ヒップなデザインホテルで、異国のカルチャーを満喫。

Ⓐポサダ・ラ・サクリスティア

"神父様の控え室"という敬謙な名前だけど、夜にはラウンジがクラブになるトレンド発信地。モロッコやアジアに影響を受けたインテリアデザイナーと建築家のオーナーが、18世紀の建物を改装。客室のアンティークと自作家具とのミキシングは、インテリアの参考に。

Posada la Sacristia map❶
San Donato, 8 11380 Tarifa
☎956・681・759　FAX956・685・182
全10室　バス付き1室　シャワーのみ9室
シングル115ユーロ、ダブル115ユーロ、ダブルスーペリオール135ユーロ、スイート250ユーロ
朝食込み　カード：Ⓜ、Ⓥ
www.lasacristia.net

"さかなやさん"で特製マグロ料理はいかが?

Ⓑラ・ペスカデリア

マグロをはじめ、タリファの港で捕れるシーフードを扱うレストラン。素材の新鮮さを損なわぬように、調味料はオリーブオイルに塩、醤油など最小限。火の入れ方も丁寧で、魚にうるさい日本人の舌も満足しそう。テラスはカジュアルだけど、店内はシックな雰囲気。

La Pescaderia map❶
Paseo de la Alameda, 11380 Tarifa
☎956・627・078
㊎13時～16時30分、19時30分～24時（3～5月、10月）
13時～16時30分、19時30分～翌2時（6～9月）
13時～16時30分（11～12月）
㊡12/24、12/25、12/31、1～2月
カード：Ⓓ、Ⓜ、Ⓥ　夏季は予約したほうがいい

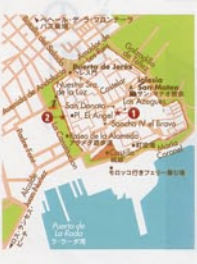
アンダルシア馬と、海岸を散歩する感動体験。

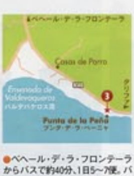
Ⓒハリケーン・イピカ

町の中心地から約15分の郊外にある乗馬クラブ。ドイツ人のミカエラさんの指導のもと、岩の岬プンタ・デ・ラ・ペーニャや風車が連なる山をトレッキングする（1時間30ユーロ～）。海での乗馬は、比較的涼しい朝が気持ちいい。初心者なら最初は個人レッスンから始めて（45分35ユーロ）。服装は必ず長いパンツを着用のこと。ブーツやヘルメットはレンタル可。

Hurricane Hipica map❶
N340 KM78, 11380 Tarifa　☎646・964・279
㊎9時～13時、16時～日没の1時間前まで
無休　カード不可
www.tarifahip.com
前日までに予約したほうがいい
アクセス：タリファ市内からN340を西に約6km。HOTEL HURRICANE（オテル・ハリケーン）の看板を目印に左折。

5.ピンクのペアルックが決まっているふたり。この町は底抜けに明るい色がよく似合う。Ⓑテラスで食べていると野良猫がやってきて「アタシにもちょーだい」と猛攻撃。料理は、イベリコ豚のラードで漬け込んだ冷製マグロ「Atún en Manteca Ibérica」11ユーロ、マグロの鉄板焼き「Atún de Almadraba en su Punto」16ユーロ Ⓒ海へも躊躇せず入っていくハンサムなアンダルシア馬、ディアマンテ君との乗馬は上級者向き。水着で馬といっしょに泳ぐコースもある。





●ベヘール・デ・ラ・フロンテーラからバスで約40分、1日5～7便。バスストップから旧市街の中心地までは、徒歩で約10分

伝説が本当だとほのめかすかのようにまた霧の中に消えていく。

風と共に海岸を駆け抜けて。

翌朝、風が強まっている。乗馬クラブ、ハリケーン・イピカの門を叩くと、すでに馬たちが早く出かけようよと待機中。深呼吸を二回、心を落ち着かせて馬の背中へ。うっそうと茂る松林を抜けて緩やかな丘を下ると、白い海岸にたどり着く。頭上高く輝く太陽と宝石のようにきらめく海面。清々しい朝の出合いに顔が自然とほころぶ。

肩の力が抜けたのが馬にも通じたのか、操作も次第に慣れてきた。手を使うイギリス式とは異なり、腰位置の重心や足で方向指示する乗馬は、貝拾いするこどもたちを観察できるほど余裕がもてる。もっと走ってみる?促されるまま駆け抜けると、目前にモロッコの姿が今度はくっきりと。幻でなく生命力溢れる風景がそこに広がっていた。

ロンダ
アンダルシアのすべてがつまった、断崖絶壁の町へ。

ここは闘牛発祥の地。一歩足を踏み入れれば、そこかしこでその情熱に触れることができる。ヌエボ橋の夕日を背景に、その伝統に思いを馳せる。

ロンダはベルメハ山脈の北に位置。市街から見下ろす町並みは、どこか懐かしい情感を呼びおこす。アンダルシアの田舎の心象風景。

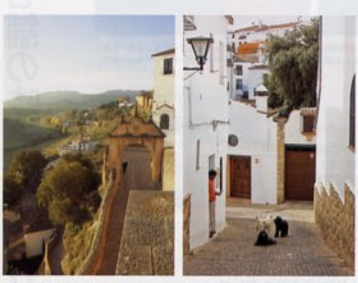
上：町で唯一の羊飼いのホセおじさん。「羊の行きたいところにわしはついて行くだけじゃ」と、のんきに笑う。右：手招きされているような、魅惑的な旧市街の路地。太っちょの闘牛が家の壁に。

標高750mの山中にひそむロンダ。この町にはその昔、バンドレロ（山賊）がいたという。自然要塞のような断崖の上に立つ町に入る時、敵地に乗り込むドキドキする気持ち、待ち受ける出会いへの期待に心が躍る。

高さ98mもあるヌエボ橋。ダイナミックな石橋は、旧市街と新市街をつないでいる。ロンダの情緒に触れたいのなら、旧市街を散策してみるのがいい。骨董屋や焼き物屋をのぞいて、ロンダの守護聖人を祭るビルヘン・デ・ラ・パス教会に挨拶にいく。裏道にそれると、犬がドアの前で昼寝をしていたり、枝で作った素朴な"魔女のホウキ"で道を掃いている人がいたり……。昔ながらのゆったりした時の流れに身をゆだねる。ロビンフッドのように、貧民に施しをしたバンドレロの末裔は、伝統に気高い誇りを持ち続けている。それがアンダルシアの他の町よりも、人が強くロンダに惹きつけられる理由だ。

Ronda

ヌエボ橋から見下ろす景色は上空写真のよう。はるか下の民家が箱庭のように小さく見える。



上左：蛇行する眼下の道。ロンダが切り立つ絶壁の上に立つのが見てとれる。上右：新市街を谷沿いに下りたところに、ヌエボ橋の全景が見える公園が。3匹の犬が楽しげにじゃれあう。

夕日の闘牛場は、気高さがいっそう引き立つ。観客席へ伸びた長い影は哀愁をもおびている。

闘牛の熱を帯びる新市街。

9月に伝統衣装を着て行われる闘牛祭は、ロンダの一年のハイライトといえる。闘牛士が馬から下りて牛と向き合う近代闘牛のスタイルは、新市街にあるスペイン最古の闘牛場から始まった。この闘牛場には、ジリジリと焼けつく真昼の太陽が似合う。観客の熱狂を吸い込んだ、ささくれた木の扉と石柱。乾いた土の匂いのするアリーナに立った時、歓声を背に牛と睨みあうマタドールの凛とした姿が、強い日差しのもと白日夢のように見える気がした。

闘牛場の前のレストランの壁は、歴代の勇士たちのポスターや衣装で埋め尽くされている。「ロンダの女の子はみんな、闘牛祭の時にマタドールを讃える"14人の乙女"に選ばれるのが夢なの」。ホテル・サン・ガブリエルのオーナーの娘アナさんは、自分が選ばれた時の写真を誇らしげに見せてくれた。アンダルシアいちと称される、レスタウランテ・トラガブチェスのミシュランシェフは、故郷に戻り店を開いた。「賢きに生まれ賢きに死ぬ」。ひとつの場所にとどまり幸せに過ごす、そんな人生もいいと思えてくる。

夕暮れには、ヌエボ橋へと急ぐ。山の向こうへ沈んでいく壮大な夕日を見つめながら、さらに深くロンダの深淵を求める心に答えるように、またここへ戻ってこよう、と決心した。

骨董品や老舗の味にほっこりする、あったかロンダ時間。

上左：5000㎡の庭にはプールも。庭で採れる果物は、コンポートにして朝食でふるまってくれる。上右：天蓋ベッドがあるスイート。バンドレロにさらわれたお姫さま気分になれる? 重厚な家具はアンダルシア地方のもの。

緑あふれるお庭を散歩。夢見心地のゆったりステイ。

オテル・ハルディン・デラ・ムラージャ

庭師を装っているオーナーのホセ・マリアに注意! 人がよくユーモア満載の彼は、ゲストを煙に巻く名人だから。「城壁の庭」という名のここは、彼が17年待って買った夢の城。四季折々の草木が実を結ぶ広大な庭で朝食を取るのは格別だ。内装はすべてオーナーの私物で由緒ある骨董品。昔はバンドレロ、有名政治家のものだった伝説の家に、魅惑されない人はいないはず。

ホテルの界隈は、サンフランシスコ地区といってロンダで最も古い。中心まで歩いて5分。

Hotel Jardin de la Muralla map❶
Calle Espiritu Santo, 13 29400 Ronda　☎952・872・764　FAX952・874・481
全6室　全室バス付き　ダブルシングルユース80ユーロ、ダブル90～95ユーロ、スイートシングルユース100ユーロ、スイート107ユーロ　※本誌持参で10%オフに　朝食1ユーロ
カード：Ⓜ、Ⓥ　www.jardindelamuralla.com

開放的な入り口の吹き抜けホール。花柄のタイル、天蓋のベッドなど、乙女心をくすぐるセンスが満載。ローマ出身の女優、イザベラ・ロッセリーニも顧客のひとり。

Ronda

左：アンダルシア地方の郷土料理ミガス「Migas a la Rondeña」11ユーロ。パンをチョリソと一緒に炒め、目玉焼きをのせたシンプルな逸品。付け合わせのブドウと一緒にいただく。上：マンゴーとフランボワーズソース付きの濃厚な味のチーズケーキ「Tarta de Queso」5ユーロ。シェフは、丁寧に心を込めた伝統料理を提供してくれる。

左：入り口のアーチをくぐると、模様の入ったタイルが見えないくらい闘牛士の写真が壁に。下：映画監督オーソン・ウェルズの右が、ロンダ出身の伝説の闘牛士アントニオ・オルドニェス。

闘牛気分満点! マタドール常連のレストラン。

レスタウランテ・ペドロ・ロメロ

入った瞬間からロンダ人の心情を感じられるような、闘牛場の目の前の、町を代表するレストラン。闘牛の写真で溢れた店内には、闘牛を愛する人の魂が宿り、71年創業の老舗の風格が漂う。マタドールたちが必ず立ち寄る有名な場所だが、観光化していないのがうれしい。名物はもちろん雄牛の尻尾を柔らかく煮込んだラボ・デ・トロ。コラーゲン状になるほど柔らかい骨付き肉は、ぜひ試してほしい。

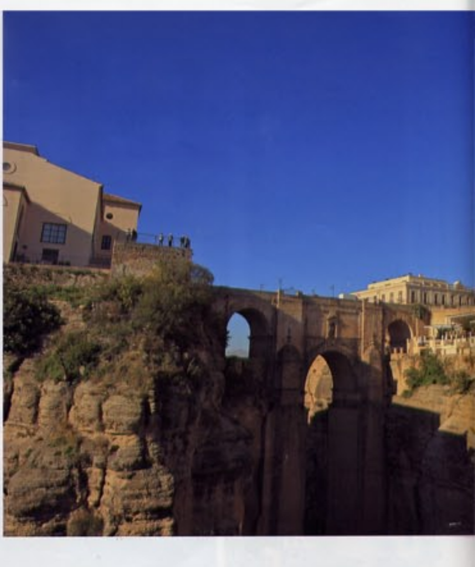
Restaurante Pedro Romero map❷
Virgen de la Paz, 18 29400 Ronda
☎952・871・110　㊎12時～17時、18時～22時30分
L.O.　12時～17時（12/24、12/31）　無休
カード：Ⓐ、Ⓓ、Ⓙ、Ⓜ、Ⓥ　要予約
www.ronda.net/pedroromero

気鋭の若手シェフが紡ぐ、モダンな味。

レスタウランテ・トラガブチェス

エル・ブジやラス・レハスなど、有名店で修業を終えたスターシェフ、ベニート・ゴメスのミシュランレストラン。30歳の若き才能には、積極的に新しいエッセンスを取り入れる勢いが感じられる。隠し味を効かせて舌をうならせる妙技はさすが。伝統料理とは異なるモダンなお店があるところに、ロンダ人のグルメ嗜好が垣間見える。乾いた土地特有の、多彩に変化する風味のロンダワインも美味。

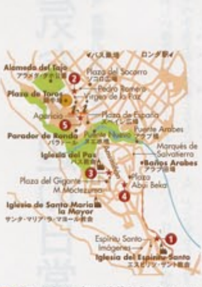
上右奥：フェタチーズとリンゴを半分ずつ盛り合わせたゼリーの前菜「Cuajada de Queso Manzana Gelee Aceite al Tartufo y Piñones Garrapiñados」。上右：ニシカロスという旬の茸のソテー「Setas de Temporada (Niscalos) con Huevo Roto y Patatas」。塩味が効いた半熟いり卵とジャガイモ添え。上左：主菜は、パルゴという白身魚の薫製キャベツ添え「Pargo con col Verde Ahumada y Caldo Montado Levadura」。ぷりぷりの触感の魚に流行りの泡（酵母）を散らし、味の変化を狙った逸品。すべてコース料理から。海と山の幸を組み合わせた8品目のコース、74ユーロ



真っ青に抜ける空に浮かび上がるヌエボ橋。18世紀に造られた橋の景観が、ロンダの孤高のイメージを作ってきた。

波のようにルーバーを巡らせた天井がユニーク。ロンダにいることを忘れさせる。

Restaurante Tragabuches map❺
Calle José Aparicio, 1 29400 Ronda
☎952・190・291　㊎13時30分～15時30分、20時30分～22時30分（火～土）　13時30分～15時30分（日）
㊡月　カード：Ⓐ、Ⓓ、Ⓜ、Ⓥ
要予約　www.tragabuches.com



●タリファからAlsa（アルサ）社のバスでAlgeciras（アルヘシラス）まで行き（約30～45分）、San Pedro Alcantara（サン・ペドロ・アルカンタラ）長距離バスターミナル行き、またはマルベーリャ長距離バスターミナル行きに乗り換え、そこからロンダ行きに乗り換える。ロンダまで、サン・ペドロ・アルカンタラから約1時間5分、マルベーリャからは約1時間15分。いずれも1日6本。

アンダルシア中から、続々と雑貨が大集合!

ホアキン・ムニョス・ル・クルトワ

骨董品屋が続く、旧市街の本通りにある雑貨屋。レストランの内装も手がけるフランス人のオーナーが、アンダルシアの旅先で見つけた陶器、壁飾り、ランプ、ミニチュア、生地などが豊富に並ぶ。鳥カゴを観葉植物用に使うなど、インテリアの参考になるものが多い。ブリキのおもちゃや古い鍵など、色あせた懐古趣味をインテリアに活かしたい人は、狂喜するに違いない。

アンダルシアによく見られる、坂の途中にある入り口にも風情が。

Joaquín Muñoz Le Courtois map❹
Calle Armiñán, 48
29400 Ronda
☎952・873・069
㊎10時～19時
※18時閉まる場合もある
㊡日、祭　土（7月～9月）
カード：Ⓓ、Ⓜ、Ⓥ

上奥：鉄製の壁掛けも充実。鶏のコート掛け18ユーロ、豚のハンガー32ユーロ　上：奥のタオル掛け13.50ユーロ。古くて味のある左のタイルは、80年代のオリジナル。ひとつ10ユーロ

天使が舞い降りる、スイートなお部屋でひと休み。

オテル・サン・ガブリエル

名前の由来、天使長ガブリエルのご加護がこの家にはあるに違いない。プライベートのお宅にお邪魔しているようにくつろげる、家族経営のプチホテル。ほとんどの調度がアンティークで、インテリアセンス抜群のパパが、自宅のように心を込めて選んだものだとか。スタッフの丁寧な気配りも旅人の疲れを癒してくれる。2008年は10周年記念で、特別レートに!

Hotel San Gabriel map❸
Calle Marqués de Moctezuma,
19 29400 Ronda
☎952・190・392　FAX952・190・117
全21室　バス付き16室、シャワーのみ5室
シングル49.50～68ユーロ、ダブルシングルユース51～83ユーロ、ダブルスーペリオールシングルユース58.50～88ユーロ、ダブル61.50～96ユーロ、ダブルスーペリオール69～106ユーロ、ジュニアスイート77.25～117ユーロ、スイート112.50～165ユーロ　朝食6ユーロ
㊡1/1～1/8、7/21～7/31、12/21～12/31（2008年）
カード：Ⓐ、Ⓜ、Ⓥ
www.hotelsangabriel.com

上：スイートルームのカーテンの奥にはラブリーな寝室が。右：1736年築の建物は街で最も古い。

マルベーリャ
高級リゾートと旧市街、どちらも陽気な海辺の日常。

ヨットハーバーでのディナーも花の香るパティオの散策も、両方楽しみたい! そんな欲張りな願いを叶えてくれる、紺碧の地中海が見守る楽園。

右奥：いくつもの狭い小道はさらに奥へと続き、迷路のように複雑さをなす。右：国民の90%がカトリックといわれる、スペインらしいディスプレイ。イエス様やマリア様の像も普通に町角に存在している。

なぜだか握手を求めてきた、門前に陣取り通行人を眺めるシックなおじいちゃん。

左：花と緑が豊かな旧市街には、おみやげ屋や雑貨屋が軒を並べ、にぎやかな人通り。下：背後にロンダへの山越えベルメハ山脈を従えた、プエルト・バヌス。

「なんて美しい海なんでしょう!」その昔、イサベル女王がため息とともに漏らした言葉がマルベーリャの由来となったという。はるか水平線まで続く果てしないブルーのグラデーションに、時を忘れて見とれる。海は今も、その輝きを少しも失ってはいない。

1945年、スペインの王族アルフォンソ王子は、この海に魅せられてマルベーリャ・クラブを建てた。最初は親族や友人をもてなすためのゲストハウスだったのが、社交好きな王子の影響で、いつしか万人に開かれた施設に。このホテルの歴史とともにマルベーリャは、スペインいちの高級リゾート地へと発展をとげた。

市街から西へ6kmほど下りたヨットハーバー、プエルト・バヌスでは、豪華さを競いあう客船がひしめき、高級ブランドのブティックが軒を連ねる。スペイン語、英語、フランス語……さまざまな言語が飛び交うここは、アンダルシアでも特別なエアポケット地帯。思いっきりヒップな最新のクラブやレストランで、マルベーリャ風グラマラスを楽しむのもいい。

花の香りに誘われて旧市街へ。

しかし一歩旧市街に足を踏み入れると、マルベーリャが洗練される前の昔ながらののんびりした素の風情が顔をのぞかせる。穏やかな情緒にほっと心が和み、自然と歩調もゆっくりになっていく。目的を定めず狭い街路を歩くと、どこからともなく花の香りが漂ってくる。深呼吸をして鼻を頼りに匂いの方向をたどってみると、家の壁から路上まで花が咲きこぼれている通りに出た。その下ではレストランが開店の準備をしている。昼はここで花の香りを同伴者としていただこうかなと考えていると、前方から花が歩いて来た。それは顔を隠すほど大きなブーケを抱えた花屋さん。「お店への届けものさ」と、笑いながら芳香を残して通りすぎた。ハイビスカス、ブーゲンビリア、ベゴニア、名前も知らぬ原色の花たちが広場や軒先にたわわに咲き、いつまでも楽園のような香りを放っている。

マルベーリャの旧市街は、人気を博した劇場映画の探偵シリーズ「トレンテ」の撮影が行われた場所。探偵を気取って裏のわびしい路地を歩くと、誰かから見られている気配。視線の主は太っちょの猫。自宅のパティオへと先頭に立って誘導してくれるので、入ろうかどうか躊躇していると、「開いているドアは『どうぞご自由に』という、オーナーからの自慢のパティオへの招待なんだよ」と、地元の人が教えてくれた。

分岐点の小高い丘に立った時、風が潮の香りを運んできた。振り返ると、狭い路地の向こうにあの美しいマルベーリャの海が、人が作りだす栄華の虚しさもすべて知っているように、キラキラと永遠の微笑みをたたえていた。