

Spain

World wide Veggy Things in Spain

スペインのベジ事情最前線

こだわりの製品選び!
エコロジー・食材ショップ



スペイン南部セビリア。今までエコロジーとは全く無縁だったこの土地にも、最近その息吹をあちらこちらで感じるようになった。

その1つが、旧市街地の一一番古いMercado (マーケット) に存在する。エバ、パウラ、そしてマカレナが経営するエコロジー食材ショップ、la alegría de la huerta (畑の喜び) は、今年で4年目に入ったばかりだ。

野菜と果物を中心に、ワイン、オリーブオイル、パスタ、豆や缶詰類を始め、豆腐、お味噌等まで揃っている。日本の食材は、最近とても人気

があるという。アンダルシア州の農家と直接取引をしており、その農家が持っている“独自種”を使った製品であることが重要とのこと。いい農産物から取れる種は、いい農産物を作るというわけだ。そして野菜と果物は、季節のものしか置いていない。普段スーパーの野菜や果物が1年中あるのが当たり前だと思っていた今日この頃、自然のサイクルがあったのだとハッと思い起された。

お客様は30代から40代の知識人と料理好きな方が多く、彼らの興味はその農産物がどこから来ているのかということなのだろう。

今日もあのマーケットで、エバ、パウラ、マカレナの生き生きとした笑顔に会えるはずだ。

la alegría de la huerta

Mercado de la Feria – puesto 49/50

954-91 62 98 / 651-41 71 67

午前 月~土 10:00 ~ 14:30

午後 火、木 17:30 ~ 20:00

Alegriahuerta2005@yahoo.es

エコロジー・ディッシュは、ここで決まり



セビリア旧市街の一角に、ひっそりと佇む RESTAURANTE BAR ECOLÓGICO GAIA(エコロジー・レストランバー・ガイア)。お店を開いてから2008年4月でちょうど1年になる。中に入ると、ゆったりと澄んだ空気が迎えてくれ、すぐにリラックスできる。もともと14年にもなるエコロジーショップをレストランの近くに持つオーナーが経営しているので、知識、経験共に十分。セビリアのエコロジーに関しては、草分け的存在であることは間違いない。メニューの種類は全部で27種ほど。もちろん全てエ

コロジー食材を使用しており、ベジタリアン向けでもある。お昼のセットは、2プレート+デザートで9.50ユーロ。それぞれ4種類あり、そのうちから1つずつ選ぶ。メニューは、料理好きでもある奥さんのレシピを生かしているが、これがなかなかのもの。インターナショナルなエコロジー・ディッシュを体験できる。

スペインのレストランは、平均的にどこもおいしいが、日本人にとっては少々油と塩気がきつい。しかしながらこの食事は、とても体に優しいを実感できる。体は嘘をつかないので。

RESTAURANTE BAR ECOLÓGICO GAIA

C/Luis de Vargas, 4

954-21 19 34 / 610-76 76 40

MON-SAT 13:30 ~ 16:00, 17:30 ~ 24:00

SUN 13:30 ~ 16:00

www.gaiarecosalud.com

(日ガ韓のクラス情報もある。)

info@gaiarecosalud.com

田中富子 コーディネイト&文
Coordination & Text by Tomiko Tanaka

2001年よりスペインのセビリアに在住。2006年個人事業主のビザを取得後、CREAPASIONを設立。<http://www.creapasion.com>日本ースペイン間の商業的仲介、通訳、翻訳、留学アレンジ等を兼んでいる。“情熱が全て”がモットーで、安心を添り、仕事をして、正しく文化を届けることが目的。一緒に仕事をするとおもしろいですよ！

