



山口での食の冒険

山口県総合企画部国際課国際交流員
Jorge Galue Piqueras
ホルヘ・ガルエ・ピケラス

小さい頃から料理は私の人生に欠かせないものでした。スペイン・マドリードで家族と一緒に過ごしたクリスマスの時に、いつも、「ホルヘはお菓子を切り分ける係だよ！」と両親に言われていました。その頃から、私の料理に対する好奇心は高まり、いつも食べたことがない新しい料理を作りたいと思っていました。JETプログラムで派遣されることが決まり、来日のための準備をしている最中に、祖母から「スペインの文化を紹介するなら、これが一番役に立つ道具だよ！」と言われて、ピケラス家で代々使われているパエリア鍋をもらいました！そして、風車と戦ったドン・キホーテの盾のような、直径が1メートルに近いパエリア鍋を小脇に抱えて、山口にやって来ました。

私の配属先である山口県庁には、私を含めて4人の国際交流員がいます。その交流員の中では、私の出身地が間違いなく一番遠いです。「スペインは遠いから、交流はなかなか難しい」とよく聞きますが、スペインの魅力をも日本の皆さんに理解

してもらったら、国際交流を推進することができると思っていました。そのため、交流会や学校訪問などのさまざまなイベントの打ち合わせの時には、私は必ず「スペイン料理を皆で作ったらどうですか」と提案してきました。

交流員として活動を始めてから、イベントなどで、スペインオムレツやパエリアを何回も作りましたが、地球の反対側から来た料理がこんなに人気があるとは思いませんでした。皆さんはパエリアを食べながら、スペインの料理や文化についてさまざまな質問をしてくれました。スペインではパエリアの種類はたくさんありますが、スペインと日本では味の好みに違いがあります。日本で手に入らない食材や、日本人にあまりなじみのない食材を使うことがあるため、パエリアの味も違ってきます。例えば、祖父の故郷のバレンシア州・アルテア村でよく作られているカタツムリとうさぎ肉のパエリアを小学校の交流会で作ったら、参加者が大きなショックを受けて、大変なことになるかもしれません。しかし、シーフードやイカス



山口県周南児童クラブの子供たちと、パエリアを盛り付ける



自宅で英会話教室最終回のクリスマスケーキを調理の最中

ミパエリアは皆さん、とても喜んでくれます。

私はさまざまなところで料理を作れば作るほど、日本人の口に合う料理とあまり合わない料理があることがわかりました。いろいろな交流会の参加者から「スペイン料理はお米を使うんだ!」とか「スペインに海鮮料理がこんなに多いと思わなかった」と言われることが多くあり、私も自国の料理に対して再発見したこともありました。やはり私の国際交流は、食文化をきっかけにした活動になると実感しました。

スペイン料理のさまざまな再発見をはじめ、私の山口での食の冒険に終わりはありません。私は来日した時、自分が日本の食文化についてたくさん知っていると思っていましたが、初めて山芋を切った時にドロドロした汁が出た時や、イカの踊り食い体験した時に、「私の日本の食文化に対する知識はまだ浅かった」と思いました。山口に来たばかりの時、近所のスーパーへ行ってみると、食材が少ないと思いました。でも、それは私がいろんな食材の調理方法を知らないだけではないかと思い、新しい料理方法を工夫するようにしました。知らない野菜や魚を見つけたら必ずそれを買って、インターネットで調理方法を調べました。こうして工夫しているうちに、「きんぴらごぼう」や「しょうが焼き」などの家庭的な料理から、山口の郷土料理の「瓦そば」など、ある程度作れるようになりました。今では、ごまをするためのすり鉢や、山芋と大根に使うおろし器などはスペインに持って帰りたいくらいに必要な道具となりました。そして、スーパーに行くと、「作ってみたいものが多すぎて迷う」ようになりました。

昨年、山口県国際交流協会主催のスペイン料理教室の時の話です。講座で使っていた道具や材料を、日本料理を作る時にはどうやって使うのか参加者と話をしながらアドバイスをもらいました。その時にスペインと日本とで、料理の作り方の違いに驚くエピソードがありました。スペインではパイの生地をこねる時にボールの中ではなく、テーブルの上でそのままこねるのが普通なので、そのよ

うにしてくださいと話したら、料理教室の参加者が驚いて、それは日本ではやらないと言われたことがありました。このように私が料理を紹介することで、山口の皆さんが日本とスペインの文化の違いを知り、スペインとの距離が縮



スペイン煮込み料理「コシド」が出来上がり!

まっていくのを感じて、仕事によりやりがいを感じるようになりました。

山口に来て1年8か月になりましたが、ここで作ったパエリアの数は、今までスペインで作ってきた数をはるかに超えました。これまで山口で過ごした日々を振り返ると、もともとスペインの食文化を紹介するつもりで来ましたが、逆に私は日本、特に山口の豊かな食文化について、研究する機会を得ることができ、知り合った方々の助言によって、新たな味の世界の扉を開くことができました。日本にいる間に、日本料理の作り方や、重箱や風呂敷など、食文化に関わる日本の伝統や習慣をまだまだ学べると思うと心が躍ります。祖母からもらったあのパエリア鍋を持って来なければ、私は山口での食の冒険に踏み込むことはできなかったでしょう。

スペイン・マドリード出身、1983年12月生まれ。幼少時、ベネズエラや米国で過ごす。マドリード自治体大学英語学専攻、同東アジア研究大学院を卒業。2011年8月からCIRとして山口県で活動。趣味は習字とランニング。ホルへの活動をもっと知りたければ、山口県国際交流員FBをご覧ください!



Jorge Galue Piqueras

<https://www.facebook.com/cir.yamaguchi>

Mi aventura gastronómica en Yamaguchi

Jorge Galue Piqueras



Desde que era muy pequeño, la cocina siempre ha sido una parte imprescindible de mi vida. No pasaba una Navidad en la Madrid de mi niñez sin escuchar la frase “ ¡Jorge Alberto, te toca cortar el turrón!”. Desde aquel entonces, mi curiosidad por la cocina nunca amainó, siempre en la búsqueda de nuevos platos que cocinar y paladear. Cuando supe que había sido seleccionado para el programa JET, me puse de inmediato manos a la obra con la preparación de mi viaje al Japón. Una de las anécdotas que mejor recuerdo sucedió con mi abuela: “¿Que te vas a Japón a enseñarles cosas de España? Entonces esto te vendrá de perlas” me dijo mientras me entregaba la famosa y antiquísima paella de la familia Piqueras. Y así, como el quijote que batallaba con molinos, enfundé mi paella de casi un metro de diámetro bajo el brazo como tal escudo, y me vine a Yamaguchi.

En mi trabajo, la oficina el gobierno de Yamaguchi, trabajamos cuatro coordinadores de relaciones internacionales. De todos, mi lugar de nacimiento es el más alejado de Yamaguchi. Aunque era muy común escuchar frases como “Es muy difícil hacer intercambios con España ya que está muy lejos”, yo no me desanimé, asegurándome que si la gente en Japón descubriera el encanto de España, esa distancia se acortaría. Así que cada vez que teníamos una reunión para planear un evento, yo, pensando en lo que puedo hacer, siempre proponía “Y si cocinamos algo de comida española?”

De esta manera, cociné platos como paellas o tortillas españolas innumerables veces. Aunque jamás imagine que platos de un lugar tan lejano serían tan populares. Cuando la gente probaba las paellas, me hacían muchas preguntas acerca de la cocina y cultura española. Aunque hay muchos tipos de paellas, las que más gustan en Japón y España son muy diferentes, ya que hay muchos ingredientes que son muy difíciles de conseguir en Japón y otros que no son del gusto de los japoneses. Por ejemplo: Si en un evento en una escuela primaria, yo cocinara la famosa paella de conejo y caracoles de la ciudad natal de mi abuelo, Altea, Comunidad Valenciana; más de un niño se llevaría el susto de su vida con dichos ingredientes en su plato. Sin embargo, otros tipos les encantan, tales como una paella marinera o un *arròs negre*.

A medida que fui cocinando más paellas en diversos lugares, fui descubriendo los platos más populares entre los japoneses. Empecé a escuchar cosas como “¡Pues entonces la comida española utiliza arroz como la japonesa!” o “No pensé que la comida española llevara tanto marisco!” y así fui yo también redescubriendo muchas cosas de la propia cocina española. En mi caso, el intercambio entre culturas comenzó por la cocina, sin lugar a dudas.

Continué redescubriendo muchas otras cocinas, así que esta fue sólo una parte de mi aventura. Cuando llegué a Japón, yo pensaba que tenía un entendimiento bastante bueno de la

cultura gastronómica japonesa. Pero cuando corté por primera vez una batata de montaña japonesa, y me encontré esa baba que salía de la batata, o cuando me dieron a probar un calamar vivo y coleando, entendí que todavía me faltaba muchísimo para crearme un entendido de la comida japonesa. También recuerdo en mis primeros días en Yamaguchi, ir al supermercado y pensar que estaba muy desabastecido, que no encontraba nada para cocinar, Pero me fui dando cuenta que lo que en realidad sucedía era que yo desconocía como cocinar todo lo que yo allí veía. Así que me propuse una idea: Cualquier vegetal o pescado desconocido que se me pusiera en frente, sin pensarlo dos veces lo compraría para luego investigar por internet como prepararlo. Con este nuevo *modus operandi*, fui descubriendo desde platos básicos de la comida japonesa como un “*kinpira*” de bardana o un salteado de cerdo con jengibre, hasta platos regionales de Yamaguchi como el “*kawara soba*” o fideos en teja. Pero los descubrimientos no terminan solo con la comida. Si tuviese que regresar a España mañana mismo, hay dos cosas que no podrían faltar en mi maleta: un mortero japonés para moler ajonjolí o un rallador de rábano daikon. Como os podréis imaginar, ahora cuando entro en un supermercado en Japón, veo demasiadas cosas que quiero probar, cocinar o saborear y se me van horas perdido entre sus pasillos.

El año pasado tuve la gran suerte de poder realizar un curso de cocina patrocinado por la Asociación de Intercambio Internacional de Yamaguchi. Mientras cocinábamos comida española, yo aprovechaba también para pedirles consejos de cocina japonesa a los participantes del curso. También tuve muchas oportunidades para descubrir las diferencias entre como se cocina en España y Japón. Por ejemplo: En España amasamos las masas sobre la encimera de la cocina, no dentro de un bol, como se suele hacer en Japón. Cuando hicimos masa para una empanada, no se lo podían creer. Fue en estos momentos cuando me di cuenta que estaba acercando a ambas culturas, sintiendo que este trabajo verdaderamente vale la pena.

Aunque solo han pasado un año y ocho meses desde que llegué a Yamaguchi, ya he hecho más paellas que en toda mi vida hasta llegar aquí. Pero en realidad se me han abierto las puertas de un nuevo mundo de sabores por medio de la rica cultura gastronómica de Yamaguchi y sus gentes. Mientras esté aquí en Japón pienso aprender más y más de la cocina del Japón, pero ¿Piensan ustedes que si no me hubiera traído la paella de mi abuela, mi aventura gastronómica en Yamaguchi hubiera sido la misma?

スペイン語