

アソーレス諸島 (Açores) の美食

について



写真: Publiçor

アソーレス諸島 (Açores) の美食

グルメな人々はアソーレス料理の多くの伝統的レシピが大好きです。ここでは魚介類が豊富です。したがって、海から直接獲れる美味しい魚に眼がない方は、アソーレスが天国に見えるでしょう。

グリル、ブイヤベース、またはスープなど、多彩な方法で魚が調理されます。しかし、この土地の海にいるマグロは是非ご賞味ください。ピンク色で柔らかい香りに歯ごたえで、若干塩が効いており、いまだに一本釣りされています。あるいは、芳香豊かなワインで煮込んだ美味しい蛸もお勧めです。アソーレスには他のどこにも見られない魚介類があります。カザガイ、フジツボ、ヒメセミエビなどです。ヒメセミエビは柔らかく美味しいロブスターの一種で、食べないのは罪とっていいほどの味です。

肉料理については、典型的なアソーレス料理があります。例えば、コジード・ダス・フルナス (Cozido das Furnas) はサン・ミゲル (S. Miguel) 島の一部に残っている地熱を利用して、土の中で調理したユニークな料理です。上手く時間が合えば、湯でこの料理が作られる様子を見ることができます。テルセイラ (Terceira) 島では、アルカトラ (alcatra) (魚と牛肉の鍋料理) が目玉です。伝統的には香辛料をたっぷり使います。他の島では、ヤム芋とソーセージなど、さまざまなバリエーションがあります。

フルナス (Furnas) のボロ・レヴェド (bolo lêvedo) (発酵させたケーキ) も非常に人気があります。どんな食事にも合い、そのままでも、バターやジャムをつけても美味しくいただけます。または、アソーレスのハチミツをつけるのもお勧めです。このハチミツは原産地名称保護製品であり、花の多様性と豊富さがその高い品質を生み出しています。

デザートとしては、そのほろ苦い味と非常に心地良い香りを誇るパイナップルがお勧めですが、もちろん、スイーツもお勧めです。甘いパン、サンタ・マリア (Santa Maria) のカヴァカス (Cavacas) (砂糖をコーティングしたビスケット)、ヴィラ・フランカ・ド・カンポ (Vila Franca do Campo) のケイジャーダ (queijadas) (チーズケーキ)、ドナス・アメリアス (donas-amélias) (ハチミツのカップケーキ) とテルセイラ (Terceira) のシュガーペーストのケーキ、ファイアル (Faial) のフォファス (Fofas) (クリームの入った、ファンネルをベースにした焼き菓子)、グラシオーザ (Graciosa) のケイジャーダ (queijadas)、コヴィレテス・デ・レイテ (covilhetes de leite) (カスタードタルト) など...全部を紹介するのが難しいほどです。これらの共通点は、質が良いこと、そして作ることへの愛情が感じられることです。

当然のことですが、さまざまな種類の酪農生産の伝統により、アソーレス諸島ではさまざまな乳製品が生産されており、特にチーズが有名です。最も有名なのは、サン・ジョルジェ (São Jorge) 島です。チーズ全体の重量は8~12キログラム。個性が強く、スパイシーなフレーバーで高く評価されています。未加工の牛の乳と塩が原料で、色は黄色がかっており、熟成にかける月数により硬質または半硬質のペーストになります。サン・ミゲル (São Miguel)

島では非常に多彩なチーズが生産されており、すべて歯ごたえとフレーバーが違います。グラシオーザ (Graciosa)

チーズはスパイシーで黄色がかっており、割れやすくなっています。ピコ (Pico)

島では、どっしりした歯ごたえのある、クリーミーなソフトチーズが生産されます。コルヴォ (Corvo)

島からは、非常に生き生きしたフレーバーを持つ、セミファット、半硬質のチーズが生産されます。テルセイラ (Terceira)

チーズは、バターのような口当たりの、フレッシュな熟成チーズです。そして人気のフラメンゴ (Flamengo) はファイアル (Faial) 島の生産です。

しかし、地域のワインなくしてこれらの特産品を味わうことはできません。ヴェルデーリョ (verdelho) ワインが最も有名ですが、他にも、ピコ (Pico)、サンタ・マリア (Santa Maria)、テルセイラ (Terceira) の赤ワインや白ワインも食事のお供にお勧めです。テルセイラ島では、ブドウ畑のほとんどはビスコイトス (Biscoitos) にあり、現地の博物館を見学できます。食事の締めくくりには、パッションフルーツやパイナップルのリキュールもあります。

素晴らしい宗教的伝統を持つ土地として、アソーレス諸島では、精霊の祭りに関連した特別な料理が提供されます。これらには、精霊のスープ (sopa do Espírito Santo)、コジード、アルカトラ、食パン、捏ねていないパン、甘いパンと、アロマティック・ワインなどがあります。

サン・ミゲル (São Miguel) 島は、ヨーロッパ中でお茶を生産している唯一の場所です。農園は19世紀からこの島に存在しています。お茶の加工は2世紀を経ても変わっていません。このことにより、殺虫剤、除草剤、殺菌剤などを使わないエコロジカルな製品が生まれます。アソーレス諸島の緑茶は最も人気がありますが、紅茶もバリエーション豊かに生産されています。お勧めは、食後、または朝の一杯です。

絶対のお勧め

- > テルセイラ (Terceira) 島のビスコイトスのワイン博物館 (Museu do Vinho dos Biscoitos) を見学
- > サン・ミゲル (São Miguel) 島のお茶博物館の工場とパイナップル農園を見学
- > サン・ミゲル (São Miguel) 島のお茶博物館の工場とパイナップル農園を見学
- > いずれかの島のさまざまなビューポイントでピクニック