食で旅するアメリカ

ニューヨークにいながら食の全米旅行に出掛けよう！

❷ニューイングランドのクラムチャウダー
都会的に進化したチャウダー

Pearl Oyster Bar | 18 Cornelia St. (bet. W. 4th & Bleecker Sts.) www.pearloysterbar.com

これが絶品クラムチャウダー。そのほか、ロブスターロールも同店の人気メニュー。

New England Clam Chowder with Smoked Bacon（$8）

❶ルイジアナのジャンバラヤ、ガンボ、エビフライ
ケイジャン？ 結構イケるじゃん

Great Jones Cafe | 54 Great Jones St. (bet.Bowery & Lafayette St.) www.greatjones.com

Lafayette Gumbo with Shrimp and Andouille（$18.95）

Cornmeal Fried Shrimp（$13.95）

Louisiana Jambalaya with Jalapeno Cornbread（$14.95）

ルイジアナ州の代表料理はピリ辛で食欲増進！ ボリュームもたっぷりで満足度100%。

❸ハワイのロコモコ、スパムむすび etc...
山海の幸を存分に楽しむ

Onomea | 84 Havemeyer St., Brooklyn, NY 11211 TEL: 347-844-9559

Loco Moco（$14）

Poke（$13）

Spam Musubi（$5）

Kalua Pig（$15）

伝統料理のカルーア・ピッグ（右手前）ほか、さまざまなハワイの郷土料理が楽しめる。

まずはルイジアナ料理の**グレート・ジョーンズ・カフェ❶**へ。フランス系移民がルイジアナで作ったとされる、ケイジャン／クレオールと呼ばれる南部料理は、米を多用するため日本人の口に合う。「おいしさの決め手はスパイスだよ」とは、オーナー＆シェフのマークさん。薫製ソーセージや鶏肉、ベーコンなどの炊き込みご飯「ジャンバラヤ」のピリ辛ソースにも、バジル、タイム、レッドチリ、クミンなど10種類以上のスパイスが使われている。辛さの向こうに程よい苦みや香ばしさがあるのが特徴。同じくスパイスが香るシチュー「ガンボ」や「エビフライ」も同地の名物料理だ。

次は、温かいスープを飲みに、**パール・オイスター・バー❷**へ。毎日50～100食のオーダーが入るという人気の「クラムチャウダー」は、「ニューイングランドのおばあちゃんの味を踏襲し、自分で改良したもの」（オーナー＆シェフのレベッカさん）。味も口当たりも濃厚過ぎず程よくクリーミー。その秘密は、生クリームとクラムジュース。細かくチョップされた、かみ応えのある大きなハマグリ「クオーホグ」と薫製ベーコンが、チャウダーのフレーバーをさらに深める。

今度はハワイ料理。山海の幸を使うポリネシア料理に移民の食文化が加わった優しい味付けが特徴だ。「うちの味もおばあちゃん直伝」と言うのは、2カ月前に開店した**オノメア❸**のオーナーで、ハワイ島出身のクリストリンさん。日本人になじみのある「ロコモコ」や「スパムむすび」ほか、市場直送の生のアヒ料理「ポケ」や豚バラ肉の蒸し焼き「カルーア・ピッグ」も見逃せない！

4軒目は、各種バーベキュー料理で有名な**ブルースモーク❹**へ。「カンザス風スペアリブ」は、「豚の骨付きバラ肉を、カイエンペッパー