



## 本場スペインのパエリア

ふきあげ内科胃腸科クリニック  
院長 蟹江 治郎

みなさん長粒米って御存知ですか？長粒米とはインデカ米とも呼ばれ、日本の米より長細く、粘り気はなく、香りが強いのが特徴です。（ちなみに日本米は短粒米、またの名をジャポニカ米といいます。）私は日本人なので、当然日本のお米は大好きです。でも、味は違えども長粒米も大好きなのです。長粒米は粘り気が少ないので、オニギリは無理ですが、チャーハン、ピラフにすると

本当に美味しく、もちろん日本米のように食べても個人的には大変美味しいものと思っています。また私自身、かつてリュック一つでぶらりと東南アジア方面に出かけることが多く、かの地にたどり

着くと必ず食事時には、香り立つ長粒米が迎えてくれるので愛着さえ感じます。でも我が家では長粒米は大変不人気です。

長粒米といえば思い出されるのは平成5年に起こった、いわゆる「平成の米騒動」です。この年は冷夏で記録的な不作となり、深刻な米不足となりました。政府は、この米不足への対応として諸外国に米の緊急輸入を打診し、いち早く要請に応じてくれたのが当時のタイ政府でした。そこで流通したのが悪評高いタイ米です。ただ残念だったのが、その際流通したタイ米が備蓄米で質が悪かった



こと、また我が国民がタイ米の調理法を熟知していなかったこと、そして日本米と多少外見が似ていても全く異なる味と食感で驚かされてしまったことなどが挙げられます。この米騒動の時は、私は既に長粒米に魅せられていたので、毎日の様に報道で、愛するタイ米が罵倒されるのは耐えきれませんでした。この品種は生産量も国際コメ生産の8割を占めるので、世界的視野に立てばこちらの方がメジャーなのに・・・。

先出の如く、私の家族は私以外、長粒米を好みません。理由を聞くと「日本人はやっぱり日本米でしょ！」と、気持ちは解らないではないが、個人的には視野狭窄のようにも思える返答。そんな家族にぜひ長粒米のおいしさを知ってもらいたい、両方いける二刀流になってもらいたいとの思いから、スペイン料理に通うようになりました。そう、パエリアです。パエリアといったら長粒米の料理の代表選手、実際、今は閉まっていますが近所の洋食屋さんで出ていたパエリアは、こだわりのタイ米で、コレがまた美味かった。しかし、出かけた名古屋市内のスペイン料理屋のパエリアは、純日本産コシヒカリでした。こうなったら本場スペインに乗り込むしかない、そんな思いから今年の正月は家族でス

ペインに出かけました。ついに愛する家族に、美味しい長粒米を食べさせられる！もしかして妻は長粒米の虜になり、我が家でもタイ米が食べられる様になるかも！感慨深くパエリアの老舗に出かけ、食べた

本場のパエリアは・・・短粒米でした。店の人に聞いてみました。話によると、そもそもパエリア発祥の地であるカタルーニャ地方では短粒米を使用するし、むしろ長粒米のパエリアはかなりマイナーで、スペイン南部の一部の地域でしか使わないとのこと。実際その後何件か行ったお店でも全てお米は短粒種。美味しい長粒米を食わせるとスペインまで連れてこられた家族からはあきれられ、もともと希薄な父の威厳が地に落ちた、寒いスペインとなりました。

CLINY

Transgastric Jejunal Balloon Tube  
**PEG-Jカテーテル**

挿入性と内腔の広さを追求した経胃瘻的腸用カテーテル



フリエートメディック株式会社

本社：神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎南 2-5-25 <http://www.createmedic.co.jp>  
TEL：045-943-3929 FAX：045-943-9084 E-MAIL：cliny@createmedic.co.jp

※左側が先導子タイプ、右側が先端造影タイプとなります。  
医療機器認証番号 221AABZX00135000