

ヨーロッパの食風景

味の原点を訪ねて51

文・写真 深谷宏治



賑わうバル。カウンターには豊富な種類のピンチョーが並び、右上の写真は蒸したタラコとタマネギにドレッシングをかけたもの。左の写真は細長く切ったパンの上に鴨の生ハムをのせたもの。



バスク バルのピンチョー

バスク発祥の気軽なおつまみ

スペインバスク地方、ギブスコア州の州都サン・セバスチアン（バスク名ドノステイア）は、人口約十八万人の商業・観光都市である。この街には、スペインだけでなく、ヨーロッパ各地から人が訪れるが、その目当ての一つが「ピンチョー」である。サン・セバスチアンは美食の街として名高く、星付きレストランをいくつも抱える土地柄であるが、この街の中心地バルトビエハ（旧市街地）で生まれた、庶民的なピンチョーもバスクの食文化を代表するものである。今やこのピンチョーはマドリッドやバルセロナにも飛び火し、パリやミラノでも流行し、東京にもピンチョー専門店が現れた。日本の雑誌や書籍でも特集が組まれ、テレビでも取り上げられている人気上昇中のピンチョーとは一体何であろうか。

結論から言うと、ピンチョーとは、スペインのバル（喫茶店であり、立ち飲み居酒屋でもある。朝早くから夜遅くまで利用でき、スペインの生活になくてはならない存在）で出される、ひと口かふた口で食べられるおつまみのことである。ピンチョーはスペイン語で「楊子」の意味であり、色々



「パン・ハインツ」(パン)の
「パン・ハインツ」(パン)の
「パン・ハインツ」(パン)の
「パン・ハインツ」(パン)の



これが「ヒルダ」。リタ・ハイワーズを思わせる?

な食材を楊子で刺して食べやすくしたこと
が始まりである。ヨーロッパでは何か食べ
る時、常にフォークとナイフがついて回る
が、ピンチョーは手で気軽に食べられる。
例えば、ポケロネス・エン・ピネグ
レット」という片口イワシの酢漬けを「ウ
ン・ラシオン」(一盛り)と頼むと小皿に
十切れ程、「ウン・ピンチョー」(一串)と
頼めば楊子に三切れほど刺したものが出て
くる。同じようにコロケも、一皿なら四
個くらい、ピンチョーでは一個となる。ま
た、パン(フランスパンを斜めに切ったも
の)に調理した具材をのせたおつまみもピ
ンチョーと呼ばれているが、これはパンに

のせた具材が落ちないように、楊
子を刺したことに由来するもの
だ。パンにのせるものとしては、
生ハムのスライス、ロシア風サラ
ダと呼ばれる、ゆで卵やじゃがい
ものマヨネーズあえ、マヨネーズ
であえたカニ肉にオリーブの実を
飾ったものなど、数限りなくあ
る。各店が競い合い、次々と新しいピン
チョーが生まれている。少量ずつ好きな物
を食べられることが受けて、ピンチョーは
スペイン各地、そして外国にも広まった。
**ピンチョーと
リタ・ハイワーズの意外な関係**
ピンチョーの始まりは、今から五十〜六
十年前とされている。サン・セバスチヤン
のバルトビエハの「マルティネス」という
バルでアンチョビーの塩漬けと、青唐辛子
の酢漬け、オリーブの実を楊子で刺した
「ヒルダ」という名のつまみが考案された。
当時グレン・フォードとリタ・ハイワーズ
出演の映画「ギルダ」(スペイン語でヒル
ダ)が流行っており、このピンチョーの形が
グラマラスなリタ・ハイワーズを連想させ



パンの上にポテトサラダ、茹でた海
老をのせ、マヨネーズをかけたもの。

るところから名付けられ
た。これが最初のピン
チョーと言われ、今でも
よく見られる。当初は、
ピンチョーはこのバル
にもあった訳ではなく、
戦後の経済発展とともに
に、ピンチョーを置く店
も、種類も増え、多くの人に親しまれるよ
うになった。ヒルダ以外の定番としては、
茹で卵の上に茹でた海老をのせてマヨネー
ズをかけて楊子で刺したもの、茹でたマグ
ロやタコを玉ネギと共に楊子で刺しドレッ
シングをかけたものなどがある。バスクの
人たちは、それらのピンチョーをこよなく
愛し、つくる側もそれに応えて種類が段々
に増えていった。

勝手に食べて、支払いは自己申告

バルのカウンターの大皿に並ぶピン
チョーはどれも美味しそうである。注文は、
カウンターの中にあるカマレロ(給仕をす
るバルマン)に目で合図をして、勝手に手
づかみで食べる。温かいピンチョーは黒板
に書かれていることが多いので、それを見

て注文する。飲み物を頼み、食べ終わった
ら支払いは自己申告である。食べたピン
チョーを一つひとつ指差し、会計してもら
う。外国人の中には、皿を借りて好きなピ
ンチョーをのせ、先に支払いを済ませる人
もいるが、地元の人には最後に自己申告で支
払う。ごまかそうとすれば出来ない訳では
ない。マドリッドの人は「この方法はバス
クでしか通用しない。大変うらやましい」
と言っていた。バルトビエハのバルでは、お
客と店が信頼関係で結ばれている。こんな
ところにも、バスク民族の連帯を感じてし
まう。

洗練され、進化するピンチョー

一九八〇年代に、フランスのヌーベル・
キュイジーヌ（新しいフランス料理。重い
ソースに代表される伝統的なフランス料理
を、より軽い料理へと変革した運動）の影
響を受けたバスクのシェフたちが、ヌエ
バ・コズイナ・バスカ（新しいバスク料
理）運動を起こした。その中心となったの
が、ファンマリー・アルザック、ペドロ・
スピハナ、ルイス・イリサール（バルトビ
エハで料理学校を経営しており、生徒には

日本人もいる）、という現在でも第一線で
活躍しているシェフである。この運動の柱
の一つに、伝統的なバスクの料理と食文化
を継承、発展させることがあり、その一環
として、一九八九年からピンチョーのコン
クールを二年おきに開催するようになった。
ちなみに、当時はピンチョーのことを「バ
ンダリリヤ」（闘牛で、牛の背中に刺す
飾り矢のこと）と呼んでいた。二〇〇〇年
からは毎年開催されているこのコンクール
では、斬新さ、個性、獨創性、美味しさ、
飾り付けの美しさなど全てが競われる。



新鮮なピンチョーを次々に生み出す店「アローニャ・ベリ」のピンチョー。左がウニのクリームあえグラタン風、右がパイでつくった船の中にホタテを入れてクリームをかけた、この店の代表的なピンチョー。

コンクール
優勝の常連
シェフである
アローニャ・ベ
リの店には、
女性ならかわ
い！と言いつ
たくなるよう
な繊細な盛り
付けのピン
チョーが並ん
でいる。ウニ
の殻の中に、
ウニをクリー

ムであえ、グ
ラチネ（グラ
タンのように
表面に焼き色
をつける）し
て飾ったもの、
練りパイをホ
タテの殻の形
に焼き上げ、
その中にホタ
テを盛り付
け、ソースをかけたもの、パイ生地の中にマ
グロ、トマト、ビーマンの煮込みを入れ、緑
ビーマンのソーテで飾ったもの等々があり、
頼めばそれぞれに合うワインとともにコー
スを組んでくれる。アローニャ・ベリは自分
のピンチョーを「cocina en miniatura」
（ミニチュアの料理）と名付けている。こ
のようなピンチョーの可能性を目の当たり
にした若いシェフたちは、実験的な試みを
どんどん追求している。例えば、最近でき
た「cuchara」（クッチャラ）という店では、
小さなパン皿に少量のソースのかかっ
た料理を、ナイフとフォーク付きで供す。
私のイメージするピンチョーとは違うのだ
が、ミニチュアの料理と言えば確かにそ



カウンターの中で忙しく立ち働くカマレロ。



日曜日にはバル巡りをする人で溢み合うバルトビエハ。

で、こんな展開もありなのかと唖ってしま
う。現在のところ店は人気のようなだが、こ
のような手法が定着するか否か、さらに発
展するのか、楽しみなどところである。

仲間と一緒に「ロンダ」で楽しむ

仕事を終え、バルトビエハに一杯引っか
けに行く。なじみのバルで友人に会って話
に花が咲き、いつのまにか五人くらいのグ
ループとなる。ここからバル巡りが始まる。
誰かが「生ハムのうまいのが食いたくない
か？」と言えば、「じゃあ、あの店だな」と、
目的の店までゾロゾロ歩いて行く。そ
こで仲間の一人が皆の飲み物をカマレロに

オーダーし、生
ハムをつまみに
一杯やる。こ
こはオーダーし
た者の奢りとな
る。すると誰か
が「アンチョ
ビーが食べたい
なあ」と言い、
別な店へと移
る。そこでもま

た、別なメンバーが皆に奢る。そしてまた
誰かが「キノコが食べたい」と言えば、ま
た別の店へ……となり、五人なら五軒、同
じように飲んで食べ、それぞれが奢り合う。
すると全員の支払いが同じくらいになる。
このいわばハシゴ飲食のことを「ロンダ」
という。各店には得意の料理があり、ロン
ダの楽しみでもある。もちろんバルでは必
ずしもピンチョーを食べなくてもよい。ピ
ンチョーの値段は、一個百五十〜二百円程
であるが、たくさん食べればレストラン
以上の金額にもなってしまうのだ。
バルトビエハには、ピンチョーを置
く店が何十軒と隣り合っており、
少しづつ食べたり飲んだりしたい
人には天国のような場所である。
家族でバル巡りをする人も多く、
十メートル幅の道にはもちろん車
道はなく、週末は人で埋まってし
まう程だ。最近では、特に女性に人
気があるようだ。

わずかに二〇〇×一〇〇メートル
ほどの広さのバルトビエハには百
軒以上バルがある。食べただけ、
好きな物を少しづつつまむという
食べ方は、今の時代に合っている。

スペインのタパス

スペインでは、はるか昔13世紀アルフォ
ンソ10世の治世の頃、10時お酒を飲む時
に空腹では良くないという理由で、少しで
も何か食べるものを用意するようおふけが
出された。その結果、無料で一切れのチーズ
や、数粒のオリーブの実などが小皿で供さ
れるようになった。その際に出された一切れ
のパンでピンの中に入らないよう蓋（スペイン語で
「タパ」をした。この「タパ」の複数形が「タパス」とな
り、今では小皿料理を指すようになった。タパスはス
페인全土の10時にあり、注文すると小皿やキャセロールで出
される。ピンチョーはその量を少なくし、ナイフやフォ
ーク無しで食べられる形にしたものが原点と考えられる。



一切れのパンから発展したスペインのタパス。

だからこそ世界に広まったのだと思う。同
時に、ピンチョーという形だけが広まり、
この地を仲間と散歩しながらちよつとつま
むピンチョーの楽しみが、とれだけ多くの
人に分かってもらえるか心配でもある。
郷土料理は、その土地の歴史と風土の結
晶だと言われる。バスクのバルトビエハに
見られるピンチョーとその食され方も、バ
スク民族の連帯、ガストロノミーに対する
意欲と誇りに満ちた結晶のように見える。

ふかや こうじ

1947年高松市生まれ。1970年東京理科大学工学部卒業。大学の研究室に助手
として勤めた後、75年に料理人を志し渡欧。スペインのバスク地方にて、現代ス
페인料理界を代表するシェフ、ルイス・イリサールに師事。77年に帰国し、81年高
松市に「レストラン バスク」をオープン。現在も隔年ごとに渡欧し、研修を続け
ている。主な著書に「スペイン料理【料理 料理場 料理人】」（柴田書店）がある。