

# HotelierStaff Spring

通信No.37



ホテルiestaff

発行日 2014年4月

発行者 ホテルiestaff 村井 直美

お仕事お疲れ様です。4月となり、だんだんと温かい季節となってきましたね。

今回のテーマは『スペイン料理』。

スペインバルなども多く、パエリアなどスペイン料理を食べる機会も増えてきているかと思います。

今回のホテルiestaff通信で、スペイン料理についての知識を深めてみてください！！



## ● スペイン料理について ●

スペイン料理は2010年、イタリア料理、ギリシア料理、モロッコ料理と共に、地中海の食事としてユネスコの無形文化遺産に登録された。

スペインは地方によって気候や風土、文化、習慣が異なるため、材料やその調理方法は様々で、事実上スペイン料理としてひとくくりにはできない。

全ての地方料理に共通する事項としては、オリーブオイルが使用されることが挙げられる。オリーブオイルの生産に伴って輸送業、輸出業も発達し、オリーブオイルはスペインの食文化のみならず経済の基盤にもなっている。「新しいスペイン料理」(ヌエバ・コシーナ、nueva cocina)においてはデザートにもオリーブオイルが使われているが、一方で個性の強いオリーブオイルをすべての料理に使用することを避けて料理によって油を使い分ける傾向もある。

世界一歴史の古いソースと言われるアリオリソース(Alioli)をはじめ、焼いた鶏肉からにじみ出る油を使ったチリンドロン(Chilindron)など、多くのソースが料理に使われている。特にバスク、アラゴンといったスペイン北東部は、特徴的なソースが使われる地域として知られる。しばしばスペイン料理は香辛料がふんだんに使われている印象をもたれるが、こうした先入観とは裏腹に香辛料はあまり使われない。しかし、18世紀以前のスペイン料理には過剰とも言われるほどの香辛料が使われていた。

スペインには変わり種のパンは存在していないが、ミガスなどの残り物のパンを生かした多くの料理が生まれている。固くなってしまったパンは「石」を意味するピエドラ(Piedra)と呼ばれるが、「固くなったパンもスープに入れば美味しくなる」という意味の「石でも煮れば柔らかくなる」という格言が存在す。

スペイン人は食生活に対して保守的な傾向があると言われているが、20世紀末になって珍しい外国の料理を供するレストランが大都市で増加し、若年層を中心に人気を博している。タバスやピンチョスなどの伝統的なスペインのファーストフードとは異なる、ハンバーガーやフライドチキンなどの外来のファーストフードも若年層に好まれているが、児童の肥満の原因がファーストフードにあるという指摘も出されている。

スペイン人は朝食(Desayuno)、午前間の食(メリエンダ・メディア・マニャーナ、Merienda media Mañana)、昼食(アルムエルソ、Almuerzo)、午後の間食(メリエンダ、Merienda)、夕食(Cena)と1日に5回の食事をとると言われているが、食事の回数は地域ごとに差異がある。

朝食は簡素なコンチネンタル・ブレイクファストの形態をとり、カフェ・コン・レチェ(カフェ・オ・レ、cafe con leche)、菓子パン、甘味の無いラスクが食べられている。チュロス(Churros)、ポーラ(Porra)などの揚げパンとホット・チョコレートと一緒に摂ることも多い。

朝食と昼食の間にボカディーリョ(フランスパンを使ったサンドイッチ、bocadillo)などの軽食を取り、1日の食事のメインである昼食に備える。ほか、網焼きのソーセージ、トルティージャ(オムレツ、Tortilla)、ヤリイカのフライなどが軽食とされる。

昼食はスープ、米料理や麺、メインディッシュに加えてデザートやコーヒー、紅茶がそろったフルコースの体裁をとり、会話を楽しみながらゆっくりと食事をとる。

昼食の後にメリエンダをつまみ、夜9時以降に軽めの夕食をとる。メリエンダはコーヒーと菓子だけで手軽に済まされるが、客が訪れた時には肉料理や魚料理などの手間のかかるものが供されることもある。

夕食時には仲間や夫婦で居酒屋に行き、あるいは家族と一緒にスープと卵料理ほどの料理を食べる。スペイン人が夕食時に利用する居酒屋(バル、メソン、タスカ、タベルナ)のカウンターには、アンダルシア発祥の一皿サイズの酒肴(タバ、複数形のタバスの語で知られる)が多く並ぶ。居酒屋で安価なタバを取って様々な種類の郷土料理を少しずつ食べる「タペオ(タバをつまむ楽しみ、tapeo)」の文化は、スペインの食文化に欠かせない一要素となっている。



# 次回イベントのご案内

## ホテリエ お花見会

ホテリエお花見会を下記の日程にて開催いたします。  
温かくなってきて、河川敷でのお花見日和です！！  
お花見後、近くのお店で懇親会も予定していますので、  
仕事後、夜から懇親会だけの参加もOKです。  
一般の方も参加無料ですので、お友達も一緒に、  
お花見を楽しみましょう！！



日時： 2013年4月8日（火）  
場所： 夙川河川敷  
集合： 15:00 JRさくら夙川駅改札  
参加費： 無料



## ホテリエゴルフコンペ

ホテリエゴルフコンペを開催いたします。  
今回で第9回となり、毎年たくさんの方々にご参加いただいております。  
ゴルフ初心者も大歓迎！！ 賞品もたくさんご用意してます。  
優勝目指して、楽しくゴルフをしましょう。



- 日時： 2014年5月15日（木）
- 場所： 有馬ロイヤルゴルフクラブ  
〒651-1616 兵庫県神戸市北区淡河町北畑 571
- 参加費： ￥10,500（セルフ・昼食付）

集合時間・スタート時間等の詳細は追って参加希望者にお伝えします。  
参加希望の方は、5月2日までに 担当 巳波 までご連絡ください。



第8回ホテリエゴルフコンペの様子

## 健康診断



健康管理、福利厚生の一貫と致しまして、年1回、必ず健康診断を受診してください。  
各自のご都合の良い日に最寄りの病院にて受診してください。  
受診料金は各自で負担して頂き、後日診断書と領収書提出にて返金（上限あり）いたします。  
基本的な一般健康診断で受診下さい。料金は4000円～8000円ぐらいで受診できます。  
社会保険加入者で35歳以上の方は、生活習慣病予防健診も受診可能です。  
健康診断を受診される方は、ホテリエスタッフ村井まで事前にご連絡をお願いします。  
TEL 0798-22-2057 E-mail: hotelier\_office@hotelier.co.jp