

### ヤリイカのプランチャ

バスクではシピロンと呼ばれる小ヤリイカをよく食べます。特に鉄板で焼いた「ア・ラ・プランチャ」は人気の小皿料理。エスプレット唐辛子の風味と辛みが食欲を誘い、バスクの白ワインや微発泡の「チャコリ」にぴったりのひと皿です。



### サーモンのリエット

サーモンのアラをスモークパプリカでマリネし、風味を染み込ませるとともにほんのり色づけしてから、上質のラードを使って火を入れたリエット。仕上げにエスプレット唐辛子を振れば、味と香りのアクセントとなります。バスクらしく、パンの上のせてピンチョス風に。



### マグロのピルピル

「ピルピル」はバスクの伝統的な料理。タラやエビを、スパイスや香味野菜などでマリネし、オリーブオイルでじっくり加熱します。今回はマグロのカマを使って豪快に。火を通す際にピルピルと音がすることからこの名があるそうです。



# GABAN®

スパイス  
ナビ  
vol.21

## シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]  
vol.21

バスク料理に欠かせない  
スパイスをご紹介します!

バスクの食を象徴する2つの赤いスパイス。フレンチ・バスクにおける、スパイス使いの極意を知る。

「サンジャン・ピエトポー」  
和田直己シェフに教わる  
食通が集う美食の地、  
バスクのレシビ







スペインとフランスにまたがり、海と山の豊かな食材に恵まれて「食はバスクにあり」と言われるバスク地方。この地でフレンチ・バスクの研鑽を積んだ「サンジャン・ピエドポー」の和田直己シェフにバスク料理の中から「海バスク」のレシピとスパイス使いのコツを伺います。



### 海バスク、山バスクの魅力

ビスケー湾に面し、ピレネー山脈をはさんでスペイン北東部とフランスの南西部にまたがるバスク地方は、独特の言語や文化を持ち、最近では美食の地としても注目を浴びています。僕が修業のために訪れたのはフランス領バスクの街、サン=ジャン=ピエド=ポーです。その時はバスクの知識もほとんどなかったのですが、現地で料理を学び、文化を知るにつれ、他の地方とは全然違う、すごいところだな、と思うようになりました。サン=ジャン=ピエド=ポーは巡礼の街ですから、散歩するだけで歴史ある佇まいを堪能できますし、自然も豊か。伝統を大切にするバスクの人々の誠実さにも感銘を受けました。



バスク料理は調理法も独特な部分がありますし、食材の種類も豊富です。海ではシビロンと呼ばれる小ヤリイカやタラ、ムール貝。山ではジビエ、きのこ、羊、チーズ。また、「キントア豚」とも呼ばれるバスク豚は、旨味が濃く、上質な脂の甘味が絶品で、今やブランド豚となっています。

### バスク料理を原点から学びたかった

サン=ジャン=ピエド=ポーで1年半近く働いたあと、ブルゴーニュでワインづくりを経験し、その後、バスクの隣のランド地方に移って、1つ星レストランで副料理長を務めました。ランド地方を選んだのは、やっぱりバスクから離れたくなかったから。いつか自分の店を持った時、フランス人が来てもバスク人が来ても一緒にバスクの話ができて、バスクの伝統料理をちゃんと味わってもらえるよう、言語や文化を含め、バスク料理の原点を学んでおきたかったんです。

そして今は、そこで教わったものを大切に引き継ぎ、日本のお客様に届けるのが僕の仕事。一人でも多くの方にバスク料理を味わっていただき、バスクで得た感動をお伝えできればと思っています。

### シェフ 和田直己さん

1977年生まれ。精肉店を営む実家で育つ。19歳で料理の道に入り、都内のレストランで修業。2003年に渡仏、バスク地方のミシュラン1つ星レストラン「オテル・レ・ピレネー・シェ・アランピット」などで勤務。2007年に帰国、渋谷の「アバスク」料理長となり、2010年から3年連続でミシュラン1つ星を獲得。2013年、バスク料理レストラン「サンジャン・ピエドポー」を開店。



バスクの旗や和田シェフの思い出の品が飾られた「サンジャン・ピエドポー」の店内。メニューにはバスク伝統料理の他、実家である「和田精肉店」のメンチなども揃う。ワインも充実。

**サンジャン・ピエドポー**  
住所:東京都渋谷区東1-27-5  
シンエイ東ビル2F  
HP: <http://s01.itscom.net/st-j-p-p>



「伝統と信念、食に対する誇り、そして豊かな自然の恵み。バスク料理のすべてに魅了されました」

サンジャン・ピエドポー 和田直己シェフ

## 和田シェフが語る「バスク伝統のスパイス」



辛みが少ないスイートタイプで、鮮やかな赤色だけでなく独特のスモーク風味が旨味やコクを与えてくれます。油と相性が良いのでオイルマリネなどにはぴったり。ぜひいろいろな食材を試し、バスクならではのスパイス使いを楽しんでください。



スモークパプリカパウダー (ピメントン)



フランス・バスク地方ではさまざまな料理に用いられるスパイスです。エスプレット村で収穫される唐辛子で、辛味だけでなく香りや風味がすばらしく、煮込み料理などに使うとグッと甘さが出ます。こういう使い方があるのかと驚きました。



エスプレット唐辛子 (ピマンデスプレット)



## パプリカの赤が目にも鮮やか ピキオのムースと トマトのクーリ タコのマリネ添え

赤パプリカを炭焼きにして皮を除いたピキオは、バスクではとてもポピュラーな食材。濃厚なムースにスモークパプリカの香りがよく合います。

作り方 (調理時間: 60分)

- ピキオのムース
- 1. ピキオは種を取り除き、塩とグラニュー糖をふり1時間マリネする。水煮の汁はとっておく。
- 2. 鍋に①とピキオの水煮の汁を合わせ、水を入れて中火で煮込む。
- 3. ピキオに火が入ったらバター半量と一緒にハンドブレンダーで滑らかにする。
- 4. ③と残りのバターを鍋で煮詰め、冷水(分量外)でふやかしたゼラチンシートを入れて溶かし、よく混ぜてから火を止め、冷ます。(ゼラチンはメーカーや種類により使用量を調節してください)

**Point** バターと一緒に煮詰めることでコクが出る。

- 5. しっかり熱が取れたら、八分立ての生クリームとスモークパプリカを合わせてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

**Point** スモークパプリカを加えることでコクが増し、色あいも鮮やかになる。

### ●トマトのクーリ

- 1. トマトを湯むきして、横半分に切り皮と種を取り除く。
- 2. ①をさらに横に2等分に切り、塩(分量外)を振って網に乗せ、一晚マリネして余分な水分を抜く。
- 3. ②と塩、オリーブオイル、エスプレット唐辛子を合わせ、ハンドブレンダーでペースト状にする。

**Point** エスプレット唐辛子は非加熱だとさわやかな辛みが引き立つ。

### ●タコのマリネ

ぶつ切りにしたタコ、斜め切りにしたセロリ、刻んだパセリ、塩、スモークパプリカ、オリーブオイルをボールに入れ、よく和える。

**Point** 油溶性のスモークパプリカはオイルと一緒に使うと素材によく馴染む。

### ●仕上げ

皿にトマトのクーリを敷き、ピキオのムースとタコのマリネを盛りつけてスモークパプリカ(分量外)を振る。

Spice info

GABAN® スモークパプリカパウダー

La Maison du Piment エスプレット唐辛子

材料 (4人分)

- ピキオのムース
  - ピキオ水煮…100g 生クリーム…100g ゼラチンシート…1/2枚
  - 水…200ml 塩…1g グラニュー糖…1g バター(2回に分けて使う)…20g
  - GABAN®スモークパプリカパウダー…0.5g
- トマトのクーリ
  - フレッシュトマト…1個 塩…0.5g GABAN®オリーブオイルEXバージン…10ml
  - La Maison du Piment エスプレット唐辛子…1g
- タコのマリネ
  - タコ(ゆで)…100g セロリ…1本 GABAN®スモークパプリカパウダー…2g
  - GABAN®オリーブオイルEXバージン…10ml 塩…2g パセリ…少々