

## ガバナー四方山話

### 第6回 マリスコスとビーノ

1984年6月でニューヨークのPMM会計事務所を辞めて日本に戻りましたが、それは日本の公認会計士となるための第3次試験を受験するためでした。東京で受験予備校に通いながら、PMM系列の東京事務所でアルバイトをさせてもらいましたが、受験が近づいてきた頃、その東京事務所の偉い先生から、スペインに行っていきたいと言われて、独身の気楽さで、受験が終わった次の週にはスペインはマドリッドに居ました。

マドリッド事務所でスペイン語の勉強をしながらの仕事でしたが、日系企業も少なくのんびりした生活を送っていました。最初に判ったことは、スペイン人は食べ物をこよなく愛し、ワインは水と同様に生活の必需品であるということです。同僚と昼食に近所のレストランに行くと、ビジネスマンらしい人で一杯ですが、席に着くと、注文する前に水をどうすると聞かれ、ガス入りかガス無しかというと、水とワインが1本ずつ一緒に出て来ます。ランチのセット料金に入っているのです。良く食べたのが、ボケロネス・フリトというカタクチイワシのフライでレモン汁をかけて頂くのですがB級グルメ優勝級でした。

仕事が終わって、夜10時にレストランが開くまでの時間、街のバルで立ち飲みをするのですが、ピンチョスというつまみ物を頂きます。その中にギンディージャと呼ばれる青唐辛子があり、これをオリーブオイルで素揚げにしたものが出るのですが仲間で順番に一つずつ食べなければならず、3つか4つに一つは激辛のものがあり、ロシアンルーレットのような気分で盛り上がったのも懐かしい思い出です。

スペインは周りを海で囲まれた大きな島のような地形で、その中心にあるマドリッドには地中海から、大西洋からと様々な海鮮物が集まり、海のものには目の無い自分には天国のような場所でした。

イカ墨料理（チピロネス・スティント）や貝料理に出てくるベルベレッチョやコキーナスにナバハス、それにウナギの稚魚のアヒージョも大好物でした。タコも茹でたものをオリーブオイルとパブリカを振りかけて頂きました。バルセロナでは、シガラスという手長エビや、シーフードの出汁で煮たアロス・アバンダはパエリアとも違い実に美味しく頂きました。

飲み物は当然ワインですが、食事の時はほぼ赤ワインというのが定番で、白ワインは昼下がりのおつまみを頂くときに飲むのが多かった記憶があります。それでも、地方のワイン生産地に行くと、その農協に白いポリタンクを持って来る人たちが、石油でも買うのかと思ったら、白ワインをそのタンクに入れていたのには、驚きました。20リットル単位で白ワインを買う習慣があったのです。値段もガソリンより安いものでした。

スペインの食べ物は海鮮物ばかりではありません。実はお肉も美味しいところですよ。王様の食卓料理が庶民のあこがれであった時の影響だと思いますが、子豚、子羊、子山羊などを頂くのがメインの肉料理ですが、これらがかまどの中でじっくりとローストされたものは実に美味しいのです。子豚は1匹をそのまま焼いて出て来ますが乳離れする直前のもので、お肉も乳の香りが残っています。子羊、子山羊は腿の部分を焼いて出されますがともに肉の臭さは全く無く、味をじっくりと楽しむことが出来ます。