

Hola México! by JDOX

May 2025
Vol. 02



Hola México! はメキシコをこよなく愛する輸入商社ジェイドックスが
お届けするコラムです。

チレのない人生なんて！

辛くておいしい麻婆豆腐やキムチ。日本人にもおなじみの「唐辛子」を使った料理ですが、実はこの唐辛子の生まれ故郷はメキシコなのです！メキシコでは「チレ」と呼ばれている唐辛子は、コロンブスが新大陸と一緒に発見し、スペインやポルトガルに持ち帰りました。その後、宣教師がキリスト教とともにアジア各国に持ち込んだそうです。チレを通してメキシコからヨーロッパ、そしてアジアにつながる一大歴史ロマンを感じてしまいますよね。



メキシコではおよそ 6000 年前からチレを栽培していたといわれています。これだけ長い歴史を持つのですから、メキシコ料理が辛いのもさもありなんと思われれるでしょう。ですが、実はメキシコ料理、日本人が想像するほどは辛くありません。辛くないというより「辛さを自分でコントロールできる」といった方が正しいでしょう。

例えば、タコスや肉料理に欠かせないサルサ。赤いサルサにはチレ・アルボルを、緑色のサルサにはチレ・セラノを。そして黄色いサルサにはチレ・アバネロ

(ハバネロ) を使っています。「ほらやっぱり唐辛子だらけで激辛じゃない！」といわれてしまいそうですが、サルサはお好みで使うことができます。そのため、辛さが苦手な場合はアクセント程度につけるだけで OK。辛い料理は好きじゃない、と食わず嫌いの方には、一番辛みの少ない赤いサルサからおすすめするといでしょう。



かくいう私も今から 20 年前、初めてのメキシコ旅行を計画したときは「旅先で食べられるもの、あるのかなあ？」と心配していました。というのも、若かりし頃、バイト先の先輩が「昔、1 年間メキシコへ遊学していたんだ。おここの食べ物辛すぎて帰国するときには痔になっちゃってさ」なんて話していたのを思い出したからです。

でも、実際にメキシコを旅してみると、メキシコのチレは辛いだけではないこと。そして様々なタイプのチレを料理だけではなくフルーツやおやつにまで使っていることを知りました。ありがたいことに(?) その後のメキシコ生活でもチレが原因で痔になることはなく、むしろバラエティー豊かなメキシコのチレにすっかり魅了され、No Chile, No Life の体になってしまったのでした。

日本人の私ですら、ほれ込んでしまうチレ。メキシコ人にとっては人生の一部ともいえるでしょう。その証拠に、チレを用いた慣用句が実にたくさん存在しているのです。「チレを使った面白い言い回し、教えて」とお姑さんや義理の叔母たちに聞いたところ、たくさんの返信がありました。ほんの一部ですがご紹介。これを知っていたらかなりの「チレ通」になれるそうです！

メキシコのセニョーラが教えてくれたチレを使った表現いろいろ

- Anda como chile frito
(揚げたチレのように動く) : じっとできない
- No le tengas miedo al chile
(チレを恐れるな) : 勇気を持って!
- No seas cuentas chiles
(チレを数えないで) : ケチなことをしないで

Ritsuka Hasegawa

ライター、編集者。メキシコ在住中は月刊フリーペーパーの編集長を務める。「メキシコのステレオタイプを壊す」をモットーに、日本のメディアでの執筆やラジコ出演など多数。



SAN ROJO
サンロホ

メキシコの豊かなチレ文化はリキュールでも楽しむことができます。詳しくは EC サイトあるいは下記の連絡先まで。



発行元：ジェイドックス株式会社

Tel: 080-2646-0962

Email: import@j-dox.com

※本紙に掲載されているテキストなどの無断掲載、複製、転載を禁じます。