

駐妻のヒューストン日記

第232回 中山加恵さん

昨年末、ロッキー山脈の南端に位置するコロラド州ウルフクリークスキー場を訪れました。ウルフクリークスキー場は、コロラド州で年間平均降雪量が最も多いスキーリゾートだと知り、ぜひ行ってみようということになりました。ヒューストンから約1,600キロ。休まず運転しても15時間ほどかかる距離ですが、途中の町で一泊すればなんとか行けるだろうと意を決し、車で向かうことにしました。

出発初日、休憩をとりながら10時間ほどドライブしましたが、さすが広大なテキサス、まだ州境にも到達できず、テキサス州北西部の町、アマリロに宿泊することにしました。閑散とした大地にキャデラックが豪快に突き刺さるキャデラックランチにも立ち寄りしました。

真っ青な空の下にコットン畑や広大な草原、どこまでも続くまっすぐな道の先には地平線が広がります。夕方には大きな夕日が真っ赤に空を染めて絵のように美しい風景に感動しました。ニューメキシコ州を通過し、コロラド州のボーダーを超えると、草原に積もる雪が見え始めました。

二日目にロッキー山脈の麓の町、パゴサスプリングスに到着し、そこからウルフクリークスキー場に通うことにしました。パゴサスプリングスには、その名の由来ともなっている天然温泉があるそうです。ウルフクリークスキー場は雪質も良く、初心者から上級者まで楽しめるスキー場だと思います。幸い天気にも恵まれ、ロッキー山脈の雪景色を眺めながら、さらさらのパウダースノーで気持ち良くスキーを楽しむことができました。スキー場で出会ったアメリカ人のご家族から夏は避暑地としてパゴサスプリングスに訪れる方が多いと伺いました。このご家族はパゴサスプリングスに別荘があり、毎年夏はハイキング、冬はスキーに訪れているそうです。

帰路の途中、ニューメキシコ州にある世界遺産、タオス・プエブロに立ち寄りしました。タオス・プエブロは、先住民族であるプエブロ族が古代に築いた集落で赤褐色のアドビ煉瓦で作られた住居を見学できます。現在でも150人ほど、この地で伝統的な生活を続けているそうです。

帰路初日は、ニューメキシコ州サンタフェに宿泊し歴史的な教会や独自の文化が感じられる美しい町並みを散策しました。サンタフェからヒューストンの間でもう一泊することを検討しましたが、できれば新年を自宅で迎えたいと思い、ヒューストンまで直行することにしました。冬は陽が落ちるのが早く午後6時頃にはもう真っ暗です。夜道には街灯がなく、前を走るトラックのライトを頼りに運転しました。空には満天の星空が広がり、目に見えぬ大きなオリオン座を目指して走行しながら、主人と二人の息子達と昨年を振り返り今年の目標をたてました。

ヒューストンに辿り着いたのは年明け直前になってしまい、車の中でカウントダウンをしました。すると、午前0時を迎えると同時に道路の両側から年明けを祝う花火が次々と上がり、思いがけず綺麗な花火に囲まれて2024年のスタートを迎えることができました。今年は車内で新年を迎え、ちょっと変わった年越しになりましたが、これもアメリカでの思い出の一つとして私たち家族の胸に刻まれました。

テキサスから車で行けるスキー場をお探しの際は、コロラド州のウルフクリークスキー場を候補の一つとして検索してみてください。時間はかかりますが、途中の町を訪れながら、アメリカの広大な大地と自然を満喫できるロードトリップも良い思い出になるかと思います。



食うすとん

XOCHI

メキシコ料理(またはアメリカ人がメキシコ料理だと考えるもの)は、大半のアメリカ人が好きな料理リストの上位に常に含まれています。テキサス州以外から来たほとんどのアメリカ人は、テキサスが本場のメキシコ料理と同様であると考えています。実際には、アメリカ人が「メキシカン」と思っている料理は、ほとんどすべてがテックスメクス(Tex-Mex)です。確かにとてもおいしい料理ですが、本場のメキシコ料理ではありません。

私はテキサスで頂くエンチラーダもチミチャンガもブリトーも大好きですが、真のメキシコ料理を味わいたいと思っていました。

私の友人のエドガーはメキシコ、クアウイラ州出身で、ヒューストンに約6年間住んでいます。数年前、私はエドガーにヒューストン近郊で本場のメキシコ料理が味わえる店を知っているか尋ねました。彼は、ヒューストンで最高の(そして唯一の)本物のメキシカンレストランは、Xochi(発音:ソウチェ、またはソーチ)というオアハカ料理の高級レストランだと教えてくれました。オアハカ料理は、日本料理やフレンチなど、他の素晴らしい食の伝統と類似した複雑で美しい高級料理です。

高級レストランらしく、「Xochi」には魅力的なカクテルがあり、それらは絶品です。好みにもよりますが、最も高価なマルガリータは避けることをお勧めします。というのも、ベーシックなマルガリータでも本当に素晴らしい味わいで本物のマルガリータを厳密に表現しているからです。前菜には、ポルポ(Polpo)をぜひ試していただきたいです。ポルポとはタコの触手をグリルしたものです。私は沖縄で11年

間過ごし、タコは私の大好きなシーフードの一つですが、このポルポは私が食べてきたタコ料理の中でもピカイチかもしれません！Xochiで必ず試すべき一品は「ビステクコンモレ(Bistek con Molé)」です。驚くほど柔らかく、ジューシーで風味豊かなリブローズステーキに、モレと呼ばれる素晴らしいソース(オアハカの料理界で有名なソース)でたっぷり覆われています。この料理なしにはXochiへの旅は終われません！私は普段デザート注文しませんが、Xochiを初めて訪れる方には「カカオ(Cacao)」を試してみることをお勧めします。メニューには「Chocolate cocoa pod(チョコレートで作られたカカオの殻)、chocolate textures(チョコレートの食感)-tejate foam(Tejateの泡)、milk chocolate cloud(ミルクチョコレートの雲)、chocolate criollo soil(チョコレートで作られたCriolloの土)...」と説明されています。本当に見事なデザートで、食べ過ぎを感じさせないサイズでもあります。カカオデザートにはブラックコーヒーまたは濃い赤ワインをお勧めします(私は後者を飲んで大満足でした)。



私たちがXochiで食事をしたときのメンバーは、大人4人と子供2人(8歳と12歳)でした。各大人は夕食前に一杯の高級カクテルを頼み、2本のワインを共有しました。各人が自分のメインを注文し、いくつかの前菜と3つのデザートシェアしました。パレット駐車と25%のチップを込みで、私の合計請求額(妻を含む2人分)は531ドルでした。特別な場合や2人以上のグループには予約をお勧めします。

◀ランチビュッフェ

(Colin Davis)