photo: Koh Akazawa, Kazuharu Igarashi text: Ryota Miukai, Kanta Hisajima edit: Neo Iida

まだまだあった日本のメキシコ。

あれもメキシコ、これもメキシコ。このぶんだと、きっとまだあるね。

職人の手作り窯"チムニー"でピザを焼く。

メキシコ帰りの友達によれば、向こうでは案外ピザが人気らしい。確かにタコスっぽいもんな、と思っていたら「チムニー」というメキシコ製のピザ窯を見つけた。オランダに本社を持つ工場がメキシコの職人とともに製造するピザ窯で、天然粘土や湧き水を使いひとつずつ手作りで仕上げている。炭を1〜3kgほど燃やして窯内の温度を300〜400℃まで上げ、ピザを投入すればOK。炭の扱いに手間取ったけど、慣れれば案外楽ちんで、それっぽく回転させたら5分くらいでいい感じに焼けた。皮はパリパリに、具も程よくとろけて美味。ころんとした形もかわいくて、庭があれば言うことなし。

燃料は炭または薪。開口部のサイズが合えば耐熱皿をそのまま入れてグラタンを作ることも。購入はホームセンターやインターネットで。Amazonでは¥12,406※税込み（武田コーポレーション☎052・301・8870）

香り強めの柔軟剤、メキシコダウニーでダウニー充。

使いやすい850㎖（¥298／MEGAドン・キホーテ立川店☎042・540・6431）と、一生終らなそうな2800㎖のビッグボトル（¥798／ドン・キホーテ八王子駅前店☎042・646・3810）。※商品の取り扱いや価格は店舗により異なる。

あの香りを嗅ぐとドンキに来たな、って思うから、柔軟剤といえば『ドン・キホーテ』と脳に刷り込まれている。なかでも異彩を放つ"メキシコダウニー"は、その種類も「パッション」なんてエキゾチックなネーミングで、香りはフローラルで刺激的。ダウニーには他にもアメリカ製とベトナム製もあるけれど、試しに使ったら洗濯機に匂いが残るほどで、いちばんインパクトがあるかも。結果、服はふんわり仕上がった。使用量を見極めて使おう。

ウェスタンからメキシカンになった店、ブロンコ。

環八沿いの、壁に『ブロンコ』と大きく描かれた建物がずっと気になっていて、意を決して訪ねたらメキシカングリルの店だった。もともとは46年前にアメリカンスタイルのステーキハウスとしてオープンしたけれど、先代の畠野豊己さんがロサンゼルス旅行で立ち寄ったメキシカンレストランを気に入って、帰国後、即メキシカンに宗旨替え。ステーキは残しつつ、タコスやブリトー、エンチラーダをメニューに追加した。さらに「他でやっていないことをやりたい！」と、当時まだ日本になかったトルティーヤ製造機まで購入し、オリジナルのコーントルティーヤの販売をスタートさせてしまった。暴れ馬のような先代があってこその『ブロンコ』の文字。親子3代で通うお客さんもいるそうで、その破天荒な味と雰囲気は、娘さんが守り続けている。

右／意外と珍しいコーントルティーヤのハードタコス（¥650）
下／ステーキ450g（¥2,790）はボリューミーだけど、赤身多めで脂っこくない。

メキシカングリル ブロンコ
昭和の日本が感じたメキシカンを、そのまま体現するレストラン。蒲田と登戸には『ウエスタン・レストラン ブロンコ』という系列店もある。●東京都大田区田園調布1-21-5 ☎03・3724・3694 17:00〜24:00 月休

メキシコ製フェンダーはかなりトンがってる。

メキシコ最北のバハ・カリフォルニア州にある、エンセナダ工場で作られている。

マイ・ファースト・ギターは絶対フェンダー！　そんな初心者ギターキッズにおすすめなのが、10万円以下から展開しているエントリーモデルの『プレイヤーシリーズ』。実はこれ、ヘッドの裏に"Made in Mexico"と刻印入りのメキシコ製なのだ。イシバシ楽器渋谷店の渡辺さんによると「製造工場が違うだけで、"フェンダーメキシコ"というブランドがあるわけではないんです。ただプレイヤーシリーズはメキシコの工場でのみ作られています。パーツはアメリカの工場と一緒ですが、ベースとなる木材は異なります。それで価格が安く抑えられているんです」。カラバリも豊富だし、もはや2本買うかどうかで悩みそう。

インパク楽器渋谷店
●東京都渋谷区宇田川町31-2 渋谷BEAM 2F ☎03・3770・1484 11:30〜20:30 無休

安価ながらフェンダートーンをしっかり奏でてくれるプレイヤーシリーズ。右の『Alternate Reality SIXTY-SIX』は、小型化されたジャズベースのボディに、テレキャスターのピックアップを組み合わせた個性的な一本。

ストラトキャスターにテレキャスター、ジャガーなどの名器も。"Tidepool"や"Suge Green Metallic"といったメキシコ独自の色もある。

日本人が描く魅惑のチカーノ。

基本的に'70〜'80年代の風景を描くが、現代のモチーフをミックスすることも。右端は、若い女の子たちがバイナルをかける地元ラジオ番組『Lowrider Sundays』からインスパイア。Instagram: @nightthafunksta

独自の進化を遂げたチカーノカルチャーも、メキシコから派生した文化だから興味津々。そんなチカーノを描くのが、大阪で活動する日本人アーティスト、Nightさんだ。「チカーノというとドラッグとかギャングといったイメージがつきまといがち。そういう面があるのも知っていますが、家族思いで友達を大事にする、情に厚い彼らを描きたいなと」。緻密な描き込みとコミカルな4頭身のデフォルメが特徴で、チカーノからも高い評価を受けているそう。ずっと眺めていられる。

見慣れないメキシコ雑貨に出合える、キャットストリートのニューショップ。

上から、おまじないセット（¥2,000）に付くブードゥー人形。変なものばかり売っていたおじさんから購入した写真（価格未定）。観葉植物のセット（¥12,000）。プラスチックのウサギの貯金箱（¥1,500）。

この7月、原宿の古着店『デプト』のeriさんと、表参道のフラワーショップ『ディリジェンスパーラー』の越智康貴さんが手掛けるショップ『ドナドナ トーキョー』が、キャットストリートにオープンする。店頭に並ぶのは、ふたりが世界各国をまわるなかで見つけた、"それどこで買ったの？"と言いたくなる雑貨類。越智さんのフラワーショップも併設する。春に訪れたメキシコのアイテムもいろいろで、専門家とは一線を画すセレクトが光る。

DONADONA TOKYO
7月13日オープン。店頭に並ぶ花瓶と一緒に、フラワーコーディネートも楽しめる。贈り物にはオリジナルラッピングも。●東京都渋谷区神宮前5-17-24 Gビル3F ☎090・8517・3215 12:00〜20:00 無休

上／ギッチギチに描き込まれたリベラの『プロレタリアの団結』（1933年）。吸い込まれそう。下／フリーダ・カーロの有名な『死の仮面を被った少女』（1938年）。15×11㎝のサイズを感じさせない迫力！

名古屋市美術館
1988年開館。約6000点の美術品を所蔵。8月1日から『あいちトリエンナーレ2019』開催。●中区栄2-17-25 芸術と科学の杜・白川公園内 ☎052・212・0001 9:30〜17:00、金〜20:00 月休 入館料¥300

フリーダ・カーロとディエゴ・リベラは名古屋で見る。

名古屋市美術館はメキシコ芸術の宝庫だ。コレクションに「メキシコ・ルネサンス」という柱があり、オロスコやシケイロス、ルフィーノ・タマヨといったメキシコ人作家の作品を数多く所蔵している。なぜメキシコかというと、名古屋は芸術家、北川民次ゆかりの地だから。民次は革命後の1920年代をメキシコで過ごし、当時興った人物。その経歴に関連して、メキシコ近代美術を集めているのだ。なかでも、現代絵画を代表するセルフ・ポートレートが印象的なフリーダ・カーロと、壁画運動の中心人物のひとり、ディエゴ・リベラの作品は圧巻。夫婦でもあったふたりの作品をいっぺんに見られるなんて、なかなか感動ものだ。

右／記念塔は1928年建立。戦時中は攻撃対象にならないよう黒く塗りつぶした。1978年には来日した最大級傾の名を付けた「ロペス通り」が完成。左上／座礁したサンフランシスコ船総督の名を付けた「ドン・ロドリゴ上陸の地」。田尻海岸にある。左下／海在中、ロドリゴは荷揚に満見のため江戸へ。コースの1kmほどは「メキシコ通り」に。

すべては御宿から始まった。

外房の果て、千葉県夷隅郡御宿町。人気サーフスポットでもある荒々しい海を望む崖の上に、スッと佇む真っ白な碑。これは「日西墨三国交通発祥記念之碑」、通称『メキシコ記念塔』だ。なんでも江戸幕府開きたての1609年に、植民地メキシコに向かっていたスペイン船が座礁。乗組員を御宿の人々が助け、三国の交流が始まったという。遭難事件は今なお語り継がれていて、アカプルコとは姉妹都市でもある。ゆるキャラもエビアミーゴ。

メキシ缶を買うなら、五反田キョウダイマーケット。

キョウダイマーケット
メキシコ、ブラジル、ペルー、チリ、アルゼンチンなど南米の食材を扱う。店内にイートインコーナーもあり。●東京都品川区東五反田1-13-12 ☎03・3280・1035 9:15〜18:00、土・日10:00〜 祝休

あちこちでメキシコ料理を食べたから、いざ自分で作ってみたくなった。でも近所のスーパーにはガチの調味料が置いてない。専門店を探したら、五反田にメキシコや南米の食材と日用雑貨を扱う『キョウダイマーケット』なるお店を発見。同じビルにブラジルとペルーの領事館があるから、日本在住の南米人の皆さんが来やすいのかも。サルサの缶詰とコーンマサ粉があるからタコスの完成形は見えた。煮豆ベースのフリホーレスやサボテンの缶詰も、一品料理で力を発揮しそう。何げに役立ちそうなアメリカ製のこってりナチョチーズは、テクスメクス風に味付けできて地味に重宝しそう。そうそう、国民的ビールのテカテも忘れずに買っておこう。

左から2番目が〈メキシチョイス〉のナチョチーズ（¥650）。中央の赤豆がプサルサ（¥365）。右端の〈laTorre〉のフリホーレス（¥320）やサボテン

たまに見かける、メイド・イン・メキシコの証し。

メキシコ土産をもらうと、たまに付いてる「HECHO EN México」マーク。『キオスコ』の後藤さん曰く、「メイド・イン・メキシコを表すマーク」。形もかっこいいし、気になって調べたら、1970年代後半に始まる、「国産のものを買いましょう」との内閣高場の施策らしい。このマークを付けられるのは、原材料がメキシコ産で、かつ定められた品質以上のエリート商品のみ。だから"たまに"しか見なかったのね。ワッペン¥800（キオスコ）

デッドプールはチミチャンガがお好き？

マーベルの異色のヒーロー、"デップー"ことデッドプールはチミチャンガ（揚げブリトー）が好きらしい。映画『デッドプール』では戦う前に「チミチャンガの時間だ」と気合を入れてたし、ゲーム『MARVEL VS. CAPCOM 3 Fate of Two Worlds』では「チミチャンガス！」と絶叫。好きな理由が気になるけど、シリーズが能大過ぎて真相は闇の中。まあ、チミチャンガって語感もいいし、"声に出して読みたいスペイン語"って感じ。

左／2019 assin』の ンビ（?） ノ／チミチ まいから をあろ ている。2 vol.5 The COL』よ