

アミーゴ会だより

2019年10月
通巻第40号
季刊 2019-IV
www.mex-jpn-amigo.org



発行人：河嶋正之
編集人：河嶋正之
事務局：笠井道彦

このたびの台風により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げます

設立 20 周年記念昼食会の報告



メキシコ・日本アミーゴ会 設立 20 周年記念昼食会

メキシコ・日本アミーゴ会は2000年9月16日、「日本とメキシコ両国間の民間友好親善の絆を強めることを目的に」設立（趣意書）され、今年は発足20周年の節目の年にあたります。そこで会員が大集合し、メキシコ料理ビュフェに舌鼓を打ち、本場のマリアッチに酔いしれて、アミーゴ会の来し方行く末を大いに語り合う機会を持ちました。日時は9月21日(土)11時30分からで、折しもアミーゴ会も協賛してお台場で開催される第20回 Fiesta Mexicana 2019 の開会式直前です。場所はフィエスタ隣接のグランドニッコー東京 台場。ここはまたアミーゴ会設立総会の会場です。

駐日メキシコ大使館からはアルマンド・アリアガ首席公使とエマヌエル・トリニダー文化担当参事官がご出席になりました。お二人からは、メルバ・プリーア Melba Púa 大使からの20周年祝賀メッセージをお伝えいただきました。また、アミーゴ会のこれまでの歩みを称賛されたうえで、共に築いてきた友好関係をいっそう強くするべく今後も協働したいとの大いなる励ましを頂戴しました。なお、6月に着任されたばかりのプリーア大使は昼食会へのご来駕を快諾いただいておりましたが、残念ながら急な公務のため欠席されました。

開会挨拶で河嶋会長は次の20年に向け、今後ともメキシコ大使館の協力を得て、相互理解と友好の深化拡大に貢献するべく、ボランティア団体として創意ある活動をしたいと述べました。上原名誉会長による乾杯の音頭があり、台風の直前来襲のなか会員・未会員55名の出席者が楽しく懇談しました。出席者にはメキシコ産マンゴーをお土産にお持ち帰りいただきました。（編集部）



【編集部注：上記写真は前田会員、鹿内会員、笠井会員より提供いただき編集掲載しました】

＝ 目 次 ＝

- | | | |
|--|------------------------|------|
| 1. 「メキシコ・日本アミーゴ会設立 20 周年記念昼食会の報告」 | 編集部 | ...1 |
| 2. 私とメキシコ：「メキシコ国旗に見る不思議」 | 日本旗章学協会・アミーゴ会員 西岡勝樹 | ...2 |
| 3. 私とメキシコ：「食の世界 メキシコ料理へのアプローチ 6」 | La Casita オーナーシェフ 渡辺庸生 | ...4 |
| 4. 私の本棚：黒沼ユリ子著『ヴァイオリンで世界から学ぶ』（平凡社）／お知らせ：「ラファエル グレロ彫刻展」 | | ...6 |
| 5. お知らせ：「メキシコ歴史文化講演会」／「Arte Popular 造形表現展」／報告：懇親ゴルフ会...3 | ／ あとがき | ...6 |

メキシコ国旗に見る不思議

アミーゴ会員 西岡勝樹
(日本旗章学協会会員)

2020年の東京オリンピック・パラリンピックでは世界各国の国旗を目にすることが多くなるでしょう。メキシコ国旗も日頃、見慣れた国旗の一つですが、その国旗の中に込められた意味をご存知の方は少ないのではないのでしょうか？ そのメキシコ国旗の不思議を解き明かしてみたいと思います。

1. メキシコ国旗



図1 現在のメキシコ国旗

出所：<https://embamex.sre.gob.mx/finlandia/index.php/embajada/acerca-de-mexico>

1-1. メキシコ国旗の根拠法

現メキシコ国旗は下記法令の第二章、第三条にてその詳細が決められている。

「国章、国旗、国歌に関する法令」(1984年2月8日官報掲載)尚、2014年4月16日に改定が行われている。

第一章 国家のシンボル

第一条 国章、国旗、国歌はメキシコ合衆国の国家のシンボルである(中略)。

第二章 国家シンボルの特徴

第二条 国章について(後述)。

第三条 国旗は3つの同じ幅を持った縦フランジ(縦帯)で分割された長方形から為る。

(縦三分割旗)配色は竿(ポール)側から緑、白、赤となる。白の縦帯の中央に、その白縦帯の幅の四分の三の直径の国章を配する。国旗の縦の長さ、横の長さ(縦横)は4対7とする。(以下略)。

国家の三権の長の認証を得て、MODELO(国旗の原型)のひとつは国立公文書館に永久保存される。もうひとつは国立歴史博物館に保存される。

上記法令にて主に下記4つの特徴が明記されている。

- ①縦三分割国旗
- ②三色国旗：竿側から緑、白、赤と決められている。
- ③真ん中の白帯の中央に直径が白帯の幅の4分の3の国章。
- ④縦横のサイズ比：4対7となる。

1-2. メキシコ国旗の歴史

まずはメキシコの独立の歴史を振り返りながら、国旗の歴史をみていくことにしましょう。

メキシコは1810年9月16日、かの有名なイダルゴ神父の『ドローレスの叫び』によって独立運動が開始された。以後、独立運動は辛苦を繰り返しながら1821年9月27日、アグスティン・デ・イトゥルビデ將軍によって独立宣言が行われた。

独立運動・独立革命が開始された9月16日がメキシコの独立記念日となっている。もちろん国旗掲揚が法令で義務づけられている。その他にも独立の叫び(グリート)の日の9月15日、また2月24日も国旗掲揚が法令で定められている。

この2月24日が国旗の日である。この日がなぜ国旗の日となったか。1821年2月24日、後のメキシコ皇帝となったアグスティン一世、イトゥルビデによっ

て独立軍が勝利し、完全に独立を達成した日だ。その独立戦争中に軍旗(図2)として掲げて勝利を勝ち取った。この日を記念して国旗の日としている(後述)。



図2 『Bandera Trigarante 3つの保証軍の旗』

出所：<http://www.mexicodesconocido.com.mx/historia-de-la-bandera-de-mexico-1-parte.html>

図2の旗がイトゥルビデとその盟友ゲレロ率いる軍の旗『Bandera Trigarante』である。この旗に書かれているReligión, Independencia, Uniónを3つの保証として掲げ、3つの保証軍(Ejército Trigarante)を組織し独立を達成した。

この旗(軍旗)には白、緑、赤の斜めの帯が並び、それぞれの帯には星が見える。中央にはその3つの保証と王冠が配されている。しかし、まだここには鷲は現れてはいない。この旗を掲げて勝利した2月24日が現在も独立のシンボルの日、すなわち、国旗の日とされてメキシコ国中に国旗がはためいている。

この『Bandera Trigarante』の軍旗が現在のメキシコ国旗の3色、白・緑・赤の起源となった。国旗の各色が意味するところは下記の通り。

Blanco 白: Religión 宗教(la fe a la Iglesia Católica)
=カトリック教への信仰。

Rojo 赤: Unión 融合(entre europeos y americanos)
=ヨーロッパとアメリカの融合。

Verde 緑: Independencia 独立(Independencia de España)
=スペインからの独立。



図3 『メキシコ第一帝政の国旗』

出所：<http://www.mexicodesconocido.com.mx/historia-de-la-bandera-de-mexico-1-parte.html>

図3の国旗は現在の国旗に似ているが、これはイトゥルビデ皇帝のメキシコ第一帝政の国旗である。1821年11月2日に制定されたが、1823年までの使用となった。

縦三分割の国旗、緑、白、赤の配列、中央にメキシコの伝統の国鳥である鷲が登場し、現在に繋がる国旗の基本デザインとなった。この国旗の鷲の登場以降、国旗の中央に配される国章の変更によって、国旗が数度変更されて、現国旗になった。

1-3. メキシコ国旗の色

前述の国旗の歴史の中で『Bandera Trigarante』の

軍旗の色が現国旗の色の起源と述べたが、その色の意味が当時の意味と現国旗の意味では違うと言われている。これはベニート・フアレス大統領による教会分離政策により、国旗の色の意味が大きく変更されたためである。

Verde 緑: Esperanza. = 希望

Blanco 白: Unidad. = 融合

Rojo 赤: La sangre de los héroes nacionales
= 国家英雄の血

1-4. メキシコ国旗の鷲

メキシコ国旗の一番の特徴はやはり中央にある鷲である。第一帝政の国旗よりそのデザインは変わっているが、一貫して、鷲は中央に居座っている。

メキシコ国民にとって鷲は国家の象徴である。アステカ伝説では、アステカの民がその首都を定めるため二百年間に渡り彷徨った後に、神の神託による『鷲が蛇を啜えてサボテンの上にいる土地』を探し当てた。それが今のメキシコシティであり、かつてのアステカ帝国の都テノティテランであった。

お知らせ

2019年メキシコ歴史文化講演会
『メキシコ伝統文化の存続と
西欧文化との融合 500年』

時間: 18:00~20:00 (開場 17:30)
会場: 駐日メキシコ大使館 別館 5階
詳細: <http://www.mex-jpn-amigo.org/>

第1回講演会 9月27日(終了)
演題: 「メソアメリカ先住民の絵文書と植民地時代の変容」
講師: 井上幸孝 専修大学文学部 教授

第2回講演会 10月18日(金)
演題: 「メキシコの食文化と造形表現の変化」
講師: 鈴木 紀 国立民族学博物館 教授

要旨: トウモロコシ・ワカモレ・チョコレートなどの食文化と陶器・仮面などの造形表現の変化を通じて伝統文化が現在までどのように継続しているかを再考する。

第3回講演会 11月14日(木)
演題: 「我らは大地を食べ、大地は我らを食べる
ーメソアメリカ先住民の暮らしと儀礼世界」
講師: 小林貴徳 関西外国語大学短期大学 助教

第4回講演会 12月6日(金)
演題: 「メキシコにもたらされたキリスト教
ーカトリックの聖母像・聖人像にみる文化の混淆」
講師: 渡辺裕木 国立民族学博物館 外来研究員

ミゲル・レオン＝ポルティージャ博士を悼む

Dr. Miguel León-Portilla はメキシコの誇る偉大な歴史学者でナワトル語文献に基づく先住民研究の第一人者です。第1回講演会(井上幸孝講師)はメキシコ政府による Homenaje Nacional a Miguel León-Portilla(記念行事: オマーージュ)の一環として行われました。しかし、同博士は10月1日、メキシコ市で逝去されました。享年93歳。謹んでお悔やみを申し上げます。



図5 メキシコ国章

出所: <https://embamex.sre.gob.mx/finlandia/index.php/embajada/acerca-de-mexico>

<了>

【編集部注: 西岡勝樹会員は海外駐在体験(パナマに1993~96年、コスタリカに1996~99年、ブラジル・サンパウロに2004~13年)を経て、各国・各地域のアイデンティティーの共通点・相違点に興味を持ったとのこと。アイデンティティーを表現する方法が国旗・国章ではないかと考え、各国の国旗・国章を研究することで各国独自のアイデンティティーを解き明かすことができると考えるに至り、日本旗章学協会に入会。来年度からは神奈川大学大学院にて研究を進める予定。1962年生まれ57歳。奈良県出身。現在、三菱日立パワーシステムズ(株)勤務。今年9月にアミーゴ会入会。】

お知らせ

「アルテ・ポプラル: メキシコの造形表現のいま」

会期: 2019年10月10日~12月24日
場所: 国立民族学博物館(吹田市千里万博公園)
開館時間: 10:00~17:00(入館は16:30まで)
観覧料: 一般580円/人 休館: 水曜日
詳細: <http://www.minpaku.ac.jp/museum/exhibition/thematic/mexico20191010/index>



メキシコでは先スペイン時代にメソアメリカ文明が開花し、16世紀以降はヨーロッパ、アジア、アフリカからさまざまな文化が流入して、独自のものづくりの伝統が誕生。Arte Popular とは、特別な才能に恵まれた芸術家の作品ではなく、職人や一般の人びとによる造形表現の総称。仮面や糸糸絵、陶器、骸骨の姿や生命の木など、現在のメキシコの多様なアルテ・ポプラルを紹介。鈴木紀第2回講師が展示ディレクターです。

活動報告 懇親ゴルフ会の報告

名誉会長 上原尚剛

令和元年のアミーゴ会懇親ゴルフ会は7月2日(火)、湘南茅ヶ崎の湘南カントリークラブで開催されました。当日は担当の南郷幹事が急遽欠席となり他にも欠席者があり、メキシコ他の南米諸国に勤務された方々もお誘いし、元アルゼンチン大使の木島輝夫さん、元三菱重工の中神靖雄さん、同じく石嶋喜直さん等にもご参加頂き、3組12名でのコンペになりました。まだ梅雨が明けきらず天候の心配もありましたが、幸い1~2ホールで小雨がぱらついた程度で一日中曇り。プレーに支障は無く梅雨明け前のゴルフとしてはラッキーな天候でした。コンペは新ペリア方式で行い、優勝は中神靖雄さんでグロス110-ネット76.4、2位は田代信吾さんで98-77.6、3位は日笠徹さんと加藤勝巳さんで102-78、BBは坂上恵一さんでした。なお、中神さんと坂上さんには賞金をアミーゴ会会費として納めて頂き入会されたことを特記させていただきます。坂上さんは元々会員で本年初め退会されましたが、再入会されました。次回ゴルフ会は幹事会で検討の上改めてお知らせします。奮ってのご参加をお待ちします。(了)

メキシコ料理へのアプローチ

メキシコ料理店 La Casita
オーナーシェフ 渡辺庸生

日本におけるメキシコ料理のパイオニア La Casita(ラ・カシータ)のオーナーシェフ渡辺庸生さんに、ユネスコ食の世界遺産に指定された多様なメキシコ料理文化の真髄を縦横無尽に語っていただきます。どのようなお話しが飛び出すか毎号のお楽しみです。La Casita の HP:<http://www.lacasita.co.jp/menu/sugerencia/index.html> (編集部)

第 21 章 手掴みタコス の抵抗に抵抗

「どうやって食べるの？」一開業当初、よくこんな声を耳にした。実は強い思いがあり、軽食では無く、一品としてタコスを認識して欲しくて提供するのに皿を使いパセリとレモンを添えていた。本国なら紙一枚でも通常だが、料理の全体像に導く啓蒙に凝り固まっていたのである。ナイフ、フォークを下さいと言われても断る態度は異常だったに違いない。

確かに暖かいものを手掴みで食べる行為は行儀が悪いとされる時代、ホットドッグぐらいしか思い浮かばないはずである。ハンバーガーが上陸して少しは変化があったが、デパートのティールームでナイフ、フォークでサンドイッチを召し上がるご婦人を目撃したこともある。焼き立てのトルティージャ、熱々の具材に冷たいサルサの組み合わせにもかなりの抵抗感を示された。時間は掛かるが人々の認識を改めるには、誰しもが同じ食べ方をしている光景を造り出すことだと強く感じていた。

その頃の自身の記憶は曖昧だが、常連の顧客から「本当に頑固だった」と今も話題になるので、相当のものだったのだろう。この 40 年の足跡でメキシコ料理はタコスだけでは無いとの理解は定着したが、最近よく聞かれるのは「メキシコに魚料理はあるの？」の質問である。新聞、雑誌、TV の各メディアがもっと情報を発信し、多くの日本人が本国の料理に興味を持ち、修行に出かけ、料理人が増えるにはまだまだの先の話だが、POCO A POCO (少しずつ) 前には進んでいる実感がある。我が人生の時の中でいつかはその景色を見て見たいものである。

2008 年の夏の頃だった。アメリカ人の若者が一人、玉蜀黍の生地をチーズを包み揚げた、ケサディージャ

第 22 章 鳩山邦夫一家はメキシコ料理好き

1978 年、代官山、旧山手通りにオープンして 2 年も経った頃は、有り難いことにほぼ連日予約満席の状況が続いていた。そんな大盛況の中、毎月のように予約の電話が入り、空席が無ければ並んででも待つ思いの男が一人いた。先日亡くなった鳩山邦夫である。ミュージシャンや映画、演劇の著名人は数多く来店していたが、政治家は稀な存在だった。

最初の頃の顔ぶれは奥さんのエミリーさんと秘書達だったが、段々とまだ小さかった子供達も加わり、8 人から 10 人くらいに増えていった。皆、食欲旺盛で注文の量は半端じゃ無く、前菜からスープ、全種類のタコス、海老、鶏、牛フィレ肉、メキシカンライス等、店のメニューを食べ尽くすくらいの勢いで食事に没頭

を食べながら「これ、お母さんの味なんです」と話しかけて来た。親の名を聞いて思い出した男がいた。ピーター・マッキヤグ、渋谷公園通りの店から通い続ける客である。

当時、国際基督教大学の英語教師だった彼はケサディージャが大好きで何と 6 人前を平らげる大食漢、その後、日本人の彼女が出来、デートの度にその満足そうな彼の笑顔を見つめ、とても幸せそうだった。ある日、彼女にレシピを教えて欲しいと哀願された。マサ(生地)の練り方、チーズの種類、油(ラード)の温度、サルサのポイント等、練習が必要だったが、何度か教えているうちに上手に作れるようになり、定期的に店で食材を購入しては彼の為に調理に励んでいた。やがて彼がニューヨークの大学に呼ばれ、しばらく会えなかったが、現地では食材が豊富で、子供のおやつに作っていると里帰りの度に話してくれたのを覚えている。

ピーターは優しい性格で来日すれば必ず来店し、時にはフロリダにある同じ店名の LA CASITA (メキシコ料理店) の T シャツを土産に持って来たり、店の存在を身内のように感じているようだ。米国にもメキシコ料理店は沢山あるが、たぶん世界一だと思つくと絶賛してくれるので、照れ臭いが嬉しい限りである。

現在は秋田にある国際教養大学の副学長にまで出世したが、人となりは 20 代の頃のまま変わらず、家族と訪ねてくれるたびにやはりケサディージャをメインに食事を進め、若い時と同じように良く食べる。年齢はそう変わらないがお互い元気でいたいものだ。

していた。世界の蝶のコレクターとして知られているが、大の料理好きで東京の自宅にはプロ仕様の厨房を設置し、機会ある毎に家族や同居人に自信作を振舞っていた。主に中華料理を得意とし、赤坂の一流店にも負けない腕だと豪語していたが、ラ・カシータの味だけは真似出来ない、少し悔しうように誉めてくれた事もあった。国政の話には、まったく触れず、唐辛子やトウモロコシ等のメキシコ食材に興味津々で、特に大好きだったトルティージャスープのレシピをレクチャーしてからは何度も挑戦していると逢う度に報告してくれた。

偉ぶること無く、優しい男だった。2002 年に刊行した「魅力のメキシコ料理」の執筆に奮闘している頃、



現在はスーパーでも売られているハラペーニョやアパネロのフレッシュが当時は入手困難で、凶鑑を構成出来ないこと零したことがあった。何と数か月後、秘書の方が来訪し、「鳩山からこれを是非、渡辺さんに」と渡された中身は、正にその2種類のチレだった。本国から種子を取り寄せて自宅の庭で栽培したと聞かされた時の感謝は今でも忘れない。早速、お礼の電話を入れたが、本人は「喜んで貰えれば・・・」と然りげ無く言うばかり、実際は大変な苦勞だったと推測する。

九州に選挙区を移してからは、一年に2回程度の来店になり、味が恋しいのか、エミリーさんが「彼の為

第23章 メキシコ装飾なき店で結ばれるカップル

代官山、旧山手通りの開店準備を進めている頃、心に一つ決めていた思いがあった。それはソンプレロ(金、銀の糸で刺繍された広ぶちの帽子)やポンチョ、サラベ(肩にかける布)を店内に置かない事。確かにメキシコを象徴する飾りには適しているが、丁度、日本人が皆、羽織、袴で刀を差し、芸者と過ごしていると思われる勘違いと同様で、これらを装飾品とすることにはかなりの抵抗があった。看板にも派手な粉飾はしなかった為、客のいない時は手造りのテーブルや椅子を見て家具屋と間違えられた出来事もあるほどである。

イメージの先入観を排除したうえで、とにかくメニューを見て注文した品を口に入れて欲しかった。強引だったがスペイン語の料理名を知らしめる為、注文伝票に自分で書き込み味覚から気付いて貰う作戦は、日々の営業の中で徐々に浸透していく運びとなる。音楽もマリアッチやトリオは流さずムシカ・ランチェラ(各地域の民謡)、ハローチョ(ベラクルス音楽)をBGMにしていた。

その頑なな姿勢に感動してくれた男がいた。後に、日本を代表するギタリストとなる佐橋佳幸である。まだ譜面も満足に読めなかった学生時代からの付き合いだが、率直で明るく、無邪気な彼はギターの音を通じて自分を表現する感性にもう目覚めていたのであろう。1983年、高校の後輩にあたる渡辺美里のプロデュースで見事にその才能を開化させる。因みに一つ先輩はEPOであるが、縁があって彼女のコンサートやレコーディングに参加したパーカッション(民族音楽)の第一人者、渡辺亮は私の従兄弟で共によく来店していた。佐橋はそれを知らず、随分後にその事実を確認するこ

第24章 トゲなしノパル(食用サボテン)を国産した男

メキシコの象徴とされる、「サボテン」。メキシコを主題にした米国の映画には必ず風景に映ったり、竜舌蘭が原料のテキーラもサボテンの酒と勘違いされるほどその印象は根強いものがある。私も本国へ渡るまではサボテンが溢れる中に街があると思いついてきた。修業当時の1974年、すでにメキシコ市は高速道路や地下鉄が完備された近代都市であり、余りの情景に驚いた記憶がある。

しかし、彼等の食生活には欠かせない食用サボテンがあった。NOPALITO(ノパリート)と称されるそれはビタミンやミネラルの栄養価に富み、体内の老廃物を排出する成分を持つ優れた野菜で、全国のスーパーやメルカード(野外市場)では山積みで売られている。家庭ではそのままのステーキや茹でてサラダ、煮物、スープの具材、肉類との炒め合わせ等、一般的な総菜

に、私が教室に通うわ」と言い出したこともあった。長男が代議士を志した時も連れて来て、「この料理で元気をつけろ」と嬉しそうな笑顔で語り合っていた。

一昨年、珍しく一人でやって来て食事した際、落ち着かない様子で何か言いたげだった。満席だった為、ゆっくり話せずそのまま店を出たが、今思えば、病気のことを告白したかったのかも知れない。過酷な仕事の現状が何時の間にか身体を蝕んでいたのか、残念な気持ちでいっぱいである。同じ昭和23年生まれ、早過ぎる友の死は悲しい。心よりご冥福を。

ととなる。ワカモーレ、海老にんにく炒め、若鶏のモーレソースが大好きで、いつも目を輝かせて食べるように食べていた。

最初の頃は音楽仲間と来ていたが、40歳過ぎの頃から若くて綺麗な女性と付き合うようになり、デートを重ねていた。松さんに似ているなど思っていたが、まさかの松たか子さんご本人とは思っても寄らなかった。しばらくして彼の為に教室に通いたいと松さんをお願いされた時には驚いた。しかもレシピ本にサインまで頼まれた状況は、全く立場が逆である。彼女も純粋で気どりが無く、仲睦まじい二人は結婚にゴールしたが、独身時代と変わらずそのままの雰囲気である。

先日、松さんから「テレビの番組なのですが、私の好きな店にラ・カシータを推薦してもいいですか?」と遠慮がちに連絡があったが、光栄なことである。放映されたTBSの「王様のブランチ」のおかげで連日、盛況の日が続いている。子育て、仕事に忙しい中、たまに顔を見せてくれるが、「本当にいつも美味しい! 今日、来て良かった」と、佐橋の天真爛漫に振舞う様子は若い頃のままである。まだ実現はしていないが、松さんがいつか教室に来られた際には彼の為にもしっかりとメキシコ料理を伝授したいもの。

このカップルだけで無く、一般の方々もそのようなケースが多々あり、16年に及ぶ恵比寿の現場で教えた相手は数知れない。本国の食文化が培った独創性溢れる料理が醸し出す味の妙味が、人々の心を捉え、その探求心を引き出す魅力は素晴らしいものである。近い将来、各家庭の食卓にメキシコ料理の品が並ぶかも知れない。

として親しまれ、タケリア(タコス店)、定食屋、レストランの献立としても定番である。例えるなら我が国のインゲンとオクラを合わせたような味わいで、青っぽさと少しの苦みが特徴であろう。

長年、メキシコ料理店を営む中でこの食材を切望していたが築地の市場にも使えるものは無かった。救世主が現れる。その男が訪ねて来たのは、2000年の秋の頃だった。きっかけはその前年の「地球の歩き方」に載った私のインタビュー記事である。メキシコ行きを決意した出来事や、地を這うように探求した体験が披露されていた。

来訪の前に届いた手紙には、自己紹介と記事に感動した思いが便箋11枚に綴られ、「是非、お会いしたい!」と熱望の言葉で括られていた。常緑多年草(サボテン科)の研究の為、滞在していたメキシコでそれを読み、

仕事への向かい方が自分と共感する部分が多々あると語り始め、この国のサボテンに対する誤解を解きたいと、強い思いを吐露してくれた。

3時間に及ぶ対談で意気投合し、別れ際、「何か自分に出ることはありますか？」と問いかけて来たので、入手困難の食用サボテンの件を話したところ、即座に「私が作りますよ、専門ですから」と夢みたいな答えが返って来た。群馬、桐生で11棟ものハウスで常緑多年草を育成している彼にとっては御手のものだったのである。

数か月後、送られて来た現物に驚愕した。何とあるべきトゲが無いのである。品種改良して余計なものは

第25章 ワカモレが拓くメキシコ料理道

渋谷、公園通りから代官山へ移転したところ、一番の課題はメキシコ食材の調達であった。トルティージャを調理するのに必要な硬粒種のとうもろこし粉は、大学の先輩が輸入してくれたが、唐辛子の類を揃えるのはまだ難しく、見本程度の量を大使館から分けて貰い、何とかメディアの取材に対応していた覚えがある。

当時は1ドルが360円、買い付けにメキシコへ出向く資金も無く、輸入物は全て高値を強いられ原価が半端では無かった。幸い、赤唐辛子とグリーンチリは渋谷開店当初から使えたので、それらを駆使して前菜から一品料理の献立を構成し、少しでも本国の味覚が伝わるように奮闘していた。

そんな状況の中、どうしても提供しなかった食材があった。アボカドディップのワカモレである。メキシコを代表するタンピコスステーキのサルサとしても、外すことの出来ないメニュー。アボカドは今でこそ世間に親しまれ、どこでも安く購入出来るが、この頃は高級食材として一部のフルーツ店に飾りのように置かれていた。価格は1個500円くらい、アルバイトの時給が350~400円の時代である。広尾や青山辺りでは米国メーカーの粉末やダイスキューブの冷凍物は売られていたが、余りにも粗悪品でとても使えるものでは無かった。オーセンティックな皿を提供するには高くてもフレッシュを使用しなければと決断し組み入れたが、価格はタコスの倍以上になりとても高価な前菜だった。

お知らせ

メキシコ彫刻界の巨匠 「ラファエル ゲレロ展」

会期：2019年9月26日~10月29日

会場：御宿町 月の沙漠記念館

御宿町 HP：<http://www.town.oniuku.chiba.jp/sub4/3/>



日墨交流発祥の地・御宿町にある月の沙漠記念館で、メキシコの彫刻家ラファエル・ゲレロ氏の31作品を集めた展示会が開催中です。故ゲレロ氏は日西墨交通発祥記念公園（通称：メキシコ公園）に設置されているメキシコ政府寄贈モニュメント「抱擁」の作者で、猪股せい子夫人はアミーゴ会の会員です。芸術と食欲の秋の一日、外房の海岸散策と荒海の磯料理を愉しみに御宿まで足を伸ばして、一挙両得の秋をお楽しみください。

取りましたと簡潔に説明して貰ったが、流石の技に感心するばかりであった。扱い易い上に一年中安定供給の状況が生まれ、顧客に提供する内リピーターが増え、特に、フレッシュサボテンジュースは人気メニューとなっていた。このまま交流が続くと安心していましたが、2013年の冬、天候異変の悲劇が彼を襲う。2月の大雪で殆どのハウスが倒壊してしまうのである。電話が鳴り、「申し訳ないが、もう出来ない」と告げられた。慰める言葉も見つからず、ただ再起を祈るだけだった。

その後、連絡は途絶え、音信不通だが元気でいて欲しいと思う。サボテン開拓の先駆者、島田明彦に心から感謝である。

不安を胸に抱きながらのスタートだったが、オーダーが入ればその都度、瓶の底で果肉を丁寧に潰し、一晚寝かせたサルサを混ぜ込んで仕上げる旨さは絶品で、半年もしない内に注文が殺到する事態に進展して行く。恵まれたのは近辺の料理店が一流ばかりで味に定評があり、美味しければ金額に糸目を付けない富裕の方々が代官山を訪れていた風潮だったことだろう。特に諸外国の来店客達に好評で、一度食べれば病み付きになると絶賛のコメントが続き、高いけれど美食家が通う店として定着して行く運びとなる。憂慮は確信と変わり、手間を惜しまず献立にベストを尽くすスタンスは顧客の期待を裏切らず、ワカモレの定評は現在も継承されている。

思い返せば、神戸で仕事をしていた頃、翻訳した料理書でそれを知り、見掛けて購入したアボカドは果肉に筋が入っていて、果肉の色は黒ずんでいた。こんな果物が何故、材料なのか疑問だったが、本国に渡り、新鮮なアボカドが持つ濃厚な味を体験出来た事が発見であり、日本にこれを伝えなきゃと感じた出発点だった。まだ選び方も難しい面があるが、近代、様々なジャンル料理人が調理に多用する傾向にあり、実に使い勝手の良い万能の食材として知られて来た存在に、時流の必要性を感じているこの頃である。メキシコ料理の素晴らしさを知らしめて行く過程の中で大きな起爆剤としての要素を備えているワカモレの活躍は必然と言える。

私の本棚

黒沼ユリ子著

『ヴァイオリンで世界から学ぶ』

「悪いことは、良いことのためにしかやってこない」ーチェコとメキシコで暮らした眼で日本を見つめる「異色のヴァイオリニスト」の波乱の半生(同書帯紹介文)。読書の秋の一日、ワクワドキドキの本書をお勧めします。黒沼会員には2017年12月7日のアミーゴ会講演会で「メキシコから学んだこと」と題してお話いただき、講演要旨が会報2018年4月号に掲載されています。(2019年8月 平凡社刊 111頁 定価1,200円-税別)



あとがき：アミーゴ会も漸う20年-発祥の地で祝賀会を開催できました。しかし幹事間の情報共有不足で、設営面で出席者にご不快な思いを抱かせました。反省頻りです。やっと「10月号」の編集作業完了。偏に編集子の右肘不調の故と責任転嫁!。編集部10年での油切れか...応援要請します。[20191016か]