

# ¡Hola, amigos!

第094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、私達の近況をお知らせする長い手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は毎週、日本時間の金曜朝04:00時から08:00時の間に実施します。

臨時休刊の場合は、なるべくその前の週に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。 2006年01月13日 カァディスにてR y N

---

## ☆今週号のトップヘジャンプ

---

現在有効なバック・ナンバーは093号(01月06日)、092号(12月30日)

091号(12月23日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。

---



## 「アミーガ」の巻

男友達はアミーゴ amigo 女友達・アミーガ amiga 友情はアミスタッド(ド) amistad.  
暮れも押し詰まったころ、いつもの通り歩いて旧市街の市場をのぞきに行きました。  
飛びつくようなものがなかったので、旧市街からバスで、デパートとその直営スーパーへ回って見ました。其処からウチまでまた歩けばトータルでは10キロ弱になるはずで、運動量としてはマズマズです。ウインドウ・ショッピング健康法。  
バスがデパート前の停留所に着き、一番後ろの席にいた私達が出口の方に歩き始めた時、2～3列前の席から若いセニョリータも立ち上がったので道を譲りました。  
彼女はグラシアスと丁寧に挨拶して降りて行きました。前のほうから他の客も立って来たので私達が車外に出た時、彼女は既に10数メートル前を歩いていました。  
私達はそのままデパートの入り口へ、彼女はもっと先の横断歩道に向かっていたのですが、突然振り返ると私達の方へ近づいてきて、たどたどしい英語で、アノー、日本の方ですか？ 彼女は年のころ17～8歳。この年齢の若者はどこの国でも似たようなものかもしれませんが、あまり礼儀正しく振舞えないヒトが多いですね。しかし彼女はスペイン語交じりの英語で一生懸命話しかけてきて、とても好感を持ってました。  
向うの英語も、こちらのスペイン語もヨチヨチ歩きの域をでていませんから会話の内容はゴクわずかでしたが、彼女、マリベル Maribel はいつか日本に行きたい、出来れば20才になったら日本へ行って勉強したい、と言っている事は分かりました。  
そう？ソレは私達にも嬉しいことですよ、実現できるといいね、と、その場はソレで別れました。アスタ・ラ・ビスタ Hasta la vista じゃあ、また(会えたらね)。



あの年には珍しい感じのイイ子だったねと話しながらデパートへ。何か私達で役に立  
てるかしら？ そうだ、聞きたいことがあったらメールしなさい、と言ってやろう。  
すぐに外へ出てみると、彼女はまだ信号待ち。よかった。君、メールやってますか？  
いいえ、私PC持ってないんです。そう？ それなら手紙でもいいし、電話でもいい  
から、日本のことで何か聞きたいことがあったら遠慮なく聞いて頂戴、私達で分かる  
ことなら何でも答えてあげられると思うから・・・。

年が明けて1月5日、彼女からメールが来ました。新年の挨拶と、いつか機会があつ  
たらまたお話したいと思っています、という内容。アドレスは hotmail ので、多分  
誰かにメールのやり方を教えてもらったんですね。私達もすぐ返事しました。  
このことを次のレッスンの時マルタに話しました。彼女は、一つアドバイスしてもい  
い？ と前置きして、スペインではそういう出会いはトテモ危険だ、彼女がどういう  
人間か、彼女の背景にナニがあるか分かっていないでしょう？ もっと慎重にお互い  
に少しずつ徐々に知り合いの度を深めていったほうがいい、と言うのです。

私達のことを心配してくれるのはよくわかります。けれど、マルタ自身が私達にアプ  
ローチしてきた時はマリベルに負けず唐突だったんじゃないかなー？  
ありがとう、マルタ。でもね、私達は友情以外失うものは何も持ってない、だから怖  
いことは何もないんですよ。マルタ、納得。シンプル・ライフは強いネ。\*\*\*

---

## 「ギンディーヤ」の巻

---

ギンディーヤ guindilla を或る西和辞典で引くと、シマトウガラシ、となっています。また別の西和を引くと、赤唐辛子、です。しつこくモウ一つ、西英を見てみると

chili, hot pepper。さらに英和で chili は何か？ またシマトウガラシです。

ところが、広辞苑にも、電子辞書の百科事典にもシマトウガラシは見つかりません。

私達のバイブル同然の「料理の素材」と言う本にも出ていないんです。シマトウガラ

シってなんでしょう？ どなたかご存知の方教えてくださいませんか？

シマトウガラシの正体は分かりませんが、私達の知っているギンディーヤは青唐辛子

の飛び切り辛いもので、始めて知らずにこれを買った時は飛び上がりました。

あんまり辛いので、そのままでは食べようがなく、仕方なく唐辛子ミソを作りましたが、コレが大当たり。ビリッと辛くて、ノーテンに汗をかくくらいですがナカナカい

けます。辛さの故か黴も生えず、時々火入れしながら随分長持ちしました。

とにかく辛い。以後、買ったことはありませんが店頭ではよく見かけます。あんな辛

いものをどうやって、ナンに使うんだろうとずっと疑問に思っていました。

たしかその頃、色々な唐辛子の写真をお見せしましたからご記憶の方がいるかもしれませんが、長さ10～15センチ、頭部分の直径1～2センチの緑が濃い青唐辛子で

す。もっとも、百科事典其の他が揃って「唐辛子は初めは緑色でも成熟すると赤くなる」と言っていますから、これもいずれは赤くなるのでしょう。

日本で辛い唐辛子と言えば、まず、鷹の爪が思い浮かびますが、コレがまだ青い頃のを使ったことありますか？ 多分、柚子胡椒の材料はそれではないかと思いますが、

確信はありません。それとも「伏見辛」というやつでしょうか。

今も冷蔵庫には唐辛子ミソが寝ていますが、コレは別種のピミエント・パドロンというスペイン版獅子唐の「ハズレ」、超辛い奴に当たってしまった時作るものです。

ピミエント・パドロンは普通はピリッと辛いくらいで好物の一つですが、時々とんでもなく辛い、激辛ばかりのパックに当たってしまうことがあるんです。



話は変わりますが、コレは私達がよく見ている料理番組です。主人公はプロの料理人ではなく、食べること大好きが高じて、料理大好きになってしまったらしい人物、ホセ。言っていることは勿論チンプンカンプンですが、そこはコッチだって食べること大好きでは負けませんから、大抵の見当はつきます。彼のキャラクターの良さも手伝ってサッカー以外では一番楽しめるテレビ番組といってもいいでしょう。

ある日、彼が瓶詰めギンディーヤの一本をパクッと一口にかぶりついて、ウーンいけるッ、というゼスチャーをするのを見てビックリしました。その日の料理がナンだったか全く記憶にないほどオドロキましたねー。

だって、記憶にあるギンディーヤの辛さときた日にヤトテモ一本パクつくなんて考えられないほどでしたから……。その時彼が持っていた瓶詰めと似たようなのは、スーパーの棚に並んでいるのを見た記憶はありましたが、ナマのギンディーヤの辛さの記憶が、改めてソレを買ってみようという気を殺いでいました。

アイツがあんなに旨そうにパクついたんだから、こりゃどうあっても一遍試して見なくちゃなるまい。で、食べてみました。ハマりました。辛いつ。ケド、旨いつ。



これがそのギンディーヤの酢漬け瓶詰め。どの瓶にも guindilla en vinagre と書いてありますね。更に天眼鏡で ingrediente 成分表をよーく見ると、この三種の瓶には guindilla, agua, vinagre y sal としか書いてありません。唐辛子の外は、水、酢、塩、それだけ。三つとも1ユーロ前後で極めて庶民的。

この三種はあちこちの店で食品添加物の入っていないものを選んで買ったのですが、何故か、そういうものは一番安く、中の唐辛子のサイズも小さいものが多かった。唐辛子のサイズが大きくて肉厚のように見えるものは、当然、瓶のサイズも大きくて値段も高い。同時に成分表には押し並べて、酸化防止剤とか安定剤が入っています。

こういうもの、日本で売ってるでしょうか？

私達の記憶にはありません。まあ、日本には「旨いもの」は山ほどありますから、こんなものなくたってナンにも困りませんね。柚子胡椒は大好きで、常に切らしていませんでしたが、あの爽快な辛さは青唐辛子独特のもので、その原料を瓶詰めにしたものがあったとしても不思議ではありません。大分県物産展などで見つかる可能性は大きいと思いますけどね。または柚子胡椒のメーカーに問い合わせるか。

では、これをどうやって食べるか？ 一番シンプルなのはホセがやったようにそのま

まパクッといけばヨロシイ。でもコレは丸ごと何の手も加えないで漬け込んだもので  
すから当然、種は入ってます。それが気にならないヒトはそのままでいいでしょう。  
ウチでも片方は気にならないクチですが、モウ片方は「超」気になるタチですから、  
たてに切目をいれてスプーンの手で種をこそぎ取ります。あとは丸ごとをハジからか  
じるなり、適当な大きさにきざむなり、お気に召すまま。

セルベサにもビノにも言うことナシのアテになります。爽快な辛さがビールもワイン  
も一段と旨くさせます。しかも低カロリーで、この安さ、マルビには強い味方。  
そして、唐辛子を食べ終わっても、汁は捨てません。これに例えばキュウリの種をは  
ずしたものを厚切りにして1日いれておくと水に溶けていた辛味でピリっときます。

その他応用は工夫次第。大根やニンジン、小タマネギなんかもいいでしょうねー。  
もうひとつ、飛び切りの出会いモノをいうと、オリーブの実。オリーブの実は日本で  
も色々売ってますね。大抵は瓶詰めになっていると思いますが、オリーブの実の瓶に  
酢漬けギンディーヤを2〜3本でも5〜6本でも突っ込んで2〜3日すると、オリ  
ーブの実がピリッとしてきます。逆にギンディーヤそのものの辛さはほどほどになりま  
す。オリーブの実の旨さを知らないないでいる方、是非お試してください。

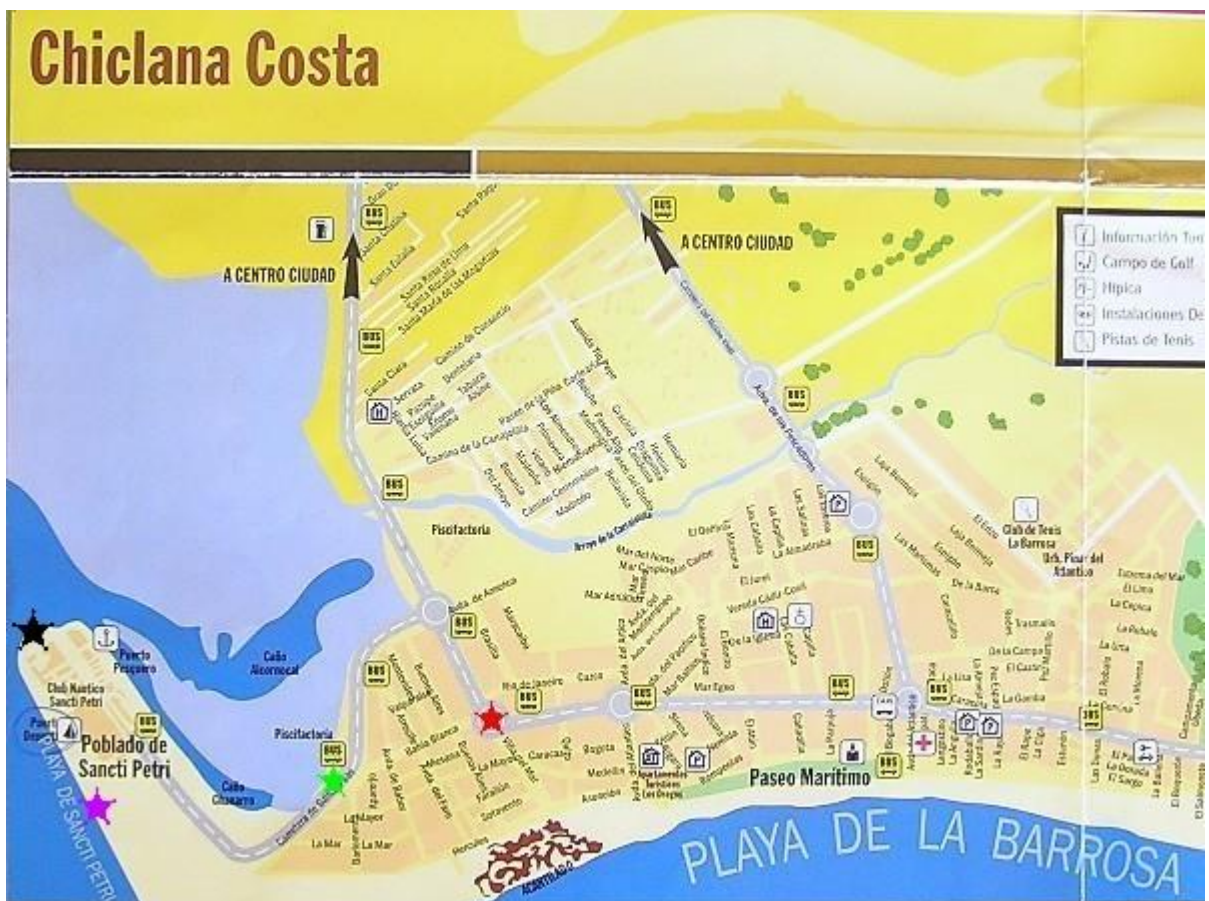
日本でコレが売られてるかどうか知らぬまま食べ方をアアだコウだと言ってもしよ  
うがないですが、もし、ないとすれば、代用策の一つとして考えられるのは、タバス  
コ・グリーン。あの辛さはメキシコ産ハラペーニョ jalapeño で、ギンディーヤの辛  
さとは微妙に違うような気もしますが、青唐辛子の「爽快な辛さ」は共通でしょう。  
また、自家製も可能だと思います。友人の言うところでは日本のスーパーでは瓶詰め  
の市販品は見つからなかったそうですが、青唐辛子は手に入るとの事。

以下は想像で言うので話半分に聞いて頂きたいですが、多分次のようなことで自作可  
能でしょう。マズ青唐辛子に粗塩をたっぷり振ってシンナリするまでおいてアクを抜  
きます。塩が馴染んで実がシンナリしたら一度水洗いをしてアクを洗い流し、改めて  
塩水と酢をあわせたものに漬け込む。こんなんでもどうでしょう。合わせる塩の量と酢  
の量は知りません。適当に、です。但し辛くて飛び上がっても責任は負えませんヨ。

辛いものを食べ過ぎると、アタマが・・・とか言うことは、無視々々。\*\*\*

## 「昼下がりのゴースト・タウン」の巻

前にチクラナという町に行った話をしましたね。ドイツ人コミュニティがある町、私達が行った、丁度その日、町のブドウ収穫祭で馬車行列をやっていた町です。地図の上の方の黒い矢印の方向が町の中心部です。右下の Playa de la Barrosa プラヤ・デ・ラ・バローサと書いてある辺り一帯がドイツ村のある区域です。勿論ドイツ人ばかりが住んでいるわけではないんですが、地中海沿岸のコスタ・デル・ソルに較べると大西洋に面したコスタ・デ・ラ・ルースにドイツ人が多いのは確かです。地中海沿岸は殆どイギリス村になってしまっていて、ドイツ人には住みにくいのか、カアディス県の大西洋岸の外国人は圧倒的にドイツ人が多いように感じます。このことは、この海岸に一番近いヘレス空港の発着便を見ると良く分かります。国内便以外はEU諸国の21の空港へ飛びますがその内11がドイツの空港です。



今日のお話は左下の犬の足のような所 Poblado de Sancti Petri ポブラード・デ・サンクティ・ペトリです。ポブラードは村落、地形から見て漁師村に間違いありません。



灰色の線がバス路線です。ドイツ村方面へ回るバスは大体30分おきに出るんですがサンクティ・ペトリに行くのは、そのドイツ村循環バスが1日に7回だけ特別に寄り道するらしい、私達が町のバスセンターに着いたときは、その間隔が一番あいた時間

帯でした。2時間以上の待ち時間です。さて、どうしようか？

丁度そこへドイツ村行きのバスが来ました。ドライバー氏に、サンクティ・ペトリに行きたいんだけどココは通りますね？と地図を見せて聞きました。地図の赤い星印の曲がり角です。ソコは通るけど、それからはどうするの？ 歩くんですよ。ああ、それなら。と何故かニヤっとしました。後から考えると、歩いてまであんなところへい

くのか、物好きだなー、とでも思ったんでしょう。

とにかくそのバスに乗り、地図と窓の外を首っ引き。よし、この次がその曲がり角に違いないと立ち上がると、ドライバー氏も手を上げて、そう、此処だよと合図してく

れました。私達がチャンと降りるか気にしてくれてたんですね。グラシアス！





バスを降りた赤い星印のところは住宅地のハズレで、10分ほど歩くとパーっと視界が開け地図の緑の星印の場所に出ました。そこは estero エステロ＝三角江と呼ばれる、河口の三角州が潮汐のため崩れて入り江になった所です。入り江とも湿地ともつかないところで、潮の干満を利用した養魚池がたくさんありました。また、あたり一面の干潟は野鳥保護の自然公園でもあります。





私達の行った5日は、風もなく穏やかに晴れ上がり、絶好のハイキング日和でした。道端には白や黄色の野草の花が咲き乱れ、1月とも思えない、まるで春の陽気です。カモメやシラサギ、ウ、ゴイサギ、コウノトリなどもいました。バス通りはありますが、車も殆ど通らず、閑散としています。バスへ乗る前、観光案内所へ行ったんですが、町の中はこれから何事かあるのかと思うほど人でごった返していました。案内所で地図を貰いながらそのことを聞きました。特別なことは何もないとの返事。その日は6日の公現祭の前日で例の飴撒きパレードの日だし、クリスマス・プレゼントと同じような贈り物をする日でもあります。ロスコン roscón というリング状のパウンド・ケーキを食べて、中に仕込んだ人形に当たったヒトはその年幸運だという、そういう行事を控えて、買い物をする人たちで混み合っただけなんですね。夕方からは飴撒きパレードもあるし、人は町に集中してしまったに違いない。だから道路を通る車も殆どないんだ。そう思っていました。養魚池周りを歩いて鳥を見たり野草を見たりしながら小一時間ぶらぶら歩いたのでしょうか、やがて紫の星印の海岸に出ました。草の生えた砂丘の上でオベント、本日休肝日でセルベサはナシ。



地図には載っていませんが目の前の海には写真のように岩礁の上に構築した古城カスティーヨ・デ・サンクティ・ペトリ Castillo de Sancti Petri があります。塔屋部分は16世紀、全体は18世紀のものだそうです。視界がいい日はウチの前浜からでもコレがよく見えるんです。手前の浜とカスティーヨの間が、この右手の入り江のマリーナや漁港に出入りする航路になっています。右手の海中に柱が立っていますね、灯標といって頭部にライトがついていて、これで夜でも安全な水路を示せるんです。前の海ではウエット・スーツとシュノーケルをつけた人が潜っていました。いかにも

魚が居そうなところで、多分タコやスミイカも多いに違いない。

私達がオベント食べている間も目の前を漁船やモーターボート、それにシー・カヤックなどが出入りしていました。地図を見ると漁村の前には近代的なマリーナがあるらしい。こんなところへ住めたらカヌー一つあれば、晩のオカズに事欠くことはないのに

ナー、この先の漁村に安い貸家でもないものか？Nは渋るだろナー。

queso manchego ケソ・マンチェーゴ（ラ・マンチャ産の羊乳のチーズ）とサラミのクロワッサン・サンドをかじりながらN攻略作戦を立てていました。



ここでもう一度地形の説明をしたいと思います。最初の地図は観光案内所で貰ったもので、実は地図としてはデタラメです。デタラメと言っちゃーなんですが、一般の観光客が市内を歩くのに便利に作った言わば見取り図的なもので、航海者の目から見ると、

または登山者などの目から見ると、不正確極まりないのです。

だから、先ほどから「三角江」だとか「入り江」だとか「前の海に古城」だとか言っても最初の地図では判然としなかったと思います。

そこで、もうちょっとマトモな地図をご覧ください。上の左右、この写真では殆どおなじ縮尺ですが、原図では左が1：40万、右が1：30万、当然右のほうが克明である筈です。左はいつも目の前の壁に貼ってある英国海軍水路部発行の海図、右はスペインの道路地図。よく見較べてみてください。似ているようで微妙に違いますね。

海図は安全に航海するためのもの。何より大事なのは海の深さと海岸線の形、内陸部は山の形以外はあまり注意が払われていない。一方道路地図は運転者が目的地に確実に到着できるように、というのが主眼ですから海上のことはお構いなしでしょう。

海図の左下の白い部分は水深が20m以上の海域、薄いブルーは20m以浅で要注意の場所です、モス・グリーンは干潮時に干上がる場所、黄色部分の輪郭が満潮時の

(細かく言うと最高高潮時の) 海岸線即ちパーマネントの陸地です。また黄色部分に細かい黒点がついた所がありますがこれは砂地。こういうことを承知してもう一度左右を見比べると、今日の話に限って言えば、海図のほうが色々なことが良く分かって

きますね。養魚池や野鳥公園はモス・グリーンの部分にあったんです。



古城の内側に広がる入り江。さっきの灯標が右端に見えますね。オベント浜は防波堤の向こう側。浜にはあちこち投げ釣師が居ました。日本なら白ギスでもいそうな所。



一つ前の写真の反対側。右手の浜を回った向うがマリーナ、漁港は更に右手奥。



マリーナの一角。中央遠くに見えるのはカアデイスの市街地です。ここから直線距離なら約14キロ。三角江をぐるっと迂回しても精々25～6キロ、車さえあればドーンってことない距離ですが、そこが泣き所。この漁村に住むとしたらマズ足の確保から考えないとイカンかなー。

しかし、いいところでしょ？ 都会派は嫌うだろうけど、こういうところへ住むのが究極の望み。こんなところなら掘っ立て小屋でも何でも我慢できる。買い物だって1日7便のバスを旨く利用すれば何とかなる、とにかく部落があるんだから生活は成り立つはず。でも、ヤッパリNは渋るに違いない。なんて事を考えてました。

それにしても、人が少ないなー。マリーナのクラブハウスのバルに数人居たほかは、浜に居た投げ釣り師が数人、私達のようなヨソ者らしい人のブラブラ歩きが2組、それだけ。マリーナから離れて、いよいよ漁村のほうへ行ってみました。

マリーナの更に内海側に進むと、ヨットやボートが少なくなり、替わって小型漁船がブイ係留しているのが増えてきました。ソレニシテモ、人が少ない、いったいドーンってんだろ。ここの住人、いかにも漁師風という人はさっぱり見当たりません。



ここで、もう一度最初の地図を見てください。紫の星から海岸伝いに半島の先のほうに向かって行くと小さいヨットの形があり Puerto Deportivo というのを丸で囲ってあります。そこがマリーナのクラブハウス。そこから更に先に進んだところ、黒い星の場所で上の二枚の看板を見つけました。左は漁協、中では人の気配もしたし前には車も止めてある。隣は右の写真、バルらしい、ナーンだヤッパリ人は居るんだ。



ところが、漁協から数十メートル先、村のメインストリートといってもいい半島の背



骨に当たる道路の端迄来てビックリ仰天。

午後2時半、まだシェスタには早い、本来ならどこの町だって村だって大勢の人が呑んだり食べたりする時間ですヨ。ましてや此処は漁師部落、昼間っから呑めや唄えがあっても当たり前、それなのにこのメインストリートには人っ子一人居ません。

それどころか両側の建物はいずれも廃屋らしい。よく見ると、右の角にも左の角にも「危険、立ち入り禁止」という札が貼ってあります。それも張り紙なんかじゃなくプラ板にプリントしたモノ。エーッ、こりゃいったいナンなんだ。

それからこの小さな半島をぐるっと一回り、更にこのメインストリートの反対側からも入ってみました。危険だから入るな、というのも大した意味はないらしい。要するに廃屋がイツ崩れるかも知れないから近づいちゃダメヨ、ナニがあっても知らんヨ、くらいのことでしょう。別に縄を張ってあるわけではないし、監視人がいるわけでもない、カマワン入ってみよう。それから暫く啞然・呆然としながら村の中を歩き回りました。

村の中心の道路沿いに歩いて見た光景は・・・。







これは一体どういうことなんでしょうか？ 村の面積はざっと幅150メートル、長さ400メートル位でしょうか。その全てがこの状態。唯一の例外はマリーナのクラブハウスとその周辺の4軒のバルと漁協。コレだけがヒトケの或るところでした。

ほかに私達が村の中で見たものは野良犬一匹。少なくとも数百人以上はいただろうと思われる住民は一体どこへ行ってしまったのか。帰りにもう一度市内の観光案内所で

このことを聞こうと思ったんですが、もう閉まっていたので聞けませんでした。

4軒のバルと漁協だけの村というのはナンでしょうか。生活を営んでいる住人は居ないんです。にもかかわらず1日7便「モ」バスが来ているというのはどういうことでしょうか。初めに7便「シカ」ないと思ったのは大間違い、住民ゼロの村に何故7便もバスが来るのか？ 漁民やマリーナにボートを置いているような人がバスに頼ると

は思えません。色々考えてみた挙句、私達が行き着いた結論は、地上げ屋。

ドイツ系大手ディベロッパーが村を買い占めてしまったんじゃないか？ 近い将来リゾート・タウンとしてよみがえるのか？ だから唯一の公共交通機関のバス便は確保

してるのか？ まさか4軒のバルに客を運ぶためだけじゃなからうね。\*\*\*

