



### カステラとチョコレート

スペイン三大聖堂の一つがあるレオンから南西にバスで一時間、

古代ローマ時代から交通の要衝として栄えたアストルガがある。

ここから巡礼の終点サンティアゴ・デ・コンポステーラまではあと三百キロである。日本人にはあまりなじみがないが、アストルガは



アストルガの民族衣装

意外な面で私たちがつながっている。

カステラと言えばポルトガルが発祥の地と思っていたが、実はスペインのアストルガなのである。

確認のためスペイン人で徳山カトリック教会の泉類治神父（帰化後の日本名）に聞いたら「もちろん、スペイン」と明快な返事。

カステラはスペインでは「ビスコチョコ・デ・カステイリヤ」と呼ばれ、今の日本のカステラより乾燥している日もちがよい。

大航海時代、長い船旅に大切なものは食糧と水。リスボンからインドに行くには赤道を二度横切らなければならぬ。冷蔵庫などはない時代、だから肉や野菜はすぐ腐る。

そこでポルトガル船に積み込まれた食糧の一つがスペインの「ビスコチョコ・デ・カステイリヤ」である。カステイリヤはスペイン中部の州の名前

で、ポルトガル人たちはこの食べ物も略してカステラと呼んだ。

これは日もちがよいだけでなく、水不足の時に、別の役割も果たした。

カップの中に海水を入れ、乾燥したカステラをつけて吸うと、海水の塩分はスポンジ状のカステラにくっついて口には塩分の少ない水が入ってくる。つまり、カステラが塩分をこし取る役目を果たしたのである。その後、カステラは塩のたくざんついた部分を除き、主食として食べた。

日本に着いた時、余ったカステラは日本人に伝えられ、その後、日本人の好みに合うように改良されたのが、今の日本のカステラなのである。

（チョコレート）  
チョコレートにも似たような経緯がある。スペインがメキシコを征服し、持ち帰ったのがカカオ。これをココアとして飲んだ。ナポレオンがスペインに

侵入した時に初めてココアを飲んで「茶色のおいしい飲み物」と絶賛したという。カカオをココアとしてだけなく、チョコレートに加工したのがアストルガである。が、それ以上の加工はしなかった。

力カオ75%のチョコレートの包装紙



カカオのチョコレトがヨーロッパに広がり、酪農の国スイスやベルギーではミルクを加えたミルクチョコレトを作った。

今ではこれが主流で、アストルガのチョコレトは忘れられている。

ガイドの説明を聞いてアストルガのチョコレトを買ったが、包装紙には、アストルガ

の民族衣装をつけた男にカカオ○○%とある。この数字に誇りを持っているように見える。

スペインは十七の自治州とそれを構成する五十の県からなっているが、自治意識が強く、それぞれの伝統文化を大切にしている。カステラやチョコレトの中にもそれが息づいているように思えた。

（元山口放送取締役ラジオ局長）