

観光客ゼロの田舎町が変貌

グルメ殺到する「美食世界一」 スペイン・サンセバスチャン

志子田 徹

北海道新聞前ロンドン支局長

ミシュランの星付きレストランははじめ世界的に著名なレストランが集中し、「美食世界一のまち」と呼ばれるスペイン北部にあるバスク自治州の大都市サンセバスチャン。函館で誕生し、全国に広がった食べ歩きイベント「バル街」のヒントになった、庶民的な立ち飲み居酒屋「バル」もたくさん集まり、世界中からグルメたちが殺到している。しかしサンセバスチャンは、つい最近まで観光客が足を踏み入れることもない寂れたまちだった。なぜ世界が注目するようになったのだろうか。

庶民も富裕層も満足

地中海に面したスペイン第二の都市バルセロナから小型機で北上すること約一時間。大西洋を臨む小高い山の中にぽつんと現れた小さなサンセバスチャン空港は平屋建てで、周辺には建物さえない。ところが驚いたことに、空港にはプライベートドジェット機がずらりと並んでいる。美食を求め

る富裕層が、世界中から来ているのだ。人口十八万六千人で釧路市とほぼ同じ程度のサンセバスチャンだが、ミシュランの星付きレストランが一六店もあり、うち三店は「三つ星」を獲得し続ける名店として名高い。英国の有力誌が選ぶ「世界ベストレストラン五〇選」のベスト一〇にも二店が入っている、世界で唯一のまちだ。

美食が楽しめるのは富裕層だけではない。サンセバスチャンの旧市街地は夜も七時を過ぎると、路地という路地に人があふれる。わずか四〇〇メートル四方の旧市街地には約二二〇軒の立ち飲み居酒屋「バル」が集中しており、一晩に何軒も回る食べ歩きが大人気なのだ。バルのカウンターには大皿が所狭しと並び、見たこともない料理が盛ってある。うなぎの稚魚やエビ、魚といった魚介、生ハムや牛肉といった肉などさまざまな食材を一口サイズにして、短い串で刺したバスク独特のおつまみ「ピンチョス」だ。一個あたり二ユーロ、日本円で約二六〇円前後が中心だから、誰でも気

軽に楽しめる。地元の人はこちらん、地図を手にした観光客たちもバルに入っては一個か二個つまんで地酒「チャコリ」を一杯ひっかけると、別の店へ「はしこ」していく。それぞれの店に得意なピンチョスがあるから、何軒入っても飽きない。

「バルの食べ歩きと三つ星レストラン。庶民から富裕層まで、最高水準の食が楽しめるのが、サンセバスチャンの最大の魅力です」と、サンセバスチャンを含むギプスコア県のイケル・ルイス観光局長（三八歳）は胸を張った。ここ数年の観光客の入り込み数は毎年約四〇%ずつ伸びており、昨年は宿泊客が約一〇〇万人に達した。うち半数以上は海外からの客だ。

今でこそ観光客でにぎわうようになったが、「以前はサンセバスチャンに美食を求めて来る人はいなかったし、そもそも観光地として見向きもされない町でした」とルイス局長。バスク地方はスペインからの独立運動が激しく武装闘争が展開されたため、とても観光どころではない時代が長く続いたのだった。

独裁政権でまちが荒廃

サンセバスチャンのあるバスク地方はもともとスペインとフランスにまたがる地域で独自の言語や文化を持ち中世以来、独立志向が強かった。海と山に囲まれた風光明媚な地で、二〇世紀初めまでは隣のフランスなどから人が訪れる避暑地として知られていたが、一九三六年からのスペイン内

戦、さらに内戦後に誕生したフランコ独裁政権下で、独立派への弾圧が激化した。対抗するため独立派は武器を手にとってテロ活動に走り、「七〇年代から八〇年代にかけて、毎日一人はどこかで人が死んでいた」と地元住民は振り替える。観光客は寄りつかず、市観光局は八〇年代まで観光入り込み数の統計さえ取ってなかった。テロが下火になった二〇〇〇年代から、ようやく少しずつ観光客が訪れるようになった。

再び観光地として復活しただけでなく、今では世界中から注目される「美食のまち」になったのは、なぜか。もちろん、新鮮な海や山の幸に恵まれているが、それだけではない。ピンチョス発祥のバル「ベルガラ」のエステバン・オルテガ・ベルガラ店長（五〇歳）は「高水準の三つ星レストランが刺激になって、バルでもおいしいおつまみを出そうと競うようになりました。バスク人は競争が好きなんですよ」。では、どうやって三つ星レストランが集中するようになったのか。バスクの誰もが「すべてはルイスから始まった」と話した。ルイス・イリサール、八四歳。サンセバスチャンを観光客ゼロから美食で有名なまちにまで押し上げた秘密は、この伝説のシェフが鍵を握っている。

常識を覆した函館ゆかりのシェフ

「コウジは頑張っているね。開口一番、イリサールさんは函館のレストラン「バスク」シェフである深谷宏治さん（六七歳）の名前を挙げて活躍



立ち飲み居酒屋「バル」のカウンターには、一口サイズのおつまみ「ピンチョス」がずらり。老舗バル「ベルガラ」には朝から常連さんたちが訪れていた（筆者撮影）

をたたえた。深谷さんは七〇年代、イリサールさんの下で修業し、今でも親しい間柄だという。深谷さんはサンセバスチャンのバルをヒントにして二〇〇四年から、全国に先駆けて函館で食べ歩きイベント「バル街」を始め、いまでは全国各地で同様の取り組みが広がるまでになった。イリサールさんはこうした深谷さんの食を通じたまちづくりも、一貫して応援している。

食を通じてまちを変える、という発想はイリサールさんが長年、提唱してきたことだ。一九五〇年代から欧州各地のレストランで腕を振るう有

名なシェフだったが、フランコ独裁政権下で寂れていく故郷に心を痛めていた。とくに、伝統的なバスクの料理がなおざりになっているのが辛かった。「バスク料理は素晴らしいと信じていた。だから、料理を現代化して、再び確立したかったんだ」とイリサールさん。隣接するフランスで、従来のフランス料理を革新する「ヌーベル・キュイジーヌ」が新風を吹き込んでいたことも大きな刺激になった。イリサールさんは一九七二年、バスクに戻って料理学校を開くことにした。

サンセバスチャンの料理の水準を飛躍的に高めたのは、イリサールさんが地元のシェフ仲間にかけて結成したグループでの活動だった。イリサールさんはここで、料理界の常識を覆す試みを始める。通常、シェフにとっては自慢のレシピや得意なソースは「秘伝中の秘伝」であり、他のシェフには絶対に教えることはない。しかし、イリサールさんは発想を大きく変えることを訴えた。「地域全体のレストランのレベルを上げるには、シェフ同士が持てる知識と技術を互いに教え合い、学び合いながら、高みを目指すしかない」。秘伝の職人技をライバルがお互いに教え合うことを提案したのだ。

深谷さんが当時を振り返る。「ルイスはよく、バスクの食のレベルを上げて首都マドリードや世界から人を呼び寄せたいと言っていました。まさか冗談だろうと、私は半信半疑だったんですけど、やがて、イリサールさんの粘り強い呼びかけに、やがて志を同じくするシェフたちが現れる。毎週の



サンセバスチャンを「美食世界一のまち」に押し上げた立役者である伝説のシェフ、ルイス・イリサルさん。「函館だって世界的な食のまちになれる」（筆者撮影）

ように食材を持ち寄って、それぞれの技を披露し合うようになった。

そして驚くべきことに、グループの仲間たちが次々とミシュランの星を獲得し始める。今、サンセバスチャンは人口当たりの星付きレストラン数は世界最高水準となり、「美食世界一」と言われるまでになった。イリサルさんは言う。「バスクのために何かしたい、という志が同じ仲間をつくるのが一番大切なんだ。一人ではできないことも、力を結集させればできる。自分だけもうけよう、俺が一番だ、という意識を捨てる人間がい

れば道は開ける」

料理人、行政、業界の三位一体

食を通じたまちおこしであれば、北海道にぴったりのテーマである。函館を訪れたこともあるイリサルさんに、北海道の可能性を聞いてみた。

「食によるまちづくりは行政と料理人、料理業界が三位一体になって取り組むことが大切だ。それには大都市ではなく、サンセバスチャンとか函館ぐらいの大きさがやりやすい。豊かな海と山の幸、志ある人々、歴史的町並み。時間はかかるだろうけど、函館だってサンセバスチャンのように、世界的な食のまちになり得るんじゃないか。だからいつもコウジには頑張られて、励ましているんだ」

実際、バスクの行政はイリサルさんたちの活動にとっても理解があった。二〇一一年にはバスク自治州、ギブスコア県、サンセバスチャン市が出資して、世界でも数少ない料理専門の四年制大学「バスク・クリナリー・センター」を設立した。

世界中の著名なシェフを講師として招き、最先端のレシピや調理技術を惜しげもなく伝授している。シェフ養成だけでなく、飲食業の経営やサービスなども学べて、卒業すれば学位が取得できるため、日本を含め世界中から生徒たちが集まっている。また、ギブスコア県は「食によるまちづくり」を政策の目玉に掲げており、レストランと生産者、消費者をつなげようと、県内一〇カ所に拠点を設けて、ツアーや見本市を行っている。

業界も熱心だ。ギブスコア飲食業協会は、地元の大学に留学生が来ると、バスクの料理を無料で提供するイベントを行っている。「留学生は社会人になってから活躍する可能性が高い、優秀な人が多いでしょ。黙っているとならフアストフードだけ食べて帰ってしまうから、そうならないように、バスクの料理を食べてもらうんだ。ファンになってもらえれば将来、また食べに来てくれるはずですよ」。協会長のミケル・ウバレチエナさん（四八歳）は学生に対する「先行投資」の大切さを熱く語った。料理人、行政、料理業界が「食を通じたまちづくり」という共通の目標に向かって、同じ方向を走っている。

バスクが行政と民間が一緒になってまちづくりに取り組めるのは、地方分権が進んでいることも一因である。スペインの地方はフランコ独裁政権下では独自性を抑圧されていたが、フランコ死後にはその反動で地方分権が大幅に進み、各地が独自性を競うようになった。一七の地方は「自治州」と位置づけられ、強い権限を持っている。その結果、バスクははじめ各自治州は地域の個性を發揮させることに積極的になった。スペインの地方は、とても元気だ。

へしこだ とおる

随時連載してきました「欧州の国と地域から」は筆者が帰国したため、本号で一旦終了します。