

城取博幸の

ポルトガル マデイラ島のスーパーマーケット見聞録

NO128

2019年6月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

成田空港～スペイン マドリッドへ

今回の旅程は、成田～マドリッド～ポルト～マデイラ島～ポルト～マドリッド～成田

成田空港を11時5分に出発し、マドリッド到着は午後6時頃到着予定

夜の到着であるため、マドリッドで1泊する予定



マドリッドまではスペインのイベリア航空

初めて乗る航空会社だ JALと同じワンワールドであるためいろいろと便利だ
機内食の準備



メインディッシュだけスチームコンベクションオーブンで温めている

職業柄温度と時間が気になってしまう 後で見に行くと、170℃ 20分の加熱であった



1 回目の機内食

ごはんと鶏肉の煮物

機内食の鶏肉は今まで臭いが気になっていたが、これは全然しない

ごはんの出来もよい



外国の航空会社は寒い そのため、毛布をうまく使わなければいけない
毛布の長い方の角と角を軽く結び、首にかければポンチョのようになる
肩も隠れて首も温かい この方法はお勧め

軽食

途中で、おにぎりかサンドイッチとドリンクの軽食

両方くれと言ったが断わられた 後でギャレーに置いてあるおにぎりをおかわりする



朝食

紙トレーに入っている冷たい朝食

一回目の夕食は常温で保管されて加熱されるが、朝食は最初から冷蔵庫に保管されているため冷たい



冷たい朝食はつらい スープくらいは欲しい

りんごとメロンの盛り付けがおもしろい

着陸間際、ギャレーに置かれたキャリーバッグ

「家政婦は見てしまった」

これはスタッフのCAのもの

余りものやワインなどの飲み物をバッグに詰めている

そういうことは、カーテンを閉めて見えないところでやってほしい



スペイン マドリッドに向けて降下

マドリッド空港に到着

慣れない場所の初日は公共交通機関はあまり使わない

特に夜は

疲れていてストレスがたまるからだ

すぐにタクシーに乗らないで、しばらく様子を見るのが私のやり方

白タクの勧誘もあるので、慌てない

時間は十分ある



マドリッドのグランビア通りに到着

夜 8 時だというのにまだこの明るさ

今晚泊まるホテル

場所はマドリッドの一等地だ

この近くに前に宿泊したサービスアパートメントもあるが、一泊なの便利性を優先した



部屋の様子 まあホテルだとこんなもんだ
これで一泊 1100 円ほど
バスタブはない
まああ一泊だけだから勘弁する



朝食会場
最近、ネットでホテルを予約すと朝食がついてない
朝食は12~15ユーロ位する
外が見えるカンター席



ヨーロッパのホテルの朝食は殆どどこも同じ
連泊すると飽きる

コールドメニュー



ホットメニュー

よく冷たい料理と温かい料理を同じ皿に盛る人がいるが、あまり見た目はよくない

「HOT is HOT」, 「COLD is COLD」が海外の常識だ

帝国ホテルの「料理バイキング(和製語)」の手本となった、スウェーデンのグランドホテルでは、厳しくそれが守られている

客に注意書きが配られ、違反した場合は注意される

結局、私は 8 往復した



マドリードの空港から午後便でゆっくりポルトに向かう



ポルト、マデイラ島では、ポルトガル 2 大スーパーマーケットの「ピンゴドース」「コンチネット」「生鮮市場」の研究

レストランの名物料理、ポートワイン、マデイラワインの醸造所を見学予定

サービスアパートメントを予約したので、現地の食材を使って料理もする予定だ

少し観光も含めるが、上記が目的のメイン

また、長〜い、長〜いブログが続きます



1 時間の飛行であうため機内サービスは有料

ポルトの街が見えてくる

ポルトはポルトガル北部の第二の都市



ポルト空港に到着

ポルト空港の自動販売機だけの店

サンドイッチ、レディミール、サラダの自動販売機

近くには電子レンジも置かれている

この組み合わせ食事はどうにかなる



アパートのスタッフとの待ち合わせ時間まで 3 時間もあるので、電車で移動

電車のチケットの自販機の買い方がよく分からない

そのため近くの人に聞くと、

「ここはパーキングの清算機」だと言われる

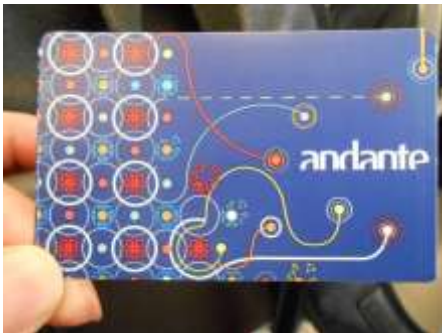
言われないとずっとやってきたかも



チケット売場は行列

スタッフの力を借りて「andante」という一回券のチケットを購入する

しかし、チャージの仕組みが分からない



改札は手の機械にタッチ

出口ではチェックしないため、現金をチャージしても、何処で降りたかチェックできない仕組み

「Tindade(トリンダーデ)駅」に到着



サービスアパートメントは駅から歩いて 2~3 分という好立地

ここが宿泊するサービスアパートメント

ここで 3 時に待ち合わせ

どこも 15 分から 30 分が待たされる

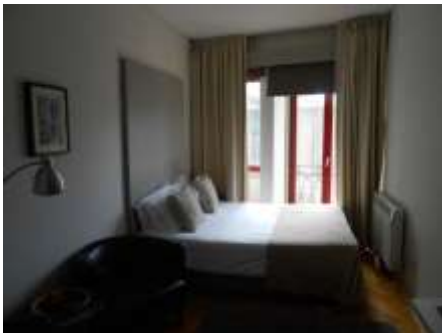
イタリアの場合は、3 時~4 時に待ち合わせしたが、来たのは 3 時 50 分であった
だから夜の到着はつらいため、マドリッドで一泊した



入口の暗証番号を教わり建物内に入る

説明を聞くだけでなく、自分でやってみることも重要

これは「0」に表示が「()」になっていた 部屋は赤い建物の2階 ベッドルーム



窓も広めでテラスがついている キッチンは別部屋



オーブン、電子レンジ、電磁調理器、冷蔵庫、食洗器のフル装備

オーブンがついていると料理の幅が広がる

これは寿司を巻く「巻きす？」 後で分かった事だが、確かに巻きすだが、2枚あることから「テーブルマット」として使うようだ



バスルームには、バスタブがついている
これで一泊 5500 円という安さ
まだオフシーズンであるため安く提供している
これを見るとホテルには泊まる気にならない

近くを散策

夜 9 時まで明るい



道路の石畳をつくっている職人
じっと見ていると手際がいい
砂の上に形の合う石を並べている
手際がいい
ポルトの道路のほとんどは石畳
石畳とアズレージョ(絵タイル)の街だ



商店

乾燥ナッツやフルーツのショーケース



生鮮市場「ポリャオン市場」は改装中で、近くのショッピングセンターに移転

1年も工事をしているようだ

その目の前にスーパーマーケット「Pingo Doce(ピンゴドース)」

300坪ほどの店



遅い昼食をとるため近くにレストランへ

こんな光景



魚のランチメニューを注文

「タラのフライ」と「野菜雑炊」

ポルトガルではタラがよく食べられている

レモンをかけて食べる

他にソースはついていない



衣が白いのは「ドライパン粉」を使っているから

サクサクしていておいしかった

野菜の雑炊みたいなものがセットになっている

あっさりとしていておいしい



米も主食としてよく食べられている デザートを選ぶ



スタッフのおすすめは「チーズケーキ」

エスプレッソと一緒にいただく

店内にショーケース 表示をよく見ると「READY MEAL」と書かれている



スタッフに聞いてみると「5店のレストランを経営していて、他の店でつくられたレストランと同じ料理のレディミールを販売している」という

食費期限はチルドで2日から3日



買って試してみる予定だ

しばらく経って同じ道を歩くと、新しい石畳がもうできている

ポルトガルの職人はスゴイ

石畳はキャスター付きバッグを運ぶにはつらい



スケジュール段階で間違えて、明日の飛行機でマデイラ島に行くことになってしまった

明日は、ポルトからマデイラ島にLCCの飛行機で向かう

飛行時間は約 2 時間

マドリッドの倍の距離だ

ポルトからマデイラ島へ

地下鉄のチケットを買いにカウンターへ

どうもチャージの仕方が分からない

よく聞いてみると、現金がチャージはできないが、区間指定の回数券なら買えるようだ
駅から空港までの区間の回数券を 10 枚、20 ユーロで買う(10 枚買うと 1 枚サービス)

トリンダーデ駅の駅から空港駅までは 30 分かかる

市内でも 30 分乗る距離に乗り予定はないためどこでも使える

「途中下車も可能か」と聞くと「OK」だという

これでチケット問題は解決した



この駅に「andante」のカウンターがあるので、いろいろ聞くといい

地下鉄がすべて乗り入れている便利な駅

ポルトの地下鉄で空港へ



ポルト国際空港

LCC航空会社でマデイラ島のフィンシャル空港に向かう

事前にネットで購入

航空運賃は往復2万円ほどであった



LCCを使う場合はカウンターの数が少なく混雑するため、3時間前には空港に行っておきたい

荷物が多いと課金される

空港内のカフェで朝食



ローストポークサンドを温めてもらう

何も言わないと冷たいまま渡される

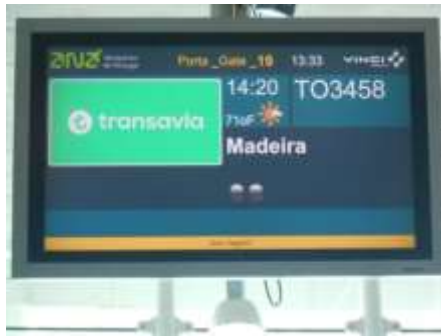
温めた方が断然おいしい

ポルトガル名物の「エッグタルト」

日本でも専門店が出始めた



中のカスタードクリームが多い
土産物屋ではポルト名物の「GALO(雄鶏)」の置物
バルセルロスと町が発祥だ
ここは後日訪れる予定だ



14時20分発のマデイラ行き
後で考えればもう少し早い便にしておけば、マデイラの時間も多く取れた
何処の国のLCCかは分からない



歩いて搭乗

「Funchal」と書かれているのがマデイラ島
緯度はアフリカと同じくらい
「マデイラワイン」で有名な島
大航海時代の寄港地



ここも有料のミールとドリンク けっこういい値段



レディミール チルドのレディミールを注文すれば温めてくれる
パッケージは市販のものと同じ
ネスレと書かれたコーヒーを注文
黒いスティックタイプのインスタントコーヒーに目の前でお湯を注ぐ
それが 2.5 ユーロ (320 円) あのね～



マデイラ島が見えてくる
フィンシャル空港に到着



ここも歩いて空港の建物に向かう アズレージョという絵タイル



何処にもこんなアズレージョが飾られている

これはフィシャル名物の「トボガン」という乗り物

モンテという山からこれに乗って滑り降りる タイヤはついていないためそのように滑り落ちる



空港建物の外に何やら

すぐにバス乗り場やタクシー乗り場に向かってしまうと気づかない



だれ？ サッカー選手の「クリスチャーノ・ロナウド」だ



彼はこの島の出身 専門ショップもある

バス乗り場 待ち時間が長いため、タクシーにした



道路はよく完備されている 向かう車窓を見ていると、「耕作放棄地」の段々畑が多い
かつてここはバナナやぶどうの産地であったが、今はあまり見かけない

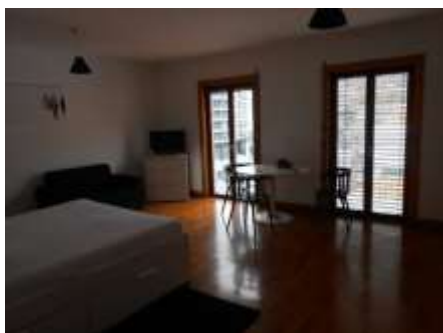
アパートのある通りに到着



ここは 6 時に待ち合わせしたが、15 分前に電話をくれた



不動産屋が管理する物件だ 二つのカギを渡される
広いベッドルーム



フルキッチン

バスタブ付きのバスルーム



広いテラス

これで、一泊 5000 円 ホテルには泊まる気がしない

ここに 2 泊する

外の景色

道路に沿ってコンクリートの川が整備されている



明日は、生鮮市場とスーパーマーケットを視察する予定

目的は、マデイラ島の「食の研究」

名物料理を堪能する予定だ

観光は二の次だ

マデイラワインの醸造所もぜひ見てみたい

マデイラ島フィンシャルの生鮮市場「ラヴラドーレス市場」へ向かう

スーパーマーケットの前に市場を見ておいた方が庶民の食生活や産物が分かる

開場は 8 時(金土は 7 時 日祭休み)

市場にしては開場が遅い



まだ開いていないので近くを散策
地下1階、地上2階の建物だ



フィンシャルの街
古代の遺跡もローマ人も遠くまで来たもんだ



日の出前の海市場がオープンしたので、裏口の魚市場から見る
魚市場は地下一階
とても清潔な市場で臭いがしない



魚種はあまり多くないし量も少ない

長いのはうつぼだ



名物の「黒太刀魚」

日本の太刀魚に比べ身が厚くふっくらとしている



手際よく黒い皮を剥いている

中心の黒い線は取れないようだ

「タケモピアノ」の商業で踊っているダンサー柄だ

なぜか隣の水の入ったタライに入れている

これは絶対食べないといけない



マグロもこの名物だ

客の注文で三枚おろして切っている

切ったブロックを水で洗おうとしたら、客から怒られている

魚の「腸炎ビブリオ菌」は水洗いで菌数が減るはずだが、水ぶくれに思えたかも

まあ刺身で食べるわけではないが



マグロのブロック

これも食べておかないと
イワシもよく獲れるようだ



これを炭火で焼いたものがあるらしい

これもチェック 干物のようなもの 大航海時代はこんな形で船に積んでいたかも



一階の野菜売場 常温に置かれているため鮮度はあまりよくない

赤インゲン



2階からの景色 2階にはテラスの付いたレストランもある

2階の果物屋



名物のいろいろな「パッションフルーツ」

どれも試食が出されている お客にどんどん試食を出しているのがこの店の特徴
変わったくだもの



手で剥がすとポロポロと果肉が取れる 食べてみるとクリームのように甘い これは初めて見た
アジアの「釈迦頭」によく似た「チェレモヤ」



オリジナルのパッションフルーツ 「トマトパッションフルーツ」と呼んでいる



「バナナパッションフルーツ」と呼んでいる

試食だけして買わないわけにはいかない
各一個ずつ4種類購入すると、9.5ユーロ
10ユーロ渡して釣りは受けとらず、隣のデーツを一個つまもうとすると
「NO」と言って、デーツを半分にちぎって半分くれた
しっかりしている



隣で緑のなにかを機械で刻んで袋に詰めている



よく見るとキャベツの外皮
無駄なくうまく活用している
たぶんスープに使うのであろう
肉売場は少ない
見る限り一件しかなかった



市場の近くの肉屋



豚の半身がぶら下がっている
10ユーロで購入したフルーツ
よく考えたら、1個 300円以上の計算
なかなかいい商売をしている



全部半分に切ってみる



左が「オレンジパッションフルーツ」
種は大きいが甘さは一番ある
右が「トマトパッションフルーツ」
色の割には酸っぱい

果肉部分が甘くておいしい



「バナナパッションフルーツ」

すっぱいの一言

どの程度まで種を噛むか迷う

チェリモヤ これが一番甘味があり、クリーミー

ドリアンの臭いをなくしたような味

これはお勧め



市場のすぐ近くにスーパーマーケットの「PINGO DOCE」と「CONTINENT」がある

PINGO DOCEは、800～900坪ほどの大型店

今回は、PINGO DOCEをレポートします

マデイラ島の「PINGO DOCE」

「Pingo Doce」は、ポルトガル「JeronimoMartins グループ」とオランダ「Ahold Delhaize」が所有する食品小売業

株式比率はオランダアホールドが 49%所有

ポルトガルでスーパーマーケットとハイパーマーケットのチェーン店を432店舗展開(2019年1月現在)

生鮮市場近くの「PINGO DOCE」



こんな近代的なビルの一階
生鮮市場からはすぐ



入口を入ると、いきなり「カフェ」と「デリカ」「ベーカリー」
入口は一つであるため、カフェは動線の頭、最後とも言えない
ヨーロッパの都市型スーパーマーケットはこのスタイルが多い
椅子とテーブルの他に立ち席もある
買い物に来た主婦が、コーヒーとスイーツで一休みしている姿も

デリカ売場のサラダバー

手前にトレーを置いてスライドできるようにしている



ホットデリ

よく見ると服の袖が触れないよう、料理の入ったトレーが奥に置かれている

この辺はよく考えられている

コールドデリとデザート



ピンゴドースPBのパン

「Bolo do Caco」小麦粉にさつま芋を練りこんで焼いたパン

ガーリックバターをつけて食べる

これは薪の釜で焼かれたようなパン

裏に白い灰がついている



青果売場

バナナは青いが、2日もすると黄色くなる

燻蒸処理のしていないバナナ



チルド売場の「朝食コーナー？」

だいたいこのアイテムでどこも品揃えされている

下から、「カップスープ」、「サラダ」、「カットフルーツ」、「ポリボトルフレッシュジュース」

日本は縦割りを基本に陳列を行っているが、横割りでも見やすい

魚の対面売場



生サーモンと生タラの輪切り



マグロ



マグロの売り方は輪切り
殆ど加熱用



黒太刀魚
これは前にも紹介した



巻貝
ボイルして、とがった針で取り出して食べる



対面の魚以外は、冷凍魚か干物



肉売場

もも肉が骨付きのまま売られている



シンクパック、トレー入りも塊肉
家庭でどう調理するのか



セルフレジはない

購入商品

朝食用として

サラダ、はちみつ、バター、冷凍パエリア、フルーツジュース、パン、デザート

右下はプリンを焼いたようなもので、かなり甘味が強い

バターだと思って買ったものは、ウォッシュタイプのチーズであった



PBの冷凍レディミール

マッシュポテトの魚介類の入ったもの

朝や忙しい時の食事にぴったり

朝食はアパートで、昼食、夕食はレストランの予定

次回は、ポルトガルナンバーワンの小売業「CONTINENT」を紹介します

ピンゴドースから歩いて1~2分

マデイラ島の「CONTINENT」

「Continente」は、ポルトガル最大の小売業者「SonaeDistribuicao」の小売チェーン
ハイパーマーケット、スーパーマーケット、コンビニなど 519 店舗を展開

Format Numberh は、

Continente 41 店 Continente Modelo 133 店 Continente Bom Dia 101

店 Well's 133 店 Bom Bocado 87 店 Book.it 17 店

Other 8 店

Total 519 店

市場近くのCONTINENT

PINGO DOCEもCONTINENTも、リスボン編でも紹介した

ポルトに戻ってもこの2店舗はじっくり調査する予定だ

この店は一階が300坪、二階が300坪の二層



PINGO DOCEからも歩いて1~2分

この辺に食品小売業が集中している



青果売場

コンテナを積み重ねてつくられた売場
品揃えの数は限られている



魚売場

地元の魚を扱うため、ここも魚種は少ない
サーモンなどは販売されていない



ここも対面売場と冷凍魚しかない
マグロ売場

ここも輪切りを販売



マグロの腹の部分か

黒太刀魚の在庫はこれだけ



冷凍魚介類

タラの干物

干したらは、スペイン、ポルトガルの名物

大航海時代の貴重な食料品 水で戻して使う



肉売場対面売場は一人でオペレーション

ここの肉売場も対面売場とアウトパックのチルド売場しかない

自店でトレーパックすることは少ない 勿論スタッフは一名



ドライ食品売場

食品売場はPINGO DOCEより充実している

そこで差別化を図っている

マデイラワイン売場の陳列什器

日本のワイン売り場もこのタイプの什器を使うようになった
よく見ると、フックで関連販売を行っている



乾燥ハーブのフック陳列

2階にエスカレーターで登る



パン売場

ショッピングカートを使うため段差がないエスカレーターを使用

2フロアの場合、2階にパン売り場を配置する店も多い

前に見たスペインのメルカドーナの2フロアの店もそうであった

左がインスタベーカリー

食パンをスライスする機械



LIDLスタイルのパンのばら売り

金属の棒が手前に突き出ているのが難点

スコップで好みのパンを脇の溝に落とし、それを紙袋に入れてレジで精算

パンをつまむ場合はビニール袋を使うようになっているが、殆ど手づかみ



パンはどこも安い

クロワッサンは 0.28 ユーロ (約 35 円)

LIDLがクロワッサンの相場を決めてしまった

「Bolo de Mel」

乾燥トロピカルフルーツやナッツ、はちみつを使った日持ちのする焼き菓子



これが「Bolo de Mel」

ドーナツ状の形態

小さいものを一個買う



小さいが一個 3.57 ユーロ

いい値段だ

ナッツが上に載っている

かなり甘くて香辛料が効いている

常温保存の焼き菓子であるため糖度は高いのも航海に持っていくためか



ここにも焼プリンのような菓子
これもすごく甘い



雑貨売場
中にはドラッグストアも入っている



PINGO DOCEが「ミールソリューション型」であるのに対し、
CONTINENTは、生鮮食品とドライ食品の品揃えが充実している「コモディティ型」かもしれない
半径300m以内に、「生鮮市場」、「PINGO DOCE」、「CONTINENT」の2件のスーパーマー
ケットが共存している地域
次回は、市場、スーパーで食材を確認したため、マデイラ島名物料理をレポートします
2泊3日であるため、キッチンがあっても料理をしている暇はなかった

マデイラ島の名物料理をいただく

マデイラ島滞在は2泊3日

夕方到着して、翌々日の早朝ポルトに戻るため、夕食2回、昼食1回しかレストランで食べる機会しかない

それに一人なので、いろいろ食べられない

初日の夕食はグーグルで調べてアパート近くのレストランで



「RESTAURANTE LONDRES」

あまり表通りではないため、地元の人が通いそうなレストラン

入口には今日の魚



入口の魚の冷蔵ケースとメニュー

客はこれを見てメニューを決める



今日の魚

切り身の魚の上に唐辛子が載せられている

保存性を高めるためか？、カラーコントロールのためか？

今晚の目的は「黒太刀魚料理」を食べること

これは市場の写真



すでに皮を剥いて切り身にしてある

店内を見るとやはり地元客が利用するレストラン

夜 7 時の開店と同時に入店

ここでも私一人

7 時から夕食を食べる人は少ない



お通しはオリーブとそら豆の煮物

手を出すと課金される

右のオリーブのトレーは奥に種を置くようになっている

食べたか、食べなかったかはそこを見れば分かる

白ワインとパンを注文



名物パンは「Bolo do Caco」

さつまいも入りのパン

香ばしい臭いがする

パンを横から切りガーリックバターが塗られてサンドイッチのようになっている

ガーリックバターは自家製のような

これがうまい

これがパリパリでおいしいが、あまり食べるとお腹がいっぱいになってしまうので遠慮する



アンチョビサラダ

一人でレストランで注文する時の注意点

後で気づいたことだが、一人で食べる場合、一皿を注文するとこのボリュームであるため、

「ハーフポーション」と言って半分にしてもらわないと量が多すぎて食べられない



市場で売られていたサイズのイワシ

これは市場の写真



塩分は少なく、生臭さもない

骨まで食べられることから缶詰のオイルサーディン

ポルトガルは魚の缶詰が多く食べられている

缶詰め専門店もある

本当はイワシの炭火焼が食べたかった

ポルトで挑戦する予定だ

メイン料理の「Filete de Espada」

黒太刀魚の切り身のフライバナナ添え

何処もこのスタイルで出される

たっぷりのポテトフライがついてくるが、手が出ない



甘く煮たバナナが2本と黒太刀魚の切り身が二枚

メインはだいたいこれくらいのボリュームであるため、二人の場合はシェアして食べられる

ソースもバナナを甘く煮たものだ

これがマデイラ島の黒太刀魚料理の定番

バナナの黒太刀魚も地元で獲れるもの
甘い塩とレモンを絞ると意外とおいしい



黒太刀魚は身が厚くフワッとしている
パン粉フライではなく小麦粉を使った「天ぷら」
「テンプラ」の語源はポルトガル語
骨はついていない
甘いソースがこれによく合う
完食

冷蔵庫に入ったデザートを見に行ったが、もうお腹いっぱい食べられない
エスプレッソだけにする
周りは小さなサラダを食べている
サラダはハーフポーションでも注文できたようだ
しかし、メインはハーフポーションでは注文できないようだ



まず、「黒太刀魚料理」と「いわし料理」の2品を制覇
これだけ食べてもサービス料、税金を含めても30ユーロもしない
レストランの相場はほぼ分かった
高級レストランでない限り、それほど価格は気にならない
夜9時でこの明るさ



マデイラ島にはまだまだ名物料理がある
翌日、アパートのスタッフが紹介してくれたレストランへ向かう
ここでは、ランチとディナーを楽しんだ

マデイラ島の名物料理 旧市街のレストラン街



入口にはこんな絵も



古くなっても趣がある

裏通りがレストラン街が続く「サンタ・マリア通り」
おいしいレストランが数多くあると言われている



目当てのレストランは「TABERNA RIEL」
紹介がなければ入る機械はなかった



表のメニュー
ポルトガル語で読めない
そのため、事前に名物料理をポルトガル語でメモしておいた



ここも魚とメイユールを展示



アパートのスタッフの名刺を出して入店

店内はこんな感じ

12時でもまだ誰もいない 13時ごろからランチが始まる

12時開店から店に来るのは私ぐらい



テラス席もあるが、ジジイ人なので外が見えるテーブルにしてもらった
いい場所だ



まず、パッションフルーツの炭酸飲料「BRISA」
けっこう果汁が入っていておいしい



まず「魚のスープ」
魚スープの味でそのレストランのレベルが分かる



最高にうまい！

しっかり魚のダシが出ている マルセイユのブイヤベースやサンセバスチャンの魚スープも美味しかったが これはいろいろな魚のアラを使っていないようで雑味がなくおいしかった



タイ切り身のようなものと野菜がたっぷり



メインのマグロ料理とリゾット



マグロはポルトガル語で「Atum」
マグロのグリルにトマトソースをかけたもの
マグロは焼目がついている
古いレストランでは薪で焼いてくれる



これも切り身が2枚盛られている
だいたい2枚で一人前のような
「塩マグロ？」
身の中まで塩が少し効いているが、それほど気にならない



マッシュルームとトリフの魚のリゾット
上にパルメザンチーズをたっぷりかけてくれる
「これはイタリアンだろう」と思いつついただく



付け合わせのフライドポテトのようなものと「ホットベジタブル」



これも名物の「Milho Flito」
トウモロコシの粉を練って油で揚げたもの
これがまたパリッとモチもちしておいしいが、お腹いっぱい



デザートは諦める
コーヒーは外のテラスで
わがままなジジイだ



リストアップしておいたポルトガル語のメモを見せると、巻貝の「Caramujos」がない
マネジャー？に言うと、
「夜までには用意しておくから、また来い」という
夜また来ることを約束する
「写真を撮らせてくれ」と言ったら、快くポーズをとってくれた
よく慣れている



夜 7 時
地元の方は 7 時はまだ夕食の時間ではない
8 時～9 時くらいからスタートする



同じテーブルをリザーブしていかれてた
自分の名前が書かれているのがうれしい
クレジットカードから名前を拾ったようだ
シェアしている
テラス向きの窓は閉まっているので反対向きに座る



名物ドリンク「Poncha」

キビの焼酎にはちみつとレモンを混ぜたカクテル
頼んでおいた巻貝「Caramujos」
「海のカタツムリ」と呼ばれている
タニシ、バイ貝の小さいタイプ
スーパーで売っていた写真



唐辛子でピリ辛に味付けてある
これはハーフポーションサイズ
それより驚くのがレモンに刺された「待ち針」



これを待ち針で食べるという危険度の高さ
ウェイターは待ち針を外してからフォークで食べろという
小さい割には味が濃い



これもハーフポーションでつくってくれた「Lapas」
2枚貝をニンニクでグリルしたもの
白と黒があるようだが、周りを黒、真ん中に白を配置
これもハーフポーションにしてくれた
これくらいなら平気だ



たいてい焼きすぎて硬いが、これはフワッと焼かれている



「手でつまんでスープごと食べる」という
温かい地域の二枚貝は淡白がだ、これはうま味が凝縮している



これも名物料理の「Espedada」

月桂樹の枝に牛肉を突き刺し、塩だけで味付けしたバーベキュー



ウェイターが串を外してくれる



塩だけの味付けで柔らかく焼けている

脂身がないためもも肉のようだ

ミディアムレアー状態



こっそり禁忌手を使ってしまった
半分はそのまま食べ、残りは持参した醤油をこっそりかけてしまった
黒コシヨーをたっぷりかける



デザートは店のおすすめを注文



フルーツムースのホットチョコレートがけ



中のフルーツムースは殆ど甘味がない
ホットチョコレートの甘さとよく合う
これが軽くておいしい
上に添えられた香草もアクセントになっている
全部完食！ 満足、満足



上の写真のマネジャーらしき人物は、夜8時の帰ってしまった
オーナーらしき人物が、最後に表のケースの魚の説明してくれた
マネジャーとオーナーの違いは、
「客の近くにいるのがマネジャー」
「レジの現金の近くにいるのがオーナー」
だと勝手に判断
「私の父親は漁師であったため、小さき頃から魚はよく食べている」とオーナーらしき人物は言う



さらに、この大きなタイの頭はメニューにはない 自分たちはBBQでよく焼いて食べるが、これが一番うまいという

先ほど食べた「魚のスープ」は、鯛の頭と骨を使っているという



駆け足ながら、マデイラの名物料理は殆ど食べることができた

値段も手ごろで、いいレストランであった

モンテ行きのゴンドラが見える



フィンシャルの夜はこれからだが、私は早めに退散する
というのも時差ボケで、夜9時ごろになると眠くて仕方ない
朝は4時に目が覚めてしまう

明日は「マデイラワインの醸造所」とゴンドラで「モンテ」へ行く予定だ
もう少しゆっくりとした計画を立てればよかったと反省

市内をぶらつく

カテドラル

15世紀にキリスト教騎士団によって建てられた



カテドラルとは、日本ではあまり聞きなれないが、司教の椅子がある聖堂のこと

奥に椅子が置かれている



マデイラワイン醸造所「ブランディーズ・ワインロッジ」

17世紀の修道院を改造した、フィンシャルで一番古いワインロッジ

マデイラワインの歴史について説明してくれる



ワインは別の工場で作られているが、こゝ一部発酵を行っている



これがボトルのデザイン

マデイラワインは、18世紀にインドや南米に向かう船の中で、暑さと揺れのためまったく違うワインになった

現在は約50°Cの温熱器で6カ月ほど熟成させ、ブランデーを加えて発酵を止め樽で熟成させる

「醸造酒」ではなく、「精強化ワイン」といわれている

中の風景

英語のツアーは15分前にスタートしてしまった

ドイツ語ツアーがスタートするというので、言葉は分からないが参加してみる

途中で英語ツアーに合流



昔の道具

昔ながらの木製の醸造樽



ワインが染み出ている

天井のは白カビか酵母



熟成樽

かつてはこんな壺に入れられていた



パンフレットのマデイラのワイン畑の写真
今は耕作放棄地になっているのが残念
テイステイングは2種類



マデイラワインと言えば甘いデザートワインを想像するが
ここでは冷やして飲む食前酒(フレッシュワイン)を飲ませてくれた



5年もの 130℃で保存



2012年製造 15°Cで保存

どちらも甘さはあるが、まったくマデイラワインと印象の違うワインであった
マデイラワインの見方が変わった

壁に書かれた昔のワイン造りの絵が印象的 「ぶどうの木を植える」



ぶどうを収穫する

ぶどうを醸造所に運ぶ



ワインをつくる

港からワイン樽を船に積む



外に出ると花の咲いた公園



赤色が鮮やかだ
海の近くには要塞



ヨットハーバーを過ぎてモンテ行きのゴンドラ乗り場まで



ゴンドラ乗り場



空中からのフィンシャル



それより段々畑が気になって仕方ない



殆どが耕作放棄地になっている 昔は、バナナ、トウモロコシ、ブドウが植えられていたであろうが
観光が発達して畑は放置されている
フィンシャルの風景



頂上 もう一つゴンドラを乗り継げば、日本から運ばれたツバキやビワが植えられた東洋庭園など
あると言われているが、時間がなく諦める

トボガン乗り場



19世紀には、作物や人を運ぶ交通手段であった タイヤはついておらず、その様に坂道を滑る
時間がなく同じゴンドラで下山 海沿いの公園で時間をつぶす



子どもたちが絵を描いている



マデイラ島を大切に守っていただきたいと願う



自分の孫もこのくらいの年

明日は、飛行機でポルトに戻る もう少し時間が欲しかった