

ポルト経済を支えるポルトワインのシャッパー(製造・輸出業者)が集中する、ドコロ川
南岸ヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアの夕景。手前は夜更けまで観光客や地元の人々で賑
わう広場カイス・ダ・リベラ。

らと光り輝くきらびやかな魅力ではなく、深い真紅の輝きを放ちながら静かに人々を魅了するルビーのような魅力。これは、そのままポルトガルのイメージとして重なります。大航海時代には、大いなる好奇心と野心、冒険心、そして忍耐力によって未知の世界を切り拓いていったポルトガルの人々、そんな人々が情熱と誇りを持って育んできたポルトワインの魅力を知ることは、ポルトガルを知る近道のはず。ポルトガルの歴史、人々の思い、そして未来がぎゅっと凝縮された「液体の宝石」。飲めば飲むほどわかる……か。どうかは旅人次第です。

お酒が楽しめる旅、旅の楽しみも深まります。特に、ヨーロッパのワイン文化は、その土地土地の歴史を語るもの。ここでは、ワインをテーマに、ポルトガルの小都市を訪ねてきました。ポルトガルのポルトワインは、古くから「液体の宝石」と讃えられたワインです。ブドウの発酵を途中で強制的に終了させるこのワインは、ブドウ本来の果実味や甘さを封じ込めたままゆっくりと熟成し、宝石になっていくのです。それは、ダイヤモンドのようにきらきら

文化と伝統を知れば
ますます美味しくなります
ポルトワインは
飲むジュエリートです

HERS CHEERS 

ANDEMAN 

<Press Tour Report> Porto Wine, a Jewel to Drink

If you enjoy alcohol, your trip becomes more enjoyable. European wine culture tells the history of the area. Portuguese Port wine has been praised as "the jewel of liquid". The wine is fortified to stop fermentation so that it keeps the original sweetness of the grape juice, which is to be aged to become "jewels." Just like the image of Portugal, Port wine has the beauty of ruby which glows silently in deep crimson. Knowing Port wines could be the short cut to know Portugal.

HERS (Date of issue: June 14, 2010 / Circulation: 77,000)



壁面の鏡、天井、柱、家具、照明にいたるまで、アール・ヌーヴォー様式の豪華な面影で見事にデザインされた店内、切替の美しいホールとタフの白い制服が、その中で映えます。



北部ミニョ地方が産地の「ヴィニョーベルデ」(「若い」ワインの意)、安熟前のブドウ(アルヴァーニョ種)からつくられる、アルコール度数の低い(酸味の強い、微発泡のワイン)食前酒としても楽しめます。



MAJESTIC CAFÉ

マジェスティックカフェ
シラク前仏大統領も訪れたアール・ヌーヴォー様式のカフェ
創業は1921年、その後一旦閉店しましたが、1994年に改装して再オープン。サンタカタリナ通りに面し、開口が狭く奥行きのあるという、ポルト市街地の建物の特徴を生かした美しい装飾が見事。数々の文化人が集ったことでも知られ、観光客だけでなくポルトっ子にも愛されている老舗です。
Rua Santa Catarina, 112 4000-442 Porto
Tel:22-200-7672
www.cafemajestic.com



店の内観を描いたオリジナルラベルが貼られた、10年熟成のポルトワイン。ポルトガルではコーヒー・エスプレッソ、コーヒーの産地を醸成地としていた名残りで、エスプレッソが美味いことでも知られています。

ポルトの街は坂が多く、いたるところに急勾配の狭い路地が、この街が、かつて城塞を築いた丘の上につくられた街であったことを思い知らせます。しかし、坂の下方、建物の間から照り見えるドウロ川の流れるは美しく、疲れ吹き飛ばします。



ンカフェや馴染みのレストランの席を確保し、ワインを楽しみます。陽が落ちると、代わって対岸のヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアの照明が灯ります。息を飲むほど美しい景色を眺めながら、極上のポルトワインが飲みたくならない。次はその生産地に出かけましょう。

TAYLOR'S PORT

テイラーズ・ポルト
300年以上も続くポルトワインの老舗メーカー
創業は1692年。数あるセラーの中で唯一、現在も創設者とその一族によって運営されています。現在ではポスターになっている「レイ・ポルト・ド・ヴィンテージ(LBV)」は、4-6年の樽熟成で手軽にヴィンテージ・ポルトの味わいを楽しめるのですが、これは同社が創業し、1970年に正式に認められたもの。ポルトワインの入門編としても好めます。
Rua do Choupelo, 250 4400-088 Vila Nova de Gaia
Tel:351-22-374-28-00 www.taylor.pt



右から「レイ・ポルト・ド・ヴィンテージ 2003」はベリ・系のアロマがあり、カカオの香りと相性よし。チョコレート、濃厚なタイプのチーズも合う。「オー・ド・ヴィン」(20年熟成)はアーモンド、フルーツ、カスタードの草葉・マンデローとも相性。この「ポルト」はゆやして食前酒にも。

同社の試飲用ホール。ポルトワインの製造工程を見学した。こちらで試飲。ガイドで唯一のレストランでは結婚式の披露も行われます。7月には、ポルトガル初となる5つ星のワインホテル「YEATMAN」がオープン予定。全82室、すべての客室からポルトの街が望めます。ポルトガルの幾つかのワインメーカーが都府を所有し、それぞれが都府の装飾を手掛けないというユニークなシステム、それがワインセラーも行われます。



1824年創業の「VISTA ALEGRE」(ヴィスタ・アレグレ)は、上流階級御用。ポルトガル最高級の陶器メーカー・スペインなど王室にも取られているほか、世界各国のポルトガル大使館では、こちらの食器が使われています。店頭では絵付けのデモンストラーションが行われていました。絵師のアナベラさんが描いているのは、人気野鳥シリーズの最終モデルとなる雄のウズラ。ほかに銀製品やクリスタルの製品(仏ちんワグングラス)も扱っています。
Rua Cândido dos Reis, 6 4050-151
www.vistaalegre.pt



ポルトっ子なら老若男女みんな大好きな「フランセジニャ」(フランスちゃん)・フランスに出稼に行った人が、クロック・ムッシュをポルト風にアレンジ。たっのどろりソースが決め手。



上:1996年、世界遺産に登録された歴史地区の一角にある広場「イスダラ・ベイヤ」は、庶民的なカフェやレストランなどが並ぶ賑やかなエリア。広場を囲むのは住宅。後進物やバルコニーアンテナがひしめきます。右:旧市街を歩けば、ロココ様式、アール・デコ様式等々の装飾が施された商店やカフェを見つづけることができます。

左:1933年創業のチョコレート屋さん「ARCADIA」(アルカディア)。ベルギーから取り寄せるチョコレートを店の裏の工房で成形。保存料は一切使用せず、すべて手作りの。手彩色の可愛いリキュール入り砂糖菓子も人気で、年間生産量はなんと40トン。醸造家と共同開発した、ポルトワイン入りチョコレートも今も人気発売予定。
Rua do Almada, 63 4050-036 Porto
www.arcadia.pt



Porto

大航海時代の名残り
そしてワインとともに歩んできた
食文化が漂う街



旅のスタートはポルトガル第一の都市ポルトから。街の誕生は紀元前8世紀頃。ローマ帝国の時代には、ローマ軍が首都に定めたブラガとローマを結ぶ拠点として栄えました。その頃、ポルトは「カレ」(ギリシャ語で、美しい)の意)と呼ばれ、「カレの港」(ポルト・カレ)がポルトガルという国名の起源です。14世紀の半ばからは、封建制の危機、つまり経済的危機の打開策として積極的に国外進出が行われ、ポルトの港からはたくさんの人と船が遠征航海へと旅立ち、大航海時代の幕開けとなるのです。その頃に建てられた数々の建造物や道が現存し、当時の雰囲気を今に伝えるだけでなく、今もそこに人々が暮らすポルトの中心街は、歴史地区として世界遺産に登録されています。その名残りがもう一つ、人々の生活の中にも残っています。ポルトっ子は、トリペイロ(モツ食い)と呼ばれるほどモツ料理好きで、モツの煮込み料理はポルト名物。そんな名物料理誕生のきっかけは遠征航海人々は旅立つ船に街中の肉を持たせ、自分たちは残った肉で料理するようになったのだとか。名物料理に意外な歴史があります。



POSTIGO DO CARVÃO

ポスティーゴ・ド・カルヴァン
世界文化遺産地区に佇む名物モツ煮込みの料理の店
ポルトっ子は「トリペイロ」(モツ食い)と呼ばれるように、モツ料理に関してはひとかたならぬこだわりを持っています。この店は、ポルトの名物料理「トリペイロ」(モツ煮込み)の公式セレモニーが行われることでも知られる、ポルト市役所もイチョウの店。モツ煮込み通から観光客まで、常に多くの人で賑わっています。
Rua da Fonte Taurina, 24 a 34 (a Ribeira) 4505-269 Porto
Tel:22-200-45-39
ポルトと北部地方の料理が楽しめます。料理名「トリペイロ」(ポルト)は「トリペイロ」(モツ食い)と呼ばれるように、モツ料理に関してはひとかたならぬこだわりを持っています。この店は、ポルトの名物料理「トリペイロ」(モツ煮込み)の公式セレモニーが行われることでも知られる、ポルト市役所もイチョウの店。モツ煮込み通から観光客まで、常に多くの人で賑わっています。

Porto: a city with the traces of the Age of Exploration and the food culture that has been nurtured with wine
Porto, the second largest city in Portugal was originated in the 8th century B.C., and has been flourished during the Roman period. Since mid 14th century, many people and ships set off on expedition from the port of Porto as a mean out of the economic crisis, which was the start of the Age if Exoloration. If you walk the Old Town, you can still find the buildings from that time. After sunset, the lights of Vila Nova de Gaia, the city on the opposite shore blink. If you would like to try the best quality Port wine, now it's time to visit its production area.



Quinta do Santo Antonioでぶられるポルトワインは非常に貴重ですが、宿泊客にはふんだんに振る舞われます。朝食には自家製の美味しいパンも登場します。



QUINTA DE SANTO ANTONIO

ドゥロ渓谷の眺めが美しいマナーハウス

2008年ワイン・マガジン賞を受賞したマナーハウス。オーナー夫妻の心づいた土地を愛し、ドゥロ渓谷の眺めが素晴らしい。全9本の心地よいマナーハウスです。1996年にオープン。繁忙期は夏、その時期の宿泊客の中には、チェックアウト時に半年の予約をしていく人も多くいます。朝食付きで2人で85ユーロという値段も魅力。夕食は予約制。Sociedade Agricola Quinta de Sto Antonio
Tel:254-78-91-77
www.quintasantoantonio.jp



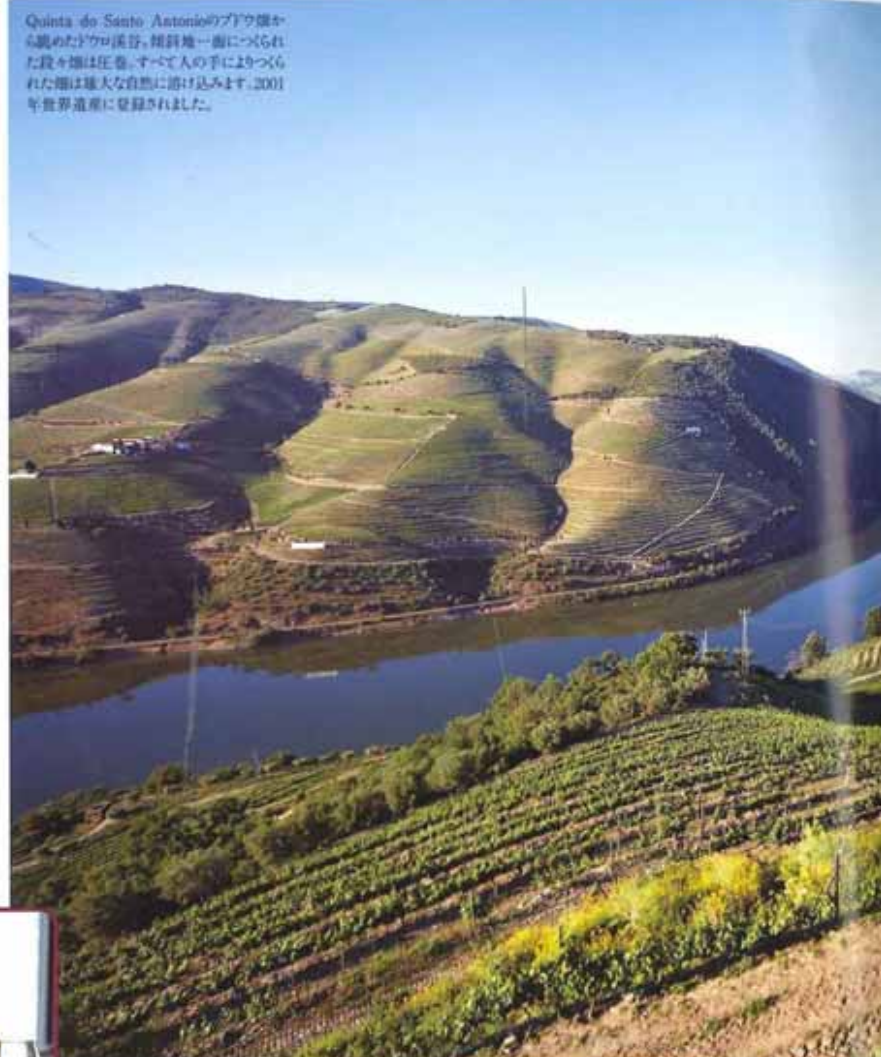
大きな窓一面にドゥロ渓谷の雄大な風景が広がるリビングスペース。マナーハウスのインテリアはすべて奥のチャペルが担当。宿泊客が飽きないよう、毎年模様替えを行います。

QUINTA DO SEIXO

まるでデザインホテルのような名門ワイナリー
ドゥロ地域の中心部、シーマ・コルゴ地区に位置する農園。サンデマン社のワイナリーでは醸造の具体的なプロセスや、コンピュータ制御されたロボット式の圧搾場など、最新式の設備を見学することができます。また、モダンなデザインのラウンジにて酒肴を眺めながらの試飲も魅力です。
Valencia do Douro 5120-495 Tabuaco
Tel:254-732-800 www.sogrape.pt



左はサンデマン社の最新式圧搾場。コンピュータで人間の足踏みと同じ程度の細やかな部分まで再現しては、ブドウを入れる時は昔ながらの花崗岩製。9月に摘み取りが始まりますが、傾斜地の段々畑で行われる摘み取り作業の機械化は不可能。昔からすべて人の手で摘み取られます。下は正面にドゥロ渓谷を臨むテイスティングルーム。手前には同社の商品が並ぶショップがあります。



Quinta do Santo Antonioのブドウ畑から眺めたドゥロ渓谷。傾斜地一面に作られた段々畑は圧巻。すべて人の手によりつくられた畑は雄大な自然に溶け込みます。2001年世界遺産に登録されました。

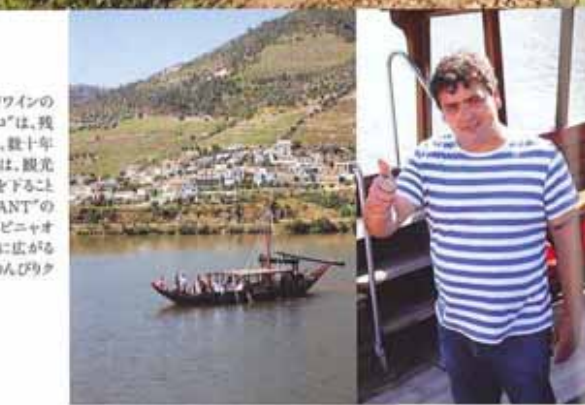


試飲コーナーでは、特に若い世代に向けて、ポルトワインの新しい飲み方を提案しています。食前酒として60分程度のホワイネポート「SANDEMAN APTIV PORTO」をレモンソーベールを合わせたカクテル、爽やかです。



右から「SANDEMAN 10 YEARS OLD TAWNY PORT」は、軽く冷やしても美味しく、濃厚な味わい。特にブルーチーズと好相性。「SANDEMAN 20 YEARS OLD TAWNY PORT」は、ドライフルーツのような豊かな風味が、ドライアイスフレッシュなフルーツ、タリムを使ったデザートも合います。「SANDEMAN VINTAGE」は香りを楽しみながら飲みたい。深い味わいのポート、チョコレートやベリー系のフルーツが合います。

かつて、ドゥロ地方からポルトまでワインの入った樽を運んだ帆船「ラベロ」は、残念ながらトラックに取って代わられ、数十年前にその役割を終えました。現在は、観光用につくられたこの船で、ドゥロ川を下ることができます。「DOC RESTAURANT」のあるFolgoosaから北岸の東にあるドニャオン港まで（遊もあり）、川の両側に広がる段々畑を眺めながら約90分の、のんびりクルージング。
www.arisdouro.com/pt/



ポルトワインの故郷はドゥロ川上流の特定の地域。ここで栽培されたブドウだけがポルトワインを名乗ることを許されます。1756年、世界に先駆けて原産地呼称管理の制度が実施されたことでも知られています。

川の両側、傾斜は60度にもなる山の斜面一面にブドウが植えられています。その土壌は主に結晶片岩のスレート土壌。農民たちは2,000年も前から、栄養分の少ないこの結晶片岩を根元よく耕いて畑をつくらせてきました。また、この地域は夏は48度にもなる灼熱の地で、雨が少なく乾燥しています。この過酷な条件こそがブドウの生命力を喚起させ、糖度の高い実を实らせ、ポルトワイン独特の風味を生み出すのです。収穫は9月中旬頃から、人の手で摘み取られたブドウは、圧搾場に運ばれ、人間の足、あるいは高性能ロボットで圧搾してから発酵。そして、求める残糖度に達したところでアルコール度数77%のブドウ蒸留酒（透明）を加え、発酵を強制的にストップ。そうすることで天然の糖分を残しつつ、高いアルコール度数を保ちます。その多くは翌春、ポルトのヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアにあるセラーに運ばれ熟成されます。ポルトワインには多くの種類があります。3年熟成の「レビー」、白ブドウで作る「ホワイト」、小さな樽で熟成を早め、異なる年度のワインをブレンドする琥珀色の「トウニー」、樽熟成4〜6年で瓶詰めする単一収穫年の「レイト・ポルトド・ヴィンテージ」、そして、最良質のブドウが収穫された年のみ限定生産される単一収穫年の「ヴィンテージ」は規定期間中にヴィンテージとして熟成させることを宣言し、協会に認められてから瓶詰めして熟成させる特別なもの。ポルトワインには豊かな時間が封じ込められているのです。

Douro Valley

ドゥロ渓谷

段々畑のブドウ農園のまわりにはモダンな宿やレストランが……

DOC RESTAURANT

DOC レストラン
スターシェフが手掛けるポルトギーゼ・キュイジーヌ
テレビ出演も多数という、ポルトガルのスターシェフ、ルイ・ワウラが腕を振るう活版屋のレストラン。建物はドゥロ川に張り出すように建てられ、テラス席からはもちろん、店内のテラスからドゥロ川と対岸の風景を眺めることができる心地よい空間。すぐ横から同経営のドゥロ川下りのラベロ（船）に乗船できます。
Cais da Folgoosa EN 222,
Folgoosa 5110-204 Amamar
Tel:254-858-12



ワインは600本を常備。料理との組み合わせにもこだわっており、コースを頼むと、料理に合わせたお勧めのワインを出してくれます（メニューに明記）。店内に設置されたテレビには、厨房の様子が写し出されます。スターシェフならではの演出

食後に運ばれたのはレイボポルトド・ヴィンテージの「QUINTA NOVA 2002」。ポルトガルでは普通のワインの製造量と比べて、ポルトワインに対し、こちらはテラブルワインと呼ばれます。そのレベルの高さ、徐々に世界から注目を集めています。

料理は、ポルトガルの伝統的な食材をベースに、新しい食材や調理法をうまく融合させたもの、盛り付けも独創的です。右「スズキのグリル、ワイルドライズ」。左「シェフの名を一躍有名にした」ポークビゼル。12時間かけて北部ブラガンサ産の豚の首肉を煮込んだもの。歯応えを残し、噛みしめると旨味が広がります。



ポルトワインの誕生については諸説ありますが、その一つ、ポルトにやって来たイギリス人のワイン業者が、修道院で醸造したポルトワインに感動し、その製法を広めたというもの。その修道院が、ポルトガル初代国王の就任に関する初めての議会が開かれた街、ラメーゴにあるサンタクルス修道院です。16世紀に建てられたこの修道院は、現在レンジャー部隊の駐屯地になっていますが、ポルトワインを振る舞った食堂は現存。現在も隊員の食堂として使われています。右は修道院内にある、バロック様式の装飾が施された礼拝堂。



Douro Valley: Modern hotels and restaurants around the terraces of vineyards.
The hometown of Port wine is the limited area in the upper Douro River. Only grapes grown here can be used for making Port wines. The place is also known as the very first DOC certified area back in 1756. Farmers have been cultivated this infertile, dry and steep land for over 2000 years where the temperature goes over 48 in summer. But this harsh environment makes the grapes grow sweet which give the Port wine the unique flavor. The grapes are hand picked after mid September to be crushed and fermented, then fortified at the ideal sugar degree. This way, the wine keeps the original sugar content as well as the high alcoholic percentage. Many of them are then transported to the cellar in Villa Nova de Gaia next spring to be aged. Port wine has many categories from “ruby”, “white”, amber colored “Tawny”, and Late Bottled Vintage. And the “Vintage” is made only when the best quality grapes are harvested.

アタシカ

ポルトガル人若手シェフが腕を振るう店

「アタシカ=A TASCAL」はポルトガル語で「居酒屋」とか「わが家」といった意味。それだけに美味しい食べ物やワインを気軽に楽しめます。シェフ兼店長の若手シェフはリスボンの料理学校を卒業し、昨年まで、まだ25歳ながら伝統的なポルトガル料理をしっかりと体得しています。

●港区麻布十番2-14-11ルートビル1階
☎03-3455-2406 無休
11:30~14:30(ランチ) 14:30~18:00(ディナー) 18:30~22:30(ディナー)



店内はテーブル席が広々。壁には落書きが書かれ、無造作に陶器の皿が飾られていてカジュアルな雰囲気で、お酒は購入することも可能。月に1回「Fado」のライブも行われています。



左は、「シーフードライス」(2人前 ¥150)。アサリ、エビ、ムール貝などの魚介のダシがトマトソースに絡み合った絶妙な風味。ご飯は柔らかめで、ソフットな食感といった感じです。右は、「チキン」(¥840)。ポルトガルではバーで人気のつまみです。こちらでは羊の肉を使用。脂が少なく、歯ごたえがしっかりしています。下は、「ポートワイン」(Royal Oporto RUBY)。(グラス¥300)



東京で味わえる本格的ポルトガル料理&ポートワイン

マヌエル シュラスケリア

ポルトガル北部の炭火焼き料理が美味しい!

日本で初めての本格的ポルトガル料理店として02年にオープンしたのが渋谷にある「マヌエル コジニャポルトガーズ」。その後、フジテレビに出演、ワイン酒場をテーマにした内装などを展開。そして、炭火焼きをテーマにしたお洒落な高級店です。「シュラスコ炭火」を使った料理はポルトをはじめ、ポルトガル北部では伝統的な料理です。

●港区麻布2-3-22-1階
☎03-3443-5002 無休
12:00~14:30(L.O.) 18:00~22:30(L.O.)



こちらより左のエリア。清潔感があっても落ち着いた店内。テーブルを中心に21席。店員の別荘がきれい。ポルトガル料理はシンプルながら、料理人のキャラが立つんです。



右は、「干しダタのコロッケ」(¥700)。なにもつけずにそのままいただきます。上は、「鶏の炭火焼」(¥1800)。野菜ペーストを使ってマッシュした鶏肉をそのまま炭火で焼いたもの。さっぱりとした味わいなので、ボリュームがあってもペロリと食べられます。右のポートワイン3種は右から「Graham's TAWNY PORT」(50cc ¥1,570)、「Niepoort LBV」(グラス ¥840)、「Noval FINE WHITE」(グラス ¥630)



POUSADA DO PORTO FREIXO PALACE HOTEL

ポウザダ・ド・ポルト・ド・フレイクス・パレスホテル
華麗なパレスの雰囲気をそのままのリバーサイドホテル

ポウザダとは、修道院や城などの歴史的建造物を利用したホテル。以前は国営でしたが、2年前からすべて民間の経営に切り替わりました。1742年にイタリア人建築家ニコラウ・ゾーニが設計した、ドウロ川沿いに立つ、バロック様式のパレス。建物の内部は木造り、華やかなフレスコ画やシャンデリアのある豪華な空間には現代アートやモダンな家具も配され、洗練された雰囲気が漂っています。

Pous. Graças Verdes 594 - Arcozelo Vila Nova de Gaia
Tel:22-531-1000 www.pousadas.pt



お母様が日本人というスタッフ。笑顔が爽やかな若手シェフ・カナザワ・サトルさん。「簡単な日本語で話せますね。ここはとっても素敵なホテルなんです。日本からも是非お越しいただきたいですね。」



昨年秋にオープン、リノベーションを手掛けたのはイタリア建築家のフェルナンド・グゼラ。パレスの華やかでクラシックな雰囲気を残しつつ、モダンなテイストもほどよく加味した心地よい空間に、高い天井に描かれたフレスコ画はどれも見事。パレスには、ポートワインが並べられた飾り棚も、レストラン、バーのみの利用も可能です。



全87室。写真はリビングルームのあるスイートルーム。通常料金の1倍料金は、ダブル200ユーロ、スイート270ユーロ、またはリバービューの部屋が人気。バケーションは4月1日~6月15日、9月12日~10月31日。



ポルトガル在住の日本人女性に街歩きの見どころを教えてくださいました



菅 知子さん(43歳)

ライター・通訳 京都府出身。在ポルトガル10年。美しい街アヴェイロに、イタリア人のご主人、2匹のダルメシアンと暮らす。取材協力に「よここポルトガル食堂」(馬田草織著/産業編集センター)、「家庭で作るポルトガル料理」(丹田一歩著/河出書房新社)など。

「ポルトは中世の記憶をとどめたとても魅力的な街。丘陵地につくられた街ですから坂が多く、街歩きは少々骨が折れますが、歩いて回れる範囲内に多くの歴史的建造物があります。路地にアズレージョで飾られた古い商店などを発見したり、人々の暮らし垣間見ることができて楽しいですよ。また、街が丘陵地にあるお陰で、街の風景が立体的でより魅力的に感じられます。ポルトの子の食生活を知りたいのなら、ちよつと早起きをして市民の胃袋「ポリアオン市場」を覗いてみてください。街を理解するには食文化を知ることが近道。楽しいですよ。1851年にできた建物の中には、野菜、魚、肉、スパイス、乾物……さまざまな店が軒を連ねます。ポルトガルの魚介類の消費量は、EU諸国の中でトップ。イワシ、アジ、マグロ、そして何となくも、パカリヤウ(干しダタ)。ポルトガルには365以上のパカリヤウ料理のレシピがあると言われる。凄いですね。そして、ポルトガルキャベツ(ケール)のせん切りをたっぷり入れたジャガイモのスープ。カルド・ヴェルデも定番。ポルトガル料理は、素材でシンプル。また、素材もよく、日本人にも親しみやすいと思います。ところで、ポルトガル人の気質はおおらかで温厚。そしてシャイ。それが、車のハンドルを握ると「飛ばし屋」になるのは、果敢に未知の世界へ挑んだ大航海時代の気質が根底にあるせい。そして「日本から来られた方は皆さん「ポートワインがこんなに美味しいとは知らなかった」とおっしゃいます。まだまだ「単に甘いワイン」という認識が根強い。複雑で深い味わいをもっと知っていただきたいですね。まずは美味しいポートワインからこの国の魅力を感じてください(菅 知子さん)

(上右) ポルトの中心部にあるサンペイト駅は、サンペイト・デ・アヴェウ・マリア修道院として16世紀に建てられたものを改築し、1916年に駅としてオープンしました。駅舎内部の壁は、1930年代にジョルジュ・コッコによって作られた巨大なアズレージョ(ポルトガル独特の装飾タイル)で一面覆われています。アズレージョの総数は約2000枚。そこには、ポルトの歴史や人々の日常生活が描かれています。

(上左) ポルトのクレリスコ教会と塔の近く、カルミタス通りにある書店「LIVRARIA LELLO」は1906年に建てられた新ゴシック様式の書店。見事な内装は、フランス人デザイナー・エスターグによるもの。中央の階段、壁や天井すべてに装飾が施され、天井のステンドグラスも見事。
Rua das Carmelitas, 144 4050-161 Porto
www.elloprologoliveiro.com.sapo.pt

(下右) サン・フランシスコ教会内部の装飾。元は修道院で、1245年に建設の命令が発令され1410年に基本部分が完成。17~18世紀にかけて、バロック様式に作り替えられ、165年をかけて、すべての壁や柱を覆っている。彫刻や浮き彫りの部分に金彩が施されています。使用された金の量は400~600キログラムと推定。写真は主祭壇の見事な浮き彫り彫刻。

(下左) ヴィウ・ダ・ヴァル・ダ・グアの丘から眺めたポルト市街とドゥルイス1世橋。鉄製の美しい橋は、1886年にエッフェルの弟子であるルギー・人技師の設計によるもの。高さは88メートル。二重構造で車や人、地下鉄が通ります。上流には、ギョスターグ・エッフェル自身が設計した美しいドゥマヴァリア橋もみえます。

39 撮影/山田大輔 取材・文/齊藤美子 コーディネート/菅 知子、日本包男 東京分館/伊田直乃+スタジオM2

38

Places to Visit Recommended by a Japanese Woman living in Portugal
 "Porto is a very charming city with the traces of medieval age. Although it is a hilly place, there are many historical buildings and you can also see how the local people live. If you like to know what the local people eat, get up early and go to the Market Bolhao. In order to understand the city, it is quick to understand its food culture. Portuguese cuisine is very simple with many rice dishes so I think Japanese people find it familiar. Travelers from Japan are always surprised to find that Port wine is so tasty. Many people still think it as just a sweet wine, but I hope more people will understand that Port wine has a complex and deep flavors."