



① ~ ⑤

Arzak (アルサック)
17年間三つ星を守り続けるレストラン。
シェフはヌエバ・コシーナ・バスカ (新バスク料理) を提唱した代表的な人物。

⑥ ~ ⑩

Mugaritz (ムガリツ)
サン・セバスティアンの山の中にある二つ星レストラン。
ポスト エルブジと期待される前衛的な料理は驚きの連続。
ホスピタリティも素晴らしい、個人的にも大好きなレストランです。



旅行好きのソムリエが、世界のあっちこっちから
死ぬ前に一度は見ておくべき町を厳選してご提案します。
私があなたの次の旅をもっとわくわくさせますよ!

旅が人生の重要な一部分を占めている私の頭の中は、旅先で見つけた風景、印象に残った人やもの、郷土料理など、誰かと共に共有したい情報でいっぱい。はるから、ついあれもこれもと詰め込んでお伝えしたくなってしまいますが、「失われた時を求めて」の著者、ブルーストの言葉に制されます。

「真の旅の発見とは、新しい風景をみることではなく、新しい目をもつことにある。」

大切なのは、どこに行ったかではなく、どれだけ息をのむような至福の瞬間をもてたか、それまで自分になかった感覚を受け入れられたか。旅先で出会う新しい文化や生活様式に驚かされ、新たな視点を手に入れたあなたの目には、世界が今までとは違って映るでしょう。当たり前の風景がこれまでとは比べ物にならないほど色鮮やかに見える、それが旅の一番

イタリア紀行をご覧いただいた皆様、ありがとうございます、引き続き大森愛子です!



の効用です。

そんなわけで、多くを語ることは避けますが、ここで紹介する場所があなたの次回の旅のヒントになつたら、なんに嬉しいことはありません。

さて、第一回目にふさわしいのはどの街か…

迷いましたが、美食家の皆様に紹介するには別の街しかない、サン・セバスティアノー！

サン・セバスティアノ(正式名ドノスティア／サン・セバスティアノ)はスペイン北部の小さな港町。フランスとの国境にほど近い場所に位置し、バスク文化を色濃く残す街です。

バスク地方といえば、バルセロナのあるカタルーニャ地方と肩を並べ、世界を舞台にスペインの食文化を広めてきた美食地方。

2016年版ミシュランガイド・スペイン＆ポルトガル版が発表され、スペインで3つ星に選ばれたのは8軒。なんとそのうちの3軒がサン・セバスティアノーにあります。スペイン全土で8つある3つ星レストランのうち、3つがこの小さな街にある！それだけでもサン・セバスティアノーを、「世界一の美食の街」と冠するに値するのではないかでしょう。

〈サン・セバスティアノ近郊の三ツ星レストラン〉

◎ARZAK

(ハラフ Juan Maria Arzak)

◎MARTIN BERASATEGUI

(ハラフ Martin Berasategui)

◎AKELARE
(ハラフ Pedro Subijana)

今や美味しいものを求めて世界中から人が押しかけるサン・セバスティアノーですが、美食の街として脚光を浴び始めたのは、実は近く最近、1990年代になってからのことです。

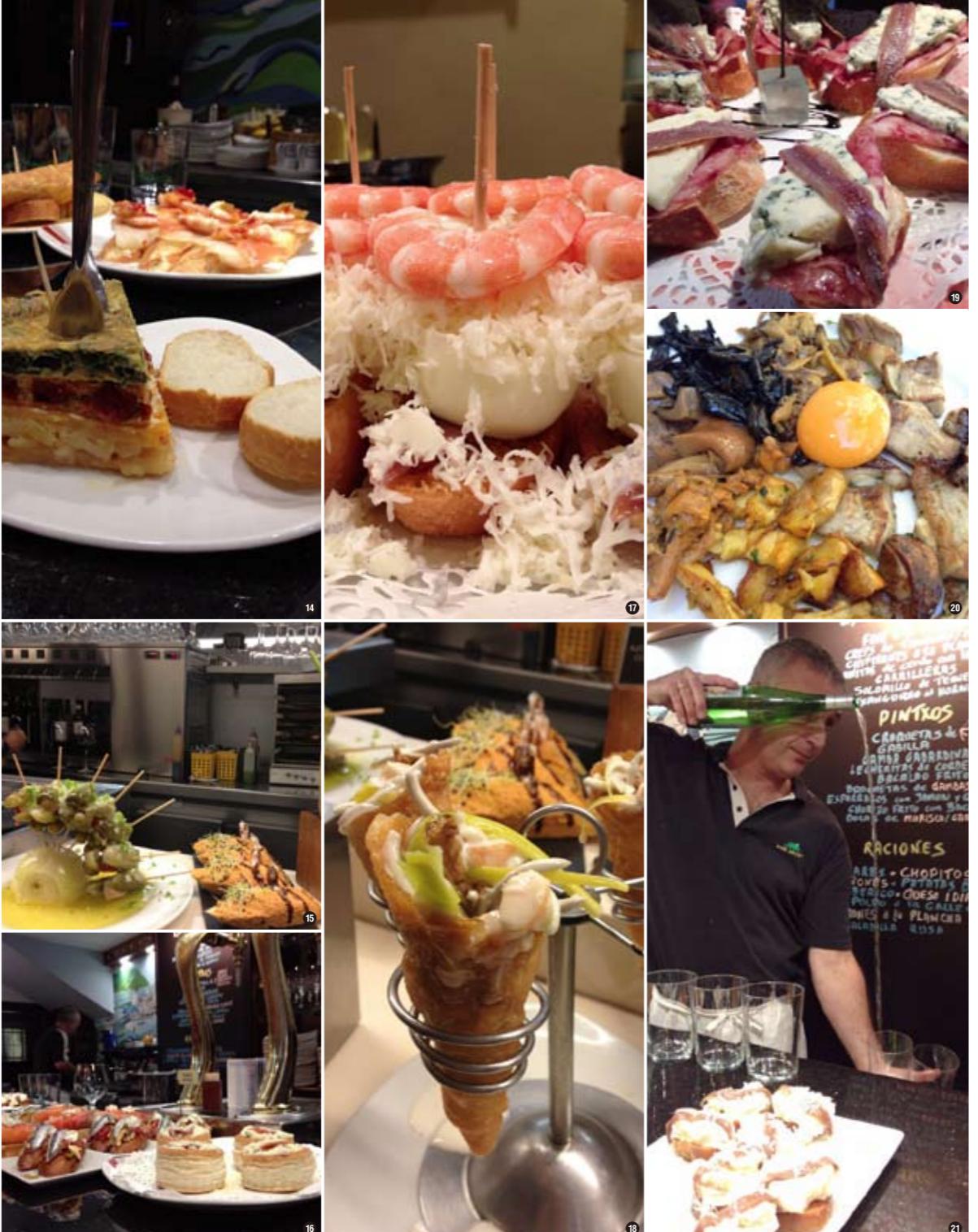
それまで世界遺産など観光スポットも特に無いこの街を訪れる人の数は年々減少していました。そこでサン・セバスティアノの人々が考えたのが、食の資源で観光客を呼び込むこと。スペインとフランスにまたがるバスク地方はもともと食材の宝庫、海も山もすぐ近くにあり、おいしい食材には事欠きません。

バルでピンチョス(バスク地方の伝統的なつまみ料理、小皿料理)をつまみながら飲み、談笑するのがサン・セバスティアノーの最高の過ごし方——それを世界中の人に共有できないか。そんな街の人の思いに共感し、立ち上がったのが有名レストランのシェフたちです。フランスで修行をし、街に戻ってきた料理人たちは「1、2軒の星つきレストランがあるより、おいしいものが食べられるバルが100軒

あつたほうがない」と考へ、ひと昔前までは門外不出だったレシピを広く公開しました。街においしいレストランが多いと観光客の滞在時間も長くなり、結果的に街全体の利益に繋がると考えたのです。ちなみに、当時レシピ公開に反対したシェフは1人もいなかつたそうです。

公開された料理のレシピは街のレストランだけでなくバルにまで広がり、発展を促し、見事観光客を呼び戻すことも成功しました。サン・セバスティアノーにはミシュラン3つ星レストランが3軒、2つ星が2軒、1つ星が4軒もあり、人口に対するミシュランの星の密度が世界一高い街ですが、同時にリーズナブルなスペインバルも街中至る所にあり、(その数300店舗以上!)さまざまなスタイルで食事を楽しむことができます。

食べること、飲むこと、話すことが大好きな方！この世の楽園はサン・セバスティアノーにあります。お昼から飲みすぎてちょっととくらいい足元がふらついても大丈夫、なんせこの街は飽食という快楽に 寛容なのです。



⑪～⑯

ピンチョスやタパスのコンクールが毎年開催されるため、バルで出される料理はどんどん美味しく新しいものへと進化しており、それらはおつまみの域をはうかに超えています。

㉑

バルで頼むべきワインはもちろんチャコリ！香りを立たせるために高～～い位置から注いでくれます。