

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/June/2022/vol.688



Pimiento de Padrón パドロンピーマン（岩手県産）

日本では小ぶりの少し肉厚に見えるしし唐という表現の方が分かりやすいかもしれませんが、「パドロンピーマン」はスペインでは、おつまみには欠かせないピーマンとして有名です。起源はガリシア州ラ・コルーニャ県のサン・フランシスコ・デ・エルボン修道院（パドロン教区）で、16世紀にアメリカから帰国したフランシスコ会修道士がもたらした野菜ともいわれています。その様に「パドロン」は地域の名前でもあり、今では他にも生産地があるためその都度地域の名前で呼ばれるピーマンでもあります。スペインバルでは主に素揚げやフリットにさせていただくのが定番で、火を入れると皮も薄く中の種も気にならずサクッと軽い食味、苦味も少なく、柔らかな甘みと口の中に立ち昇る豊かな香りがビールやワインを自然と進ませると好評な様です。サッと岩塩やソースをつけて戴くなど手軽に調理でき、美味しいとなると広まらない理由もありません。他にもシンプルにガーリックと炒めたり、エンパナーダの具や、スパイスやチーズと合わせてパンに乗せたりと青みとして他の素材とアレンジしたりと楽しめます。以前はスペインでしかお目にかかれない野菜でもありましたが、その「パドロンピーマン」が日本でも生産され始めています。枝豆の他にもこのパドロンが素揚げされてサッと添えられると、同じ緑でもまた目先が変わって面白いかもしれません。これからの季節、太陽光り輝くスペインの青空まで想像できそうな「パドロンピーマン」、冷たいビールもより一層美味しく感じるかもしれませんね。