

paxi house tokyo

The PAXi Times

PAX Coworking  cialthon

Mt. Cotopaxi 5897m



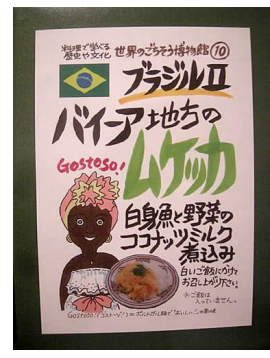
旅の原点～中南米に行きたい

世界約50カ国を旅してパクチーハウス東京を作った僕の、最初の目的地は中南米でした。幼い頃『太陽の子エステバン』を観ていたのが潜在意識を作ったのでしょう。そして高校生のとき、兄や従兄から旅先の中南米で撮った写真を見せられて、「大学生になったら中南米に行きたい」と思うようになりました。

しかし、僕の旅のスタートは大学一年生のとき、韓国からでした。その理由は、(外国に一人で旅するなんて怖いなどというのもありました=もちろん好奇心が勝って今に至るわけですが)中学生のときに実家で韓国人のホームステイを受け入れた際に、一番近い国の人とコミュニケーションが全く取れないという体験をしたからです。初めて一人で外国をふらつき、多くの友達ができました。当時は聞き慣れなかった「ゲストハウス」に行くと、世界を旅する人があまりにもたくさんいることを知って驚きました。韓国の首都ソウルから、アメリカ経由で中南米のどこかに飛ばそうと思って旅行代理店をいくつか訪ねましたが、日本の夏休み=韓国の夏休みで、安いチケットは2週間以上どれも満席。ビザなし滞在期間内にソウルを離れることができそうにありませんでした。

各国の旅人と話をし、僕は行き先を変えることにしました。当時大学のサークルでカンボジアのPKOの研究をしていたので、行ってみようと思い立ちました。大学で研究しているときには「未だに地雷が多く旅できる場所ではない」と多くの学生とともに思い込んでいましたが、出会ったばかりの旅人から「行くべき場所、注意すべき点、実際に行った体験」に関するアドバイスをもらうことができました。時は1995年夏。ブンペンで物売りから買った英字新聞に、「ベトナムがASEANに加盟」したことが書かれていました。自分のいる隣の国で何か変化が起きていることを面白いと感じました。そして、海でなく陸の国境というのはどんな感じなのだろうと思い、次の行き先をベトナムに決め、旅の目的は「陸路国境越え」ということになりました。その後、さらにさまざまな旅人から話を聞いて、アジアの国々への興味が広がり、結局大学生生活を終えるまでにアジアばかり20カ国を旅することになりました。

ブラジルの
パクチー料理
販売中(レトルト)



卒業後も、仕事の合間に旅を・・・というか、旅の間に仕事をしながら悩める20代を過ごしました(笑)。ユーラシア大陸を3度横断し、イギリスのブラッドフォード大学の大学院で現在の会社名と同名の修士論文「旅と平和」を執筆し、無職のまま結婚。「一人旅を終えて二人旅へ」という意味を込めて、ユーラシア大陸の最西端「ロカ岬」で結婚式をしました。スペイン留学経験のある妻とそこで愛を誓い、はるか大西洋のかなたにある中南米に思いを馳せます。(無職だし)いつか中南米で仕事するかもねとも。

それから12年が過ぎました。上の子どもが生まれた年にパクチーハウス東京を創り、彼もまもなく10歳。パクチーはちみつの採取やメドックマラソン、コワーキング関連のネットワーク作りでヨーロッパには毎年訪問。また、近年ではパクパマラソンとしてのコムラズマラソン(南アフリカ)やサハラマラソン(モロッコ)でアフリカに行く機会も持てました。最初のゴールとして設定した中南米には・・・まだ辿り着いていません。そんな僕らの「中南米特集」は、僕の願望であり、妄想であり。中南米のこと、よく知らないのでもうお話を聞かせてください！

TSUTAYAの図書館
樋渡啓祐 前武雄市長 talk live
【cinema PAX vol.2】12月3日開催
 詳しくはスタッフまで。要事前申込

特集:中南米

パクジョアータ Paxjoada 980円

ブラジルより 豆と豚肉のパクゴロ煮
 ワールドカップとオリンピックで存在感を増したブラジルでもパクチーは活躍しています。そのブラジルで国民食とされるフェイジョアータを、パクチー料理に仕立て上げました！ 豆と豚肉の複雑なゴロゴロした食感を楽しんでください。

ことパクチー セビーチェ “Cotopaxi” Ceviche 1189円

中南米の“世界一有名な郷土料理”をパクリました
 魚介のマリネであるセビーチェ。ペルーが有名ですが各国で食べられているようです。エクアドルに “Cotopaxi” というアンデスの人々に聖なる山と讃えられている火山があり(形は富士山にそっくり!)、なんとかエクアドル風にしたいと思って茹でた海老を入れました。エクアドルの首都・キトは標高が高く、生の魚が入りにくく茹でた海老をセビーチェによく使うという記述を見つけたためです。やや強引ですが、 paxiとやたらに絡みたい僕たちの願望にお付き合いありがとうございます。

アロス・根・ポージョ (あろすこんぽーじょ) Arroz Con Pollo 890円

ペルーのパクライス～味の決め手は鶏とパクチーの根っこ
 パクチーたっぷり、ペルーの鶏肉炊き込みご飯。日本パクチー狂会の初期、僕も恥ずかしながらパクチーはタイをはじめとする東南アジアのもの信じ込んでいました(実際は地中海発祥で世界中で食われています)。いろいろ調べて行くうちに、ペルーでは異常にパクチーを使うという情報をニュース。パクチーのペーセントが普通に市販され、それを使ったアロス(米)コン(with)ポージョ(鶏)が極めて美味しいと知って「パクスース」の炊き込みご飯で再現したのを思い出します。さらなる美味しさを追求するためにパクチーの根で味・香りをさらに高めました。

中南米をパクチーとともに楽しもう！

アルゼンチンのワイン 3,890円

- ・Don David Reserva ドンダビ・レゼルバ シャルドネ(白) / マルベック(赤)

フランスのワイン 5,890円

- ・前回特集「フランス」のワインを継続販売！メドックマラソンの縁で出会った逸品2種をどうぞ。
- ・Pheromone フェロモンヌ(白)
- ・Alias Pinot Noir アリアス・ピノノワール(赤)

中南米のビール

- ・クスケーニャ(ペルー) 890
- ・クリスタル(ペルー) 890
- ・レッドストライプ(ジャマイカ) 890
- ・コロナ(メキシコ) 600
- ・アマゾニア(ブラジル) 890