン)のスーパーマーケット見聞録

NO112

2018年 10月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

パリからボルドーへ

パリには4泊の予定が、ロンドンに1泊したので3泊となった

SIALは2日間しか時間が取れなかったのは残念

パリの鉄道駅からTGVでボルドーへ向かう

チケットは事前にネットで取っておいたが、ボーディングパスに変える必要がある

カウンターでパスポートを見せてボーディングパスを受け取る



11時半にチェックアウトしたので、途中今パリで話題の若手日本人シェフのフレンチの店に寄る

日程が合わず食事することはかなわなかった

営業は夜からだが店だけでも見ておきたかった

その名前は「Pertinence」 わずか14席程の小さな店

開店1年で2018年ミシュラン一つ星を取得



パリホテルリッツのマガジンでも紹介された有名店



写真の2人が店を切り盛りしている

実は、ご両親は長野県茅野市で「Dis-Moi」というフレンチレストランを営  
オーナーの内藤さんが、いろいろと手配してくれたが、あいにく休日と重なり今回は残念な結果と  
なった



1987年創業と書かれている 地元では老舗フレンチ  
美味しいフレンチを出してくれる  
前菜のローストビーフと焼き松茸  
野菜は自家栽培  
この店はお勧め

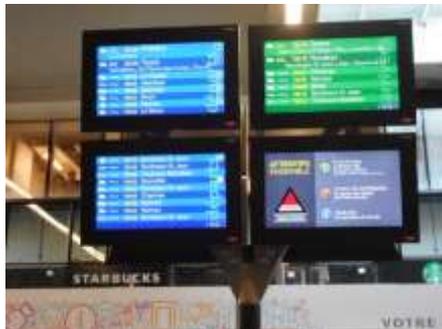


ご両親の最近の写真を見せてあげたかった  
また今度ゆっくり

パリのモンパルナス駅

ボルドーへはノンストップで2時間で行ってしまう

2時40分の列車に乗るには2時間も早くついてしまった



何番線かは出発の20分前くらいに表示されるらしい

フランスの新幹線



よく見るとフロントが汚い

近く中華レストランで腹ごしらえ

チャーハンと海老ワンタン、アイスティを注文



パクチー入りの海老ワンタン

最近海老ワンタンにはまっている

チャーハンは殆ど塩気がない

プリプリとした刻んだ海老が入っている

これがうまい



デザートはライチ  
中国語でレイシで通じた



シロップ漬けになっている

パリ最後の晚餐  
パリ最後の夜はステーキハウスに行った  
「Charolaise 牛」が有名な店



お勧めの赤ワイン

お勧めのリブローズステーキ1kg68ユーロを2人で食べることにした  
1kgといっても骨がついているので正味1kgはない  
焼き上がりを見せてからカットしてくれる



付け合わせはマッシュルームとホットベジタブル、フレンチフライポテト  
「フライドポテト」と言っても通じない  
頭に「フレンチ」を付ければ OK  
しゃれた器に入っている 直置きしたらテーブルに油が落ちると思うが  
ステーキがカットされて出てきた  
中央手前がマッシュルームのソティ、奥がホットベジタブル



ミディアムレアで注文したがレアであった  
半部はレアで食べて、脂身が気になるので半分はミディアムに焼いてもらう  
脂身絡んだ肉はレアでは食べにくい  
カリッと焼いたほうが香ばしくておいしい  
こういう食べ方もできる



余分なソースをかけるより、岩塩とコショウが一番おいしい  
これからは「グローサラントの時代」  
外食も勉強しなくては「食の未来」について行けない  
食べること、それを紹介するのが私の仕事

ボルドー駅に到着

早い

「おいしかったな～」と思いだしている間に2時間ほどでボルドーに到着



奥に見えるのがボルドー駅のチケット売場

ここでも、後でアクシデントが起きる

サービスアパートを探すが、道を間違える

グーグルマップでホテル名だけで検索すると、とんでもない所へ連れて行かれることがある

往復30分を無駄にしてしまった

明るいうちに着いたので問題はないが、ちゃんと住所で検索したほうが正確だ



サービスアパートに到着、古いホテルはオートロックではない

内側からもカギをかけないといけない



2ベッドルームを用意してくれた

やはりサービスアパートメントの方が広くて正解

部屋の入口のつい当たりにいきなりハンガー

これは、レインコートを掛けたり、オーバーを掛けたりするため

傘をささない習慣があるため、濡れた衣類をリビングに持ち込まないためか  
リビング脇に、シングルベッドが1台、寝室にダブルベッドが1台



小さなキッチンがついている  
バスルームは狭い バスタブはない



トイレの上にタンク式のボイラー  
この大きさだとお湯が枯れることはないが、タンクが低いため、用を足すたびに頭をぶつける  
何人もぶつけた跡が白くなっている 左に霊が映っている 怖わ～  
結局毎回頭をぶつける 鶏と同じ知能レベル

かばんには、ロンドンとパリで買った食品が山ほど  
ここで調理し試食をする予定だ 一分は日本に持ち帰る予定



壁にはこんな絵が

あまり教えたくない 旅先の脅威の洗濯法

洗濯物がどんどんたまる

疲れて帰ってきての洗濯はつらい

シャワーを浴びるのも面倒になる時もある

湯舟がなかったり、洗面台に蓋がついていなかったりすればなおさらだ

手洗いも結構体力を使う

そこで考えたのが、「城取式足踏み洗濯法」

その方法は

1. シャワー室でまずボディソープで軽く体を洗流す
2. 洗濯物をシャワー室の床にまとめて置く
3. 洗濯物を足踏みながら、またボデーソープで体を入念に洗う 衣類を時々足で裏返す
4. シャンプーをする シャンプーは下に流す
5. 最後に、コンディショナーで仕上げ
6. 洗濯ものは、ボディソープ、シャンプー、コンディショナーで洗われたことになる
7. 最後に洗濯ものをシャワーですすぎ洗い
8. 洗濯物を足で絞り、バスマット、タオルで衣類を重ねずに巻いて、足でしっかり踏む
9. 洗濯物を干す 床にしずくが落ちることはない

身体も、洗濯ものも、モイスチャータンな、しっとりな、いい匂いがする似的な仕上がり

シャワーと同時に洗濯ができるという、旅先の驚異の洗濯法

注意点は滑って転ばないこと

アジアの足踏み洗濯法からヒントを得た

まあどうでもいいことですが 暇ですから

翌日はTGVでフランスバスクの街バイオンヌへ

もう一日はボルドーのワイナリーめぐりの予定

しかし、ここでもアクシデント

まったくフランスは……………

ボルドー観光

ボルドーには3泊する予定



1日はフランス バスクの「バイオンヌ」

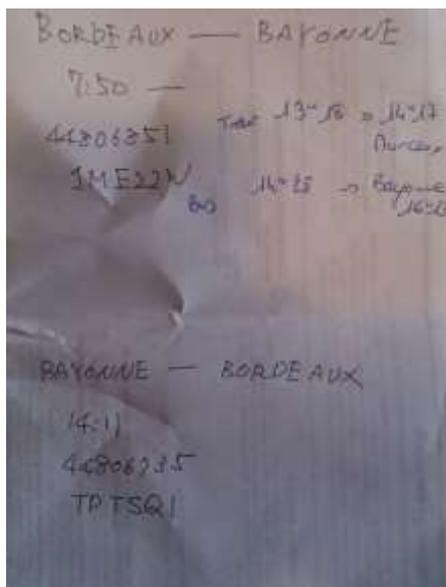
翌日は、「ボルドーのワイン巡り」(予約なし)を計画していた

そこでアクシデント発生！

事前にネットで乗車券だけを購入しておいた

ボルドー7時50分発バイオンヌ行きの TGV

帰りはバイオンヌ発14時11分



搭乗券はパリの駅と同じように、発券カウンターで発行してもらう予定であった  
早めに駅に行き、手続きをしようと思っていたがカウンターに向かうが開いていない

インフォメーションに行っても「分からない」という

何のためのインフォメーションなのか

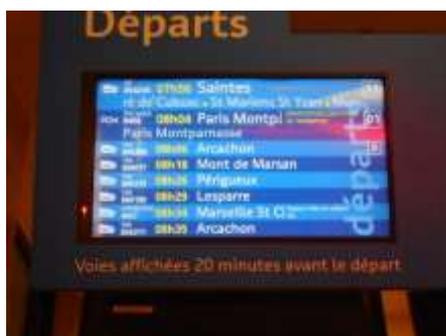
出発時間が刻々と迫ってくる

あせって機械でやってみるが、操作を間違えて「エラー」になってしまう

近くにいたマダムに「ヘルプミー」と言い、見てもらってもエラーの連続

何回やってもダメ

たぶんセキュリティではじかれたであろう



しかとして乗車しようと思ったが、バーコードがなければゲートが通過できないようだ  
電車は出発してしまった

残念！

このままでは収まらない

今回のテーマの一つはバスク、バスク料理の研究だからだ

カウンターの空いたのは8時

日本の常識だと始発電車の時間からカウンターは開いている

カウンターで事情を説明して、次の電車を聞くと上の紙に書いてくれた

今日は、ボルドー発の13時18分の電車と、14時28分のバスがあるという

あのね～、帰りのチケットは14時11分で予約してあるという、女性スタッフは全く「無視」

フランス人は時々「無視」を決め込む習慣がある

いい習慣とは思わない

日本人の私の知り合いは、追いかけて「今、あなたは無視したでしょう」と言った人もいる

このフランス語だけは覚えたいと思う

このチケットは棄てた！

新しく同じ時間の翌日のチケットを購入

同時に26日に行く予定のエンダイエのチケットも購入した

明日のボルドー発エンダイエ行きは、9時50分があるという

バイオンヌはエンダイエの途中

あのね～ さっき「7時50分の次のバイオンヌ行きの電車は？」と聞いたよね

なんで次は13時18分とご丁寧に紙に書いてくれたの？

あきれて声も出ない

あとで分かった事だが、ここでもロンドンと同じようにメンテがあったようだ

それで、今日の電車はマビキ運転

機械の操作ができなければ早い時間のネット予約はやめた方がいい

カウンターで買う「現物」が一番！

「現物主義」に変えた



ボルドーのワイナリーめぐりは諦める

もともとワインはあまり飲まないし、ボルドーワインは渋いし(ワイン通には怒られそう)

と自分を慰め、トラムに乗り市内観光に向かう

「水面鏡」

ガロング川に面した水面鏡



ブルス広場

水は浅い



子供が船を浮かべて遊んでいる

カンコンス広場の雑木林を通り抜け旧市街へ



ジロンド記念碑

一見遠くから見るとよくある塔だが



近くで見る気持ちが悪い  
馬の脚が変だ 魚や爬虫類の足になっている



刻まれている顔も不気味



顔の下には妖怪のようなもの

ジロンド派とは、フランス革命当時の政治派閥で革命に関与

フランス革命を起こした人々を記念した塔だった

革命後は共和制を主張した

この気持ち悪い像は、マリーアントアネットか？

カンコンス広場はフランス革命当時処刑の場として使われた場所

不気味なので早めに立ち去る

あまり長居すると呪われそう



大劇場

その前に豪華ホテル



教会

観光もいいが、食についても見ておかないと

ボルドー名物「カヌレ」の専門店を発見



1個買ってみる

価格は90円くらい

焼き立てであるため、外はパリパリ、中はモチモチ  
クラシックタイプは洋酒が使われている



キャビア専門店



ウィンドウに高級キャビアが並ぶ  
ボルドーワイン専門店



これはビストロ 赤の装飾を使うと目立つ 闘牛の牛も人間も赤いものに目が向く  
スターバックス(左)とマックカフェ(右)が並んで出店



HEMA

サラダショップは行列



ベースサラダ+トッピング+ドレッシング+ドリンクをカスタマイズ

外食にも「ベジミール」の傾向が見られる

他のレストランでもサラダランチを訴求

やはり、ベジミールは浸透しつつある

タイ料理のテイクアウトの店も行列であった



赤い装飾につられてここでランチ



メニューはフランス語であるため何も読めない

分からないときは一番上のメニューを選ぶのが鉄則

店がお勧めしたいからだ



エンドウ豆のスープ



寒い時のスープはありがたいは、しかし量が多すぎる

牛ステーキ



付け合わせはフレンチフライポテトと生野菜

マリネー肉か筋が多い割には柔らかい

ソースはおいしい



久々の「EMPTY DISHES」  
クラッカーの付いたエスプレッソ



こんな通りを進みトラムの駅へ  
明日はフランスバスクのバイオンヌへ行く予定  
果たして無地たどりつけるかどうか  
バイオンヌからボルドーに戻り、翌日ボルドーからエンダイエを経由してサンセバスチャンの予定  
ボルドー往復が多いが重い荷物で移動しなかった

ボルドーから、フランスバスク バイオンヌへ GTV で向かう  
前日と同じ時間 7時50分のヘンダイエとパウ行き  
バイオンヌはヘンダイエの通り道  
ヘンダイエは、スペインバスク鉄道でサンセバスチャン行きの乗換駅



途中で車両を切り離して、行き先が変わるので注意

社内の表示で確認



車中でガイドブックをチェック

バイアンヌ駅に無事到着



駅前は工事中

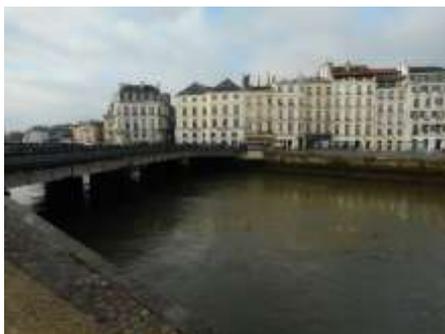
歩いて橋を渡り旧市街へ

旧市街まではさほど遠くない



よく見ると昔の砲台跡が見える

もう一本橋を渡ると旧市街



## バイオンヌの旧市街

それほど大きくないため歩ける距離



## バスク地方の建物



カラフルだ

## バイオンヌの「バスク博物館」

1924年、昔の造船所跡につくられた

3階建てで、20ほどのテーマで展示

バスク、ガスコーニュ(フランス南部の地名)、ユダヤ文化の統合の地

ガスコーニュは、デュマの小説「三銃士」のダルタニャンの出身地



バスク地方は、ピレネー山脈の最西端に位置し、約 300 万人が住んでいる  
バスク地方は、古代～中世にかけて、7つの県に統治されていた  
16世紀に入りバスクは、フランスとスペインに二分化され、その後消滅した



日本語の解説書を借りる

バスク地方は、牧歌的かつ小規模家族経営の農家が主であった  
海岸はリアス式で小さな港がひしめいている

1880年代の産業革命により、スペインのビルバオでは製鉄所が建設され、人口がそこへと集中した

その結果、20世紀末には、農地が放棄される現象が起きた



各地域からバスク地方に人々が集まった

5000年前から放牧が行われていた

古墳、環状列石、墓などが発掘により確認されている



古墳(こふん)は、日本では仁徳天皇陵など位の高い者や権力者の墓  
バスクでも同じように石棺に死者を埋葬していた  
丸い部分に足、三角の部分に頭  
位が高い者の古墳は大きかったと想像できる  
なぜか石の形を見ると、日本の「前方後円墳」の形とよく似ている  
交流は考えられないが、これは不思議だ



石塔の形も墓の形に似ている  
上の部分が丸く、下の部分が三角



家紋 家系の目印になる石碑



バスクの家 一つ屋根の下に人間、動物、収穫物が入った長方形の家  
死者の葬儀には動物も参列したという



玄関は東に向いている  
玄関に朝日が当たるようにできている 石のかまど



バスク十字  
五芒星



これは分からないが、墓にも同じ形

ベレー帽がバスクの特徴



港では中世までは鯨、16世紀からはタラが多く水揚げされた  
塩だらはよく見かける

バイアンヌで取れる魚は、マス、コイ、皮ハゼ、ザニガニ、鮭、ニシン、ヤツメウナギ、ウナギなど  
「ピバル」と呼ばれるウナギの稚魚は、夜中にふるい器を仕掛けて捕獲していた

大航海時代

フランスの南部、ボルドー～バイアンヌは、1154年～1451までの300年間はイギリスの領土であった

教会はイギリスによって建てられた

バスク人もマゼランの世界一周の船に乗船していた



バイアンヌの港 二つの川が交わる地点  
いい漁場になっている

海賊から街を守るための要塞が築かれていた

日本の函館の「五稜郭」によく似たつくり



## バイオンヌのユダヤ人

スペイン、ポルトガルから追放されたユダヤ人は、北ヨーロッパ、オスマン帝国、イタリア、フランスへと避難した

17世紀には、経済的に豊かなユダヤ人コミュニティは平和的ユダヤ教を実践した



19～20世紀には、シナゴーク、避難所、墓地を持つようになる

ユダヤ教会堂など独自のアイデンティティを持ったが、その後徐々に衰退した

写真はイスラエルの「嘆きの壁」のようだ

偶然だが、不思議な光が写真に映った

ユダヤの絵

写真を拡大してみれば、この絵の意味が分かります



バイオンヌはフランスでありながら、独自の文化を守り続けている

スペインの世界戦略についてはあまり展示がない



バイオンヌの人々の様子を描いた絵

社会生活の踊りは重要であり欠かせなかった



ピレネー山脈を超えたサンセバスチャンの博物館も訪れる予定だ  
時間もないので、バスク料理のレストランに向かう

バスク料理「LE CHISTERA」とチョコレート専門店「Cazenave」



バスク地方の名物は、「バスク料理」「バスクハム」「ガトーバスク」「チョコレート」など  
バイアンヌには4時間しか滞在できない 効率よく回らないといけない  
地球の歩き方」に紹介されている「チョコレート専門店」と「バスク料理レストラン」  
時間もなく、お腹も限界があるため一発勝負なので外すわけにいかない  
ガイドブックの店が正解だろう

バイアンヌのチョコレート専門店「Cazenave」

1854年創業の老舗

店が地味すぎて2回通り過ぎる 店名も書かれていない

店頭展示も地味でチョコレート専門店とは思えない

ショーケースの下に店名



バイオンヌはフランスのチョコレート発祥の地

バスクチョコレート 17世紀、アメリカ大陸からスペインに伝わったカカオ豆がバイオンヌの港に運ばれた

そこでチョコレートがつくられた

フランスで初めてチョコレート工場ができたのもバイオンヌ

店内は昔ながらのつくり

天井のステンドグラスが印象的



メニュー 名物の「ショコラ ムスー」

泡立てたココアの意味

写真と同じものを注文



トイレに行っている間にココアが出てきてしまっ、真ん中がへこんでしまった

奥にあるピッチャーは継ぎ足し用のココア

ホイップクリームが添えられている

今は機械を使えば簡単にできあがるが、昔はどう作っていたのだろう

たぶんホイッパーだろう



付いてきたトーストは、フレンチトースト  
これが本場のフレンチトーストか  
これがパリパリでおいしい  
奥のテーブルにはチョコレートが並ぶ



板チョコの包装は手作業だ  
手袋をはめていたらうまく巻けないので素手  
よく見ると指紋が付いているかもしれない  
これがいい 写真撮影に応じてくれた  
店で一番売れているチョコレート 賞味期限は1年  
写真は白く見えるが、実際は薄いブルー



カカオ分70%  
カバンに入れて置いたら割れてしまった

これもガイドブックで紹介されているバスク料理の有名店



予約したほうがいいと書かれているので、開店と同時に入店

確かにピークになるとほぼ満席  
メニュー



日本語メニューがあるということで、お願いする  
前菜は、名物のバイオンヌハムとソーセージの盛合せ  
ボルドーのグラス赤ワイン  
スープはお腹がいっぱいになるので頼まなかった



4種類の盛合せ  
真ん中は白カビのサラミ、右はスモークサラミ、奥はミートパテ  
バスクハムは「ピノ・ノワール種」の豚で作られたハム  
熟成期間は16～18カ月



ニューヨークの展示会にも出品されていた  
リーフレットを持ち帰っていたので印象に残っている

魚料理は「ソウル(舌平目)のムニエル」  
美味時期なのか地元の人はこちらを食べている

右は骨取りの皿



盛り付けは日本と違い頭が右側の腹 目の向きは「左ヒラメ、右カレイ」である  
ヒラメの目は上を向いていないことになる 奥はホットベジタブル

学生の頃に丸の内の東京会館の「プルニエ」でアルバイトをしていたことがある  
1年ほどしてワゴンサービスをさせていただいた

プルニエと言えば「フィレ ソウル ポンファン(舌平目のきのこグラタンのようなもの)」が名物  
フィレなので骨はついていないが、銀皿から皿に取り分けてサービスしていた  
なにか思い出のある舌平目 丸魚の食べ方は、4回に分けて分解するとよい  
出来なければ、ギャルソンに頼めば骨を取ってくれる店もある

まず魚の中心にナイフを横に入れて、腹の部分を剥がし手前に移して四分の一を食べる



腹の部分を食べ終わったあとは、背の部分を開き奥に移す

頭と中骨、エンガワ部分を別の皿に取り除く

本当は、カリカリになったエンガワをしゃぶりたいのだが、お行儀が悪いので止めた  
後で思えば、音を立てなければ食べてもよかったと思う

ここが一番おいしい部分



骨とエンガワを取り除いたら、中心にナイフを横に入れて手前から食べる  
皿に骨やエンガワを残さないのがスマートな食べ方  
空の皿の写真を撮り忘れた  
肉料理は「バスクの加工肉と野菜の煮物」  
真ん中は大きな唐辛子のようなもの  
辛くはない



煮込んだ豚肉の加工品  
これがおいしい  
下には玉子と煮られた野菜  
経験したことのない味  
これぞバスク料理か



実をいうと、私の注文したセットメニューは、魚はついておらず肉料理のみであった  
肉料理を食べていて、周りも見渡すと地元の方は舌平目をみんな食べている  
肉料理を食べ終わるころには気になって仕方がない  
「私もアレをくれ」と追加注文  
ギラルソンは「今からか？」問うので  
「そうです 私はクレージージャパニーズですから 何か？」という、笑っている  
隣のマダムも「いいのよ いいのよ、ここではこれを食べないとね」と薦めてくれた  
ヘンな奴だと思っていたに違いない  
肉料理と魚料理が逆になってしまったが、全然気にしない

デザートは「バスク・ガトー」

バイアンヌ名物は、焼き菓子の「ガトー・バスク」と「サクランボジャム」

バスク十字のあるホールの写真が欲しかった

たぶんサンセバスチャンで撮影できるだろう

後で聞いたらそんなものはあまり見たことがないと言われた



これは最近日本でもよくあるデザート

手前は「サクランボジャム」

奥はミントの葉が1枚

外側はパリパリ



エスプレッソと一緒に

コーヒーには近くのチョコレート専門店のチョコがセットになっている

間違えて入りそうになったチョコレート店だが、品揃えは豊富だった



短い時間であったが、一応、バスク料理と名物デザートを食べることができた

今考えれば、バイアンヌに宿を取ればよかった エンダイエも30分と近かったため

次回は、バイアンヌの生鮮市場とスーパーマーケットをチラッと紹介します

バイオンヌの生鮮市場  
川の近くに建てられている



外には椅子とテーブル 生鮮市場のグローサントだ  
だんだんと寒くなってきたため客は少ない 市場の入口を入るとカフェが2件



天井は吹き抜けで高い ヨーロッパの生鮮市場はどこもこんなスタイルの建物が多い  
中央の野菜売場



ボリューム感あるような陳列 ここの販売員は一人  
ポルチーニ茸は今が旬



## 魚屋

緑の植物を使いうまくカラーコントロールをしている



よく見ると陳列在庫はそれほど多くない

市場は売り切りが基本

いかに新鮮で多く見せるかが勝負だ

これは、腹を下にした時、目が左に向いているから「ヒラメ」

「カレイ」は殆ど見掛けなかった



## 肉売場

バイアンヌの「バスククロス」マーク



バイアンヌハム

## ミートパテ

最近日本の専門店でも品揃えされるようになった



手前は「うずら？」のように見える  
また出た！  
うさぎと山鶏  
ヨーロッパの市場でよくある売り方  
周りが加工肉だからこんな売り方ができる  
生肉の近くではとれも危険



チーズ売場  
肉、乳製品、小麦文化だ  
生鮮市場には、チルド加工品、ドライグロサリー、菓子、雑貨、酒がない  
市場とスーパーマーケットがうまく共存している

近くのスーパーマーケットを軽く視察  
モノプリ



モノプリの衣料品売場のポスター

入口を入れば衣料品からスタート



野菜売場

チルド売場のレディミール

美食のバスケットだがレディミールは意外と充実している

パスタ、リゾット、パエリアなどを試食してみると、乳製品を惜しみなく使っているためおいしい



ワイン売り場

カジノスーパー



街中の小型店 栗のバラ販売



チルド商品のリーチインケース  
カーブの付いた陳列ケース



14 時 28 分の GTV でボルドーに戻る



この電車は指定席であった

今回の目的は、フランスバスクとスペインバスクの両方を見ること

いろいろあったが、フランスバスクを見ることができた

明日は、スペインの「美食の街」 サンセバスチャンへ向かう予定

サンセバスチャンには 5 日間滞在する予定だ

最近、日本人に人気のある街だ

フランス ボルドーから、スペイン サンセバスチャン

ボルドーからフランス TGV でフランス エンダイエまで 2 時間半

エンダイエからバスク鉄道でサンセバスチャンへは普通列車で約 1 時間



TGV 車内に行き先が表示されるため必ず確認する

注意しないと途中で、PAU 行きと分かれる電車もある

2冊の本をチラッと読む

「バスクとバスク人」

「人口 18 万人の街が、なぜ美食世界一になれたのか」

前に読んでいたが記憶は曖昧

日本からの観光客や市町村の視察団が多く訪れている人気都市



バイアヌ駅を通り過ぎる



フランスバスクからスペインバスクへ

エンダイエ駅に到着

ここもフランスバスク



駅を出て右に進めばバスク鉄道の駅が見える

パスポートのチェックはない

同じユーロなので両替の必要もない

しかし、フランス語からスペイン語に変わる

どちらも分からないので、私には関係ない

フランス側の駅に比べれば小さい

窓口で切符を買う

1時間ほどトンネルの多い列車でピレネー山脈を超える



終点のサンセバスチャン駅に到着

ここはスペイン

英語は殆ど通じない

こんな通りを通りながらホテルに向かう フランスバスクとは建物が違う

なぜなら 1813年、ナポレオン軍との戦いで街は殆ど焼き尽くさ全焼



ホテルは駅にも繁華街に近い立地

木造の建物はなく殆ど石かコンクリート

泊まる予定のホテルをグーグルマップで調べるとこの建物

マンションのような建物



どこを見てもホテルの名前が見えない

ドアの左を見るとホテル名が小さく書かれている

夜到着したら全然分からない

下の赤いブザーを押すとドアを開けてくれる

最近はこんなきわどいホテルにしか泊まっていない

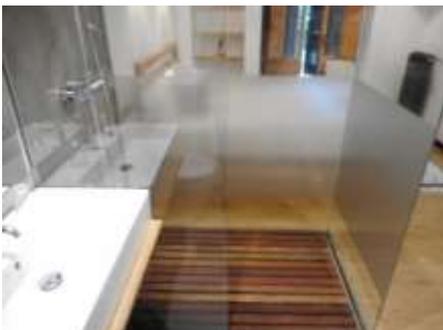
マンションの2フロアを使った民泊のようなホテル

リノベーションされていて部屋は新しい



ガラス張りのバスルーム

床には木製のスノコ



窓から中庭が見える

中庭もカギで開けないと入れない

テレビをつけると、ドラえもんを放送



ドラゴンボール

2本とも別チャンネルで同時放送されていた

日本のアニメはスゴイ

ラッキーなことの24時間使える共同キッチンが付いている

これならレディミール生活ができる

荷物を置いて街に出る

サンセバスチャンは、バスク地方の中心都市

小さなコンチャ湾とウルメア川の間の小さな街

人口は 18 万に程だが、観光客で膨れ上がっている

地形から魚介類は豊富に獲れるようだ



街を散策

バスクはスペインの中でも、スペイン語とバスク語の二つの言語がある

標識もスペイン語とバスク語で書かれている

街を横切る公園



秋の風情が深まっている

冬でも殆ど雪は降らないという

日本の函館とほぼ同じいのだが、暖流が流れているため温暖な気候

漁業、牧畜、農業が盛んで、グルメの街の条件がすべて備わっている

時給自足も可能なようだ

街のスイーツ屋



昔ながらの焼き菓子

ロール焼き菓子

日本にもあるが名前は忘れた



夜になると人が湧き出てくるバール通り

今晚見て回る予定

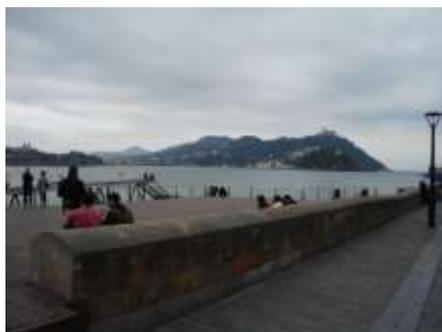
バール巡りの本

本の写真を見せれば、言葉が通じなくても注文できる



ウルメア川 川幅はかなりある

奥に見えるのはオペラハウス



奥に見えるのは、モンテイゲルドの丘  
湾の反対側の丘

頂上にはケーブルカーで登れ街の景色を一望できる

ヨットハーバー

かつてはヨーロッパ貴族の避暑地であった  
観光条件がそろっている



クリスティナ橋

街には橋は3本あるが、一番古い橋  
橋の彫刻



橋につけられて街のエンブレム

これもエンブレム



マンホールの蓋にも同じものが

夜はパール巡りの予定

日本語ガイドを2時間お願いしてパールをめぐる

スペイン語が分からない、話せないため、ガイドが雇った方がいい  
そうでないと、勝手が分からないし、好きなメニューも注文できない

サンセバスチャンには4泊5日の予定

街の市場、スーパーマーケット、バスク博物館の他に、日本と関係の深い、フランシスコ・ザビエル  
が生まれた「ハミエル城」まで足を運ぶ予定

サンセバスチャンのバール巡り

現地の日本語ガイドと7時半に待ち合わせてバールを何件か回る

ガイドブックの情報だけでは一人で回るのはさすがに勇気がいる

小雨の中を歩く



日本のマスコミでよく紹介されている店

カウンターにタパス、ピンチョスが並ぶ

仕組みは、はまずドリンクを注文

次に目に前の料理は自分でナプキンに取って食べる

ないものは注文する

会計は目に前のスタッフに言えば金額を言ってくれるので、現金で払う



殆どがカウンターの前で立ち飲み、立食い

大きな店はテーブルもある 手製のナプキン入れ

なんと日本語メニュー

日本人観光客が団体で訪れる



作り置きのタパス

りんごの酒「シドラ(シードル)」を注文  
アルコール分が少ないため飲みやすい



この名物は「エビの串焼き」  
バケットの上に乗せて出される  
エビの味が濃い  
イカのソティ  
小さいが鮮度がいいためおいしい



「赤ピーマンの詰め物」  
タラとじゃがいものペーストを赤ピーマンに詰めたもの  
次の店はいっぱいで入れない



「Txepetxa」  
「カタクチイワシのピンチョス」が有名な店



落ち着いた店内



目の前の料理は作りもの



作りもののレベルが低い

メニュー

言葉が通じなくても、指させば OK

ここはオーダー主義



サンセバスチャン名物の「アンチョビ、唐辛子とオリーブのピンチョス」

一度食べればもういい



缶詰、ビン詰めを使った簡単なメニューだ 自分でもつくれる  
バケットの上に載ったイワシの酢漬けが名物 手前は焼き雲丹



野菜のマリネをトッピング これがよく合う カラフルだ

「8月31日通り」の広場 8月31日通り」とは、ナポレオンがサンセバスチャンを焼き払った時、この通りだけが焼けずに残った事から、この名前がつけられたと言われている



「Ganbara」

値段は少し高いが、ハイクオリティなピンチョスが味わえる店  
さすがに若者は少ない



カウンター上のピンチョスの品数は少ない

注文で頼む人が多いからだ

バスクハムをクロワッサンで挟んだもの



生ハムをクロワッサンで挟んだもの

クロワッサンの甘さと、生ハムの塩気、脂がうまく調和しておいしい

うま味は「甘さと脂」そのもの

これは日本でも通用する



奥にきのこが見える



新鮮なきのこ 右がポルチーニ茸

すかさず茸のソティを注文

ピーマンの揚げ物

実は隣の人の料理を撮影させてもらった



これが名物の「4種類のきのこの鉄板焼き」

これは絶対に食べないといけない

きのこはちょうど今が旬



卵黄をつぶして絡めて食べる

「GandariaS」

肉を食べるならここ



この店もお勧め

しかし、スペイン語かバスク語が話せない場合は、写真を見せて注文するしかない

カウンターのピンチョスはもういい

皿を少し動かしたら、前のおっちゃんに怒られた

皿と皿の隙間に飲み物のグラスを置くから、隣が置けなくなるからだと思う

「隙間産業だな」

それなら、カウンターをもっと大きくせい！



ウナギの稚魚(かばぼこ)のピンチョス  
なんでもバケットの上だ  
このピンチョスも魅力あるが、焼きたての肉をオーダー



赤ワインと牛ステーキのピンチョス  
しっかりとした味の牛肉  
フォアグラのピンチョス  
焼き加減が最高



美味しいが、下がどこもバケットで、すぐお腹がいっぱいになってしま  
ガイド曰く、昨日のお客さんは、上ばかり食べてましたという  
にぎり寿司の上だけ食べるのと同じだ  
昔、回転寿司でアジア人が、寿司の上だけ食べて板前に注意されていた  
日本の寿司、やきとりもピンチョス  
肉は裏のグリルで焼いている  
波型の鉄板とグリラーがある

隣は同じ店が経営するレストラン

この店も繁盛店



昼も夜も予約でいつもいっぱい

早い時間だと大丈夫

地元の人が利用する穴場の店 ここはお勧め

明日の昼にも顔を出す予定

店を出て、8月31日通りを歩くと、美食倶楽部のマーク



料理好きが集まって、夜な夜な料理をしているらしい

ガイドが私の職業に気を使ってか、食料品に連れて行ってくれた

名前は、先ほどのパール、レストランと同じ「GandariaS」

話を聞くと「レストランで儲けて食料品店を出した」という



レストラン(外食)が小売店(物販)をやることを、

「レストラグローサ」という

私が勝手に命名した

響きが何となくいい

店で使っている調味料を販売



常温、ドライ食品、チルド商品の3温度帯を販売

ポルチャーニ茸

1kg 32€ 100g500 円くらい いい値段だ



バスク豚の本 チルド商品



牛肉の冷蔵庫

熟成肉のようだ



バスクチーズ

ALDI のチーズ売場で「バスクチーズはありますか？」というと

「ない」といわれた

これが嫌い

バスクチーズ、フルーツゼリー、ニンニクペーストのピンチョスを試食

小さ〜 これがうまい



バスクチーズは羊の半硬質チーズ

ヤギほどは癖がない

バスクチーズのマークがついている

カットされたチーズとカップ入りのフルーツゼリー



ビン入りの黒ニンニクペースト

黒ニンニクは今世界で人気

ニューヨークの展示会では、青森と宮崎のメーカーが出店

あのトレーダージョーズでも売られていたことがある

結局買うことになる

3000 円弱



この店の凄いこと

「この紙に記入して注文すれば、レストランの料理をここまでもってきてくれる」という

これが「レストラグローサ」の強み

今日はこんなに店を回った



明日もバール巡りはする予定

初日は感動したが、2日目になると少しずつ荒が見えてくる

気に入った店を集中的に調べた方が勉強になりそうだ

サンセバスチヤンの日本人

前日のガイドが勧めてくれたショッピングセンターに向かう



市場とスーパーマーケットが同居した業態

その中の寿司屋

どうせ〇〇人の寿司屋だと思い通り過ぎようとするとう日本語が聞こえる

後で思えば、これは戦略

はまる時はとことんはまる



仕事が丁寧で、出来がいいとは思っていた  
切り口がぴったり揃っている



話を少しして寿司を握ってもらう 中トロがうまい

記念撮影 「KENJI 寿司」はサンセバスチャンで成功している日本人経営者の店  
寿司もピンチョスだ



新店も紹介してくれた

また、食品に詳しい日本人がいるからといってワインバーを紹介してくれた



「n.06」が店の名前 スペインワインを中心の品揃え



ワインはあまり詳しくなく分からない

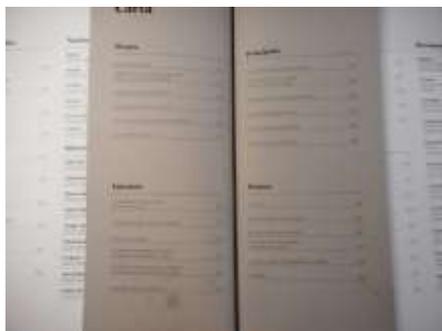
店の奥にはレストラン

ワイン販売の店が、レストランをやる場合は「グローサラント」



カウンターに座り、ワインと料理を頼む

ワインリスト



メニュー お勧めのワイン

全然読めないなので、日本語で説明してもらおう



スープ「豚耳のスープ」



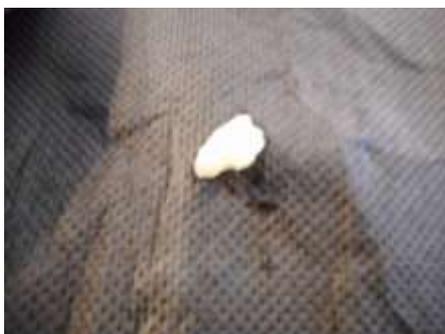
トマトベースのスープ コラーゲンがたっぷりですべとべとするがコクがあり美味しい  
今日の魚料理は「あんこうのグリル」



あんこうは淡白な魚だ、味を引き立てるためバジルソースで味付け  
火の入れ方が絶妙  
デザートは「米と牛乳」



ココナッツミルクの香りもする この米は長粒米ではなく、丸みを帯びたスペイン米



「EMPTY DISHES」 完食  
トイレがシャレている



ここにいる日本人は「鎌田昌之」さん

知る人ぞ知る、日本人で最初のサンセバスチャンの4年生料理大学のソムリエ科を卒業生

私は、来る前にその噂を聞いていたが、会えたのはラッキーであった

いろいろと話を聞いた

さらに夕食にまで誘ってくれた

夜まで街をブラブラ



7時半ごろ街に繰り出す



最初のパール

ここは「エビのフリット」がおいしい



隣は前に紹介した寿司レストラン「Kenji」

もう一軒



ここはシドル(りんごの発泡酒)を樽から出してくれる  
カウンターのピンチョス



どれもバケットの上に乗っている  
雲丹の料理と海老の串焼き



野菜のグリル

雲丹の料理を注文 黒いトッピングはキャビア、赤はたぶんシシャモ卵  
雲丹の香りがスゴイ



もう一件

ここは前から気になっていたレストラン



時間が早く席に座れた

鎌田さんの顔で席が取れたかもしれない

8時を過ぎると予約でいっぱいになる

鎌田氏といろいろな話をする

「なぜ、多くの日本人がドロップアウトしたのに貴方は卒業できたの？」と聞くと

「ワインが好きだったから」と淡々と話す



彼のおすすめワインとつまみ

サラミとチョリソー



ピーマンの揚げ物

ここの名物でもある「アサリごはん」



うまく炊けている  
アサリの味が濃いてうまい



今日で閉店する店というので、鎌田氏があいさつがてら寄る



スタッフは明るい  
白ワインと魚のスープ



日本人はじっくり煮込んだ魚スープの臭いが好きでない人も多いかと思う  
前にマルセイユの老舗レストランで食べたブイアベースと同類の味だ  
慣れればおいしい

2日間バールを食べ歩きして感じたこと

サンセバスチャンのこのスタイルのバールの歴史は100年ほどだと彼は言う

感じたことは会計システムに問題あり

50年ほど前、日本にも「立ちの寿司屋」があった

立ち席で、飲み物と好みの寿司を注文して、後で板前が計算し精算する

板前は3人〜4人を担当し、注文を記憶しているようだが、だんだんと「ボラレタ」という噂が広がる

次第に姿を消していった



合理主義の英語圏の人は、大皿にピンチョスを載せ、飲み物と一緒にレジで会計するカフェテリアスタイルで食べる人もいる

これを2グループ程見た

後でレシートをチェックしている人もいる

もう一つは衛生管理の問題

ファンには水を差すようで申し訳ないが、料理と客の距離が近すぎる

咳、くしゃみ、つば、ほこり、指などの問題

地元の人作り置きのは手を出さないという 困いをすべきであると思う

ここが一番奥にある「8月31日通り」

ナポレオンがサンセバスチャンの街を焼き尽くしたが、幸運にもこの通りだけ戦火を逃れその名前が付けられた

地元の人が多い

9時ごろほろ酔い気分でホテルに戻る 街の治安はよい

ユニクロの合羽(カッパ)の宣伝

雨の多いサンセバスチャン

コートやダウンジャケットを着るには少し早い

ユニクロの合羽が重宝した

通気性がよく雨にも強い



サンセバスチャンはおもしろい もっと早く来ておくべきであった  
来年また来るからと鎌田氏と約束して分かれる

サンセバスチャンの「SUPER AMARA」

ショッピングセンター内に精肉専門店、鮮魚市場、野菜市場、スーパーマーケットが同居

昔ながらの古い市場を改装したらしい

日本の古いGMSの活性化のヒントになるかもしれない



1階入口右側に精肉専門店と野菜専門店

コの字型に精肉専門店、寿司専門店



中心部分は野菜売場を配置

中央の野菜売場



加工肉専門店

ミートデリ



グラタン

チーズ専門店 来年の日欧 EPA でチーズの完全 30%が撤廃される予定

チーズは狙い目



ここも加工肉専門店 魚、野菜の販売スタッフは女性が主だが、肉関係は男性が加わる別の加工肉屋



パン屋



バスク特有のパンも

エスカレーターで地下1階に降りる



左側に「SALIDA」というスーパーマーケット

右側は「Betiko merkatua」という野菜市場と、「Arrandegiak」という魚市場



魚屋の販売員は女性

人が群がっている



名前は分からないが、赤色の海老

手長エビ 左は分からない



舌平目

両方とも目が左を向いているから、左側はヒラメ、右は舌平目



野菜売場

包丁を使い何かしている



カットした野菜を袋に詰めている

カット野菜



豆とトマトのセットもある こうして付加価値を高めている

スーパーマーケットの入口



ショッピングカートを預ける きのこのバラ販売



赤ピーマン 詰め物料理や缶詰で売られている

青唐辛子 これは天ぷらや炒め物



くだもの売場

かりんのような



ココナッツ、青バナナ、キッサバ、青パパイヤなど熱帯の果物も  
乳製品売場がとんでもなく広い



ヨーグルト売場

チルドのレディミール売場



けっこういい値段だ

消費期限は 10 日ほど



チルドスープ

平台のカットチーズ(真空パック)



冷凍商品のバラ販売  
魚介類が主



スペイン料理の冷凍食品  
地域商品



ドライ食品売場



ドライ食品の RTC この商品は驚き  
水を加えてフライパンで調理



乾燥パスタと乾燥ソースが詰められている

ドライ食品のレディミール



カップライスコーナー

ワイン売り場



什器がシャレている

以上、生鮮市場＋スーパーマーケット業態

これが、サンセバスチャンでは繁盛している

生鮮市場だけでは調味料や雑貨類は揃わない

ここと競合する市内のもう一つの同じような商業施設を紹介します

サンセバスチャンの生鮮市場とスーパーマーケット②

写真の建物は今は市場ではないが、どう見ても構造から市場跡だ

今は靴屋などの非食品が入っている

平日は脇の屋外テントスペースは何も出ていないが



週末になると、花屋や八百屋が

花屋



奥まで八百屋が続く

ここにも手製のカット野菜



暇を見ながら野菜を切ってセットにしている

暇なときに、ただポ〜ットとしていても仕方がない

付加価値を高めている

これが市場の歴史だ

昔の絵が壁に飾られている

イワシの頭を取り、手で開いている老人の絵

市場の売り子は女性の役割だった



近代的な市場は隣の建物の地下

古い建物を壊して新しく建て直すには何カ月もかかる

そこで、営業をしながら隣の地下に新築したのでは

スペースがないから地下になったと想像する



エスカレーターで降りる

何屋なのか、天井からぶら下げられている



雑貨屋か？

オリーブ屋であった

腐らないものだから何を売ってもいい



魚屋

よくガイドブックによく登場するサンセバスチヤンの魚屋だ

陳列方法がユニーク



キレイにディスプレイされているが、  
ここもよく見ると在庫が少ない  
別の魚屋  
マグロの扱いが雑 加熱用のようだ



この店は氷でスロープを付けて、奥を高くしている

ヒラメ



塩だら専門店  
これも名物

スペイン、ポルトガルでよく見かける

日本にも「塩だら」と「干しだら」は昔からあるが、最近はあまり見かけなくなった



72 時間くらい塩抜きをして料理に使う

空き店舗が目立つ

休業中かどうか分からないが、前日も営業してなかった



市場のグローサント

ピンチョス屋が昼に営業している



スイーツ屋

ホールケーキを切り売りしている

「LIDL」

ここにはハードディスカウントの「LIDL」

ヨーロッパの市場によく同居している

地元の人には「リーデル」と発音している



入口のハム売場

LIDL には珍しく地域対応の品揃え  
安い！

左の生ハムは 21€ 右は 49€

LIDL は「比較販売」をよくしている

これも忘れがちが商売の基本

熟成が浅いハムでも、バイアヌで紹介したような煮込み料理に使える  
生肉よりはおいしい



PB のカット野菜

ボックスストアだからできる色の統一  
サラダも変わってきた



5 種類の穀物がトッピングされたサラダ

VEGGIE の「ハンバーガー パティ」



ミンチ売場に緑のものが



グリーンの「ハンバーガーパティ」

この2品は、ロンドンの LIDL では見掛けなかった

いつもの「うなぎの稚魚」のかまぼこ 噂によると日本人が開発に携わったという話も

ワサビ醤油で食べるとおいしい ちりめんでも可能だ



スペインオムレツ この大きさで、この価格

煮だこ



レディミールの写真は日本をイメージしている

大豆製品

「TOFU」と書かれている



「DELUX シリーズ」が続々入荷

高品質、低価格を進める LIDL

前に紹介した「ITALIAMO シリーズ」は一品も見かけなかった



冷凍食品売場

ここにも DELUX



クリスマスのパネトーネのエンド大陳

もう来月はクリスマス

高級感のあるパン売り場

ALDI に対抗してかパンも高級イメージを図る



レジ横の壁面写真 歩く人が全員 LIDL の袋を持っている写真  
ユニクロもこの宣伝をマネたらどうか

旧生鮮市場の活性化を 2 か所紹介しました

地元客の数は、先に紹介した商業施設の方が多気がする  
もし自分が買い物をするとすれば先の方だろう

LIDL の変化 2 回見たが品揃えのコンセプトが見えてきた

「美食の街サンセバスチャン」の LIDL の戦略とは？

自分なりに考えてみた

アイテムは少なくとも、単品の見せ方ではっきりその主張ができています

サンセバスチャンのスーパーマーケット

「EROSKI CITY」

スペインの COOP 系のスーパーマーケット

売場面積は 600 坪ほどの本格的なスーパーマーケットだ



精肉の対面コーナー

ゆったりとしたレイアウト

精肉のバックヤード設備

手前から「バンドソー」「スライサー」「ミンチ」「真空パック」「プリンター」

手前はまな板と包丁

金属の手袋の上に、ビニール手袋をはめてたものが残っている

休憩中だな

無人であったが、たぶん、一人か二人でオペレーション



アウトパックの肉は低めのリーチンケースで販売

割り切りがしっかりできている

ここは加工肉、チーズの対面コーナー



鮮魚の対面コーナー

対面コーナー以外はチルドか冷凍のアウトパック商品

インスタ加工はここだけ

ドライ食品のレディミール ここもドライ食品のレディミールと缶詰が同居



パレットで大陳されたロングライフ牛乳

チルドの牛乳はプラか紙パック

これはスゴイ

牛乳も常温保存の時代か

オルタナティブフード(代替えフード)

大豆加工品のコーナー

この辺も流行に敏感だ



購入商品

常温カップポテトサラダ



バスク名物の赤ピーマンの詰め物の缶詰

パスタやピザとよく合う

市内のカルフルー エクスプレス

仏カルフルーの小型店



通路に柱

古い建物にはよくある

くだもの、野菜売場のバラ販売



プライスカードにつけられている番号を押し、商品を上に載せる  
そうすると、ラベルが発行される この仕組みが定着している  
チルド売場



購入商品

くるみ菓子 これも量り売りであった



中にくるみが

焼き菓子



日本のカステラと殆ど変わらない 下の紙を剥がして食べる

これもドーナツ型の焼き菓子



これだけ入って 200 円以下と安い  
地元のメーカーか、簡易包装がいい

「きのこリゾット」 2.5€(約 400 円) 消費期限は 10 日程 (MAP)

この商品はどこでも見かけた

日本だと 398 円の商品

0°C~4°Cで保存と書かれている



きのこ、チーズたっぷり出来栄えは非常に良い  
乳製品が安い国だからこそ

「SOLBES」 地元グルメが集まる店

市場のすぐ裏側

後日もう一度見に行ったが、シャッターの下がっている部分は改装中



くだものは外、野菜は中が小型店の特徴だ

こだわりのドライ食品売場



歴史があるので個々の商品にファンが付いている

アスパラだけで3尺縦割り



チルド売場

対面売場



肉の量り売り

加工食品のグラタン類



チルドレディミール

ゆっくり見たかったが人が多すぎて店内に長く居れない

隣が改装中で売場はゴチャゴチャしているが、NYの「ゼイバース」のような店

近くの八百屋のきのこ売場



ポルチーニ茸は中身が見えるように半分にカット

ポルチーニは高級品

たぶん痛んでいたり、虫が食っていないことをアピールするためだ

パール街を通り、昨日の気になったレストランで昼食の予定

気になる店は何回でも行く



BARではなくRESTAURANTとか書かれている

「GANDARIAS」

気になるので3回この店を訪れた



昼を食べようと思ったが、予約でいっぱいであった

「予約せなアガンダリアス」とは言われなかった

残念だった

サンセバスチアンのバスク博物館、山の上の要塞も見る予定

その後、スーパーの寿司のテナントのスタッフに聞いた、同系列の「和食&ペルー料理」の店に行く  
小雨で気温が大分下がってきた

サンセバスチアンは雨の多い地域

サンセバスチアンの博物館「San Telmo Museum」へと向かう

今日は晴れているが風が強い



こんな波が押し寄せている

「San Telmo Museum」

バスクの歴史が紹介されている博物館

バスク人とは「バスク語を話す人々」のことを言う



教会を改装して博物館になっている

入口を入れば中庭が見える

教会の回廊



## バスクの墓標

フランス バイオンヌでも紹介した

家紋



十字架の変形

ユダヤの六芒星

スペイン(キリスト教)やオスマントルコ(イスラム教)の迫害から、ユダヤ人は次第に北に追いやられた

バイオンヌのようなユダヤ人の住んだ痕跡は残されていない



館内に入る



バスク人のルーツ

本によると、

「バスク人はケルト人よりも古く、ヨーロッパに住みついていた」

「バスク地方で発見された旧石器時代～新石器時代の化石や人骨は、クロマニヨンを先祖とするとする仮説」

などと書かれている

アルタミラの洞窟絵も北スペインで発見されている タラと塩 塩蔵保存の始まり



塩だらかる落ちる塩  
これは？「オーパーツ」か



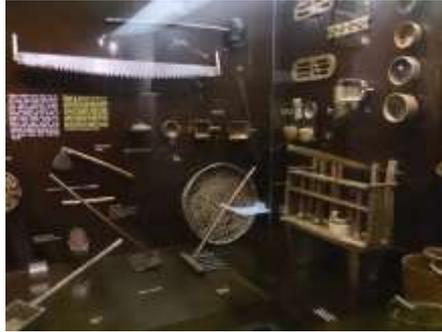
石でつくられたジェット機のタービンのようなもの  
木製も物もあることから、水車ではないか



牧歌的なバスク人の生活 バスク人の食材と食事 この辺をもう少し詳しく展示してほしいかった



農業に使われた器具

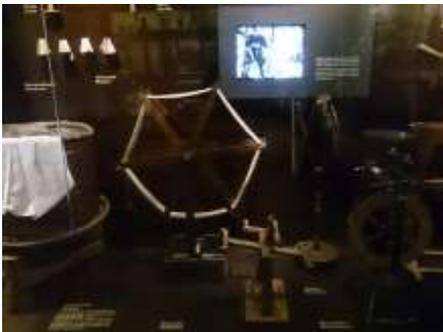


日本にも同じようなものがある たぶんチーズを絞る器具



もみすり機械 これも日本のものにそっくり

糸紬器具



機織り機

大航海時代～



産業革命～

バスク人の血液型の特徴は、O型が55%（バスク人を除くスペイン、ヨーロッパ人は40%）

さらに、RH-の比率も他に比べて高い

バスク地方は、日本の東北地方から北海道と同じ緯度

どちらも、海の幸、山の幸に恵まれた地域

青森には縄文時代の「山内丸山遺跡」がある

近くの丘の上に要塞が築かれている



こんな石畳を歩いてしばらく進む

要塞の入口の門

オスマントルコの攻撃から防衛するためか



三方を囲まれた「虎口」

中に入れば三方から攻撃されるような造り

屋上に登る



雨水を溜めた井戸

城や要塞に籠城するのに水の確保は必須

バスクの旗



丘の上からサンセバスチャン街を見下ろす  
オレンジの屋根



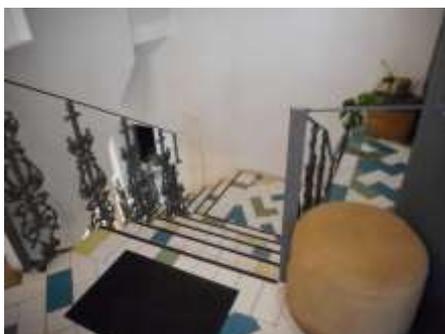
海岸線

散歩を終え、先日紹介された日系レストランへ



「PUNTASAL」

階段を降りる



1時開店だというので、店に行くとまだ開店していない

実は、この日は夏時間から冬時間に変わる日

1時間時計を遅らせる日

日本も検討しているが、実際は面倒だ

店内の様子

日本人スタッフがいたので日本語が通じる

せっかくなのでアラカルトで注文する

前菜は「タイのカルパッチョ」



ソースに梅干しを使っているという

キュウリがちゃんと酢漬けてある

米なすの田楽

トッピングがキレイだ



田楽みそは少なめ、上に豆腐が載っている

牛の心臓があるというので、ペルー料理のピンチョスで出してもら

南米のスパイスが効いた味付け



気を効かせて「味噌汁」を出してくれた



ダシが効いていておいしい

10日もヨーロッパにいと、日本食が恋しくなる

メインの塩だらのクリームソース 奥はフライドポテト



塩だらを 72 時間塩抜きして加熱してホワイトソースをかけたもの

ホワイトソースには隠し味に椎茸のダシが入っているという

和食とバスク料理の融合

バスク料理と和食はよく合う

バスクの料理人も京都で修業している人もいるらしい



無理を言ってご飯を出してもら

スプーンはふりかけが載っている

これがうれしい

EMPTY DISHES

合計で 42€くらいだった



お世話になった日本人

日本人と言ってももうスペインに何十年も住まわれている女性

名前は「今井奈々子」さん ネットで検索すると確認できます

今は通訳や翻訳を本業にしている

サンセバスチャンで出会った 4 人目の日本人

またお世話になるかもしれません

キッチンではサンセバスチャンに来たばかりの若者が修業中

小雨の中、歩いてアパートに帰る



私の生涯学習の「日本人が関係した世界史」の研究

実は、日本にキリスト教を伝えた「フランシスコ・ザビエル」はバスク人であることを知っていましたか？



サンセバスチャンから車で1時間半ほどの所に、フランシスコ・ザビエルが生まれた「ハミエル城（ザビエル城）」がある

ここを訪れることも今回の目的であった

しかし、ツアーもバスもない

車をチャーターする大名ツアーとなる

「日本人が関係した日本史」

ここからは「日本人が関係した世界史」の研究

きっかけは、鹿児島「ザビエル教会」で買った一冊の本

ハミエル城（ザビエル城）は、日本にキリスト教を伝えた「フランシスコ・ザビエル」の生まれた所  
長崎県平戸の「松浦資料記念館」に保存されているフランシスコ・ザビエルの絵（2015年7月訪問）

この機会にどうしても訪れておきたかった場所

車をチャーターして「ハミエル（ザビエル）城」に向かう



サンセバスチャンからは約150km 車で片道約2時間  
普段は1時間半とあったが、当日は工事中で片道約2時間  
ツアーやバスもない場所  
乗り継げばバスはあるが、乗り継ぎの問題や城まではかなり歩くことになる  
中間地点は「牛追い祭り」で有名な「パンプローナ」  
パンプローナまではバスで行ける

### 山越え

途中の山は雪が降っている ヤバい！  
引き返すことも頭をよぎるが、ドライバーは突進する



このまま雪が積もれば帰れない  
それでもドライバーは進む

どうにか 2 時間かけてハミエル城に到着



ハミエル城の案内図

フランシスコ・ザビエルの銅像



その台座 足元にはこんな花が咲いている



城まで続く道

かつてはこの辺は城下町であったが、今は住民は少ない

すっかり秋の風情 観光客も少ない



山の上には 2 件のホテルがある

ハミエル城の全貌



かつてはこの周りに村があった



記念撮影



城の内部に進む

跳ね上げ式の端



水堀ではなかったようだが、かつてはもう少し深かったらしい  
内部は木造



ツアーに参加

2階の展示場にある「ロペス・フリオのジオラマ」 1967年製作  
ザビエルの生涯、中でも重要な場面を表した12の彫像作品  
フランシスコは1506年4月7日にここで生まれた



父ドン・ファン・デ・ジャッソーは、ポロニア大学卒業の後ナバーラ王に使えた  
フランシスコが9歳の時に父が亡くなった



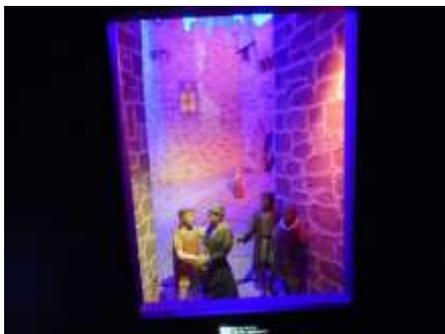
ハビエル城の中の礼拝堂

周りは骸骨のフレスコ画

中央にキリストの像



フランシスコは 19 歳で家を出て、パリソルボンヌ大学に向かう



家族と分かれパリ大学に学ぶ(1525~1536 年)

その後、ザビエルは一度もこの地を踏むことはなかった

「イグナシオ・デ・ロヨラ」との出会い

ナバーラ国は戦争に明け暮れていた

パンプローナの戦いにはザビエルの二人の兄弟も参戦している

敵国のイニゴ(イグナシオ)はそこで大けがをする

ザビエルは大学の寮で、敵国の軍人であった同じバスク人の「イニゴ」が同室であった

二人はそこで「イエズス会」の基礎をつくる



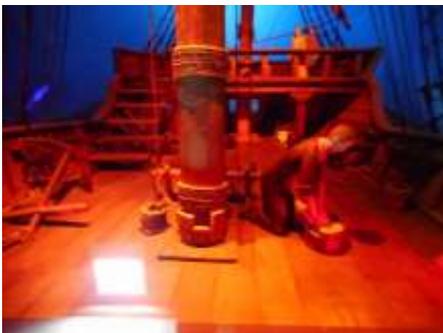
バチカンのローマ教皇「パウロ 3 世」に謁見

聖地エルサレム巡礼の許可を得る

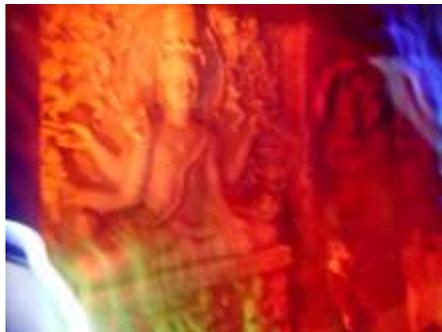


スペイン王のジョアン 2 世に謁見

ポルトガル リスボンの港から、キリスト教を広めるためインドに向けて 5 隻の軍艦がインドに向けて出航



インドのコチンを経由してゴアに到着



壁の「シバ像」 ここで布教を続ける

「ザビエルの蟹」

インドから島に渡る途中海が荒れ、それを静めようと十字架を海に沈めたところ、十字架が流されてしまった 後に、一匹の蟹が十字架を爪に挟んで、フランシスコの元に現れたという有名な話



その後、マレーシアのマラッカへ

そこで鹿児島出身の日本人「ヤジロー(アンジロー)」と出会い日本の鹿児島に向かう

さらに、京都にまで到達するが、思うようにキリスト教が広められなかった

当時の日本は戦国時代で天皇の権力は弱かった

ザビエルは平戸、山口、豊後で布教を行う



豊後(大分)で布教が許される



豊後領主は若干二十歳の「大友義鎮(おおともよしげ)、後の宗麟(そうりん)」

1582年、秀吉の「バテレン禁止令」で大友宗麟は豊後を追放される



日本から中国へ

中国は明の時代で鎖国を行っていた

中国で布教を試みようとしたが、激しい抵抗にあい中国に上陸できない

仕方なく上川島に上陸



1552年12月3日、あと一歩中国に届くところで、フランシスコは逝った

ザビエルの亡骸は、インドゴアに眠っている

右腕は、ローマのイエズス教会



以上が、フランシスコ・ザビエルの生涯のジオラマ

ザビエルの生まれたスペイン、バスク地方→フランス、パリ→イタリア、ポローニア→スペイン、マドリッド→イタリア、ローマ→ポルトガル、リスボン→インド、コーチン、ゴア→マレーシア、マラッカ→鹿兒島→長崎、平戸までは訪問した

さらに、ザビエルの右手が保管されているイタリア、ローマの「イエズス協会」、ザビエルのミイラのあるゴアの「ボム・ジーザス協会」にも足を運んだ

ハミエル城を訪れたことで、ザビエルルートの残りは、豊後(大分)、ザビエルが亡くなった中国、上川島となった

残りはいつか機会を見つけて訪れる予定だ  
それでザビエルルートは完成する

ガイドがハミエル城について解説



ハミエル城のジオラマ

志摩のスペイン村にも同じような建物がある。そこで、たぶん日本人もあまり知らないものを目にする。ここには年間7000人くらいは訪れるという。生誕500年記念には、18000人が訪問したという。しかし、ここを訪れる日本人は、年間500人～600人。日本のこれだけの展示物があるにしては少なすぎる。サンセバスチャンのパール巡りの「弾丸ツアー」もいいが、ぜひハミエル城もルートに入れていただきたいものだ。

2018年7月、「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が

「世界文化遺産」に登録されました

その記念する年に、フランシスコ・ザビエルの生誕の地に来れたことは幸運であった



平戸ザビエル記念教会 (2015年7月訪問)

スペイン ハビエル城の続き



10 世紀末、ハミエル城の始まりは、岩の上の 1 本の監視塔であった

12 世紀、城は半円形の城壁で閉じられた



13 世紀、防塁と塔(左右)が加えられる

14 世紀、新館が建てられる



2 個の堀を超えて城内に入る

現在のハミエル城



1901 年に増築された協会

現在はイエズス会がハミエル城を管理している



家紋

戦争が終わり、監視塔が取り壊され、教会としての機能として残された時代の絵



ここでスゴイものを発見

漢字で書かれたザビエルらしき人物の布製巻絵



拡大すると漢字で

「祈通日本信徒其聖人願成就事」と書かれている

なんとなく意味は理解できる

これはスゴイものを見せていただいた



さらに

日本の掛け軸が

19世紀のものだと解説書にはあるが、いつ書かれたかは分からない

拡大すると「大内義隆」の文字

大内義隆は、周防国(山口)大内氏第16代当主



海岸で布教する宣教師の絵

文字は何も書かれていないが、シミが酷い



これも布教の絵

文字が書かれていないため、絵を掛け軸に張り付けたものと思われる

ここにもシミが

どうやってスペインまで持ちこまれたのか



これは字が書かれている

頭の「神」と「人あり」くらいはよめるが、後は読めない

ここまでの5枚は日本画らしい



その他の 2 枚の掛け軸  
日の丸に富士山  
その前にいるのがキリストだという  
日本人化したイエス・キリスト  
その証拠に、右掌に釘を刺された跡が見える



この辺になると絵のタッチが違うため、そんなに古いものではないと思われる  
名前と印はある



マリア様とイエス・キリストだという  
誰が、いつ書いたものか分からない



ザビエルが亡くなった時の絵



## 天昇の絵

若い時にザビエルが暮らした部屋

城としては珍しく日の当たる部屋

窓があると防衛上の問題があるが、その必要がなくなってからつくられた



## 暖炉

最後の城主の絵



ハミエル家の家紋

白黒のデザイン 黒と白の四角 どこかで見たようなデザイン



結婚相手(男性)の家紋

最後の城主は女性であった

バスクの習慣で一番先に生まれたものが家系を相続する

城はその後、イエズス会に引き継がれた

ザビエルの子孫はまだ残っているらしい



城内の通路を通り監視塔に向かう

監視塔への階段



石積みの壁

岩の上に石が積まれている

ここは岩を崩して建てられた城



監視塔からの景色

ナバーナ地方の景色

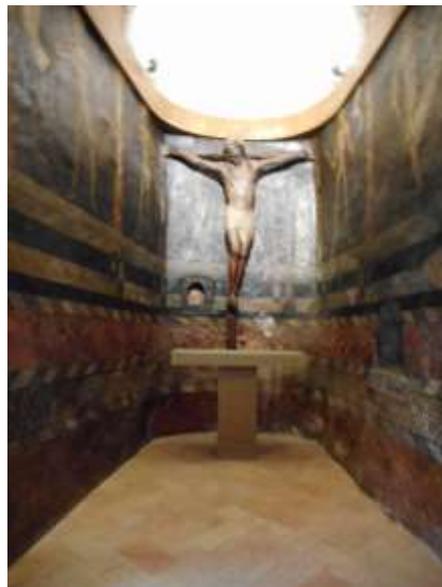
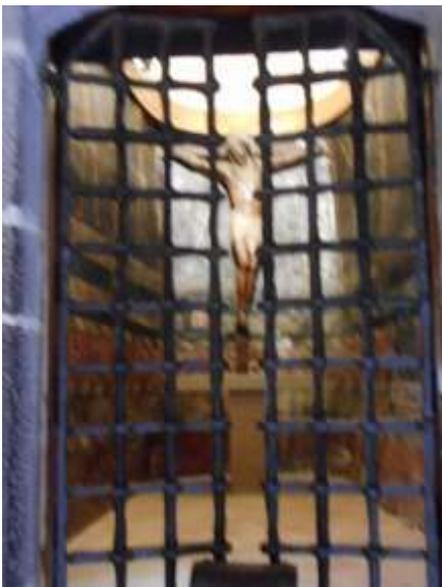
牧畜や農業を営んでいた



左に井戸の跡 この辺は村であった



隣のホテル ゆっくり泊してもいい所だ  
ジオラマでも紹介した礼拝堂



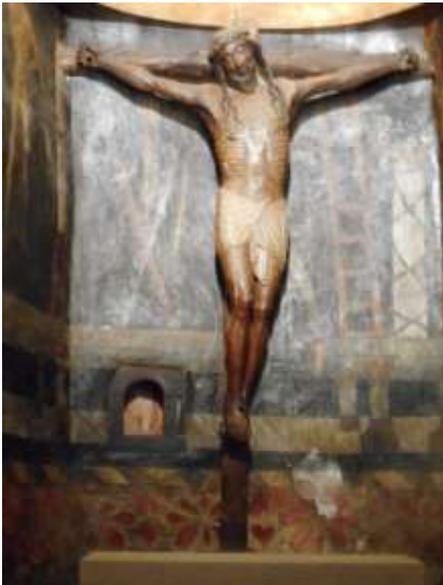
両方の壁は、骸骨のフレスコ画が

正面にキリストの像

1本の木に彫られているという

フランシスコが亡くなった時、赤い汗を流したという

その顔は



「微笑みのキリスト」

キリストの像は多くあるが、微笑んでいる顔はここだけだという



城壁を回り外に向かう

ここは最初の塔の囲い



ハミエル家の家紋

案内所で日本語の漫画を買う

2時間滞在したが、もう少し時間が欲しかった



ドライバーと二人で、近くのホテルのレストランで昼食

歴史あるレストラン



楽団の絵

皿の家紋 ナプキンのロゴ



お勧めのワイン

### 魚介のスープ

これも名物だという あっさりとしている



### 肉のスープ

牛肉のワイン煮 りんご、人参、じゃが芋のマッシュが添えられている



### 豚の前腕の煮込み



トロトロに煮込まれている どちらもソースがおいしい

帰り道に見たザビエルの銅像



ザビエルルートでまだ行っていない地域は、中国上川島、大分、山口、和歌山(スペイン村)、それにイスラエル

ここまで来たら全制覇したい

別に私はクリスチャンではないが、乗りかけた船

そのうちまとめをしたいと思う

明日は、サンセバスチャン～エンダイエ～ボルドー

翌々日は、飛行機でボルドー～パリシャルルドゴール空港～羽田で帰国予定

ノンフィクション作家「山崎朋子(やまざきともこ)さん」逝く

86歳 女性史研究の第一人者

代表作は1973年「サンダカン八番娼館」(文春文庫)の著者

マレーシア サバ州にあったかつての日本娼館について書かれた本

勇気と正義感のあった人だったと思う

ご冥福をお祈りいたします



今年この本を読んで、シンガポールの「ステレツ」を紹介した

来年あたり、追悼を兼ねてサンダカンに訪れたいと思っています

エンダイエ観光

サンセバスチャンからバスク鉄道で、フランスエンダイエ

エンダイエからフランス鉄道でボルドーへ向かう

朝9時15分の電車に乗る



バスク鉄道のサンセバスチャン駅

ここもチケットは自動販売機

近くのマダムに買い方を聞いてすんなりチケットをゲット

「簡単よ」と優しく教えてくれた

優しそうなマダムに聞くのが一番早い

1時間ほどでエンダイエ駅に到着

ボルドー行きの電車を調べると、3時間半も待ち時間がある

これはラッキー 観光ができる



田舎の駅だ

どこがフランスとの国境か分からない

フランス警察がパスポートをチェックしている

今日中にボルドーへ着けば何の問題もない

駅で荷物を預かってもらおうとしたが、「そのサービスはない」という

向かいのカフェを紹介してくれた



ここはいろいろなサービスがある  
店主の人柄もいい  
6€で荷物を預かってくれる  
右下に荷物預かりのイラストが見える  
この商売いいな  
コーヒーを一杯飲んで、エンダイエの観光情報を聞く

「線路に沿って右に歩けば、リフトがあるからそれを降りろ」という  
なにか寂しい所だ



駅前には何も無いが、左側にレストランがポツンと一件

川の近くにリフトが



それを降りると川に沿って遊歩道が続く  
何か寂しい  
いやな予感？

そんなことはなかった

しばらく歩くと川の反対側にこんな景色が広がる

対岸に渡る橋は見当たらない



海鳥



さらに道を進む

こんな実がなっている

もう晩秋だ



ポツンとボートが一隻

のどかだ

ゆっくり 20 分ほど歩くと、ヨットハーバーが見えてきた

ここは避暑地



右側に街が見える 丘を登ればフランスバスクの街並み



丘からの景色 窓にこんなデザイン  
扇風機のマークのようだ



これは「バスククロス」だ

車が入れない細い歩道 中世の街に迷い込んだ感じだ



家紋の付いた鉄のドアの付いた出入口丘の上からの景色

大砲のレプリカも



30分前に「ショーベンシュタイン城」に寄ろうとしたが、そこは多くの女義勇軍に占領されていた  
男性用にも見張りが立って城を防衛していて近づけない  
丘の上まで撤退して下を監視すると、なんと「粋な姉さん〇〇〇」  
牧歌的だ 実に牧歌的だ  
あとで見るともう撤退していたので、入城できた

ピレネー山脈にはもう雪が



駅に向かって戻る



ここにもバスク十字 バスク人のプライド  
先ほどのレストランの本日のメニュー  
周りにレストランはあまりない  
あってもオープンしていない  
夫婦で営む小さなバスク料理レストラン



メニューは読めないが、入ってみる  
11時40分ごろに店に顔を出すと、12時開店だと不愛想に言われる  
その辺をブラついて、12時に店に戻ると、テーブルにはなんと「リザーブ」の札が置いてある  
来るかどうか分からない東洋人のために席を確保してしてくれた  
これは感激  
まず赤ワインを一杯  
今までワインを飲んできたが、どこのワインもハズレがない



入口の今日のおすすめメニューを注文  
言葉は全然通じないが、メニューを指さす 野菜のスープは洗面器のような器で出てきた



味噌汁のような野菜だけのスープ これが素朴でおいしい

## 野菜サラダ



## ツナサラダ

これも食べたかったサラダ

この「てんこ盛り」がうれしい 野菜の味が濃い

メインは「牛肉の煮込み」



牛もも肉煮込み マッシュポテトが添えられている

スープの人参は冷凍であったが、これは生の人参で甘味がある

人参の切り方を見ると、ピーラーではなく包丁で皮を剥いている

牛モモ肉で歯ごたえはあるが、牛肉の味が強い



付け合わせの野菜とポテトのマッシュがおいしい

乳製品をたっぷり使っているからコクがある

12時半ごろになって店は満席

地元客を相席にし、私の席は空けておいてくれた

こうした気持ちがうれしい

バスク人に感謝 感謝 EMPTY DISHES  
食べ方が汚い これは後で反省



時間通りボルドー行きの電車に乗る



HEURE	DESTINATION	VOIE	TRAIN
16.13	PARIS MONTP.	B	BOUILLON TER. MONTPELLIER
16.43	HENDAYE	C	BOUILLON TER. MONTPELLIER
16.50	HENDAYE	C	BOUILLON TER. MONTPELLIER
17.17	BORDEAUX	B	BOUILLON TER. MONTPELLIER
17.21	DAX	D	BOUILLON TER. MONTPELLIER
17.34	TARBES	D	BOUILLON TER. MONTPELLIER
17.50	DAX	B	BOUILLON TER. MONTPELLIER
18.08	HENDAYE	C	BOUILLON TER. MONTPELLIER
18.17	BORDEAUX	A	BOUILLON TER. MONTPELLIER
18.30	ST JEAN P.P.	E	BOUILLON TER. MONTPELLIER

ここで、走行中車両の故障で2時間遅れる  
もう「神のおぼしめしのままに」  
ザビエル様の苦勞に比べたら何ともない  
フランス鉄道がよくわかった  
バイオンヌで、16時13分のパリ行きに乗り換える

これでもいいから早くボルドーに行きたい



ボルドー駅に着いたのは、夜の6時半  
8時半にサンセバスチャンの宿を出て、やっとボルドーに到着  
ボルドーで一泊して、翌日ボルドー空港からパリ、そこから7時台の飛行機で日本に向かう

もし、サンセバスチャンからパリに戻り、当日中に日本に戻る計画を立てていたなら、完全に間に合  
っていなかった

フランスでは余裕を持って行動したほうがいい

フランスは有給消化率100%の国

のんびりしている

日本も将来こうなるかも

明日はボルドーからパリ、羽田空港へ向かう

ボルドー～パリシャルルドゴール国際空港～羽田国際空港

エールフランスでもトラブルはまだ続くと思って、時間は十分余裕を持って計画した

国内線から国際線に乗り継ぐには、2時間ほど余裕を持っていないとだいたい乗り遅れる

今回は13日中、3日も移動日に費やしてしまった

これが正解だったかも知れない

ボルドー国際空港



空港内のスイーツ専門店

「カヌレ」はボルドー発祥のお菓子 街中の専門店で食べたのでパス

フランスで「マカロン」を試さないと



ここのはデカイ

コーヒーとマカロン



大きい  
焼きたてなのでサクッと軽い  
中のチョコレートもおいしい  
これは「マカロン」ではなく、「ブッセ」では？  
区別がよくわからない



無事ボルドー空港を離陸  
私はいつも翼の上か翼の後ろの席



機内のスナック  
気が利いているのは、トマトジュースを頼むと、「塩、コショウはいるか？」と聞いてくれる事  
イギリス人はトマトジュースに「LEA PERRINS」ソースを加えて飲む人もいる

パリシャルルドゴール空港の天井が変わったような気がする



空港内にカジノ？

パリシャルルドゴール空港もラスベガス空港のようになったか？

しかし子供もいるが

どうやら回転寿司のようだ

コンコースのど真ん中

テイクアウト用の陳列ケースも



蓋が付いたカラフルな皿が回転している

囲いも天井もない作業場で寿司を製造

カフェのサラダも変わってきた



トレーの底に、野菜ペースト

サラダも進化している

これは参考になる

エールフランスのラウンジのサラダ



サイドメニュー

さすがにパンの品揃えはいい



スープ、サラダ、キッシュとポテトグラタンの軽食

かぼちゃのスープ



たっぷり全部載せサラダ よくサラダの近くに小皿が置いてあるが、器は大きいものをどれでも使う これはスープボール

デザート



羽田空港に向けて出発  
いつも JAL を使っている



LAL の一回目の機内食  
茶そばと味噌汁がうれしい



鶏肉のあんかけの椎茸が香りが強くておいしかった  
フランス産か？  
特にこの時期のきのこはおいしい  
2 回目の食事



鮭弁当とフルーツ、ヨーグルト

鮭に塩気がまったくない  
醤油もついていない  
「お茶漬けの素」か「ふりかけ」があったらいいな



旅行中ミニカップ麺とロングライフパンは重宝した  
いつもレストランで食事をしていないわけではない  
アパートでスーパーマーケットで購入したレディミールやパンで凌いでいた  
レストランを利用するのは1日1回程度



「ロングライフおにぎり」はできないものか  
常温で1週間くらいの消費期限があればうれしい

そんなことを思いながら羽田空港へ無事着陸  
フランスバスク、スペインバスクを堪能できた  
帰国後はアメリカほどの「時差ボケ」はない  
アメリカの時差ボケは2週間続いた  
長〜い、長〜いブログに付き合ってくださいありがとうございました  
来年は、キリスト教の三大聖地スペインの「サンチャゴ・デ・コンポラス」と、ポルトガル「ポルト」を  
訪問する予定