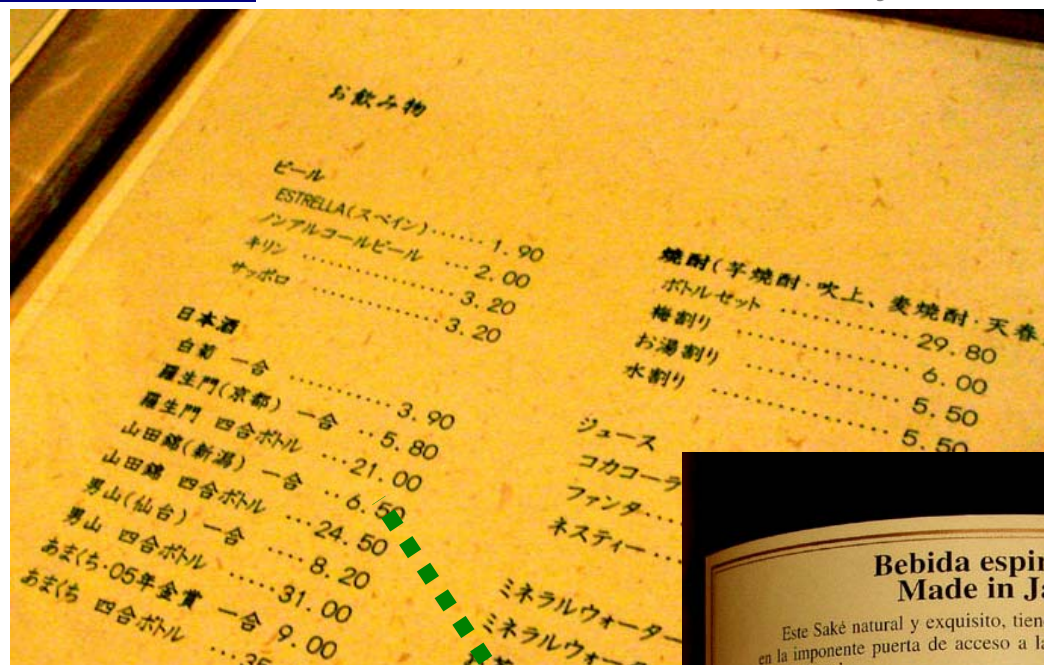


サケ & 日本レストラン in Barcelona

バルセロナ・スペイン

@2007

Sake in Barcelona by t.k. /070515



①<簡単にアクセスできる日本レストランゾーン、その1>
有名なランプラス通りの東側に数軒ある。すし屋、UDON(うどん)など、ずばりのネーミングが目につく。(いまや2人に1人がこのガイド、という)「地球の歩き方」に、一番人気と書かれている「旬香」に入ってみたが、サケのバリエーションは少ない。聞けば現在準備中とのこと、頼めばメニューにない奥の松や久保田を出してくれた。

③<メニューにある主なサケ>、を紹介すれば次の通り。

羅生門(京都) 一合 € 5.80 山田錦(新潟)一合 € 6.50

男山(仙台) 一合 € 8.20 あまち 05年金賞 一合 € 9.00

サケ通ならずとも、どれもちょっと?ではないか!「羅生門」は和歌山でしょ、と壇を見せてもらうと、裏ラベルにスペイン語で、「デノミネーションのオリジンを京都に持ち、云々」といった意味が書いてあって(右の写真)、それゆえの誤解だろう。「山田錦(新潟)」は、実は、、、灘のサケでした。この流れを見たら、「男山」は北海道の間違いで、と思いがちですが、ちゃんと仙台の男山(「伏見男山」)でした。うまい。店員さんが忙しすぎて「あまち金賞」の銘柄は、確認できず。料理はおいしくて地元の人で満員。ただ、残念ながらサケを飲んでいる人は一人もいなかった。バルセロナにジャパニーズ・サケが浸透するのはこれからですね!



②<簡単にアクセスできる日本レストランゾーン、その2>
世界遺産に指定されているガウディ建築の「カサミラ」から西に2-3ブロック、やや人通りは少ないが、このあたり一帯に数軒ある。同じく「地球の歩き方」に出ている「小雪」はこの地区。そんな中の一軒に入ってみたサケメニュー(日本語版)が右上の③の写真。

④<おまけ> 誰もが行くサクラダ・ファミリア寺院、その近くのハボン(日本)レストラン。赤提灯もあって思わず吸い込まれそうだが、地元の人に聞けば「この間までチャイニーズレストランだった」。メニューには、ワインはあるが、サケはない。

