

WINGSPAN

Your Complimentary Copy
免费赠阅

Sheep Farming
**Southdown Ranch
Up North**

Kanazawa
**Where Tradition
Is Sweet**

岛国风情—长野县高远
樱花盛宴醉煞人

游兴偶得—德国慕尼黑
湖岛幽寂隔尘嚣

Java, Indonesia

Absorbing Culture

ANA | A STAR ALLIANCE MEMBER





「店の前の市場は100%地元産の野菜を扱っているので鮮度が違います。少し値は張るけど、みんなに活用してほしい」とロベルトさん。



「アーティチョーク炒めの生ハム添え」。オリーブオイルにもこだわり、アラバ県から取り寄せたリボデ・モランダというメーカーのものを使用。

地元市場での交流が、 美味しい料理を生み出す



サン・セバスティアンから南へ30キロほどの小さな町トロサ。トロサ産の黒豆は最高品質とされている。



ロベルトさんが、バスク地方の食大賞を受賞した豆の煮込み料理。「豆と水と塩だけを使った最もシンプルな料理です」。
「レストラン・フロントン」 ☎+34(943)652-941

食材の作り手を尊重し、山バスクの素材を最大限に引き出すと評判のシェフが山あいの町トロサにいます。「レストラン・フロントン」のオーナーシェフ、ロベルト・ルイスさんだ。ロベルトさんは3か所の市場に足を運び、旬の食材を吟味する。

「市場はコミュニケーションの場です。野菜の生産者や羊飼いが集まり、食にまつわる情報交換が常に行われる。苗を売っている店もあるの、それを見れば野菜の品質の良さがわかります。市場の周辺には必ずバルがあるので、バスクの食文化について地元のおじいさんから教えてもらうことも。も

ちろん一緒に地ビールを飲みながらね」

ロベルトさん自身も、レストランの近くにもう一軒「ソラナ4」というバルを持つ。店の目の前には、ティングラード広場があり、毎週土曜日には市場が開かれるという好立地だ。

「僕の強みは食材選びの目を持っていること。何もマジックを起しているわけじゃなくて、それはすべて市場の中にあると思っています。あくまで自分の仕事は、ハイメのような生産者と食べる人の仲介人であって、僕の料理はバスクの山と土の恵みがあってこそ成り立っているのです」

ハイメさんが手がけた野菜たち。ルッコラ、水菜、小ネラ、サラダ菜、エディブルフラワーなど盛りたくさん。

