

魅惑の国・モロッコの“タジン鍋”



モロッコを代表する料理と言えば、タジン鍋料理。とんがり帽子のような形が可愛いらしいこの鍋は、食材自身の水分で蒸し上げるためとても体に優しい。

お店のロケーションは鍋料理マップ参照



タジン

7種類の季節の野菜を、25種類のスパイスで蒸し煮にした、ベジタブル・タジン。45分間弱火でコトコト煮込むため、野菜の甘味が口いっぱいに広がる。スパイシーでありながら、香辛料の辛さを感じさせないアフリカの家庭の味だ。モロッコ料理に欠かせないクスクスと一緒に召し上がれ！



スパイスの調合など、レシピは全てシェフのエンザ・アデンさんが考案。中には、お母さんから受け継いだレシピも。

アフリカ料理にもよく使われるオリーブがアクセントに。びっくりするほど野菜が柔らかく煮込まれている。



タジン鍋をひとたび空けると、閉じ込められた香りがいっぱいに広がる。

タジン鍋って？

もともとモロッコでは、飲用水が非常に貴重だったため、無水で調理ができるこのタジン鍋が作られたとか。三角形のフォルムの秘密は、加熱された水蒸気が蓋の内部を対流、循環しやすくするための工夫だ。食材から出る水分だけで、素材をヘルシーに蒸し焼きにしてくれる、魔法の鍋。

モロッコ料理って？

モロッコ料理は、アラブ料理、アンダルシア料理、トルコ料理の3つが融合した文化的背景をもつ。そのため、様々な香辛料を用いるが、食材の旨みを引き出すために使用するため、マイルドで馴染みやすい。



エリトリア出身のエンザ・アデンさんと、旦那さんでオーナーのジョン・デブリンさん。「地元の方に愛される場所にしていきたい」



2013年12月にオープンしたばかりの店内は、アフリカンテイストで統一。モザイクやランプなど、細部にも注目。

料理・情報提供：The Edge of Sahara