

# ¡Hola, amigos!

第064号

(RとNの Cádiz からの手紙)

皆さんこんにちは。これはHPというより、日本の友人・知人の皆さんに私達の近況をお知らせする手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は、なるべく毎週、日本時間の金曜朝05:00から07:00時に実施する予定です。臨時休刊の場合は前もってお知らせするつもりです。

なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。

2005年03月03日 カアディスにてR y N

---

## ☆今週号のトップヘジャンプ

---



## 「窓外の風景」

日本の梅は終わりですか。雛祭りですね。今はもう桃の盛りなんでしょうか。

この辺でもアチコチで白やちょっとピンクっぽい花が咲いているのを電車やバスの窓から見る場合があります。近くでよく見たことはないのですが、よく分かりませんが、その殆どは杏子やスモモなんだろうと思います。

広辞苑で見ると、梅も桜も杏子もスモモも桃も、バラ科だといっています。しかも、前四者はサクラ属なんだそうです。サクラ属というのは何となく納得ですが、この全部がバラ科とはちょっと意外な気がします。私達が日常散歩する範囲ではこういうものが見れないのが残念な所です。カアディスにはホントに緑が少ない。

いま新市街のメインストリートに面したところ二ヶ所に公園を造っています。大きな学校の運動場ぐらいの広さです。もう大体は出来上がっていて、あとは植え込んだ植物が根づくのを待っている様子です。でも、スペインのこういう市街地にある公園は全く人工的なものが多く、この二つもどうやら裸の土の上を歩けるところはなく、大理石かタイルを敷きこんでしまうみたいです。

カアディスの半島を一步出れば、街道筋や鉄道の沿線は殆ど畑で、その向こうには低い丘陵地が広がるといった風ですが、そういうところはバスや電車での移動中に見るばかりでユックリ田園の中を散歩する機会はまだ持っていません。

ここへ引っ越す前から、スペインに落ち着いたら自転車を欲しいなー、と思っていました。折りたたみ自転車で行けるだけ行って帰りはバスや電車に積んで帰って来る。次はそこまでバス・電車で行って、さらにその先へ自転車をこいで、ナンテことを考えていました。

しかし、このアイデアは一頓挫。折りたたみ自転車を売ってないんです。全くないわけではありませんが、殆どナイという状態。大きな自転車専門店に行っても、あるの

は一番簡単な、とにかく折りたたみはするヨ、と言うシロモノ。とても東急ハンズの  
自転車売り場のようには行きません。

5～6キロしかないチタン製の超軽量とか、前後サス・21段変速とか、なんかは金輪際見つかりません。スペインの住宅事情は、カアデイスのような土地の狭い所は特別としても、全般的に決していいとはいえません。公共交通機関も然り。だから折りたたみ自転車はもっと普及していい筈なんですけど、全然その気配はありません。

私達は、東急ハンズの自転車売り場へは何回も何回も通って、スペインに行ったらああいうのがいいとか、こういうのが欲しいとか散々検討していたのです。こういう細かいアイデアは日本人の得意中の得意とする所ですから大手メーカーからマニアックなメーカーまで、折りたたみ電動車を含むありとあらゆる種類が出回ってます。

それらの多彩な日本車に負けず劣らず、イギリス・ドイツ・フランスなどの折りたたみ自転車も数多く売られてました。日本の、横浜の、藤沢の、東急ハンズですよ。

そこで売っている外国車は殆どがEU製品。フランスなんてスペインの地続きの隣国。だから手軽に買えるだろうと安心してたんです。ところがスペインにはないんですネー。限りなくゼロ。まったく、ドーなってんだ！ といいたくなる状況です。

なぜでしょう。どうもスペインの人にとって、物を折りたたむとか、またそれを組み立てるとかいう作業が嬉しくないんじゃないか？

そんな面倒なことをするより、たとえ階段を担いで上がるとしても、そのほうがマシと思っているんじゃないか？ そんな気がします。現に、私達のピソを浜から見るとベランダに自転車を置いているのが何箇所か見えるんです。日本のマンションみたいな屋根付き駐輪場なんか見たこともないし、自転車を持ったら部屋の中に置くか、ベランダしか無いんです。

しかも、私達のトコもそうですが、普通、ピソのエレベーターはきわめて小さい、私達のサイズで三人、オーキナ夫婦なら二人で一杯です。トテモ自転車を積めるようなスペースではありません。だから、多分担いで階段を登っているんだと思います。ゴクローな話じゃないですか。どうして、折りたたみを欲しい、と思わないんだろうか。大勢の人がそう思えば、そういうニーズがあれば、近隣EU諸国には優秀な折り

たたみ自転車がゴマンとあるんです。関税障壁はないし、運賃は安いし、これらの輸入にはなんの問題もない筈。藤沢のハンズにさえごろごろしている物がないなんて。

しかもスペインは欧州諸国に並んで自転車競技の盛んな国でもあるんです。

日本では、ツール・ド・フランスほど知られていないかもしれませんが、スペインでも似たような大掛かりなロード・レースがあり熱狂的な人気を博しているようです。

当然それを支える土台として、各地の地方レース・各種自転車競技も盛んです。

なのに、折りたたみ自転車はナイ。大いなる疑問、永遠の疑問、です。

野の自然に触れることが少ないと言う事を言おうとして、とんだ脱線をしました。そういうわけで、私達の自然との触れ合いは殆ど浜を介してということになります。で、今日の本題。私達が日常朝に晩に見ている、窓から、ベランダから、の様子をご紹介します。マズは夜明け直後のまだ無人の浜。引き潮。朝焼けに染まる雲。





濃霧の朝。良く、ミルクの中を歩くような、という表現を使いますが、この朝が正にそれ。私達の部屋からは地上が見えません。こういう時、地面に近い所は案外薄い事があり、逆に低い所だけ濃くて上のほうは薄いと言う事もあります。

サンフランシスコは「霧の」という形容詞が似合いますね。或る自動車船でサンフランシスコの湾の奥、リッチモンドという所へ頻繁に通った事がありました。そのとき何度かゴールデン・ゲイト・ブリッジにかかる霧を見ました。或る時は橋の道路面から下だけが見えたり、或る時は道路面から上だけが見えて吊り橋が雲に浮いているような不思議な光景になっていたこともありました。

多分、瀬戸内海でも、瀬戸大橋や明石海峡大橋等ではそういう光景は珍しくないのですが、そういう状況下で瀬戸内海を航行してたら、ほかのことに神経をすり減らしていて、とてもそんな光景を楽しむ心のユトリがなく、記憶には残っていません。サンフランシスコでは入港前又は出港後の外海からの眺めだったからユックリ眺めて面白いと思えたんですね。Rの知る限り東京湾・伊勢湾・大阪湾・瀬戸内海は世界中で一番海上交通が輻輳した危険区域です。風景を楽しむ余裕が持てません。



普段のアンダルシアの天気とはがらっと変わった暗い鈍色の海。こういう海ばかりだったら、とてもこんなトコには住めない、と思ったでしょうね。でも、幸いそれもほんのいつとき。すぐ、こんな風に虹が出たりして回復です。





やがて、窓の外をパラセールが通り過ぎたり、驟雨が通っていったり。  
船乗りが使う気象用語の略号で「p」といえばこの驟雨です。passing shower。文字通り、通り過ぎて行く雨、通り雨、にわか雨。この光景は海上ではお馴染みのものですが、陸上で、特に都市部で生活している方は、あまり見たことがないのでは、と思います。スコールと驟雨が混同されていることがあるようですがスコールは激しい突風を伴います。略号は「q」。この写真は突風のないおとなしいほうの「p」です。



いつものような蒼い空、青い海。飛行機雲も何本か出ています。

ベナルマデナで見た飛行機雲は四方八方に飛んでいて、どれがどこへ行くのかさっぱり分かりませんでした。この窓から見るのは殆どが南南西から西南西へ飛んで行きます。多分、カナリア諸島へ往復する便やカリブ海・南米諸国向けなのでしょう。

今まで、このHPでお見せした写真は真っ青な空、真っ青な海ばかりだったと思いますが、こんな風にたまには暗雲垂れ込めるといった空もあります。

これらの写真は勿論一日に起きたことの記録ではありませんが。水平線一本だけの至極単純な風景にも色々な変化があることをお見せしたかったのです。視線の先が無限

遠というのはいいもんだ、ソレはやはり海上だ、と思います。

空だけでも時々刻々こんな風に変化するのに、海面を良く観察するとさらに色々な変貌に気がつくでしょう。Rの半生は360度水平線に囲まれた、言わば空と海の間にあっただけですが、これからもまた水平線と向き合って暮らして行く事になります。

その窓からの水平線、始めは欲目もあって160度位と思い込んでいましたが、分度器で正確に測ったら140度しかありませんでした。でも夕日を眺めるには充分。





では最後にお馴染みのソル・ポニエンテ (sol poniente=夕日) と夕焼けの絢爛。

今日も格安ビィノがうまい。あすた・まにゃーな。\*\*\*

---

## 「ブタの浜焼き」の巻

瀬戸内海の味・鯛の浜焼きは、知る人ぞ知る魚食国ならではの美味しい日本の味の一つですね。スペインの人もそれに良く似た料理をするのを知って嬉しくなっていました。例えば、ドラダ・ア・ラ・サル(dorada a la sal)。

ドラダはどこの魚屋でもごく普通に売っているポピュラーな魚です。西和辞典ではヘダイとなっていますが、どうも日本のヘダイとは少し違うような気がします。第一日本のヘダイ程は美味しくない。魚のクセから言うとむしろ黒鯛のほうに近い感じがしますが、体型も面構えも黒鯛ほど精悍ではありません。ちょっとボツテリ気味。まあ、魚類分類法の話はおいといて、この「ア・ラ・サル」という料理法、浜焼きとは少し違いますが、とにかく、材料を丸のまま、厚く塩で覆ってオブンで焼き上げるもの。塩の鎧のなかで蒸し焼き状態になるんですね。焼きあがったものにはほんのり塩味が沁みて、そのまま身をむしってライムかレモンを絞りかけてムイ・ブエノ！！

となります。焦げ目のない焼き物、というより、蒸し物に近いか？

今日のテーマはこのア・ラ・サルをブタのもも肉、即ちハモンでやったらどうなるかというお話し。ハモンはハム即ちもも肉、転じてその肉を塩漬けした食べもの全般。中でもハモン・セラーノはこれぞ「スペインの味」と言っても言い過ぎではないでしょう。その本当の味はやはり現地に来て切りたてのものを食べてもらうしか分かってもらえないと思います。味はともかく、その独特の香りは、高価な真空パックのライスでも、比較的安価の切りたてにはかないません。ハモン・セラーノについてはもういい加減ミミタコですね。とにかく日本の「生ハム」とは似ても似つかぬもの。

私達のピソから200メートルぐらいの所にこの専門店があります。

次の写真がその店。その名もドン・ハモン・デ・カァディス(Don Jamón de Cádiz), カァディスのハモン屋。メイン・ストリートの横断歩道の突き当たりにあります。全体を入れるため通りのコッチから撮ったので、ハモンが良く見えなくなりましたがウインドウの中のが分かりますね。店内にはこの10倍以上の数がぶら下げてあります。壁じゅうハモンだらけという状態。



いつか入ってみようと思いつつ機会を失っていましたが、nが来た時思い立って入ってみました。ちょっとタカソウダナーとやや腰が引けつつ・・・。

一番上等のはいくら？とカウンターの中のオヤジさんにきくと、コレが意外に安い。一キロ60ユーロ。スーパー等の対面カウンターで切ってもらった最上級の半値です。じゃ、300グラム頂戴。歓迎n様の大奮発。ヘレスのグラスを持って横手のバルにいたどっかのジー様も、ウン、そりゃうまいんだよ、とうなづいています。

やがて、注文の300グラムが切り取られました。この店の切り方は大方のほかの店と違って電動スライサーを使ってですから見た目は洒落ていません。

しかし、コレが意外に良かったのです。普通の店ではハモンを固定台において、細身の専用包丁で一枚一枚手切りしてくれます。いつか、フェンヒローラという町のハモン専門店の話で、オネーさんが慎重に包丁を使っている写真を載せましたが憶えてますか？アレが普通のスタイルです。切り取るのは骨と平行、即ち繊維に沿ってですから、どうしても時々食べていて筋が引っかかります。

ところが、この店のやり方はモモから骨を外してしまって、肉の塊だけを繊維と直角

にスライサーにかけます。だからスライスには筋っぽいところが無くなりヘンに歯ごたえがある所が残りません。これは歯にガタの来てしまっている私達には大いにありがたい。もうこれからはここに決めた！ というくらいのもんです。

でも、考えてみると、この切り方は、余程どんどんハける店でないと出来ない筈。まず最初に一本丸ごとから骨だけ外してしまうんですから、その時点でもうミテクレはだいなし。しかも、スライサーにかける部分は、売り物になるいい部分だけのブロックでないとまずいわけですから、その前に余分な脂肪や形の悪い部分は全て削ぎ落としてしまう必要があるわけです。こうなるといい身だけが裸で残ることになり、早く売ってしまわないと折角の香りも飛んでしまいます。どんどん売れる自信があるからこそ出来る芸当。そして、あとで食べてみて、なお、納得。

干からびたような食感ではなく、シッカリした歯ごたえの中にもジューシーな肉の美味しさが感じられるのです。香りも上々。ブタのスルメではない。

目の前のカウンターに大きなトレーに入ったなにやら得体の知れないものが乗っかっていました。コレはなに？ 「ハモン・ア・ラ・サル」なんと、ブタの浜焼きダー。





浜焼きと言って悪けりゃ、塩竈焼き。この一番手前がその身をほぐしたものの。カウンターに乗っていたのは、骨付き丸のままのモモ肉に、ソーですね一厚さが2～3センチもあろうかという塩の鎧を着せたものでした。焼きあがったばかりで、大型オーブンから出したものを冷ましていたんですね。だから異様なものに見えたんですが、聞いてみれば何のことはありません。

ウマソー。と、早速「異様」から「食欲」への急変。じゃ、コッチも300グラム切っつて、と言わざるを得ませんね。私達がその日の口開け、最初の切り分けをしてもらうことになりました。コレもなぜか1キロ60ユーロ。オジさんがうやうやしくブタの鎧をソックリ持ち上げてはがすと、塩と肉の間には香草が一杯しいてありました。

肉を、切るでもなく、むしるでもなく、包丁と手を使ってほぐして行きます。オジさんは最初の数切れにパラパラと粗めの塩をかけ、レモンをちょっと絞って私達に差し出してくれました。味見してミ、と言うんですね。ウーン、言う事なし。いい店が近くにあってよかったなー。でもソーちよくちよくはこれないなー。肉ばかり食べてちゃ健康によくないし、フトコロにはもっと重大な悪影響があるしー。上の写真の左上は勿論ハモン・セラーノ。赤身も脂身もキレイでしょ？ 赤身の赤は深い赤、脂は真っ白。脂はヨクナイと分かっているけど、ここを千切って捨てるのは勇気が入ります。どうかすると身の部分よりウンマイ。

写真の右がわに写ってるのは、カベサ(cabeza)。カベサとは頭のことですが、豚や猪の頭の肉をこそげ取ったものを固めたもの。詳しい製法は知りませんが頭の骨にこびりついている肉ですからゼラチンが含まれていて固まりやすいんでしょうね。まあ、ブタの煮ごりとも言いましょうか。食感もゼラチン質のプリプリがあります。コレはあまりいいカベサじゃありません。緑色の丸いものはピスタチオ、こういう半端なのを入れてるのはろくなモンじゃない証拠。やはり高いのはイベリコ種のもの。

どうでしょう、今日の豚肉三題。食欲を刺激することが出来たでしょうか？ また、魚の悪口になってしまいますが、多くの旅行案内の記事にも拘わらず、私達がスペインに来て美味しいと思ったものは豚肉及びその加工品、それとオリーブの実の塩漬けです。コレが日本の物より旨いと感じたものの双璧です。魚は？？？ それにしても日本には旨いものが多い。皆さん食べ過ぎには注意しましょう。\*\*\*

---

## 「デポルテス」の巻

先週末から今週明けにかけて、またもやスペイン全土、特に北部地方は大寒波に襲われました。北の海では漁船が転覆したり、山間の多くの村が交通できなくなって孤立したり大変でした。北だけでなくアンダルシアでも内陸部では雪が降りしきっていたようです。75年ぶりなんていう言葉も聞えました。ヤッパリ異常です。

カアデイスでも珍しく土曜から5日間断続でまとまった雨が降りました。日照のないぶん少し寒く感じましたが、外気温は5～6度まで下がったかどうか。カルナバルで冬は終わったと思っていたんですが、コレが本当の季節の変わり目かもしれません。カアデイスの浜は冬でも天気さえよければデポルテス(deportes)真っ盛り。デポルテスとは英語のスポーツと同じ意味の単語です。

前の浜は干潮線から満潮線までが狭い所でも5～60メートル、広いところでは十分100メートルを超しそうです。勿論、潮の干満は、季節により、月の満ち欠けにより大きく変わりますが、春になった今、この幅は益々広がっています。

干潮線と満潮線の間は平らに固く締まった砂浜で、砂浜と言うより緩やかに傾斜している地面と言っていいほど凹凸がない絶好の運動場になります。傾斜はせいぜい2～3度ぐらいでしょう。何をするにも殆ど障害にならない傾きです。

満潮線からパセオ・マリティモ(paseo marítimo=海岸遊歩道)迄はさらに7～80から100メートルありますが。こちらは完全に乾いた砂で足が埋まりますからビーチ・バレーぐらいしか出来ないでしょう。または、読書に昼寝、お弁当。

こんな浜が新市街に面したところだけでも約4キロにわたって広がっています。カアデイス市民にとってはまったく只の運動場、どこで何をしようと勝手です。

当然のことながら、暖かい日には浜に出てくる人は多くなり、特に土・日の浜はスポーツ人口が一気に跳ね上がります。

まず最初はスペインで最大の人気を誇るフットボール、サッカーです。

ネっ、見た目は土の運動場と変わらないでしょう？ 私達が歩いた感じでも、土の上を歩くのと全く変わりません。痛い膝にも優しい散歩道。





この平らな部分はコレより手前へも大分広がってますから、サッカーには充分の広さです。ここに写っている人達は近所の仲間か職場の同僚か、着ているものも揃っていませんが、なかにはお揃いのカミセタ (camiseta = Tシャツ) を着て気合の入った試合

をしている組も見かけます。主審だけでなく線審までそろえたりして・・・。

そういう組は、勿論、線引きもキチンとやってますが、足りないのはゴール。普通はオレンジ色のプラ・コーンを置いています。どこかの工事現場からでも失敬してきたんでしょうね。この組は写真の右端のようにゴールの代わりにバッグを二つ置いています。

この写真は潮が引いてゆく時間帯です。濡れている砂の境界線から波打ち際までが遠いですね。潮が満ちてきているときはこの間隔が狭いんです。どうしてか分かりますか？ この人達は勿論そのことは知っている筈。そうでないと、試合が白熱しているのに勝負がつかないうちに潮が満ちてきて中断なんてことになりかねません。



潮が引いてゆくときがイイのはサッカー。こちら、投釣りにとっては引き潮はだめ。Rが熱中したのは沖釣りで、海岸での釣はあまり詳しくありませんが、投釣りや磯釣りには上げ三分といって干潮時から上げ潮に転じた後がいいと言われてるようです。この釣師はそのことをよく知っているみたいです。サッカーの写真と違ってこちらは

波打ち際からすぐ半乾きの砂になってますね。上げ潮の証拠です。

この辺は新市街の一番北に近い所で、砂浜の幅がグッと狭まってきた所です。と、言う事は砂浜の傾斜もかなり急になってきています。そして、当然のことながらその傾斜は海中でもほぼそのまま続くので比較的近い距離でも水深が大きくなっている可能性があります。それだけ釣の対象になる魚がヨリ多くいる可能性もあるわけです。

この場所を選んだこの釣師はなかなか良く解っていると言っていいでしょう。但し私達が見たときは獲物は持っていませんでした。ノーガキだけでは魚は釣れない自然の道理を知らなければもっと釣れない。黒っぽく見えるのは海草。前日はちょっと時化模様だったんですね。時化あとの風を釣れ、と言うのも釣の鉄則の一つ。

ホントにこのオヤジは良く解ってるナー。釣れてはいないけどネ・・・。



皆さんこの遊びはご存知でしたか？ 一瞬パラ・サーフィンかと思うでしょうが、良く見れば陸上ですね。私達はここの浜で初めて見ました。仕掛けは下の二コマ写真の通り。ハーネスにパラ・セールをつないでゴムの車輪四個が付いた台車に乗って走ります。コレは広い平らなところ、しかも比較的人が少ないところでないといけない遊びですがここなら大丈夫。ここは新市街の南の外れですがさらに南東へ同じような浜があと5キロは続きます。夏の海水浴客がひしめく前の今が絶好の季節でしょう。いろんな遊びを思いつくものですね。氷の上でソリやスケートはいてでも出来そう。





仲良くカップルでランニング。夫唱婦随か婦唱夫随か？ 足ごしらえ・スタイルを見ると、多分前者。オット、これは余計なお世話か。



カラテ・合気道は比較的普及している東洋のスポーツ。最早武道ではありません。





こういう遊びは波・風がないと話になりません。



裸足でビーチ・ウォーキングも自転車乗りも立派なデポルテ。車輪が埋まりません。



オジーちゃんのジョギングに付き合っ孫が伴走してるらしい。時々気合が飛ぶ。



午後の日差しを一杯に浴びて滑るサーファー。気持よさそうですね。自然の力を利用して動く遊びはトテモ面白い。パラ・サーフィンも空中転回など高度なことをやらす  
こういう穏やかな海をすべるだけならできそうな気がします。体力も泳いだり走ったり  
りよりは要らないでしょうから、或る程度衰えてからでも出来ますね。

さて、来週はnがイギリス留学中お世話になったご婦人が遊びにくる予定です。  
ジルさんという方ですが、藤沢へ一回、ベナルマデナへ二回、今度で四回目の滞在で  
す。一緒にどこへ行こうか、楽しみです。カアディス市内だけでも一週間はアツと言  
う間に過ぎるでしょう。その一週間あと、私達もいよいよ出発で忙しくなります。

2月半ばにマドリードで高層ビルが全焼する事件があり、その後始末が進んでいませ  
ん。地下鉄など市内の交通も一部制限があるらしく、やや気がかりですが、私達は飛  
行機出発の前日、空港近くのホテルに泊るので時間的余裕はたっぷりです。

マドリードからルフト・ハンザでフランクフルト経由です。ドアー・トゥ・ドアーは  
40時間を越える長旅で些かウンザリですが、満開の桜と掘りたてのタケノコがガマ  
ンの助けになるか？ **このHPもあと一回でまた休刊とさせていただきます。\*\*\***

\*\*\*\*\*