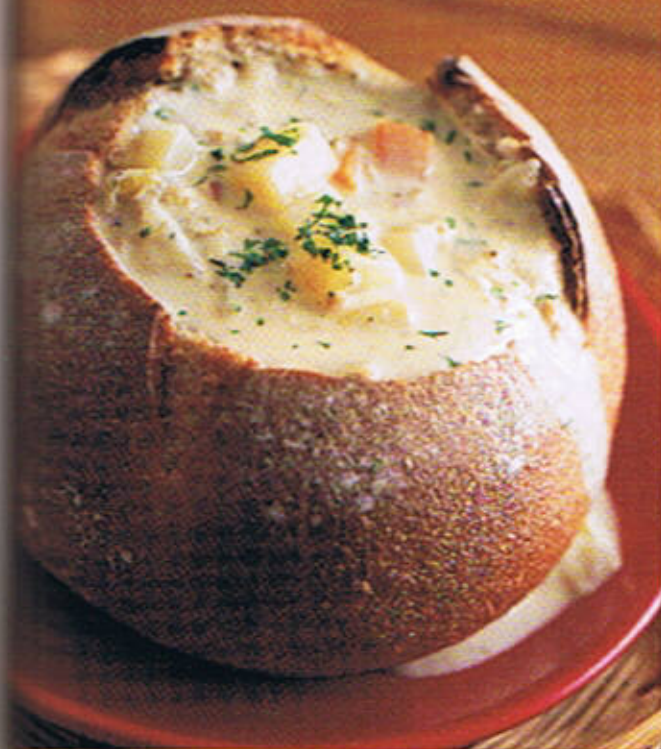


## 黄金に輝く港町の 「アイデアパン料理」



### チャウダー・イン・サワードウ

サンフランシスコで150年の伝統を誇る「サワードアップレッド」の中身をくりぬき、熟々のニューイングランドクラムチャウダーを注いだ一品。本場では「コンピノスガイ」と呼ばれる二枚貝を使ってチャウダーをつくるのが一般的だ。食べ方は自由自在。もっちりとした味わいあるサワードウとチャウダーが絶妙にからみ合う。

パンは酸味が強い。焼き立てでもないが、2〜3日置くことで酸味が増すという。そのせいか、旅の土産にする旅行者も多く、空港ではサワードウを片手に搭乗する人の姿をよく見かける。これを器に見立て、ニューイングランドクラムチャウダーを注げば「チャウダー・イン・サワードウ」の完成である。エビやカニなど新鮮な魚介が集まる観光名所・フィッシュャーマンズワフの当地名物でもあるパン料理。濃厚なチャウダーと酸味あるサワードウが互いを引き立て、絶妙な旨味を醸し出す。昼時ともなればベーカリーショップをはじめ、カフェや屋台はパンの器をちぎりながら豪快に頬張る人で大賑わい。もちろん食べ方はいたって自由。何より楽しんで食べることがこの料理の醍醐味なのだから。シニラネバゲ山脈で金鉱が発見され、一攫千金を夢見る人々の「基地」となったこの街は、アメリカ各地や他国がもたらす異文化を共存させつつ発展させてきた。この港町の名物料理も、遠く東海岸の料理がこもってきたり着き、パンの器に収まったものだ。そう思うと、その愛らしい姿に「アメリカの歴史」をも垣間見る感じがする。

「The Golden State」——カリフォルニア州北部に位置するサンフランシスコは、三方が海に囲まれた美しい港町。アップダウンの続く坂道を、ベルを鳴らしながら走るケーブルカーに乗り小高い丘の上に降り立てば、コバルトブルーに輝く海、その先には壮大な緑豊かな山が連なる。都会でありながら一歩踏み込めば果てしなく続く大自然へのグレートウニイ！そんな風光明媚な景色が、訪れる人々に旅の充実感を与えてくれる。移民が集まるこの街では和食や中華、エスニックなど世界中の料理が本場さながらに味わえるが、朝食といえば、まず思い浮かぶのが皿が素朴でシンプルなパンケーキ。なかでもフレッシュブルーベリーをたっぷり入れた「ブルーベリーパンケーキ」は、何世代にもわたって愛され続けている大人気のメニューである。



サンフランシスコの朝食別。香ばしい香り漂う「ブルーベリーパンケーキ」にバターをせ。メープルシロップや蜂蜜をたっぷりかけていただく。パンケーキは薄く焼いて焼爐にも重ねるのがおいしいポイントだ。ほんのり甘酸っぱいブルーベリーやラズベリーを散らして彩り鮮やかに。

撮影：三葉サイ

取材協力：ジェンコさん <http://www.members.aol.com/EarHappiness/>  
\*アメリカ在住経験を生かし、ミックススタイルを得意としたフードスタイリスト。またフローラルデザイナーとしても活躍中。

おいしいレシピはホームページ [www.yamazakipan.co.jp](http://www.yamazakipan.co.jp)

# ぶどう

世界のなかで、もっとも栽培量の多い果実。夏の暑さがやわらいだ頃、たわわに実ったぶどうが下りります。色が濃い実はど、甘さもたっぷり。

大地から、旬の佳りです。(11月)

○ヤマザキ「秋をおいしく食べよう！」キャンペーン好評実施中！(詳しくは対象商品のパッケージ、またはホームページをご覧ください)