

4つの
デスティネーション

CA
PRI
CE



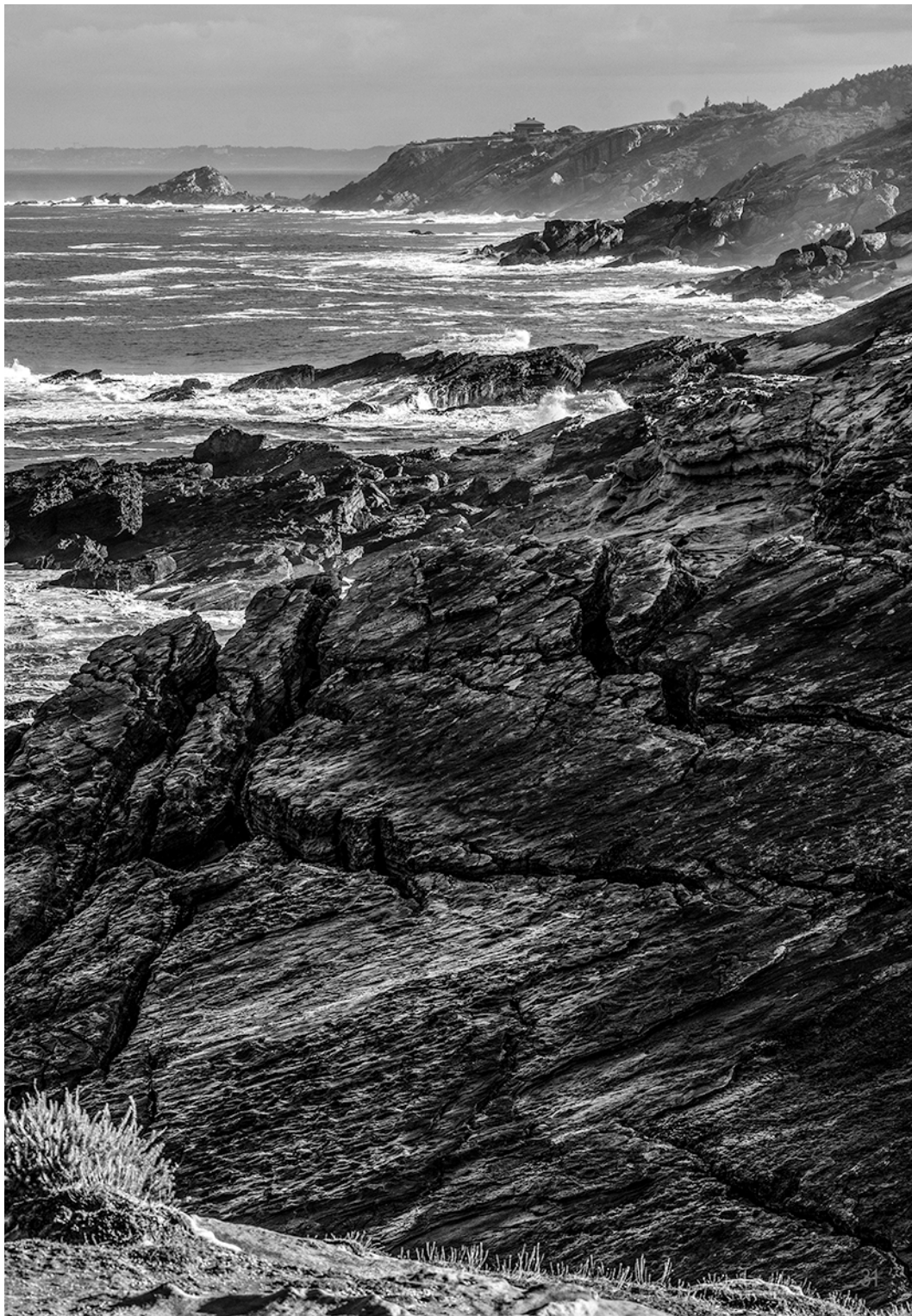
CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJO
IT'S FROM
EUROPE



4つの
デスティネーション





美食とは

美食という言葉ができてから、美食って一体なんぞやと人は問うでしょう。しかしながらそのコンセプトは抽象的でひとつの言葉ではどうも言い表せないのです。というのも、その定義はまったくもって各自の見方によるものだからです。ある人たちによればそれは芸術であり、他の人たちには文化であり、科学でもあり、歴史でもあるのです。でもいってみれば私たちみんながそれを担っているとも言えます。多様な知識分野をまきこみ、様々な要因によるコンセプトなのです。

そのコンセプトは幅広く、ルーツは自然からくるもので、そしてどのようになっていくかは私たちの手にかかっています。その基盤はその食材をあたえてくれる環境にあり、私たち人間が感謝と知識で美食というものに変化させます。果実、野菜、動物などすべてが私たちにそれを有効に利用する機会を与えてくれているのです。

しかしながら、そのプロセスには重要な基本の柱があります。恒久遺産の秘密や記憶を守る世界中様々な地域で受け継がれる伝統と文化です。世代から世代へ伝えられてきた経験や技術、慣習にあふれる遺産です。それは時代に適応されていきますが、その本質は変わることはありません。

美食というものはバランスが必要だということを認識しておかなければなりません。活動、人知、そして発展していく環境とそれぞれの間に秩序を維持していかなければならないのです。そして、言及しておかなければならないのもう一つの重要な柱は現代において不可欠事項となっている持続可能性でしょう。

イノベーションとしての美食は歴史の流れとともに同時に再生し、進化する一つのプロセスです。それはそれぞれの文化が担うアイデンティティの価値観を尊重しつつ、その地域の状況やニーズ、文化などに順応します。未知を探索し、そこから構築していき、さらに私たちを成長させる概念なのです。この概念は常に進化し、時がたつにつれ大きなものとなっていきます。

有形であろうが無形であろうが、創造性と、その素材を楽しむということが美食の原動力です。食材をグルメな私たちのニーズに合わせてアペリティフとして作り出すことは、私たちひとりひとりをつなぐのです。



美食の旅

今回は美食を通じて、知識、歴史、そして味わいを知るため欧州へと旅にでましょう。未知の世界を探求しましょう。波や海岸、岩礁や山々、谷や川などの自然風景が与えるそのありのままの美しさを知ることができるでしょう。

調和のとれた土地のすばらしさに身をゆだねることができる私たち二人の旅。芸術、科学、自然そしてそこから生み出される物産がこの物語の主役となることでしょう。

驚くようなデスティネーションが私たちを待っています。



索引

序文 5

美食の旅 7

バスク・カンタブリア海のアンチョア 11

バスク・カンタブリア海のピンナガマグロ 35

Eusko Label イバーラの青唐辛子 59

原産地呼称ゲタリアのチャコリー 87

原産地呼称ビスカヤのチャコリー 97

原産地呼称アラバのチャコリー 107



バスク・
カンタブリア海
のアンチョア



20世紀初頭、港にてバスク・カンタブリア海のアンチョアの選別する女性たち。

バスク・カンタブリア海のアンチョア

ここに私たち二人、海辺に座っています。カンタブリア海の優しい海風が頬を撫でます。波しぶきがつくる霧の向こうからはいのちの香りがあたりいっぱい立ちこめます。今は春、私たちはお互いを見つめ合います。私たちは、穢れのない土地に身をおき、人が自然と心を合わせ、その共存が調和のとれたこの土地に住まう人たちに大きな糧をもたらしたことを知っているのです。

ちょっと目をつぶってみて。足元が動いてるでしょう。気のせいではありません。波でゆれているのです。私たちは今度船に乗って漁にでるのです。

「近くによってくるあの影は何？」カンタブリア海の宝がその銀色の背をあらわすとあなたはそう聞きます。

銀色に輝くアンチョアの姿を確認するなり、船を動かし、網の中にこの海の宝石に囲い込むべくみな一斉に動き始めます。

日が長くなるにつれ、夜は短くなる。漁師たちは忍耐強くその時を待つのです。銀色の宝が私たちの網の中に収まる時を。

「あれは何？」あなたは再び聞きます。それは北の海の宝石、バスク・カンタブリア海のアンチョア。一度陸にあがれば絶品とうたわれるこの宝。

昔ながらの漁法と技術が合わさってこの絶品の海の幸を作り出しますが、忍耐と時間がその秘訣でもあります。女性の繊細な手が海の幸を宝へと変えます。魚をきれいにさばいたり、瓶に詰めたりする場所はさながら錬金術師の作業台。塩とオイルが最高の調合の伴となります。アンチョアはきれいにしてもらい缶やガラス瓶に入れられ食卓に並ぶまでそのエッセンスを失わないのです。

バスク・カンタブリア海のアンチョアとトマトのサラダ

8人前

所要時間:10分

難易度*

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア フィレ 16枚

トマト4個

塩

黒コショウ

エキストラバージンオリーブオイル

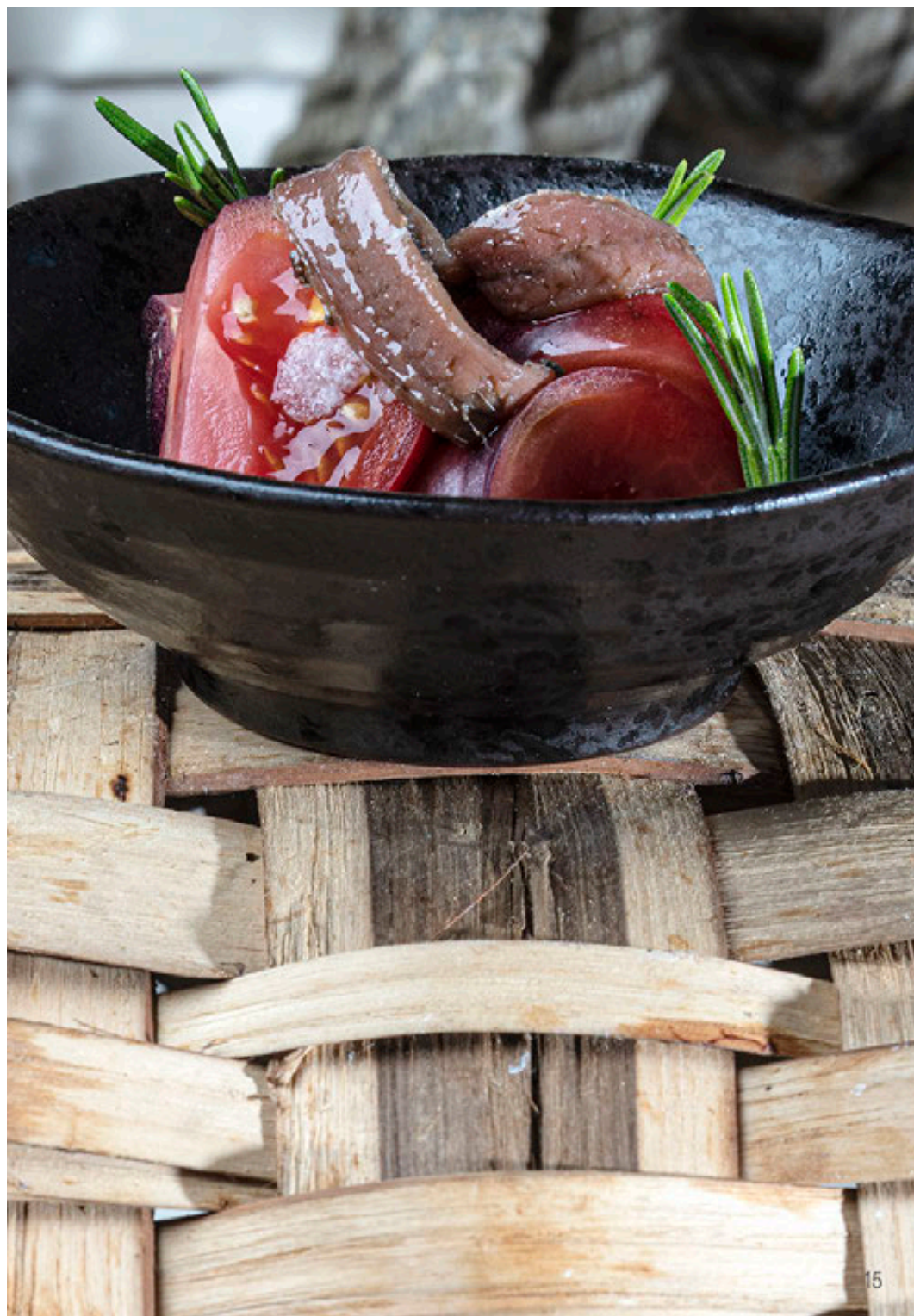
オンドラビ・スリのバルサミコ酢

作り方:

トマトは洗って4つに切ります。エキストラバージンオリーブオイルとオンドラビ・スリのバルサミコ酢で味付けます。塩コショウして味を整えます。

盛り付け:

小さめの鉢に味付けをしたトマトをいれ、バスク・カンタブリア海のアンチョアをまわりにのせます。季節のスタウトやエイディブルフラワーなどをあしらいましょう。





バスク・カンタブリア海のアンチョアとゆで卵のピンチョ

4人分

所要時間:20分

難易度*

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア フィレ 8枚
フランスパン 輪切り4枚
たまご 2個
じゃがいも (中) 2個
マヨネーズ 大さじ2

作り方:

小鍋に湯を沸かし、たまごをいれて15分ほど加熱します。別の鍋でじゃがいもを中が柔らかくなるまでゆでます。ゆであがったたまごは冷水にはなし、冷めます。カラをむいて5mmの輪切りにします。同様にゆであがったジャガイモも一旦冷水にとり、冷ましてから輪切りにします。

盛り付け:

薄切りにしたバゲットパンの上にジャガイモの輪切りをのせ、その上にゆでたまごの薄切りをおきます。マヨネーズをのせたら、その上にバスク・カンタブリア海のアンチョアのフィレをのせて出来上がりです。

バスク・カンタブリア海のアンチョアの一品と、秤が使われる以前は、伝統的に漁業関係者が獲った魚を港で入れるのに使用していた20kg入りクベラという木製の樽。



チョミン・アルトーラ “はじめに” 海の民へ捧ぐ唄

ベレー帽を手に、漁師は別れを告げる
漁師よ、海の農夫よ。
困難な人生の申し子よ。
大海原を耕す農夫よ、
君は波の間に働く。

漁師よ、海の農夫よ。
憐憫に足りる
君にこの歌を捧げん。

汗と疲労で
日々の糧を得て
痛みに苦しむことに知り、
涙なしに泣くことを覚えた君よ。
日々の寝不足と
空腹に慣れて。

Txapela esputan agurtzen zaitut oi arrantzalea
arrantzalea, itsasoko nekazaria
bizi latzaren seme
itsas zelaian daialarik
aunartean planean arizezia.

Arrantzalea itsasoko nekazaria
benetako errunkarria
zuretzat doa zure kantu berria

Ez beharretan isarditan eta necean
irabasten duk ogia
mina sufrieren ondo dakik
malkorik gabe negar editen ikasia
lo gotxirekin ustartua
a ze gozea passaten duk bizia

Txomin Artola “Sarrera” Bertso

バスク・カンタブリア海のアンチョアと ホワイトアスパラガスの天ぷら風 ホワイトクリームを添えて

8個分

所要時間:30分

難易度**

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア ファイル 16枚
ホワイトアスパラガス 16本
ホワイトクリーム用
ホワイトアスパラガス 8本
生クリーム 400ml
塩
こしょう
天ぷら用
ビール 100ml
小麦粉 100g
天ぷら用揚げ油 400g

作り方:

まずはクリームから始めましょう。ボールに1リットルの水に10gの塩を加え、アスパラガスをいれて、3~4分放置します。アスパラガスをハンドブレンダー用容器にいれ、生クリームを加え、乳化し、クリーミーなテクスチャーになるまで攪拌します。塩コショウで味を整えます。続いては天ぷらです。ボールに小麦粉と塩コショウを入れ、少しづつビールをいれてだまにならないように混ぜ続けます。アスパラに絡めることができるくらいのとろみになるまで調整します。アスパラを衣のボールに入れます。揚げ油を用意します。油が適温になったところでアスパラを色がつくまで揚げます。キッチンペーパーなどにとって油を切ります。バスク・カンタブリア海のアンチョアを縦半分に切ります。

盛り付け:

皿にホワイトクリームをのせ、その上に半分にしたアスパラガスの天ぷらをのせます。上にバスク・カンタブリア海のアンチョアを飾って出来上がりです。





バスク・カンタブリア海のアンチョアと野菜のパイ

4人分

所要時間:30分

難易度**

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア フィレ 12枚

パイシート 250g

タマネギ 70g

ズッキーニ 50g

ナス 50g

パプリカ(緑) 80g

パプリカ(赤) 80g

塩・コショウ

濃縮トマトソース 30g

作り方:

まずオーブンを180度に温めます。パイシートを4等分に切ります。オーブンで180度で10-15分焼きます。

野菜は1cm角に切り、次の順番で炒めます。まず、タマネギ、パプリカ、ズッキーニ、最後にナス。そこへ濃縮トマトソースを加えよく混ぜて、塩こしょうで味を整えます。

盛り付け:

焼きあがったパイを横に半分にきり、下半分の上に野菜をのせ、その上にアンチョアを置きます。上半分をかぶせて出来上がりです。

バスク・カンタブリア海のアンチョアの一品と、港から加工工場への運ぶのに古来から使用されていた栗の木のかごにのせて。

バスク・カンタブリア海のアンチョアとピキージョピーマン、 ジェノベーゼソースのピンチョ

4人分

所要時間:10分

難易度*

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア フィレ 12枚
ピキージョピーマン 2個
エキストラバージンオリーブオイル
塩
フレーク状の塩

ジェノベーゼソース
バジルの葉 100g
松の実 75g
にんにく ひとかけ
オリーブオイル 160ml

作り方:

オーブンを180度に温めます。その間に天板にピキージョピーマンをおき、上からオイルをかけ、塩をして、オーブンで5分ほど焼きます。十分に冷ましてから細く切って、オリーブオイルとフレーク状の塩で味付けます。

ジェノベーゼソースを作ります。バジルの葉を洗い、よく乾かします。松の実を炒って、にんにくの皮をむきます。全部そろったところで半量のオリーブオイルとともに攪拌します。ドロドロのペースト状になってところで残りのオイルをいれてさらに攪拌します。

盛り付け:

小鉢のようなお皿にまずジェノベーゼソースを入れ、その上にピキージョピーマンをのせ、最後にバスク・カンタブリア海のアンチョアを広げます。







バスク・カンタブリア海のアンチョアとにんにくクリーム のピンチョ

8個分

所要時間: 40分

難易度**

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア フィレ8枚
にんにく 2個
水 500ml
サラダオイル 250ml
生クリーム 250ml
塩
こしょう
マスタード 大さじ1
田舎パン 8枚

作り方:

まずはにんにくのクリームから始めます。にんにくはバラバラにし皮を剥きます。これを水を入れた小鍋にいれ、中火で10分ほどゆでます。ゆであがったらよく湯を切ります。別の鍋にオイルを入れ、にんにくを投入し弱火で一定の温度になるようにして10分ほど調理します。にんにくをオイルからだし、オイルはとっておきます。

次に小鍋に生クリームをいれ、先ほどのにんにくとともに中火で加熱します。10分ほどたったら、にんにくをとりだし、生クリームは後ほど使うまでとっておきます。

最後にハンドブレンダー用容器に、3段階にわたって調理したにんにくと、先ほどのオイル大さじ2、生クリームを大さじ1をいれ、攪拌します。さらに残りの生クリームを加えてお好みのテクスチャーになるまで攪拌します。最後にマスタードを大さじ1加え、塩コショウで味を整えます。

盛り付け:

トーストしたパンににんにくクリームとマスタードをのせ、その上にバスク・カンタブリア海のアンチョアをのせます。季節のスプラウトを飾るとよいでしょう。





バスク・カンタブリア海のアンチョアのクリーミーなタルタル

4人分

所要時間:15分

難易度**

材料:

バスク・カンタブリア海のアンチョア 300g

ニンジン 30g

オリーブ 3コ

ピクルス 3本

酢 20g

マヨネーズ 100ml

シブレット 3g

ゴマ 適宜

作り方:

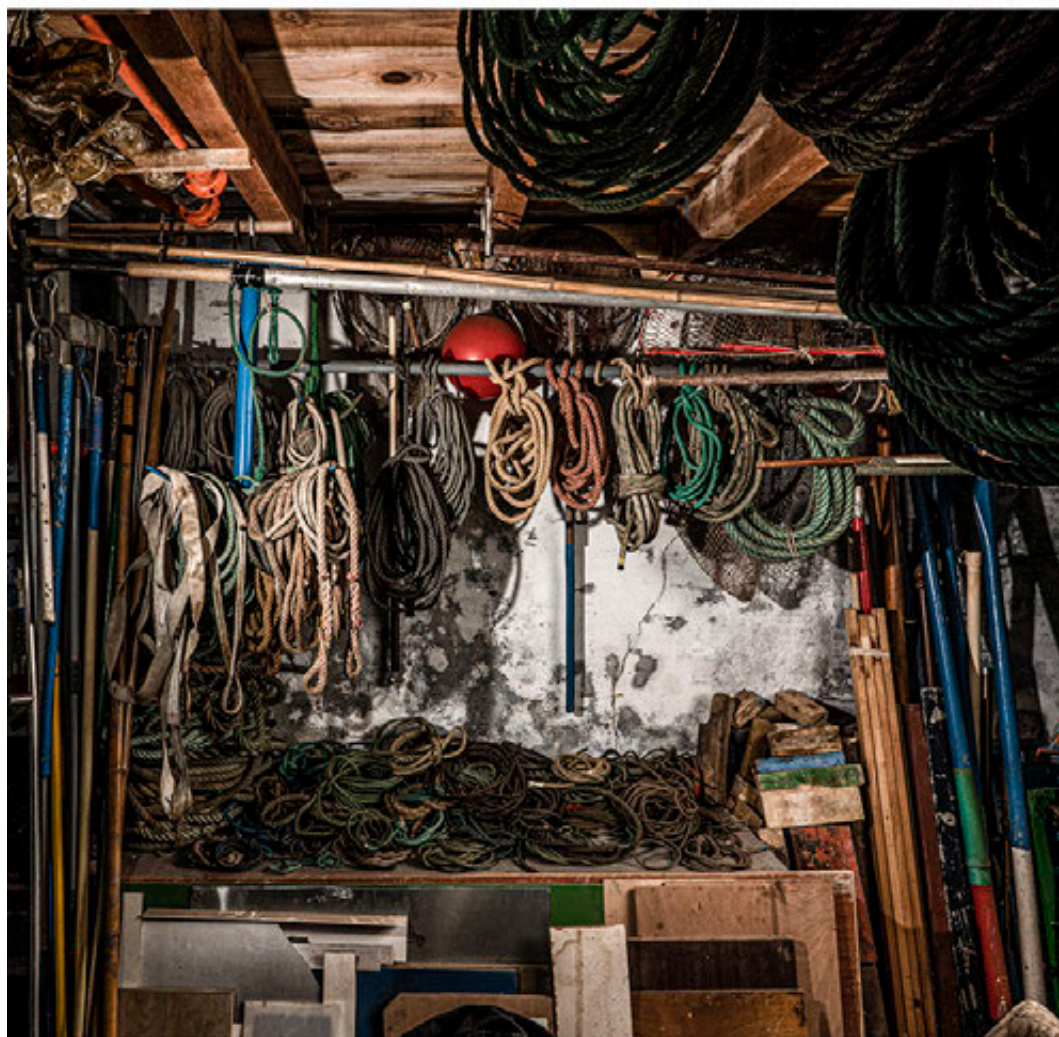
バスク・カンタブリア海のアンチョアは飾り用に数枚を残して、細かく切ります。ニンジン、オリーブ、ピクルスもみじん切りにします。

ボールに切った材料をいれ、マヨネーズとお酢で和えます。

盛り付け:

小鉢のようなお皿に、タルタルをいれその上にとっておいたアンチョアのフィレを飾ります。シブレットのみじん切りとゴマを写真のようにあしらって出来上がり。





100年あまりの歴史をもつ港の倉庫、バスク・カンタブリア海のアンチョアとピンナガマグロ漁に使用される様々な漁具がおかれる。



バスク・
カンタブリア海
のビンナガマグロ



バスク・カンタブリア海の ビンナガマグロ

あくる日もまた、波の音で目を覚まします。太陽は漁師と魚加工工場で働く女性たちの港町にいる私たちを冷やかします。

夏が始まります。元気一杯に釣り針、釣竿、ロープなどの漁具、そして漁の計画を準備します。大海へカンタブリアのダイヤモンドを求めて漁にでます。ハリのある体躯に大きな目をした力強い大魚は、貧しい海の男たちに仕留められなければならないのです。

「大きな群れだ！」口からこぼれたその言葉が合図になりました。波をまとい魚群はそのさだめを待つかのようです。漁師たちは竿に生餌をつけて構えます。再び、忍耐と経験が釣果にかかってきます。ゆっくりと、男たちは竿を振り始める。そして、次々とそれぞれ魚たちの運命をさだめることになるダンスをはじめます。

数マイル先ではもう少し小さめの別の船が漁に入ろうとしています。「まるでかくれんぼだ」一人の漁師が遠くに見える船と、魚群が波間に浮き沈みする様子をみていました。

少しづつ空容が明らかにされていきます。バスク・カンタブリア海のビンナガマグロは日々この大海に生きる、この上なくこの魚を愛する男たちの手に落ちていきます。この自然に対する愛と敬意は来年もまた彼たちを海原に呼び戻すのです。

作業所でまるごとの新鮮な魚は伝統と経験に培われた熟練の手におさまります。ビンナガマグロはまず輪切りにされ、塩水でゆでられます。そして作業台にのせられ、瓶詰めもしくは缶詰に加工されます。この美味を長く保たせる秘訣は保存用のオイルです。あのダンスを踊っているかのようにエレガントな竿使いの情景と海への敬意が最終的な味を決めるのです。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロとアボガドのタロ

4人分

所要時間: 5 0分

難易度:**

材料:

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 400g

アボガド 1個

パプリカ (赤) 1個

塩

タロ (トウモロコシ粉で作る膨らませないバスク伝統パン

細かく挽いたトウモロコシ粉 250g

水 100ml

作り方:

まずは、タロを作るために小鍋に水をいれて火にかけ、その間にトウモロコシ粉を台の上にドーナツ状に広げます。そこに塩を二つまみほど加え、お湯をドーナツ状の穴の部分に少しづついれていきます。水分を調整しつつこねていき、丸くまとめていきます。手につかなくなるくらいになり、ちょうどよいテクスチャーになったところで30分ほど休ませます。

アボガドは半分にわり、皮を剥いてタネを取り出します。ボールに入れて、レモンの絞り汁と塩ひとつまみ加え、クリーム状になるまでよく混ぜます。赤パプリカはみじん切りにしてフライパンでサッと炒めます。

寝かせておいたタネを小さなポーションに分け、指のはらを使ってできるだけ薄く丸く伸ばしていきます。高温に熱した鉄板もしくはフライパンで両面を焼きます。

盛り付け:

熱々のタロの上にアボガドクリームを少しのせ、その上にバスク・カンタブリア海のビンナガマグロの身をいくつか置きます。パプリカと季節のスプラウトをあしらって完成です。

CAPRICE 全部のせトラディショナルピンチョ

4人前

所要時間: 15分

難易度:*

材料:

バスク・カンタブリア海のピンナガマグロ 400g
バスク・カンタブリア海のアンチョア・フィレ4枚
Eusko Labelイバーラの青唐辛子 4本
田舎風パン 4枚

作り方:

まずは田舎風パンを少し油を垂らした中火のフライパンで両面焼きます。その間にバスク・カンタブリア海のピンナガマグロの身をちょうどよい大きさにわけ、そのほかの具材も用意しておきます。

盛り付け:

トーストしたパンの上にまずバスク・カンタブリア海のピンナガマグロのをせ、昔ながらのピンチョのようにバスク・カンタブリア海のアンチョアを一枚おき、その上にEusko Labelイバーラの青唐辛子を載せて完成です。



チョミン・アルトーラ “海・イチャソアン”

父なる海よ、母なる大地よ。
母なる大地の伴侶
命から死まで
我らの喜びと悲しみよ。

あなたの妻として
あなたに心から願うする
あなたがどこにいようと
こどもたちが何といおうと
この世からつれていって
あなたと一緒に
あなたなしで生きていくのは
なんの意味もないのだから

Itsas aita, ura lorra,
amaluraren senarra,
biziturik, hilezkorra,
gure poza ta negarra...

Zure emaztea naizen aldetik
dizut zin.zinen eskatzen
zauden lekuak saiatu saitez
gauza haurrei iristen
lehenbainolehen ni lur hontatik
zurengana erarretan
Zu gabe ere biziak ez du
irauterikan pensatzen.

Txomin Artola “Itsasoan”



港にて夫の帰りをまつ漁師の妻。



バスク・カンタブリア海のピンナガマグロとマルミタコ

4人分

所要時間: 50分

難易度:***

材料:

バスク・カンタブリア海のピンナガマグロ 300g

じゃがいも 3個

たまねぎ 1個

ピーマン 1本

人参 1本

にんにく 2かけ

魚のフュメ (スープストック) 1リットル

白ワイン 200ml

パプリカ (スイート) 2g

チョリセーロピーマンの果肉 10g

赤唐辛子 1本

トマトソース 30g

ローレルの葉 2枚

塩

エキストラバージンオリーブオイル

イタリアンパセリ

作り方:

にんにくはみじん切り、たまねぎは半分に割って輪切り、ピーマンは千切りにします。大きめの鍋に油をいれ、切った野菜をいれて炒めます。みじん切りにした人参を加え、火を弱めゆっくり加熱します。人参が柔らかくなったところでチョリセーロピーマンの果肉と赤トウガラシを加えます。

白ワインを加え、アルコールを飛ばします。じゃがいもは皮をむき、包丁で砕くように一口大にきります。こうすることによって切り口にでこぼこができでんぷん質が溶け出しやすくなります。じゃがいもを加え、パプリカパウダーと塩をしてよく混ぜます。

火を強めて、魚のスープストック、ローレル、トマトソースを加えて、一旦蒸立たせます。そのあと、弱火で約30分ほど煮込みます。

盛り付け:

スープ皿にジャガイモの煮込みをいれ、その上にバスク・カンタブリア海のピンナガマグロの身をのせます。

バスク・カンタブリア海のピンナガマグロと簡単ピスト (野菜煮込み)

2人分

所要時間: 80分

難易度: **

材料:

バスク・カンタブリア海のピンナガマグロ 300g

にんにく 2片

たまねぎ 2個

赤ピーマン 3個

パプリカ (緑) 3個

トマト 1個

ズッキーニ 一本

塩

黒コショウ

エキストラバージンオリーブオイル

作り方:

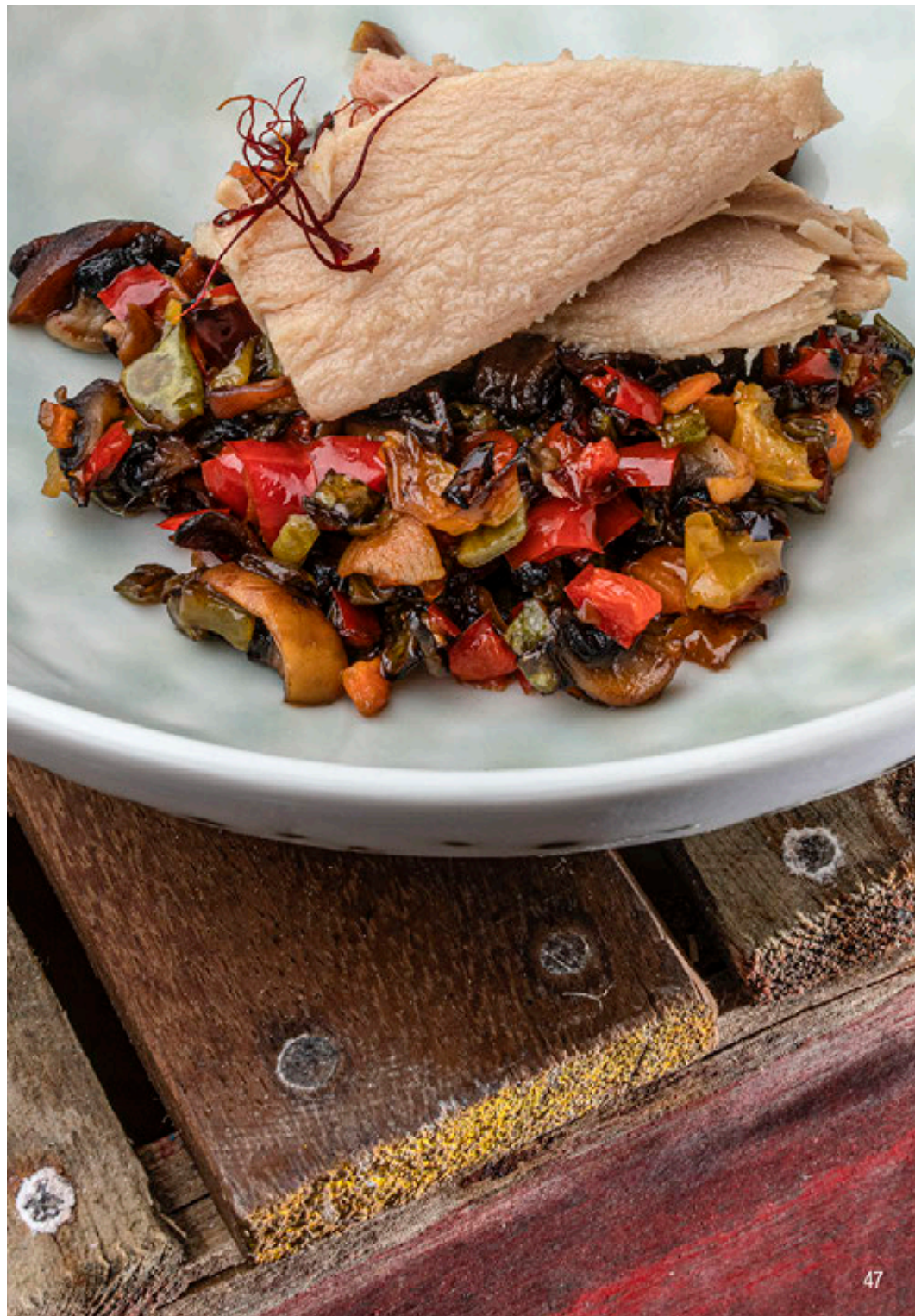
トマトのかたい部分を取り除き、包丁で十字に切り込みをいれ、湯剥きをします。まず、小鍋に湯を沸かし、沸騰したところへ20秒ほどいれ、そのあとさっと水にとります。皮をむき、タネを除いたら包丁で細かくします。

続いて、タマネギをにんにくをみじん切りにします。ピーマンとズッキーニも同じくらいの大きさに合わせて切ります。鍋に入れるタイミングが野菜によって違うのでそれぞれ別々においておきます。

鍋にたっぷりの油をいれてまずタマネギとにんにくを10分ほど弱火でしんなりさせます。そして、ピーマンを投入し、10分ほど加熱を続けます。最後にズッキーニとトマトを加え、塩コショウをし、蓋をして30分ほど加熱します。

盛り付け:

お皿にピストのをせ、その上にバスク・カンタブリア海のピンナガマグロをおき、季節のスパウトをあしらいます。





バスク・カンタブリア海のビンナガマグロのオムレツ

4人分

所要時間: 15分

難易度: **

材料:

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 300g

エシャロット 3本

たまご 3個

黒コショウ

塩

エキストラバージンオリーブオイル

シブレット

作り方:

エシャロットは細かいみじん切りにします。フライパンにオイルを入れ、エシャロットを炒めます。しんなりするくらい火が通ったらボールにうつし油をきります。このときフライパンにオムレツを作るのに十分なオイルは残しておきます。

ボールにたまごを割入れ、エシャロットを炒めたもの、バスク・カンタブリア海のビンナガマグロを入れてよく混ぜます。お好みで塩コショウで味を整えます。

先ほどのフライパンを熱し、ボールの中身をあけます。下のほうが固まったところで形を崩さないようにひっくり返します。こうするとオムレツの両面がきれいに仕上がります。ジューシーな食感を残すため加熱しすぎに注意してください。

盛り付け:

お皿にオムレツをのせたら、バスク・カンタブリア海のビンナガマグロのかけらを飾り、シブレットをあしらいます。



カンタブリア海沿岸の港にて、漁獲されたバスク・カンタブリア海のピンナガマグロを下ろす漁師達とその漁船。



バスク・カンタブリア海のビンナガマグロのビスカヤ・ソース

4人分

所要時間: 50分

難易度: ***

材料:

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 300g

紫タマネギ 2個

チョリセーロピーマン果肉 15g

パプリカ (緑) 1個

にんにく 3片

トマトソース 30g

赤唐辛子 1本

水 300ml

エキストラバージンオリーブオイル

黒コショウ

塩

作り方:

まずはソースを作ります。紫タマネギとにんにくは細かいみじん切り、鍋に少し油をいれ、タマネギとにんにくを弱火で20分ほど調理します。

その間、パプリカを粗みじん切りに、赤唐辛子は輪切りにします。そして、チョリセーロピーマンの果肉とともに鍋に加え、5分ほど炒めます。水を加え、よく混ぜたら25分ほど加熱します。最後にトマトソースを加え、塩コショウして味を整えます。

盛り付け:

小鉢にスプーンでビスカヤソースを入れます。その上にバスク・カンタブリア海のビンナガマグロをのせて出来上がり。ソースと味がなじんでツナを一層美味しくいただけます。





バスク・カンタブリア海のビンナガマグロと 醤油風味マヨネーズのタルタレット

4人分

所要時間: 15分

難易度:*

材料:

バスク・カンタブリア海のビンナガマグロ 400g

クランベリー 60g

タルタレット(市販のもの) 4個

手作りマヨネーズ

たまご 一個

サラダオイル 200ml

しょうゆ 40ml

作り方:

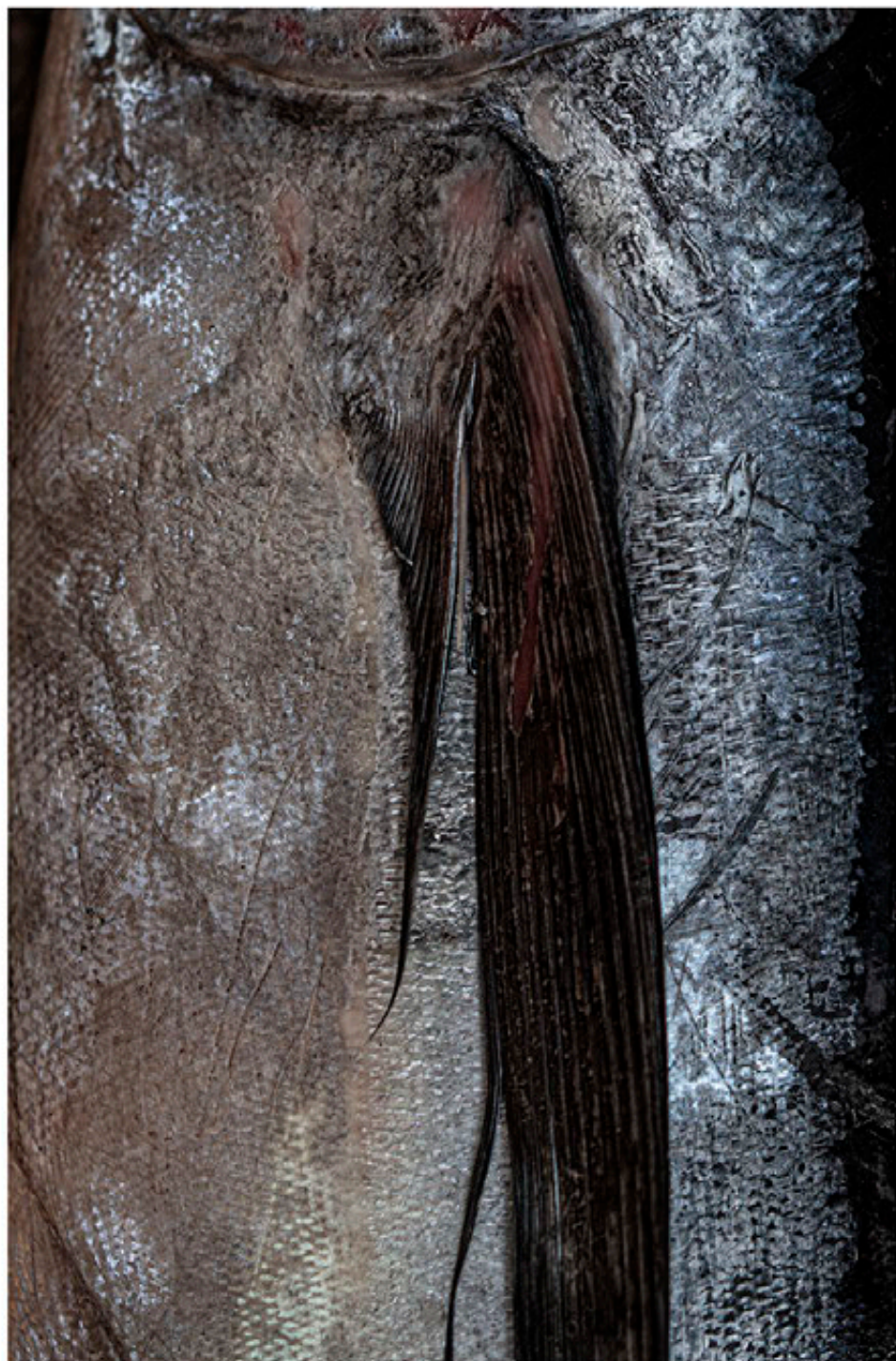
まず、マヨネーズを作ります。ハンドブレンダー用のように背が高い容器にたまごを一つ割入れ、ハンドブレンダーでかるく攪拌します。そこに醤油を加え、さらによく混ぜます。そこにサラダ油を細く糸のように垂らしながらいれて、上下に攪拌すると、徐々に乳化していくのでマヨネーズのテクスチャーになるくらいまで攪拌を続けます。

盛り付け:

タルタレットに醤油マヨネーズをいれ、バスク・カンタブリア海のビンナガマグロをのせて、クランベリーを飾ります。

大きい魚を甲板に掲げるときに使うモリとバスク・カンタブリア海のビンナガマグロの一品





昔ながらの製法で伸ばられ縮減されたバスク・カンタブリア海のピンナガマグロ。



Eusko Label
イバーラの
青唐辛子



Eusko Labelイバーラの青唐辛子

海で数日すごしたあとには、カセリオ（バスク伝統式農家）に行きましょう。

憩いの場所へとむかう途中あなたが地面を踏む音が聞こえます。その道は風や川、山といった大地の香りがするのです。地面は太陽の光あふれて、とっておきの大地からの贈り物に出会うのには持ってこいの夏の日です。

到着しました。

台所にあるガラスの瓶が私達の気をひきます。中は黄緑色、思わずあけてみたくなります。どうしようかと相談し、開けて一つ出してみました。手のひらにはエレガントですらりとした青唐辛子。その香りだけでその味がわかるかのようです。

口してみると、その酸っぱさが唇をなで、優しい辛味がみらいを刺激します。五感をふるおこし、口にはつばがたまってくるではありませんか。

これが間違えようもない優しくやわらかな Eusko Label イバーラの青唐辛子の味なのです。

それを味わっていると、頭には、こう伝わってきます。

「大地のすばらしさをみてごらん！」

「風土のすばらしさを感じてごらん！」

この崇高な大地、この土地の遺産と魂のあらわれなのです。

人と土地、自然が歴史的な調和を作り上げ、この繊細な恵みを生み出しています。

この美味はどこから生まれてくるんだろうと話していると、野良から農家の人が二人あられ、私たちの疑問を解決してくれました。毎年5月になると新しい苗を植えて畑に命を吹き込むそうです。太陽と、夏の暑さがこの青唐辛子の成長には不可欠です。

Eusko Label イバーラの青唐辛子は7月のはじめに一つひとつ手摘みで収穫されます。手のひらくらいの大きさにさせるんだとみせてくれた手は休みなく続ける畑仕事により荒れていました。自然を相手に暮らしている証拠です。

Eusko Label イバーラの青唐辛子のヒルダ

2人分

所要時間: 10分

難易度:*

材料:

イバーラの青唐辛子 2本
バスク・カンタブリア海のアンチョア 2枚
オリーブの実 4個
エキストラバージンオリーブオイル
塩

作り方

単にシンプルだけでなく最も伝統的で正真正銘の北のレシピです。まずはEusko Labelイバーラの青唐辛子、バスク・カンタブリア海のアンチョア、オリーブをそれぞれの容器からだし、水気を切ります。Eusko Labelイバーラの青唐辛子は半分に切って、バスク・カンタブリア海のアンチョアとオリーブの実とともに写真にあるように楊枝に刺します。

盛り付け

皿にヒルダをおき、写真にあるように上からエキストラバージンオリーブオイルをまわしかけ、塩を少しします。フレッシュな白チャコリーとお楽しみください。





Eusko Label イバーラの青唐辛子の天ぷら風

4人分

所要時間: 20分

難易度: **

材料:

Eusko Labelイバーラの青唐辛子 28本

ビール 330ml

小麦粉 400g

サラダ油

こしょう 2g

塩 5g

作り方

天ぷらの衣から始めます。ボールに小麦粉、塩こしょうを少々いれます。そこへビールを少しずつ加えながら、だまにならないように混ぜ続けます。Eusko Labelイバーラの青唐辛子に衣がびたっと覆うようにつくくらいのとろみにするといいでしょう。ビールの量はそれに合わせて調整し、全部使う必要はありません。

深めのフライパンにサラダ油を熱します。Eusko Labelイバーラの青唐辛子の軸をつまみ衣をつけ、きれいに色がつくまで揚げます。キッチンペーパーなどにとり、余分な油を落とします。

盛り付け

平皿もしくはトレイに並べましょう。シンプルイズベスト、天ぷらにした青唐辛子の美味しさを楽しむためソースなどはなしていただきます。

苦しむ人
作業に縛られ
農業とは至極つらい
私の観点から言って。
天気がよからうが、悪からうが
風がふこうが、霪がふろうが
野良にでないことはない。
人にそんな姿をみせる。

休んでいるひまなど
あるわけもなく。
納屋にて
鋤を迎えればすぐに
なにか他にすることもなく
野良へでて
懸命に働く。
春夏秋冬一年中
働き続ける。

アントニオック・ジャリアック “良き農夫の生業”

Gizonak bodu sufrimeda bier
bere lanari eutziaz
nekazaritza gogortuzena
bada nere iritziaz;
eguraldi on da tsarra
aize ta kaskaberrak
jarduntzen dira biarra dala
dantontza erakutziaz.

Soseguritan inohiz ere
eztute beñe artuko
ezbadiyote beren lanari
ekiten jalki orduko
nola usatubetan
ala kampo lanetan
gogoz diyote elduko
ara urtiak duten lau ereak
noka duten jarraitutako.

Antoniyoek Jarrinyk “Nekazari-Jatorreren nekazaritza”



Eusko Label イバーラの青唐辛子とイディアサバルチーズのトラディショナルハンバーガー

2人分

所要時間: 20分

難易度: *

材料:

ハンバーガー用ひき肉 400g
Eusko Labelイバーラの青唐辛子 10本
パンズバン
イディアサバルチーズ
塩
エキストラバージンオリーブオイル

作り方

ハンバーガーパテ

ひき肉を挽き肉器にかけます。この手間を加えることで肉の細かさが均一になります。もし挽き肉器がない場合はよく研いだ包丁で細かくきってもよいでしょう。ひき肉がさらに細くなったところで手でこねます。ひき肉は塩のみで味付けします。それを好みの大きさにまとめます。

(220gがおすすめです。)円形の型を使って成型することもできます。フライパンを煙がでる直前まで熱し、成型した肉の表面に焼き色を付けます。天板にうつし、ハンバーガーパテの上にそれぞれスライスしたチーズをのせ、あらかじめ温めておいた180度のオーブンでお好みの焼き加減になるまで加熱します。

最後に

ハンバーガーパンズは半分に開き、少しオリーブオイルを垂らします。アルミホイルにつつま、オーブンで2分ほど加熱します。

盛り付け

アルミホイルからパンズをとりだし、下のパンズの上に肉をのせます。そして、その上に5mmの厚さの三角形に切ったイディアサバルチーズをのせます。最後に輪切りにしたEusko Labelイバーラの青唐辛子をのせ、上のパンズをかぶせます。





Eusko Label イバーラの青唐辛子とサーモンのカルパッチョ

2人分

所要時間: 25分

難易度:*

材料:

*Eusko Label*イバーラの青唐辛子 3本
生食用サーモン 300g
キャビア 20g
エキストラバージンオリーブオイル
黒コショウ
塩

作り方

*Eusko Label*イバーラの青唐辛子は斜めの薄切りにします。
生食用サーモンを薄切りにします。スモークサーモンのスライスを代用してもよいでしょう。

盛り付け

お皿にサーモンのカルパッチョをひろげ、サーモン一枚一枚に行き渡るように*Eusko Label*イバーラの青唐辛子の薄切りを散らします。エキストラバージンオリーブオイルを少しまわしかけ、塩と黒コショウをします。最後にキャビアを中心に載せると料理の味がさらに引き立ちます。

Eusko Label イバーラの青唐辛子のクリーム

3人分

所要時間: 15分

難易度:*

材料:

Eusko Labelイバーラの青唐辛子 10本
オリーブ 20g
クリームチーズ 80g
エキストラバージンオリーブオイル 90ml
砂糖 5g
マスタード 15g
塩 2g
シブレット

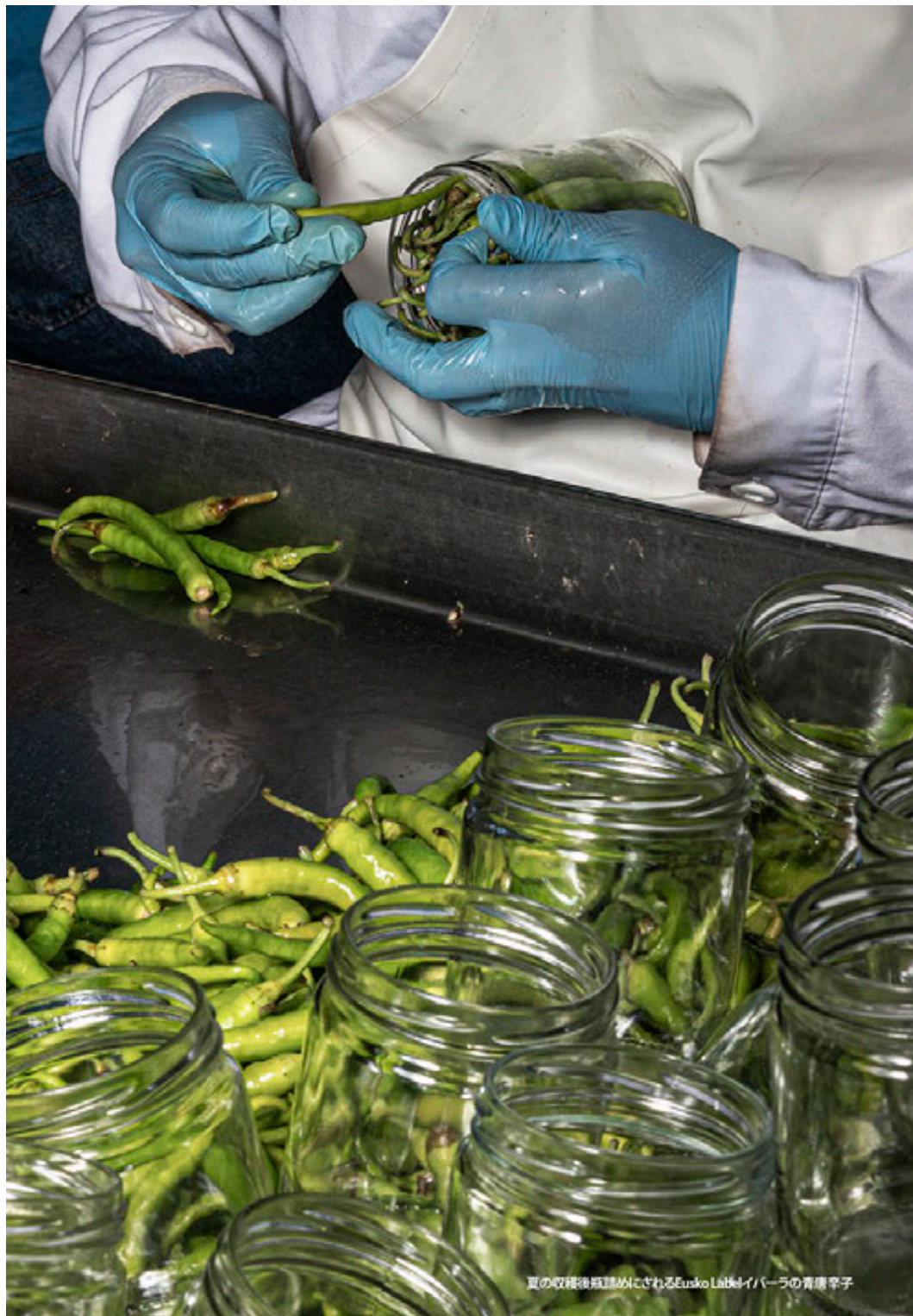
作り方

まず青唐辛子のヘタを切って取り除きます。ボールに材料をすべて入れ、ハンドミキサーなどで均一なクリーム状になるまで攪拌します。塩加減を調整し、酸味が強いようなら砂糖を少し足します。シルキーな仕上がりを求める場合は茶こしなどを使って濾してもいいでしょう。

盛り付け

底に厚みのあるお皿に大さじ一つくらいのクリームをいれます。Eusko Labelイバーラの青唐辛子もしくはトーストしたパンをそえてもいいでしょう。青唐辛子の風味を違った食感で味わえるこのクリームはいろいろなピンチョスやお料理に応用可能です。





夏の収穫後瓶詰めこされるEusko Labelイバーラの青唐辛子



瓶に詰められ、酢漬けにされるEusko Labelイバーラの青唐辛子



Eusko Label イバーラの青唐辛子のゴマ衣つけ、 日本風マヨネーズ

10人分

所要時間: 20分

難易度: **

材料:

Eusko Labelイバーラの青唐辛子 20本
ごま
塩
マヨネーズ用
全卵1個
サラダ油 200g
ボン酢 10g
ゆずの絞り汁 15g
醤油 10g
シブレット
塩
黒コショウ

作り方

ゴマをバットにひろげ、塩をした青唐辛子に衣を付けます

マヨネーズ

ハンドブレンダー用の容器など深さのあるものに全卵を割入れ、醤油、ボン酢、ゆずの絞り汁をいれて攪拌します。そこへサラダ油を糸を垂らすように注ぎながら乳化するまでさらに攪拌します。

盛り付け

小鉢にまず日本風マヨネーズを大さじ一いれます。その上にゴマ衣の青唐辛子をのせて、お好みでシブレットを飾ります。

Eusko Labelイバーラの青唐辛子とインゲン豆のクリーム

5人分

所要時間: 1時間半

難易度:**

材料:

Eusko Labelイバーラの青唐辛子 18本
インゲン豆 500g
にんにく 5片
たまねぎ 一個
ごま 10g
エキストラバージンオリーブオイル 30ml
塩 4g

作り方

前日の晩から豆をひたひたの水に漬けておきます。鍋に豆と冷水をいれ他になにもいれずに火にかけます。別の鍋に少量のオリーブオイルをいれ、みじん切りにしたにんにくとタマネギをしんなりするまで炒め、塩をします。これを豆を煮ている鍋にいれ、よくかきまぜ、水分が減って豆が柔らかくなるまで煮込みます。これを攪拌し、クリーム状にします。もっと滑らかに仕上げたい場合はさらにシノフにかけます。

盛り付け

スープ皿にインゲン豆のクリームを入れます。輪切りにしたEusko Labelイバーラの青唐辛子とごまを飾ります。









チャコリー

CELEBRACION 125 años
ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ALAVA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Regulador
Bizkaiko Txakolina
de Origen

Gelariako Txakolina
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



チャコリー

私たちは嬉しくなって喜び合います。この土地の美味のおかげで私たちの心と体は癒され癒した。でも、何か足りない感じがします。

熊もこのくらいになると、唇もかわいてきて少し喉を潤したくなってきました。

そのまま斜面の山道を登っていくと、奥に眩しい風景がみえます。私たちはそちらに向かってみることにしました。

大地は私たちに原産地呼称ゲタリア・原産地呼称ビスカヤ・原産地呼称アラバという自慢の息子を紹介してくれます。この土地に大きな恵みをもたらした原産地呼称です。この個性が異なる三つの地方は、時間とその気候を合わせてチャコリーを生み出し、その土地に住もう人やそこを訪れる人に大きな喜びを与えています。

太陽が道しるべです。まわりには崇高な果実に囲まれています。オンダラビ・スリのブドウたちが自然の歌声に目を覚まします。それは、チャコリーという芸術品を造るのに必要な心地がよくバランスのとれたメロディー。



チャコリー・原産地呼称ゲタリア

私たちの最後の旅のステージがはじまります。

カンタブリア海の地平線の奥へと雨雲は遠ざかり、太陽が顔を出し、まるで私たちを歓迎しているかのようです。あたかも本のページのような石灰粘土の地層は古から続くこの地の隠された歴史の一部を物語っているよう。ここが原産地呼称ゲタリアのチャコリーが生まれる場所。この土地ではブドウは地底から波の力によって隆起した大地で海風をまもって育つのです。

「グラスを持って！」
先代の人々が忍耐と努力で作りに上げてきたこのメロディーを味わうときがきました。ワインは長い糸のようにグラスへ落ちてゆき、泡がたつとともに柑橘のかぐわしい香りがたちのぼります。口にすれば、まずは海風が私たちを包み、そして爽やかに去っていきます。なんとも説明できない感覚が私たちを満たします。

さあ、旅をつづけなければ。でもこれはまだはじまったばかりのようですが。

原産地呼称ゲタリア・チャコリー・トラディショナル（白）と小ヤリイカのペラヨ風

4人分

所要時間: 30分

難易度: **

材料:

小ヤリイカ（掃除してあるもの）20匹
にんにく 3片
たまねぎ 3個
パプリカ（緑）3個
エキストラバージンオリーブオイル

作り方:

にんにくは薄皮をむいて、スライスします。たまねぎとパプリカは0.5cmの小さな角切りにします。鍋にすこし油をいれて、にんにくをいれ、少し色がついたらたまねぎとピーマンを入れ、しんなりするまで炒めます。

フライパンに油をいれ、煙がでる直前くらいまで熱します。そこへイカをさっと、いれ素早くソテーします。火傷しないように気をつけましょう。

ソテーしたイカを野菜を調理していた鍋にいれ、弱火よりはやや強めの火で野菜とよく混ぜ味をなじませます。最後に塩加減を調整します。

盛り付け:

深さのある皿にイカを5つおき、その上に野菜をかぶせるようにのせます。

マリアーージュ:

原産地呼称ゲタリアのトラディショナル・チャコリーはフレッシュな香りと、ほのかな酸味が特徴、香り高く余韻があり、アルコール度数も軽めです。

それに合わせるには、じっくりと炒めたタマネギの黄金色のソースで塩味のバランスもよい柔らかい口当たりのイカの一品。個性がありしっかりとしたお料理があうこのワインと合わせると、ブドウ畑、海と山の味わいを醸し出します。





原産地呼称ゲタリア・ロゼチャコリーとシーフードビスク

4人分

所要時間: 45分

難易度: **

材料:

車海老 8本
にんにく 2片
たまねぎ 150g
にんじん 100g
ドライマト 120g
ポワローネギ 100g
米 100g
水 250ml
白ワイン 100ml
生クリーム 200ml
塩
白こしょう
エキストラバージンオリーブオイル
イタリアンパセリ (生)

作り方:

野菜はそれぞれみじん切りにして混ぜずにおいておきます。
車海老をむいて、皮はとっておきます。身は串にさします。

鍋に50mlくらいのオリーブオイルをいれて、熱くなったところまでとっておいた車海老の殻を投入し、かき混ぜつつ色づくまで加熱します。車海老の殻をとりだし、そこへにんにく、たまねぎ、人参をいれます。しっかりと炒めたところでドライマトとポワローネギを加えます。

野菜が柔らかくなったら、白ワインをいれ火を強めてアルコールを飛ばします。次に水と米を加え、白コショウと塩をいれます。中火で10-12分加熱します。

これをハンドブレンダーでクリーム状になるまで攪拌します。そのあと、さらに固形物がのこらないよう飯でこして、クリーム状になったものだけを鍋にもどし、軽く沸騰させます。そして、生クリームを加え、なめらかになるまでよく混ぜます。

サーブするときに熱々で出せるタイミングを見計らって、200度に熱したオープンで少し塩コショウをした車海老の串刺しを5分ほど調理します。

盛り付け:

スープ皿にビスクをいれ、車海老を飾ります。お好みでクルトンをいれてもいいでしょう。

マリアージュ:

まずは色合いのハーモニーでマリアージュしてみました。この薄いピンク色は黒ブドウであるオングラビ・ベルツァから生み出されます。輝きのある透明感に、香りは外観通り赤いベリー系で、同じ色合いのビスクの旨味が最後の一滴まで寄り添います。

凝縮した海の味わいはブドウの爽やかさを求めます。一口飲むたびに際立つ柑橘を思わせる酸味のロゼチャコリーは、9月の柔らかな夕焼けの色を彷彿させます。雨が降る肌寒い日にはこの海の幸のスープがぴったりでしょう。

原産地呼称ゲタリアのスパークリングチャコリーと イディアサバルチーズのケーキ

12人分

所要時間: 60分

難易度: **

材料:

クリームチーズ 600g
イディアサバルチーズ 400g
生クリーム 400g
バター 50g
砂糖 250g
たまご 8個
コーンスターチ 50g
フランボワーズソース 大さじ3

作り方

底が抜けるタイプの直径20-25cm型にオーブンペーパーを敷き入れます。

フランボワーズ以外の材料をボールにいれ、滑らかになるまでよく混ぜます。先ほどの型にチーズ液を流し入れ、190度に温めておいたオーブンで約40分間焼きます。

焼きあがったケーキは常温でさまし、冷めたところでいただくのがポイントです。

盛り付け

ケーキは人数分に切り分け、フランボワーズソースを添えます。生のフランボワーズを添えてもいでしょう。

マリアーージュ

スパークリングチャコリーは熟成の成す技、それによって閉じ込められた泡でわたしたちを楽しませてくれます。このデザートにもパーティーにもよい甘くてでまろやかな美味しいレシビと合わせます。乾杯や特別なお祝いにちょうどよいでしょう。くすぐるような柑橘の香り、清々しくそれでいてまろやかな凝縮した味わい、フランボワーズの酸味が引き締めます。食後の幸せなひととき、カンタブリア海岸のドウと緑の牧場の羊たちが私たちを楽しませるためによい仕事をしてくれました。

昔チャコリーを出す居酒屋だった建物の梁にのせたチーズケーキ。





19世紀の木製のチャコリー樽



チャコリーの唄

チャコリー、チャコリー
チャコリーを召し上げれ
一緒に飲もう
みんなで
胸は幸せて一杯に
一杯チャコリー飲むたびに
こんな飲み物、世界に他にない

Tsakolin, tsakolin,
tsakolinak en ogin,
guztiok edoigun
alkarvelin.
Bihotza pozez betetzen da
tsaurut bat egünak
ez dago munduan
edari hoberik.



チャコリー・原産地呼称ビスカヤ

今度は変化に富んだ風景が私たちを迎えます。粘土質の土壌の上に薄い砂地の層がひろがります。ここが原産地呼称ビスカヤのチャコリーの故郷。

ブドウは谷や山の向こうの隠れた南風の訪れをじっと待っています。

再び、グラスの登場です。グラスのカーブをすべるようにワインは収まっています。その黄色みを帯びた光が私たちの目を輝かせます。

「個性がある！」

その強い個性、その余韻のある味わいは私たちを一瞬にして中世から続く古いブドウ畑へと運びます。

ここにもっと身をおきたい誘惑。。。しかし。。。

「先へ急がなくてはいけません！」お日様は傾きはじめました。

原産地呼称ビスカヤ・トラディショナルチャコリー（白）と タコのソテーざっくりマッシュポテト添え

4人分

所要時間: 90分

難易度:***

材料:

小さめの真蛸の足4本
じゃがいも 4個
パプリカパウダー（甘口）
鷹の爪
あら塩
エキストラバージンオリーブオイル
塩コショウ

作り方

まずはマッシュポテトからはじめましょう。ジャガイモは洗い、皮つきのままフォークを刺してすつと抜けるようになるくらい柔らかくなるまでゆでます。少し冷ましてから皮をむき、ゴロっとした感じが残る程度につぶし、塩コショウで味を整えます。

続いて、タコを下茹でします。鍋にたっぷりの湯を沸かします。沸騰してブクブクと沸いてるところへタコをつかんで入れ、すぐに出します。これを3回繰り返します。こうすることでゆでている間に皮がはがれることなくつややかに仕上がるのです。

下茹でしたタコは中火で40分ゆでます。少し冷ましてから、そこから足を4本切り出します。

オリーブオイルをタコの足にたっぷりかけよくなじませます。煙がでる直前まで熱したフライパンで焼きます。厚さや大きさにもよりますが、片面2分くらいで充分です。表面がカリっとなるように仕上げましょう。最後にパプリカパウダーとあら塩をかけます。

盛り付け

深さのある皿の底へまずマッシュポテトをひろげ、その上にタコの足を一本おきます。最後にパプリカパウダーと塩をふりかけてもよいでしょう。

マリアージュ

ビスカヤの谷あいにはブドウを冷たい風から守ります。シンプルで優しいこのチャコリーをパプリカパウダーのスモーキー風味をアクセントにしっかりとした味わいに仕上げたタコの一品と合わせます。一口飲むごとに酸味とかるやかさ、一口噛むごとに味わいと食感、飲むたびにまた食べたくなる食べるたびにまた飲みたくなる組み合わせです。海の味わいがこんなにも大地と畑、香煙とブドウの風味とびったり来ることはなかったでしょう。





原産地呼称ビスカヤ・赤チャコリーと **Eusko Label** 骨付きステーキ

2人分

所要時間: 20分

難易度: **

材料:

*Eusko Label*骨付きステーキ肉 500g
澄ましバター350ml
あら塩

作り方

フライパンを火にかけます。350mlの澄ましバターをいれ、煙がでる直前まで熱します。*Eusko Label*骨付きステーキ肉をいれ、スプーンなどで熱いバターをかけて、肉の表面をカリリと、まんべんなく焼いていきます。この行程の時間は好みの肉の焼き上がりによります。*Eusko Label*骨付きステーキ肉をレアに仕上げたい場合は肉の厚さにもよりますが、片面につき1分から1分半くらい焼くといいでしょう。好みの焼き具合に仕上がったら、まな板もしくはトレイの上においてジューシーさがなくなるように数分休ませます。

盛り付け

骨付き肉の迫力を出すために丸々大皿で提供します。仕上げに塩をふるいます。召し上がるときに1cmくらいの薄切りにすると肉の焼き具合も楽しめます

マリアーージュ

こんがり焼いた肉の薫香は、赤チャコリーとぴったりです。個性的な味わいは赤を作るために使うオンダラビ・ベルツァのブドウならではのもの。

荒々しい風味に口あたりは爽やか、赤チャコリーはまさに果実の果汁とビスカヤの大地の香り、それが肉のしっかりとした味をやわらげるように寄り添います。

嗜むたびに、牛が草をはみ、ブドウが赤く実るカンタブリア海ちかくの山々や牧場を彷彿させ、この赤色の力に満ちた組み合わせは忘れられないものとなるでしょう。

原産地呼称ビスカヤ・レイトハーベストチャコリーと インチャウサルサ

5人分

所要時間: 60分

難易度:*

材料:

くるみ 100g
砂糖 80g
牛乳 500ml
生クリーム 200ml
シナモンパウダー 小さじ1 もしくは シナモンスティック 1本

作り方:

ハンドブレンダーでクルミと砂糖をペースト状になるまで攪拌します。

ボールの中身を鍋にいれて火にかけ、とろみがつくまで底がこげないように気をつけながらよく混ぜます。ほどよいとろみ加減になったところで火からおろし、バットにひろげ表面にラップをします。

鍋に牛乳をいれ、煮立ったら生クリームとシナモンを加えます。再度煮立ったらきたら先ほどのクルミペーストを加え、弱火にして60分加熱します。

そのあと、火からおろし、常温で休ませます。

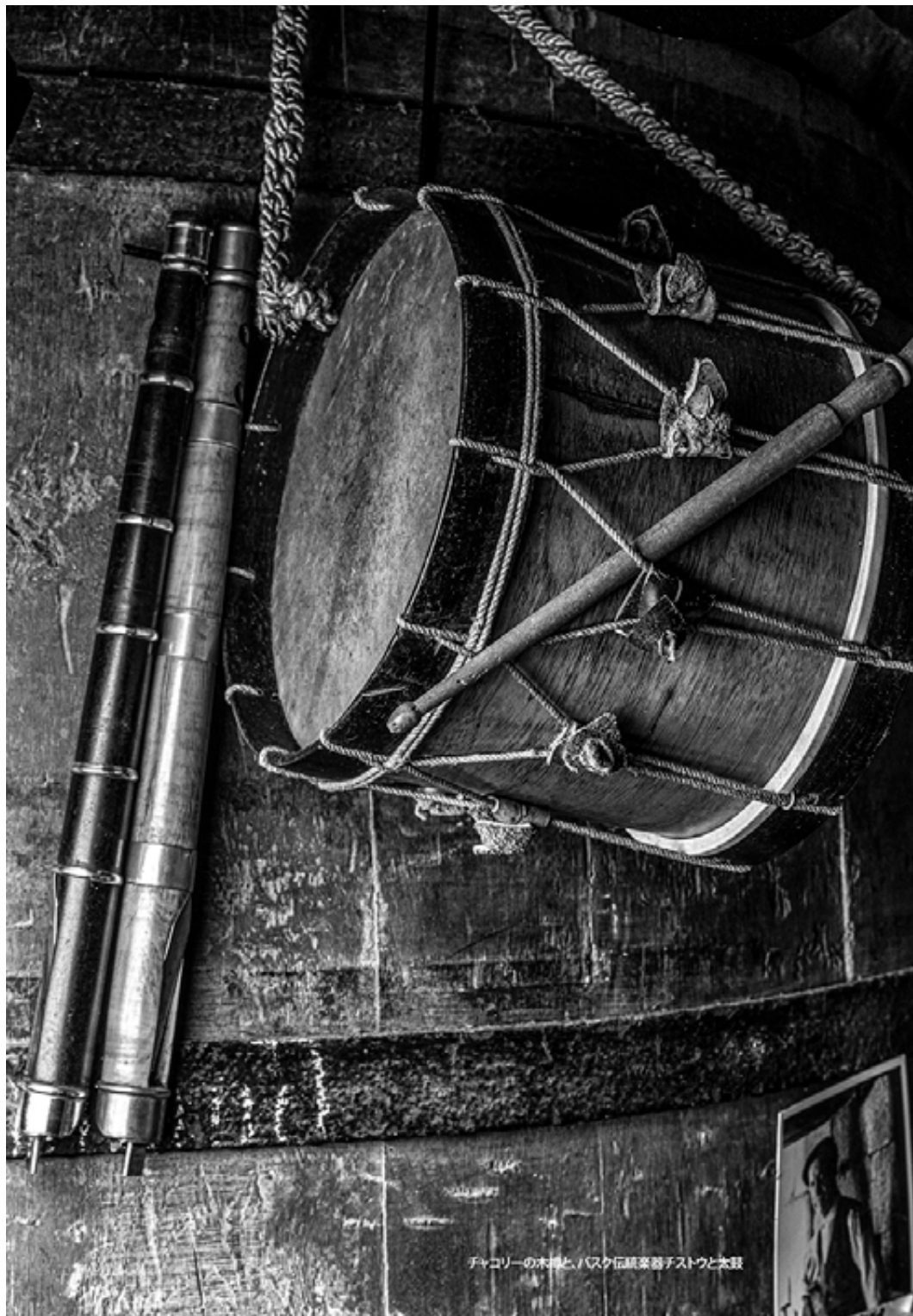
盛り付け:

深めの小皿に一人前相当のインチャウサルサをいれ、クルミを飾りに添えてもいいでしょう。

マリアージュ:

インチャウサルサはエネルギーに満ち、余韻のある味わいの冬のデザートです。クルミというのは手のかかる樹木ではありますが毎年実りを与えてくれ、この地方のチーズに欠かせない存在です。ですので、合わせるワインも丹念に作られ熟成させたものがよいでしょう。その蜂蜜色、砂糖漬けのフルーツ、花の香りは、この濃厚なクルミのクリームとよいバランスを与えます。このワインは秋を感じさせますが、この伝統的なデザートと合わせて春に提供するのもよいかも知れません。





チャコリーの木箱と、バスケット編み楽器子ストウと太鼓



20世紀初頭、収穫作業員たちがぶどう畑のしたでチャコリーを飲みつつ、トランプをする様子を描いた絵



チャコリー・原産地呼称アラバ

旅の終わりの近づき、ここが最後の訪問先。
西に向かって優しい光を落とす平らな大地が私たちを迎えます。再び石灰の土壌と南風がお目見えです。ここが原産地呼称アラバのチャコリーの故郷。

またしても、私たちの旅のお伴であるワイングラスを用意すると、私たちの盟友のなかにワインは嬉しそうにおさまります。

そして、ゆっくりとグラスの中ですべらせると、ふんわりと香りが立ち上がってきてブドウ畑でおこなわれてきた作業を私たちに語るのです。再び私たちは自然の懐の深さを感じます。

なんといろいろ発見があったのだろう。
そして、何と多くのことがまだ残っているだろう。

この素晴らしい天からの贈り物のような旅は私たちの心に永遠に残ることは間違いありません。そして今日から先、この道中で出会った食材を味わう度にそれが栽培され、漁獲されたあの土地のことが蘇ることでしょう。

原産地呼称アラバ トラディショナルチャコリー（白）と チストーラソーセージのリンゴ酒煮

4人分

所要時間: 90分

難易度: *

材料:

400gのチストーラソーセージ 2本
リンゴ酒 300ml

作り方

チストーラソーセージを4cmくらいにきります。チストーラソーセージがない場合は生のチョリソーソーセージを代用できます。

フライパンを中火にかけ、チストーラソーセージもしくはチョリソーソーセージをきったものを入れていきます。そのまま脂がでてくるまで焼きます。フライパンの中に充分にてたところでリンゴ酒を投入し、赤いソースになるまで煮詰めます。

盛り付け

お皿にチストーラソーセージをのせ、ソースをかけます。パンをそえてもいいでしょう。

マリアージュ

アペリティフというのは食事前のちょっとした最高のひととき。友人たちとのよい時間、よい会話、そして美味しい飲み物、笑顔が溢れます。アラバの大地が生んだチャコリーは、口いっぱい広がるこの赤い風味のチストーラソーセージに味わいを与え、そしてすっきりさせます。テーブルについてまたおしゃべりし、食事をする前の生き生きとした美味しいはじまりになることでしょう。





原産地呼称アラバトラディショナルチャコリー（白）と メルルーサのグリーンソース

8人分

所要時間: 30分

難易度:*

材料:

メルルーサの切り身 8切れ
あさり 24個
タマネギ 半分
にんにく 3かけ
イタリアンパセリ
小麦粉 30g
魚のスープストック（フユメ）300ml
白ワイン 100ml
エキストラバージンオリーブオイル
塩

作り方

まず、にんにくとタマネギを細かみじん切りにします。鍋に油をいれ、弱火でにんにくを加熱します。にんにくが色がつく前にタマネギを加え、透明になったところで小麦粉を入れ、こげないようによく混ぜます。

1～2分後ワインを投入し、小麦粉がだまにならないようによく混ぜます。アルコールをとばし、魚の出汁を加えて、さらに混ぜます。とろみがついたところで、あざりとメルルーサの切り身をいれます。

イタリアンパセリのみじん切りをその上にかけて、中火で魚に火を通るまで10分ほど加熱します。

盛り付け

深さのある皿にメルルーサの切り身をひとつ、そしてソースをたっぷりかけ、まわりにあざりを三つ飾ります。イタリアンパセリの葉を飾ってもいいでしょう。

マリアージュ

メルルーサは魚の女王とも言えます。その上品な白身は、昔からお祝いの時などの大事な食事にお目見えし、漁師さんが届けてくれる海の宝ものです。原産地呼称アラバでは、マスト（ブドウの絞り汁）をワインにすることを丹念にしてきました。その独特な香り、そしてまろやかな口当りはクリーミーなグリーンソースとうまみがギュッとつまったメルルーサに寄り添います。

この地が生んだ正統派ワイン、そしてまさにこの地らしい一品は、それぞれ単品で素晴らしいだけでなく合わせると完璧なハーモニーとなります。

原産地呼称アラバ・ロゼチャコリーとパンチネッタ

3人分

所要時間: 45分

難易度: **

材料:

パイシート (小) 2枚
粉砂糖
スライスアーモンド
牛乳 500ml
バニラビーンズ 一本
たまご 1個
卵黄 4個
砂糖 125g
コーンスターチ 40g

ホイップクリーム用
生クリーム 100g
粉砂糖 20g

作り方:

小鍋に牛乳とバニラビーンズ、砂糖半分量入れて沸かします。その間、ボールにたまご一個と卵黄4個、残りの砂糖とコーンスターチをいれて均等になめらかになるまでよく混ぜます。牛乳が沸いたらすぐに火を止め、先ほどのボールへ少量づつ糸を垂らすようにいれながら混ぜ続けます。牛乳を全部まぜたら、そのままおいて少し冷まします。

ボールの中身を鍋にに入れて火にかけ、とろみがつくまで底がこげないように気をつけながらよく混ぜます。ほどよいとろみ加減になったところで火からおろし、バットにひろげ表面にラップをします。

オープンの天板に、下面に少し小麦粉をふるったパイシートを2枚広げます。一枚には先ほどのクリームを絞り袋をつかいパイシートの外にでないように広げます。180度に温めたオーブンで40分くらい焼きます。きれいな焼き色がついたらOKです。オーブンから出して冷まします。

ホイップクリーム
生クリームと粉砂糖をよく混ぜ、泡立て器で角がたつまで泡立てます。

盛り付け:

クリームをのせて焼いたほうを土台に、絞り袋をつかって生クリームを絞ってのせていきます。クリームなしのパイを上のにせ、粉砂糖をふるいかけアーモンドを飾ってできあがりです。

マリアージュ:

サクサクでクリーミーな繊細なパイにはそのデリケートさを引き立てるロゼに合わせました。こちらでもっとも栽培される2種類のブドウの品種を使い、口当たりはとても調和がとれ、バランスがよく、余韻のある香りも感じます。

クリームや砂糖漬けのフルーツの風味は子供の頃休日のランチ後に楽しみにしていたスイーツのような充足感をあたえてくれます。







