

Japanese man In NY (ニューヨーク生活)



avocado

« avocado »

今回はニューヨーク生活でとてもお世話になったアボカドについて。これまでちゃんと調べたことはなかったが、原産地はメキシコを中心とした中南米で、約5,000年以上前から食べられて来たそうだ。また、実は野菜ではなく果物(ベリーの一つ)で、「森のバター」とも呼ばれて、栄養価が非常に高い食品だそう。

名前の起源は、スペイン人がアステカ地方でアボカドを知り、「aguacate」と呼ぶようになり、英語に伝わる際に「avocado」と変化したそうだ。更に遡ると、ナワトル語で「āhuacatl (鞏丸)」いう単語が元になっているようで、日本には20世紀初頭に輸入され、本格的に流通したのは1980年代以降だそうだ。

そういえば、子供の頃にアボカドの存在など知らず、勿論口にすることもなかったが、ニューヨーク生活で初めてアボカドを知った。一番最初に知ったのは、当時のニューヨークは日本の寿司が全盛期で、ニューヨークで流行したロール寿司の代表的存在だったカリフォルニアロールだった。海苔を内側にしてお飯を外側に巻く裏巻きスタイルで、カリフォルニアロールにはアボカドとカニカマとキュウリが入っていた。そんなもの寿司ではないという人もいるかもしれないが、初めて食べた時は衝撃を受けた。中でも、アボカドの存在感は感動的だった。

余談だが、カリフォルニアロール以外に1990年代のニューヨークで人気だったロール寿司には、スモークサーモン、クリームチーズ、キュウリを巻いたフィラデルフィアロール。海老天ぷらやキュウリを巻き、上にアボカドを並べて龍のうろこのように見せるドラゴンロール。マグロのたたきにスパイシーソースを混ぜ、キュウリやアボカドと一緒に巻いたスパイシーツナロール。カリフォルニアロールの上に複数の刺身を乗せたレインボーロールなどがあった。

アボカドにお世話になったのは、カリフォルニアロールだけではなく、一番思い出に残っているのは、働いていたレストランから持ち帰って来たアボカド2-3個を刺身状に切ってお皿に並べて、ご飯を炊いて、わさび醤油で食べたことだった。初めて体感した時の味覚・食感的には大トロの刺身に限りなく近く、若かったためか、これだけでご飯2-3杯は食べた。但し、重要なことは、熟れたアボカドでないとダメで、外側から押してやんわりとへこむくらいが最適だった。日本のスーパーで売っているアボカドはどれも固すぎるが、当時のニューヨークのスーパーには熟れたアボカドも結構紛れていて、押して熟れ具合を確かめるのが常だった。

また、ニューヨークではアボカドをつぶして作るメキシコの伝統的なディップ料理のワカモレも人気で、トルティーヤチップスにつけて食べることも多く、メキシカンビールのコロナ(Corona)との相性は最高だった。アボカドは一見、目立たない食材だが、「森のバター」と呼ばれるのは納得で、それ以上に、ニューヨーク生活では「貧乏人の大トロ」と呼べる存在だった。「鞏丸」という単語が元になっていようと構わない、アボカドはニューヨーク生活を豊かにしてくれた魔法のような存在だった。

Hawaii Walker's (ハワイの歩き方)

Lewers Lounge

ルワーズ・ラウンジ

今回はオアフ島のワイキキにある高級ホテルハレクラニ内のジャズラウンジルワーズ・ラウンジ。ハレクラニは1917年創業の名門ホテルで、ワイキキビーチ沿いに佇んでいる。「ルワーズ」という名前は、嘗てこの周辺にあったLewers St.に由来している。ルワーズ・ラウンジは、ワイキキでも屈指の格式あるジャズ&カクテルラウンジで、夜はジャズの生演奏が行われ、世界的なアーティストが出演することもある。ワイキキの賑やかなバーとは異なり、上質な音楽とお酒を静かに楽しみたい人には最適。

HP: <https://www.halekulani.com/dining/lewers-lounge/>

«ハワイな一枚»



Mauna Kea Hawaiian Steel Guitar
Henry Kaleialoha Allen
Rainbow Records [Import CD]

スティール・ギターの巨匠ヘンリー・カレイアロハ・アレンのアルバム。「Across the Sea」等、ハワイのトラディショナル・ソング全10曲を収録。