

STIR

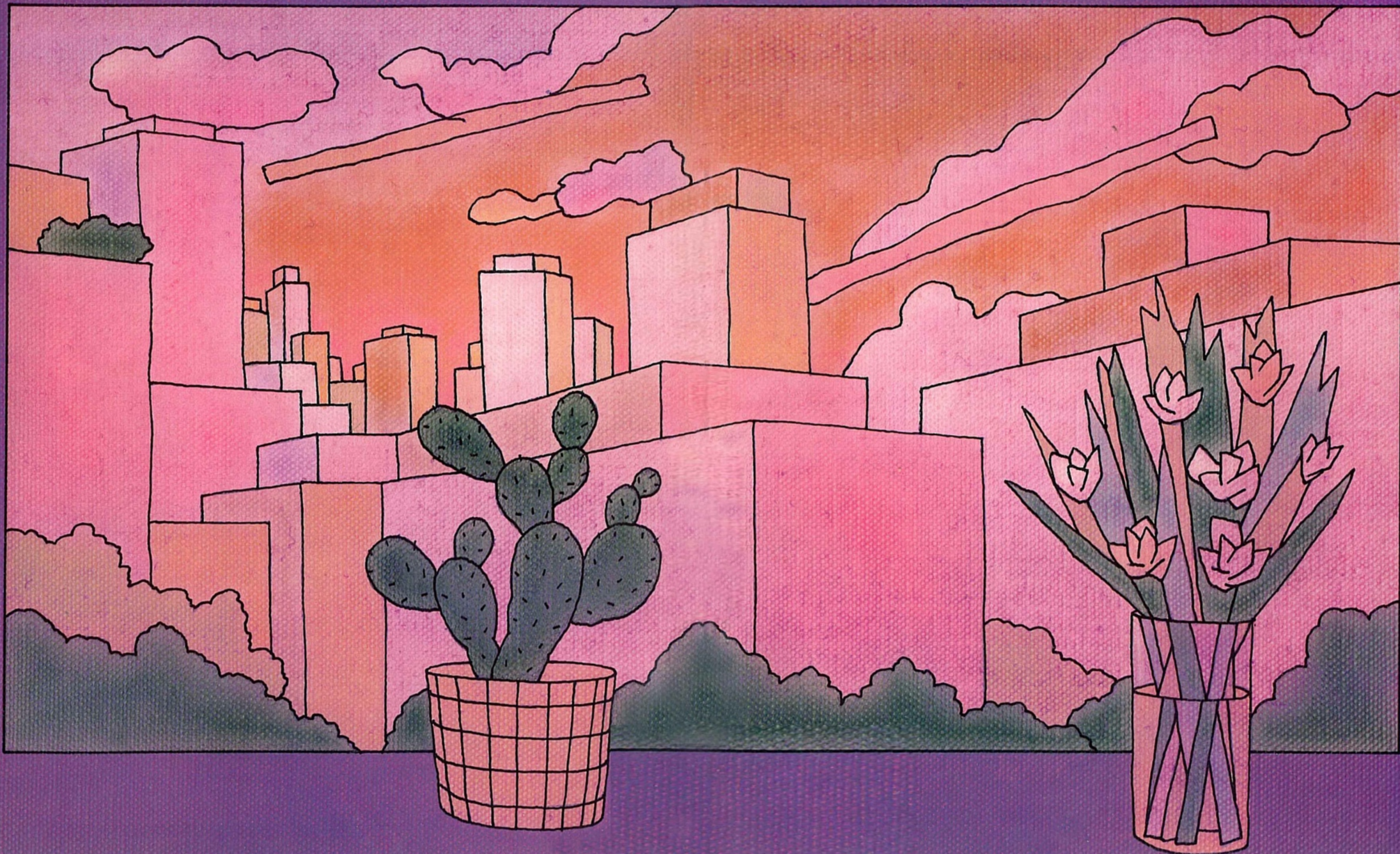
ステア ISSN-0286-3634
1984 WINTER VOL.10

世界のホテル・バー⑨

“コック・ドール、ザ・ドレイク”(シカゴ)
“COQ (FOR THE DRAKE)”(CHICAGO)

HBA

全国ホテル・バーマンス協会



“コック・ドール”

ザ・ドレイク、シカゴ

“COQ d'OR” THE DRAKE, CHICAGO



総支配人のルイ・フィナモア氏

シカゴの夜景に、ザ・ドレイクの鮮やかな赤いネオンが印象的だ。

シカゴの「酒の歴史」を知る
「コック・ドール」。

シカゴ—イリノイ州の州都として、人口約三百万人（一九八〇年）を擁する全米第二の大会社として有名なこの街は、中西部の交通の要所としても知られ、航空路の発達した近年は東から西へ、そして南へと大陸間を移動する人々には欠かせない中継地「アメリカの十字路」としての役割を担

う都市としても発展を続けてきた。今回ご紹介する「ザ・ドレイク」は、そのシカゴきっての名門として、「シカゴのドレイク、ドレイクのシカゴ」と豪語する格式を誇る。なにしろ、シカゴのかつての超高級住宅地「レイクショア・ドライブ」の地に居を構えて半世紀。現在、周囲が近代的な摩天楼に変身した今も、その風格は変わることはない。

シカゴのニックネームは「ワインデー」。

●フロンティア

第7回HBA創作カクテルコンペティション優勝作品。バーボン・ウイスキーを主体に、アプリコット・ブランディ、コアントロー、オレンジ・ジュース、レモン・ジュースを合わせたカクテル。アメリカの開拓時代にちなみ、バーボン・カクテルの開拓にチャレンジした意欲的なカクテルである。



シティ（風の街）。ミシガン湖から吹く風がこの名の由来だが、その湖畔レイクショア・ドライブに面し、ミシガン通りとの角にこのホテルが建ったのは一九二〇年の大晦日のこと。ドレイク兄弟の経営による「ザ・ドレイク」は、ミシガン湖を見渡すその景観の素晴らしさもさることながら、一等地に立つ高級ホテルとして、上流階級のサロンの存在に育っていった。

一九二〇年代といえは禁酒法時代、ジャズエイジ」として、アメリカの黄金期を迎えようとした時代である。当時、シカゴはアル・カポネに代表されるような暗黒街の支配下にあった街で、あまり芳しい評判はたななかつたが、それだけ都会としての爛熟の度が増していたことだろう。

ともかく、ザ・ドレイクでは、毎夜、華やかな人間模様がゆらめいていたことと想われる。そして、その歴史は、半世紀を過ぎた今も、「コック・ドール」や「ケーブ・コッド・ルーム」に健在である。

メイン・バー「コック・ドール」がオープンしたのは、一九三三年十二月のこと。禁酒法が完全に撤廃された翌日に開業したという。このエピソードひとつにしても、このホテルが、いかにシカゴの「酒の歴史」を知っているか、わかるというものだ。

「当時の形態は、現在と異なっていましたね。最初、パッケージ・ルームだった場所をバーにかえて、隣りにはリカー・ショップも併設されていたんです。今の形になったのは一九六一年で、閉店になったリカーショップのところを今のカウンターがつくられたんですよ」と語る、バーテンダーのヒューゴ・デル・ポルト氏。彼は、もう四十九年もドレイクに勤めている超ベテランで、生き字引として、まぎれもなく「ザ・ドレイク」の顔である。

ゆえに、「コック・ドール」は、アメリカのメイン・バーにしては珍しく、外からは直接入れない形になっており、そのうえ周囲が全く囲われた形（これを「ウッド・パネルドール」と称する）になった。しかしこれがかえって客層の安定に功を奏しているらしい。

ユーモア感覚も加味したカクテルの「プロモーション」。

コック・ドールでは、プロモーションにも余念がない。例えば、二年前の冬は、あまりに寒さが厳しかったためにホット・ド

- 世界のホテル・バー——⑨——1
“コック・ドール COQ d'OR”
THE DRAKE, CHICAGO
- STIR ESSAY 酔狂雑記——5
「酒品」 笹沢左保
- STIR SPECIAL 新年特集——6
「新」について
- LIQUOR IN ART——12
「クレイグ・ライスのシカゴ狂騒曲」
- Looking for Good Bars HBAバー・ガイド——16
メイン・バー“クリスタル・ラウンジ”
& レストラン・バー“シャネル”(タカラホテル)
メイン・バー“キャラベル”(札幌グランドホテル)
- Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴 18
メイン・バー “カプリ”(ホテルニューオータニ)
- Florid Cocktail to Your Delight——20
ホテル・バーを楽しむために
“ラ・ベル・エポック”(ホテルオークラ) 桑山為男
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談——22
徳間康快 vs 小柳ルミ子
- BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚——⑥——26
「ボルネオの旅から、学んだものは…」 三輪主彦
「オランウータンとラフレシア」
- 新江戸発見——②——28
「江戸の春うらら」 稲垣史生
- a story of “THE BRANDS”——30
風格ある男の小道具——グラス編——④
「コスタ・ボダ」
- a story of “THE BRANDS”——32
世界の銘酒——⑩
「シャトー・シュヴァル・ブラン」
- STIR ESSAY 諸国雑記——⑩——35
「ボルドー紀行 其の1」 今井清(パレスホテル)
- The Artizan Spirit ステア・インタビュー——36
第12回HBA創作カクテルコンペティション優勝
村中恵二(銀座第一ホテル)
- for a NIGHTCAP



ケープ・コッド・ルーム



パーク・コック・ドール



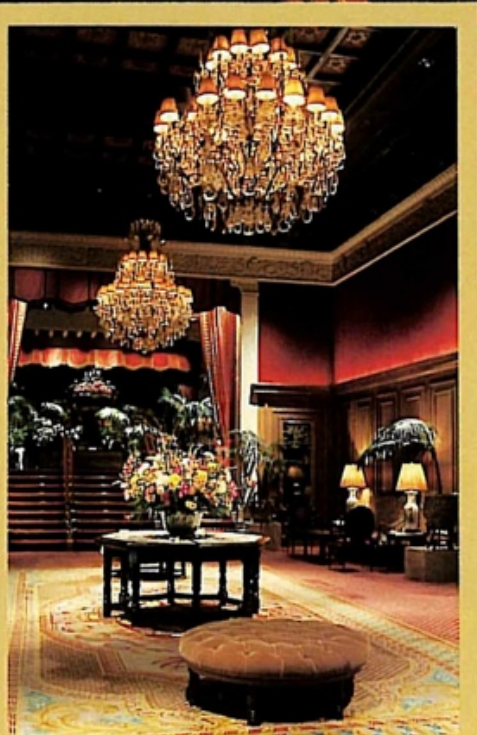
ケープ・コッド・ルーム



ザ・ドレイクのオリジナル、在からウォッカ、バーボン、ジン、スコッチ。



バーテンダーのヒューゴ・デル・ボルト氏



ロビー

リンクを、ウインター・ウォーマー」と称するプロモーションを催し、成功を収めた。また、毎月一つずつのオリジナル・カクテルを発表する。ヒストリー・イン・スピリッツ。もユニークな催しとして好評を博している。テーマになっているのは、アメリカ歴史上の有名な人物が十二人。例えば、トーマス・エジソン、マーク・トゥエイン、チャールズ・チャップリン、ジェロニモ、バッファロー・ビルといった名が並ぶが、カクテルのネーミングも、その人物や事象に因んだ命名である。中でも傑作なのは、リアン・ラッセルに因んだ、ルーシヤス・リル。シヤンペンにクレム・ド・カシスというレシビの示すとおりロイヤル・キールのだが、加えて、正式にはデコレーションとして、グラスにガーターを添えて出すのだという。いかにもアメリカ人好み、

遊び心がいっぱいというユーモア感覚である。カクテルといえば、最近、ニューヨークなどではワインやシヤンペンと一緒のプランチが流行しているというが、「まだ、シカゴは、グッド・マティーニ・ランチ」が主流で「すよ」とボルト氏は語る。昼時は、ブラッディ・マリーもよく出るという。

真正正銘のシーフード専門店。

「ケープ・コッド・ルーム」。

この、コック・ドール」と並んで、シカゴ市民に愛され、支えられてきた看板といえは、メイン・ダイニングの、ケープ・コッド・ルーム。を忘れることができない。真正正銘のシーフード専門レストランである。とかくアメリカのレストランは「看板に偽りあり」で、シーフード専門と称しつつも、メニューには肉料理を載せているところが多い。

しかし、ケープ・コッド・ルームの場合、あえて肉好きのアメリカ人嗜好に挑戦して、大成功したレストランである。「私たちは、世界で最も成功したレストランを持っている」という総支配人のルイ・フィナモア氏の言葉どおり、連日予約で満席だという。ケープ・コッドとは、ご存知のようにマサチューセッツの東の半島にある半島の名で、昔からの漁場である。その名を冠したこと自体、やはりアメリカ人にとって、ニューイングランドという土地は、ビルグリム・フアザーズゆかりの地として永遠の地なのである。よって、インテリアも、ニューイングランド風に統一してあるのはいうまでもない。いかにも古めかしいコパのなべやかまの類が天井から下がり、バーのカウンター奥には水槽。そして、右手奥の、オイスター・バー。(クイック・ランチ&デイナーをとる人のためのバー)へ入る右手のケース内には、その日のメインになる魚が氷上に並べられている。壁面にはキングサーモンやロブスター、カジキ

マグロ、シイラなどの魚のはく製が飾られ、全てがシーフード一色である。ここを訪れるお客様は、七割以上がシカゴ市民。それも予約制のだが、予約時間に行っても席がなく、早めに到着した方からあつという間に席が埋ってしまう盛況ぶり。ネクタイにジャケット着用といういでたちで、数々の海の幸、そして、ドレイクの「ブル」でとれた幸。人々は、ミシガン湖を、こゝろ元談めかして言う——に舌鼓をうつのである。

なかも、ぜひおすすめしたい逸品は、ブックバインダーズ・レッド・スナッパ―・スープ・ウイズ・シエリー。ちよつと長い名前だが、要は貝がたっぷり入った、チャウダーに近い魚のスープで、……ウイズ・シエリー」の名のとおり、別にドライ・シエリーが一語についてきて、これを好きなだけいれる。シエリーの味がほどよくまさり合い、すこぶる美味である。

ただ、それ以上入れたいともう一杯所望しても、レシビではグラスだからと持ってきてくれない。この場合は、どうしたらいいか。答えは簡単。シエリーを一杯飲みたいからと頼めば、ウェイターは片目をつぶって持ってきてくれるはずである……。

さて、ケープ・コッド・ルームの奥にある、オイスター・バー。は、時間をかけず、手軽にランチやデイナーをすませたい人のためのバーだが、十席はどしかなく、どうしても予約制になってしまふ。「こちらも人気があるので、近く、改装して拡張しようと考えているんです」と、フィナモア氏は、うれしげな顔を覗かしている。

ここには、常に四種類のオイスターとクラム一種類が用意されている。よく、r. のつかない月のオイスターは云々といわれるが、彼らにとってオイスターは一年中あるもの。r. がなくとも、'ready'。なのだ。

Stir SESAY

酒品

笹沢左保(作家)

酒品とは辞書にない言葉だが、酒のうえての品という意味である。最近あまり聞かないが、ぼくの十代から二十代にかけての時代には、酒品という言葉がよく耳にした。いまと違って、礼儀作法が重んじられる時代だったからかもしれない。

あの男は酒品が悪いと批判されるのは、酒飲みにとって屈辱的なことであつた。だが、酒品の悪い悪いは、非常に広い意味で判別されるから、呑兵衛はやりきれない。だいたい若いときは、酒品が悪いものがある。気分が悪くなるほど、無茶飲みをしたりするからだろう。つまり、酔い方を知らないということになる。酔い方を知らない、急に人が変わったように酔つたり、酒酔が悪くなつたりする。

酔い方を知らない代表が若者と、滅多に飲む機会がない女ということになる。特に泥酔した女ほど、始末に悪いものはない。酒品が悪いといったことを通り越して、大変な醜態を演じるのであつた。泥酔した女は、完全に自分というものを失っている。だから、人目を気にしない。人前であることを意識せずに行動する。女のポーズは、自意識と羞恥心によって支えられている。

その自意識と羞恥心を失うのだから、もはや人前にいる女ではない。そのように泥酔した女の醜態で、いちばん多いのが着ているものを脱ぐことである。苦しい、だから裸になりたいと思つただけで、人前だろうとそれを実行に移す。そういう例を見たり、経験したりした回数はいくつあるか。ぼくの場合だけでもかなり多い。

宴会場の近くの廊下で、ひとりの女を二人の男が抱きかかめるようにして揉み合っている。男のほうに狼藉に及んでいるように見えるが、女が裸になろうとするのを、必死になって制止しているのであつた。女はすでに、スカートとブラジャーだけの姿になつていた。

それから数時間、B先生は飯帳をとった。起こされて、B先生は驚いた。A氏が、年始の挨拶に来たというのである。玄関には確かに、A氏の正装した姿があつた。時間は、午前九時だつた。

飲み明かして午前六時すぎにB先生の家を辞したA氏は、自宅へ直行すると顔を洗い、髪を剃り、服を着替えて、すぐまたB先生の家にお年始に来たのである。A氏はきちんと挨拶をすませて、玄関だけで帰つていったのだつた。



酔い方を知らないというのは、その場の雰囲気に合わせて、飲む速度、どの程度に酔うか、それに酒量などを、コントロールできなくなることだ。

要するに、満腹して酒を飲むというのは、酒飲みではないということなのだろう。食べるか、飲むか、どっちかにしろと皮肉を言う人もいた。確かにむかしの酒飲みは、飲みながら食べるということをしなかつた。料理があつても、箸をつけない。せいぜい鍋ものを、つつく程度であつた。

最高水準を求めつつも常にアメリカ的でありたい。この二つのバー、レストランのほかにも、ザ・ドレイクにはいくつかのラウンジ、テイルームがある。まずは、最上階のさらに上、ペントハウスにある。パノラマ・ラウンジ。ここは、九階、十階という最高級階の宿泊者のためのサーブिस・ラウンジになっていて、朝七時から朝食、夕方四時からカクテル・サーブिसがあるが、もちろん無料。ミシガン湖を一望できる眺めは素晴らしい。それだけでも十分に価値があると言わざるを得ない。



パノラマ・ラウンジのカウンター

食器を使っているが、ここも世界地図をほどこした独自の食器を使っていた。また、その手前、ロビーに入つて左にはサロン風のラウンジ。ザ・パーム・コートがある。ここでももちろんカクテルは飲めるのだが、イギリス風にアフターヌーン・テイが主流という優雅なラウンジである。

「創立者のドレイク・ファミリアーが、このホテルをオープンしたときのモットーは、ワシはハエをつかまえない (The Earle does not catch flies)」というものでした。つまり、つまらないことに気をとられてはいけないという意味だそうですが、ひ

るがえって考えれば、私達は、世界のこの分野で高水準を保つように努力していかなければならないということでもあります。ただ、素晴らしいだけでなく、基本的なことでも大事にしているということも申し添えておきたい。このホテルの得意のメニューに、ハンバーガーがあります。このクラスのホテルとしては一般的ではないのかもしれませんが、人々は「ハンバーガーを食べにドレイクへ行く」というんです。事実私も昨晩、食べました。(笑)とても、アメリカ的でしょう。基本的なこととは、こういったことだと思つたのです。アメリカをテーマに考える。これがこのホテルのテーマだと思つています。



パノラマ・ラウンジ



クラブ・インターナショナル



ザ・パーム・コート

「新」について



物事が新しくなるというこは、何につけても様々な思いがつのるもの。気持ちも新たな新春号に因み、「新」という言葉をテーマにした随筆を編んでみました。

ART/角 翠

新について

あらたにあらたまる

大岡 信 (詩人)

「新しい」を私たちはアタラシイと読んでいるし言っているが、古代にはこれはアラタシだった。もともと、「新」と書く時には私たちがアラタと読んでいたから、古代のアラタはこちらの方には今でも残っている。平安時代に、「惜しむべき立派なもの」を指すアタラシという語が、「新のアラタシ」と混同され、やがてアタラシが「新」の意味にも使われるようになったのだという

「アタラ惜しい人を、などという言い方には、可惜の意味のアタラシがまだ生きています。」
『万葉集』全二十巻の巻尾を飾る歌は、次の一首である。

新しき年の始の初春の今日降る雪のいや
重ね古事
大伴家持

ように「古事」もいよいよ積み重なれという折りをこめて歌ったのだ。彼の因幡行きは左遷人事だった。しかしこの賀歌には、そんな影はさしてない。そう思っただけなら読めぬことでもないが、歌そのものは、初春の初雪をたたえる風情を強く印象づける。「新」がアラタであったことに戻っていえば、これは「改」のアラタマルと同根の語である。新年を迎えるなど、物事が新しい段階に入ることを「改まる」。

風景だった。
ところで、生物はみな、新しい年を迎えるたびに年をとってゆく。つまり、古くなってゆく。その嘆きは昔も今も変わらない。同じ「万葉集」の巻十に、それにふれた作者未詳の問答体の二首がある。「旧りゆくことを嘆く」という題の二首で、まず、
冬過ぎて春の来たれば年月は新たなれども人は古りゆく
これは新年ごとに老いてゆくのを嘆く歌

家持は古代以来の豪族大伴家の人であり、万葉集に大いに功績のあった天平時代の歌人だが、現実生活では、没落しつつある大伴家の当主として失意の歳月が多かった。この歌は天平宝字二年(七五九)元日、因幡(鳥取県)の国守として赴任していた彼が、因幡の役人たちと新年の宴を催した時の賀歌である。折りしも新春の雪が降り積る。そのさまを見ながら、この雪と同じ

である。しかしそれにつけた次の二首ほどうか。
物事は改まる良しただしくち人は古りゆく
宜しかるべし
「ただしくも」は、たたく。一切の物は改まり、新たになるのがよろしい。でも、人間は年とって、長寿を得るのがいいじゃないか。
なるほど、単純だが真実の言だ。古歌も捨てたものではない。



新について

「新しい」とどういうこと

入江 相政 (侍従長)

今からではもう五十年の昔話。私は昭和九年、二十九歳の秋、陛下のお側に仕えるようになった。その翌年の昭和十年の元日、早晩三時過ぎに、牛込の家を出て、四方拝、つづいて歳旦祭のお供をした。
先輩はみんな着飾り着て、陛下の黄櫨染の御袍の衣紋をつとめるが、私はまだ新米だったから、そんなむすかしいことはできず、ただ、フロックコートを着、シルクハットを持ってお供しただけのこと。
四方拝とそれに引きつづいての歳旦祭がすんで、賢所から宮殿へお帰りになる時、ちょうど東の空が白みはじめて、世は新春を迎えた。米年はその時からちょうど半世紀になる。それから今日までの間には、日本に、世界に、およそ考えられないほどの転

変があった。そして五十年も経ったというのに、あの朝の、白みはじめた東の空の色を、私は忘れることができない。年が新しくなっただけでなく、私の境遇が、全く新しくなったためでもあろう。
鐘の音は、間に消えゆき、おぼつかない新しき年、今はじまる。
こんな歌を詠んだことがある。
このころはもう全く聞えなくなったが、昔は、山の手でも、耳を澄ますと、はるかかすかに除夜の鐘が聞えてきた。黄鐘、調や晚鐘、あるいは低く、あるいは高く、遠くから近くから、鐘の音がかさなり合っただけで、百八煩惱を洗い清めるこの鐘の音、さまざまのかなしみも、またよろこびもあつた旧い年は、あと何十分か、何

分かで消えていく、鐘の音に送られて。そしてあの消えゆく鐘の音の彼方から、新しい年がやってくる、と思つた。今、米よとして年が、新しいだけに、無限の可能性を秘め持っている。
年が変つたら、こんなこともしよう、あんなこともできるかもしれない。
新しい、というのはいいことである。
あの、消えゆく鐘の音に、耳を澄ませたのも、皇居の早旦、白みゆく空に思いを致したのも、みんなこの「新しい」ことに寄せた感懐に外ならない。
すんだことを、いつまでもよくよ思つていても切りがない。人間は、いくつになってもすべからずこの「新しい」ということに、胸を躍らせる心を忘れてはならない。

ポン・ヌフ—新橋

巖谷 国士 (フランス文学者)

ポン・ヌフはパリのセーヌ河にかかる橋のなかでもいちばん有名で、いちばん長く、しかもいちばん古い橋である。いちばん古いのにポン・ヌフ、つまり「新橋」と呼ばれているのだから面白い。十七世紀はじめに完成したときには、もちろんいちばん新しい橋だったわけで、その名が今に残っている。たぶんこれからは改名されることはないだろう。

一五七八年五月三十一日、この橋の建設がはじまった当日の朝に、時の国王アンリ三世は、決闘で死んだ二人の息子の葬儀に立ち会い、眼を赤く泣きはらしていた。それでパリ市民のなかには、「泪橋」と呼びたがる者もあったという。これもなかなかいい名前である。

この橋は交通の要衝にあつたから、やがて沢山の店が立ちならび、見世物小屋がかけられ、スリや追いはぎが横行した。革命のデモンストレーションがおこなわれたこともある。いつもざわめきの絶えぬ橋であつた。

今でも昼は騒がしい。だが日が暮れるとぼつたり人通りが減る。夜中に渡る時などに、亡霊に出くわしそうなほどに淋しい。橋にまつわる伝説のせいもあるのだろうか。何となく足早に歩くか、それとも欄干にもたれて、じっと河面を見つめている人が多い。ときおり観光船が下を通る。河風が冷たい。

どこか奇妙な橋でもある。セーヌの兩岸をまたぐ途中で、いったんシテ島に上陸するから、実際には二つの橋にわかれている



ように思える。それは片方がポンで、片方がヌフなのではないか、と尋ねた人がいるが、答えようがなかった。どちらがポンでどちらがヌフなのか判然としなかったか(？)である。

そのいったんシテ島に上陸する部分に、小さな三角形の空地の入口がある。そこがドーフィヌ広場であつて、アンドレ・ブルトンはこの広場を「パリでいちばんうらぶれた場所『パリの陰部』」と形容した。なるほど裁判所の裏手にあるこの暗い一帯は、いつもどことなく不穏である。ポン・ヌフから二手にわかれるセーヌ河という女の両脚を、間近に感じているせいなのかもしれない。

数年前、この広場の安ホテルに住んだことがあつた。どこへ行くにもポン・ヌフを渡らねばならなかったから、兩岸の光景は今もくっきりと思ひうかぶ。パリの古い、灰色の町並にはさまれて、橋の白い石の欄干が、いっそ真新しく見えるほどである。

右岸には古い百貨店「サマリテス」のどっしりした建物が見える。ある日、その黒ずんだ正面の壁に、色鮮やかな広告がかつた。ポン・ヌフからの新しい知らせと、いったん真新しい言葉が書かれていた。

その巨大な看板の超モダンなデザインと配色に、いつになく心を奪われた。

古さのなかの新鮮さ、新鮮さのなかの古さ、といった考えがふと浮んだ。しかし、セーヌから吹きあげてきた強い風のせいで、それをまとまった想念に仕上げるチャンスが失つた。

新について

ボージョレ・ヌーヴォ・プリムール一九八三

仲澤 紀雄 (エッセイスト)

ボージョレ・ヌーヴォあるいはボージョレ・プリムールということが、日本でもワイン愛好家の間で話題にのぼるようになった。

とが許された。そこで塚につめられ十一月十一日より出荷が許可されたが、一般販売は全国、全世界いっせいにパリ時間で十一月十五日午前〇時と厳格に規制されていた。日本に空輸されたのも、十一月十五日午前八時(つまりパリ時間の午前〇時)まではすべて厚木のカーゴセンターにフランス大使館管理の下に保管されていた。ちなみに、去年の例をみると、ボージョレ・ヌーヴォ・プリムールの出荷総量は四千万リットルで、ボージョレとボージョレ・ヴィラージュ総生産量の約42パーセントを占めていた。

ボージョレというワインは、フランスワインを多少なりと知っている者にとってはワインのイロハのような親しみがあるが、一年の間雨の日も風の日も葉を一枚一枚、実一粒一粒に気を配ってぶどうを育ててき

つた。ヌーヴォというフランス語は新しいという意味だが、具体的には、ある年のぶどうの収穫時にしこまれたワインは次の年

た人々にとっては、その年の収穫を終え、ワインにしこんではぼ二ヶ月、すてに芳醇な香りを放っている赤紫色に澄んだ液体は神の授けたネクターとも自然の神秘の啓示とも思われるのであろう。春を告げる一羽のつばめともいべき象徴……ボージョレ・ヌーヴォが今日のように世界のすみずみにまで知られた以前、それはただフランスの一隅で、二万ヘクタールほどの土地で営々と働く人々が、一年の労をねぎらい、訪れてくる厳しい冬を前にして互いに健康を祝しあいながら飲みかわしたものであろうか。

ある年、たまたまボージョレ・ヌーヴォ解禁の日、リヨンからマコンを経てデジョンへと車で旅をしたことがある。いつとさの休みにとちよつた国道ベリーのちいさなホテル・レストランの名はホテル・ド・

の収穫までの一年間(新しく)、それから(古)なる。プリムールとは(走り)のという意味で使われるが、ワインの場合、

ボージョレ。刈りこまれた裏のぶどう畑には夕暮が迫り、ちいさな村の教会が照明を受けて美しくあつた。また夕食には早い時期だったが、レストランの一隅には五、六人、近所の農夫らしい人たちがテーブルを囲んでいた。太陽と雨風にやけた顔、ふかいひたいのしわ等として、木の皮のようになつた大きな手で、かれらが葉焼きのつばをまわしてはどぼどぼとついていたのはボージョレ・ヌーヴォ……。自分自身は味わうことができないかもしれない五年、十年、さらには二十年先の成熟を願ひながら、いましこまれたばかりのワインを味わう人々……ときにふつと手をとめて思いにふけるそのまなざしに、去つてゆく年、来るべき日々、そして行く人来る人を感じる人間の姿を、かいまみだ思いにうたれたことを覚えている。

「ニュー」という名のカクテル

森下 賢一 (翻訳家)

カクテルで名前にニューがつくのを何かつくって欲しいとホテルのバーで注文して、二つ返事でカクテル・ブックも見ないでつくられるバーテンダーは、日本にはあまりいないだろう。カクテル通でも、ニューと名のつくカクテルを3種類以上知っている人はまずいない。

アメリカでも、ニューと名のつくカクテルで、ややポピュラーなのは、ニューオーキッド、ニューオリンズ・フィズ、あるいはニューオリンズ・ジン・フィズぐらいだ。



ニューオーキッドを飲んでみたかったら、「パカルデイ・カクテルをラムでなくウイスキーでつくって」といえばよい。ウイスキーはライがいい。

ニューオリンズ・フィズのほうはもう少しやっかいて、それは要するに、ジン・フィズに、茶さじ一杯の生クリームと卵白半個分、さらにオレンジ・フラワー・ウオーター数滴かキルシュ・ワッサーが茶さじ一杯位が余分に入ったものなのである。

このほかにニューのつくカクテルとして



は、ニュー・ワールド、ニューオリンズ、ニュー・アライバル、ニュー・ムーン、ニューオーキッド・サワーなどというものがカクテル・ブックに見られるが、いずれも、ポピュラー性には欠ける。

やはりそれほど知られていないひとつに、ニューオリンズ・エッグノックがある。エッグノックは卵酒で、日本でも風邪気味のとき寝酒などとして飲むが、欧米でも

実にさまざまな卯酒がある。

卯酒に使う酒はラムやブランデーがポピュラーだが、シェリーなどのワイン、ビール、リンゴ酒、ウイスキーも使う。既製品のエッグノッグもあり、アルコール分のないものもある。

エッグノッグは誰もが平常飲む酒ではな

新について

古典なんて

old hardboiled wine in a new hardboiled bag

木村二郎 (翻訳家)

「ニュー・ハードボイルド」とか「ネオ・ハードボイルド」という呼び名が嫌いである。「もちろん、本場のアメリカでは、こんな呼び方はない」。無理に呼び名をつけるなら、「モダン・ハードボイルド」とか「ポストモダン・ハードボイルド」と呼んでほしいものだ。普通、七〇年以後の作品を、「コンテムポラリー・ハードボイルド私立探偵小説」と呼ぶのが、一番無難だろう。ハードボイルドには、「ニュー」も、「オールド」もない。現代ハードボイルドは、古典ハードボイルドの延長線上にあって、対立するものではないのだ。

現代ハードボイルド作家は、ダシール・ハメットやレイモンド・チャンドラーを無視しているわけではない。先輩たちに学びながら、自分たちの声で現代を語っているのだ。昔は良かった、となつかしがってはられない。現代をどう生きるかが問題なのだ。

しかし、今の若い読者は、新しがり屋だから、古典なんて黄ぐらえ、とばかりに、ハメットやチャンドラーを無視しがちである。そこで、ニューいロバート・B・パー

く、どちらかというと、旅行中の疲れをとるためや風邪を引きかけた時などに体を暖め、栄養をつけるため飲む。

しかし、クリスマス・イブのパーティーや、今も地方によって残っている「十二夜」の祝い酒として、エッグノッグは欠かせない。地方により処方方法はさまざま、宴会用の

ため、パンチ・ボウルなどでまとめてたくさんつくる。必ず入っているのは卵と酒で、牛乳も加えるところが多い。風味もさえるため、ナッツメグの粉をよくふりかける。すでに名をあげたニューオリンズ・エッグノッグの作り方はごくかんたんで、既製のエッグノッグと、ウイスキー・ベースの

「カ」やビル・ブロンジーニ、ロジャー・L・サイモンなどの現代ハードボイルド作家の作品を読んでみると、どうだ？ 主人公たちは、サム・スペイドやフィリップ・マロウを理想の探偵と想っているではないか？ いやあ、古臭いけど、ハメットやチャンドラーを読んでみるか、ということになる。

現代ハードボイルド作家は、今の若い読者を古典に紹介してくれる案内役でもある。

新について

新・洒落者

出石尚三 (フアッション評論家)



急行の黄金期はやはり一九二〇年代から三〇年代にかけてのことであつたと思う。

再開されたオリエンタル急行はロンドン・ヴェニス間だが、かつてはコンスタンチノープル(現在のイスタンブール)で、まさにオリエンタル急行であつた。オリエンタル急行はどれをとっても至れりつくせりの第一級品であることは言うまでもないが、中でも圧巻はデザイナーであらう。

昔、カタリナ・シユラットなる、ウィーンはブルグ劇場の女優がいた。オリエンタル

ハメットやチャンドラーだけで充分だと、現代ハードボイルド小説がなければ、ハメットやチャンドラーは、オジン読者と共に消えていくかもしれない。しかし、過去に生きるオムカリが現代ハードボイルド小説を読まなくても構わない。現代ハードボイルド作家は、次の世代のために書いているのだから。

今は昔。ニューはオールド。

ドンファン型とかカサノヴァ型などと言うようにブレイボイにも二種あるらしい。とにかくこれと思ひ込んだ女に徹頭徹尾惚れ抜くの、あたるどころこれこれ幸いと

ア皇帝フランツ・ヨーゼフがひいきにしたという並なみならぬスターで、よくオリエンタル急行を利用したものである。彼女は大好きで旅行中といえども例外ではない。そしてその愛犬の食事は食堂車のシェフによって特別料理が作られたという。因にそのメニューはワインナー・シユニツェルであつたと伝えられている。この一例から、我々は想像たくましくよたれを垂らすばかりではあるが。

さて、これも当時ウィーンの大家であつたデーバー(ビール業界の大立者)について以下のようなエピソードがある。デーバーがオリエンタル急行に乗る時には、別に食事を用意させたのである。ウィーンさつて

バターバターなて斬りにするタイプとの違いであらうか。これと同じように旅ミアもまたふたつに大別できるのではないか。目的地理と手段層と言は良いだろうか。

の名ホテル、ザッヘルから七コースにわたる食事を客室まで運ばせたのだ。つまりデーバーはオリエンタル急行のシェフの腕よりザッヘルのそれを信用し、好んだのであつた。新しい年ということ、新洒落者とはと考えようとしたのだが、どうやら右の逸話がひとつのヒントを与えてくれた。すべての常識、通念にとらわれることなく、ただただ自らの感性と趣味を深く信じ、それを貫き通す男ではなからうか。他人の評価ではなく自分の評価を基準に生きる男。では我輩もこの辺で新オリエンタル急行の客となるでしょうか。

イを選んで、出かけて見た。もうロビイは華やかなさめきり一様である。会場を見廻すと、タキシード、ロングドレスは影が薄い。めっきり体格の良くなった若い人達の個性的なよそおいが目立ってうばわれる。イッセイ、ケンゾー風の、ヒラヒラ蝶の様なパンツ、スベインのマタドール風ビッチと細いパンツ、男性はと見れば、これ又しなやかな細身のブレザー、色もとりどりで有る。昔はホテルでお食事よなんて言われると、かまえてロビイを通過したもので有る。最近の若い人達の一流ホテルをのびのび利用しているのに驚くと共に日本も国際的になってすこいなと思つし今更「ニューフォーマル」なんて何の違和感もなく正装などと云う言葉は、死語になり自分に似合うあの気入りの服を着てウキウキと出かけるのであらうと安心してうき感心したり今年からは私自身ニューと言う事に驚かないでいろいろ挑戦してみたいと思つ今日この頃である。

まあ若い人に年寄りの冷や水と言われても新しきものへの憧れは止まないのである。

新について

ニューフォーマル

板谷諒子 (コーディネート)

新春ともなれば心うさぎパーティーが多くなる。なが年飲食関係の仕事をして居ると、新聞店、又個人の家庭パーティーと招待状をよく頂く。最近気がついた事に、当日の服装として以前は、フォーマル、インフォーマル或いは平服で何卒、と書かれていた。そしてデイスコ或いはレストランのオーブンレセプションに、一斉に、皆様お揃いにてフアッションナブルな服装でお出かけ下さい、と書かれる様になった。

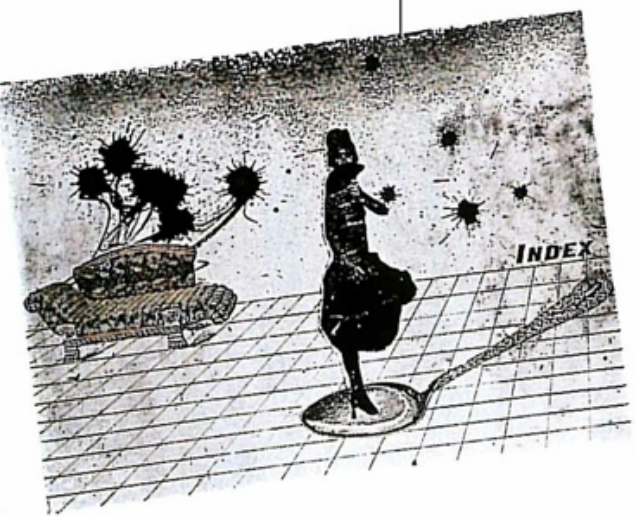
野次馬根性旺盛の上、仕事上顔も出さなければと、つとめて出席する様にしているが、フアッションナブルな服装とはどういうものかいろいろ参考になる事も多い。ごく最近あるいはもつと前からかカードをよく読むと、服装はニューフォーマルで

と書いて有るではないか。

さてニューフォーマルとは何を意味するのか人間古くなって来るといちいち素直になれないのである。早速友人の英国人に聞いて見る。彼女はツツ気なくそんな英語使わないと云う。横文字に弱く戦中派としては、どうも外来語に拒否反応をおこす。

一とき流行った、ニュートラディショナルなどもどうもピンと来ない。若い仕掛人がいて次から次と新語を造つてらしい。感心したり呆れたりたまに上手いなとも思うけど、どうもニュー何かとかなると、うさんくさいのである。

早速若いフアッション関係の女性に聞いてみた。彼女曰く「アラ気がツイタ？」、「二、三日前仲間て集り乍ら「分る様なわからな



い様な誰か言出したのか？」とケンケンガクガクやっぱばかりださうで有る。保守的になるばかりが能くやなし招待状の中から一番好きなホテルが会場のパーテ



アメリカ南部産のリキエールのサザン・カンフォートをよく混ぜてナッツメグをふりかけたものだ。ただの卯酒なら卵一個に好みの酒と牛乳を加えてシェイクする。冷たいのが好きなら氷でシェイクし、暖いのが好きなら、ミルクをグラス一杯ほど煮立たせてシェイクする。

クレイグ・ライスの シカゴ狂騒曲

酒なくしては生きていけない——。女流作家
クレイグ・ライスの生んだ呑兵衛三人組の大活躍。

「大はずれ殺人事件」
早川書房刊 小泉喜美子訳

自称、前「世界で最も優秀な新聞記者」にして、現在「世界で最も優秀なPRマン」ジェイク・ジャスタスは、シカゴ社交界の花形ヘレン・ブランドと結婚した。蜂蜜を流したような淡いブロンドヘアの美女ヘレンをいかにして射止めたか。この過程は、一連のシリーズに詳しいが、二人が親密になった一因である共通の話題は、無類の酒好きという点だ。とにかく強い。登場するシーンの凄さは驚くばかりで、ご多分に増えず、二人の結婚式当日も、こんな具合になってしまおう。

ジンをストリートで飲み、そのチェイスがマティニーとはノジエックも酒には強いが、ブランド父娘はケタはずれである。ヘレンの酒癖よりは父親ゆずりなのだ。そのうえお転婆で、車の運転も滅法うまい。うまいというより、すさまじい。何しろ、ある時、ヘレンを人質にとったつもりで車に乗り込んだギャンクが、あまりの凄絶さに気を失ってしまおうくらいである。美しい薔薇には、やはりトゲがあるのか。その日も、フロリダに向かう父を空港まで送ったヘレンは、スピード違反等で留置場へ一直線。かくしてこの二人、新婚初夜を、ジェイクは飲んだくれ、ヘレンは留置場で迎えたのである。

階段には三人いた。ジェイクの片腕にはヘレンが腰かけていた。その淡い色の金髪は美しくとのえられ、何やら薄緑色のウールとものすこく大量の毛皮とから成るものを着ている。反対側にいるのは背の高い、がっしりした、非常に印象的な男である。ピンク色の丸顔、豊かな白髪、きちんと手入れされた髭を鼻と下唇の下になくわえて、彼は花嫁の父ジョージ・ブランドで、結婚式に出席するためにハワイから飛んできて、今またフロリダへ飛ぶところである。

ジェイクの第一印象は、咽喉中がばらばらに吹っ飛ばした、というような感じだった。彼は二口目を味わい、もしかしたら何か新発明の高性能の爆弾でも呑んでるのではないかと考えた。三口目で、とにかく、正体は何であれ、悪くはない呑み物だと納得した。「いきなり上がると、ちょっと強いてしまう？」

ジェイクの第一印象は、咽喉中がばらばらに吹っ飛ばした、というような感じだった。彼は二口目を味わい、もしかしたら何か新発明の高性能の爆弾でも呑んでるのではないかと考えた。三口目で、とにかく、正体は何であれ、悪くはない呑み物だと納得した。「いきなり上がると、ちょっと強いてしまう？」

ジェイクの第一印象は、咽喉中がばらばらに吹っ飛ばした、というような感じだった。彼は二口目を味わい、もしかしたら何か新発明の高性能の爆弾でも呑んでるのではないかと考えた。三口目で、とにかく、正体は何であれ、悪くはない呑み物だと納得した。「いきなり上がると、ちょっと強いてしまう？」

マロンの右隣の一連隊は「あなたのママはアイルランド生まれ？」を唄うのをやめ、「キラニーの湖と谷」の出だしの「一、二節を思い出そう」としていた。マロンはまたもや、ため息をついた。彼はいろいろと悩みを抱えていたのだが、その最大のものとして、今夜がこれからどういうふうになることになるかをじつにはつきりと見通すことができたのだ。まず、カウンタリーに誰かの会話を引っぱりこまれる。みんな、酒のおごり合いを始めるだろう。彼はその銀鈴のとき美声のテナードで「天国のはんの片隅」の合唱に加わり、次におだてられて「ロバート・エメットに捧げる悲歌」を朗誦するだろう。一同は——彼と新しい仲間のことだ——何軒ものバーをほしこして、最後に「ヘッセロ」に行くだろう。喧嘩がおっはじまり、彼はロック・アイランドから来たまったくの赤の他人にシヤツのカラーをもぎとられるだろう。そして、治安を乱したかどで留置場のなかで目をさますか、さもなければシカゴの環状線から少なくとも四十五分は電車に乗って行ったところ



シカゴ美術館

シカゴ美術館のコーン・リカーですよ」「世界中を圧倒する味ですよ」ジェイクは危険をおかして言った。そして、全アメリカはテネシーから分離しなければいかんと考えた。それも、ただちにだ。

（「大はずれ殺人事件」）

二人の生活のスタートがこんな具合だから、その夜、彼女が戻ってくるのを待っていたジェイクは、新居となるアパートの向かいの部屋に住む初老の女性と意気投合して、酒をこちそうになる。その酒が、テネシー特産のコーンリカーだったのである。いわば、バーボンの焼酎版みたいなものだろうか。一、二年もの、また若く、粗いウイスキーである。テネシー・ウイスキーの代表格、ジャック・ダニエルであれば、レム・モトローにあたる。バーボンは、禁酒法時代以来、ムーン・シャイン（密造酒として、月明かりの中で造ったことに由来）と異名をとったが、この手の酒を運ぶときは、人目を忍ぶためにガソリン・タンクに入れて運び、残ったものを売ったという逸話がある。それくらいアルコールが強いという例えがある。ジェイクが高性能爆弾と表現したのも、言えて妙である。

あるところの女のアパートで目をさますことになるのだろうか。今夜もそういうふうになることを彼は知っていた。なぜなら、いつだってそういうものだから。

ジョン・J・マロンはグラスをさし出してお代りもらい、一息に呑み干し、明日の朝は新しい年の始まりなんだ、おれはまたもや人生の再出発をするんだと自分に言い聞かせた。

「大あたり殺人事件」
小泉喜美子訳 早川書房刊

結婚式当日の賭けがきっかけで、数々の事件に巻き込まれていったジェイク、ヘレン、マロンの三人組だったが、彼らが捜しあてた犯人は、お目あてのモーナ・マクレーンではなかった。これが「大はずれ殺人事件」の顛末（タイトルも暗示しているし、このくらいのタネ明かしは許されるだろう）。

しかし、まあ、これではよかったのだと思いうマロン。年の瀬も押し詰って、彼らも新婚旅行に送り出し、せいせいしたと強がるのは表面で、内心、二人がいなくてさみしくてしょうがないマロンは、長年行きつけの店、天使のジョーのシテイ・ホール・バー（英語では「JOE THE ANGEL'S CITY HALL BAR」）に、L.S. CITY HALL BAR, J.C.）で、大晦日を迎えていた。

有名で、シカゴきっての刑事弁護士ながら、女に入れあげては次々とふられ、心許す友も遠方に去り、孤独このうえない今の

クラブに電話が通じて、マロンはやつとのこととパーティリッジなるものを呼び出させた。この従僕はいささかそっけなかった。ブランド様とヘレンお嬢様は少し前にお出かけになりましたが、「ジャスタス氏がジャスタス夫人をさがしているんだよ」と、マロンは言った。パーティリッジの声は思いがけなくやさしくなった。「ヘドレーク」の酒場に訊いてもらいになったらいいかがでしょうか？」

六時の飛行機予約ができた頃には、二時半近くになっていた。環状線とミシガンアヴェニューは、雨のなかをのろのろとしか進めない休日の自動車の洪水でこった返り、二人が「ヘドレーク」の酒場に着いたのは三時少し過ぎだった。ヘレンと父親は隣のほうの小さなテーブルに腰を下ろしていた。ジョージ・ブランドは立ち上がり二人に挨拶した。「もう来る頃だろうと思っただよ」彼はびっくりするほど楽しそうな口調で言いはじめた。

ヘレンはにっこりしながら顔を上げた。「ハロー、ダーリン。私、あなたのこと、ちょうど心配しはじめたところなのよ」

（「大はずれ殺人事件」）

二日目の昼に、やつと会えた二人。そこは「ザ・ドレイク」のバーだった。今号の「世界のホテル・バー」の項で紹介した、シカゴきっての名門ホテルは、この本の舞台となった一九四〇年代のシカゴでも、すでに確固たる地位を築いていたとみえる。そして、そのバーといえば、やはり「コック・ドール」を指しているであろう。ところで、この間、ジェイクはとんでもない賭けをした。賭けの相手は、社交界の女王的存在のモーナ・マクレーン。彼女は、自分の所有しているシカゴ一のクラブ、カジノを賭けた。その賭けの内容とは、彼

マロンにとつては、あまりにうってつけの場所だ。彼はジンのグラス片手にバーのカウンタリーに座っている。その傍らには、やはり大部会の孤独を背負ったのが、はたまた単に酒が好きなのかは定かたではないが、酔ってアイルランドの歌を唄う男たちがいる……。アイルランド人の酒好きは、数々の小説に登場し、得てして皮肉っぽく描かれるのが常であるが、このシーンは、その数ある記述の中でもとびぬけて秀逸なものと思う。ユーモアの中にもアイロニーが深い、それが今のマロンのやるせない気分を十分に伝えてくれる。

「目がさめたときは、あまり気分がよくなかったんですけど——そのう、つまり——」彼は言葉を探しているらしかった。「ひどいふつか呑んで」「え、何だって？」と、ジェイク。「いのよ」と、ヘレン。「その言いかたで合ってるわよ。それで？」

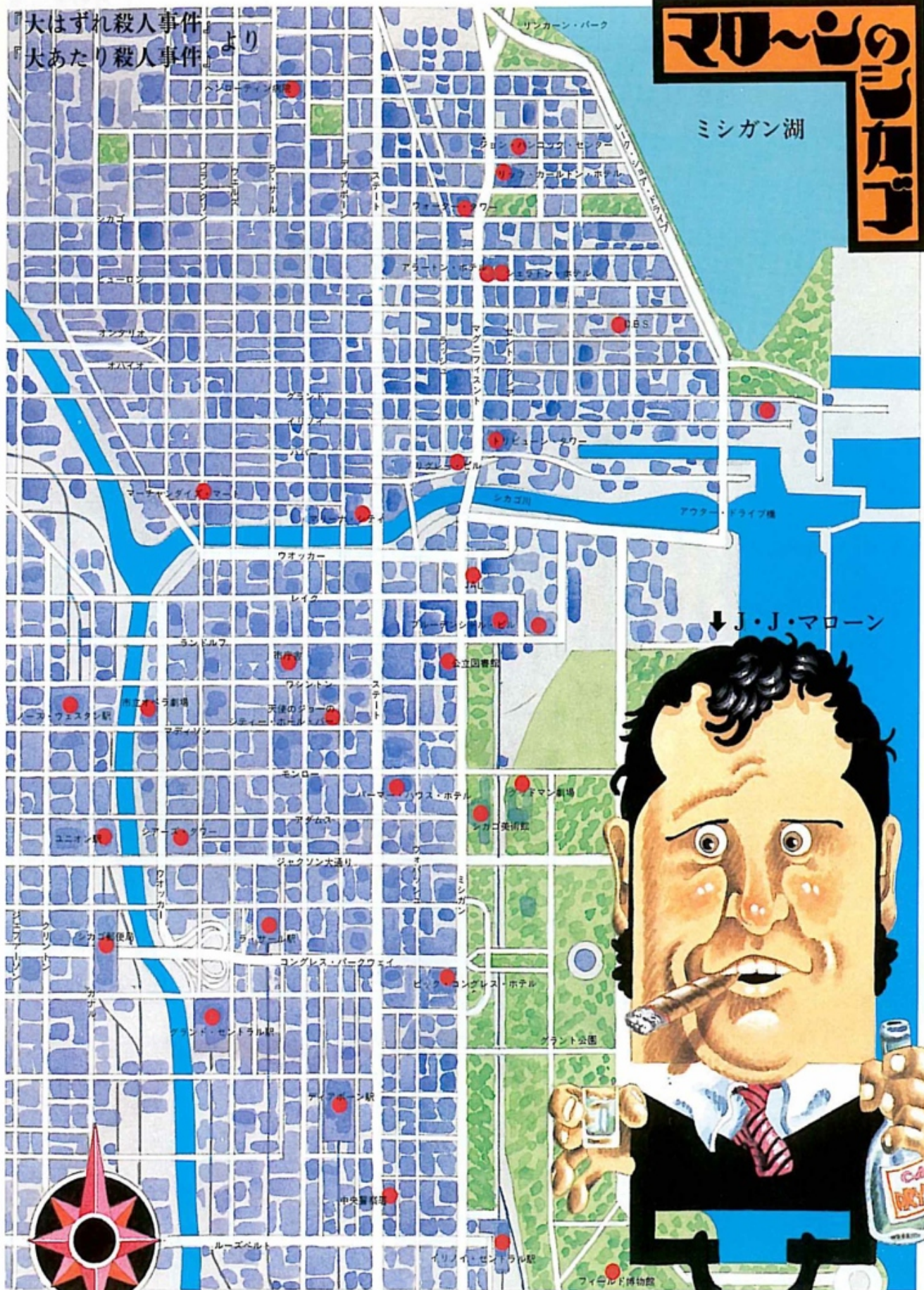
「すっかり気がめいりましてね。なぜなのかさっぱりわからないのに、とにかくさういう状態でした。だから、起きて二、三杯呑みました。あ、う、自分が酔っ払ったことと弁解をしているわけじゃないんですけど、とにかく、気がめいって仕方なかったわ（G）」

「わかってるよ」と、ジェイク。「人間酒を呑む理由は五百万ぐらいあるんだが、今のも立派にそのうちのひとつだよ」

（「大あたり殺人事件」）



ジェイク・ジャスタス



マロンのシカゴ

大はずれ殺人事件
大あたり殺人事件



レイクショア・ドライブの夜景



トリビューン・タワー

「ふっ、か呑み」とは、まさに名詞と動詞を述べさせていたのだ。原文にあたってみると「hang over」となっている。「言葉」の存在のうちに、正しくは「hang over」(ひっかけ過ぎ「二日酔い」)である。米語では「hang over」は過去形だから、全く酒に縁のなかったマクローリンはさういってしまっただろう。ただ、彼の地においては「hang over」と「hang」は全く異なる発音をもつ別の言葉であり、普通なら「I didn't quite catch it」(よく聞きとれなかったのですが)と聞きかえされるところである。現にジェイクは「え、何だっけ？」と聞き返しているが、頭の回転の早いヘレンは「その言

い方で合っているわよ」と裏の状況を察知している。ところで、酒を呑むのに五百万通りの理由があるとは、いかにもアメリカ的な言いまわしだ。さういわれば、今まで何通りの理由をつけてきただろう。思い出さうと思ったが、面倒で、とてもシラフとは思いつかばないから、まず一杯。これも立派に、そのうちの一つに入るのかな?!



ヘレン・ジャスタス

「一杯呑んで我慢しなさい」と、ヘレン。天使のジョーのシテイ・ホール・バーは、ちょうど店をあげたところだった。例によって、午前五時に帰って行った常連客のあと、ちよつと休んで、朝飯の前に立ち寄る新しい連中のためにあけるのである。ジョー自身は奥の部屋にいて、ちよつとした帳つけの仕事にぶつぷつ言っていた。店には地方検事の事務所にとめてある、きちんとした青年がいた。出勤前にちよつと一杯、ひっかけるのである。それと、前夜からたつた一人残っている陰気な酔っぱらい。客はそれだけだった。

マローンはキューバン・ラムを二杯ずつ垂らした強いブラック・コーヒーを三つ注文し、腕時計を見た。九時きっかりだった。パーテンダーに電話用の硬貨をもらい、ボックスに入ってモーナ・マクレーンにかけた。

（「大あたり殺人事件」）

これも、日常使ってみようような軽いユーモアの一例である。捜査で完全に徹夜をした朝の会話で、一方では、当時のシカゴのダウンタウンの典型的な朝の風景を描写した巧みなシーンである。朝、出勤前に一杯ひっかけていくという習慣は珍しくなく、ザ・ドレイクのパーテンダーも、取材の雑談中、昔は確かにさうだったと語ってくれた。

「オーケイ、相棒くん、行くよ。時間と場所を指定してくれ」電話を切りながらマローンは恨めしそうに時計を眺めた。でも、まあ、いい、四時間は眠ったのだ。一睡もしないよりはましだろう。また受話器を取ってルーム・サーヴィスを呼び出した。「スパンニニ・オムレツ、フレンチ・フライド・ポテトを二人前、レモン・メレンゲパイ、コーヒーをポットで、それとパーボン」の「パイント瓶一本」

タクシーに乗り込む頃には、彼は髭も剃り、風呂にも入り、朝食もすませ、別人のとき気分になっていた。

（「素晴らしい犯罪」
小泉喜美子訳 早川書房刊）

「ヴェニス商人」のポーシャ以来、この世に出現した最高の刑事弁護人。われらがマローンは、ご覧のようなタフネスである。彼の胃袋は、といったほうがより正確かもしれないが、ともかく彼は朝食をたつぷりと摂る。このほかにも、目玉焼きとジンといった組み合わせや何やらを食べまくる。前の晩（ときには朝まで）あれだけ飲んでいながらよくまあ、と私事に照らして感嘆するばかりなのだが、栄養学上は、マローンの食事が正解なのだろう。これから一日働くためには、しっかりと腹ごしらえをしておかねばならぬ。一方、夜はあまり食わずに、ライ・ウイスキーかジンのグラスを片手に夜を過ごす。この理にかなった彼一流の栄養バランスのもと、マローンは、日夜、活躍するのである。

加えて、ジェイクやマローンには次のような哲学が存在するのである。

「アルコールは食い物さ。人間がアルコールだけでどのくらい生きていられるか知っているかい?」

「知らない。そいつをたしかめようとするたびに、誰かが途中でぼくをしらふに戻しちゃうんだ。……」

Looking for Good Bars

HBAバー・ガイド

HBAバー・ガイド

札幌グランドホテル

メイン・バー“キャラベル”

札幌駅から大通り公園方向に向かって数分、近くに北海道庁、時計台のある中心街に立つ札幌グランドホテルは、昭和九年開業というから、今年で満五十周年を迎える歴史を誇る。もちろん北海道きっての老舗ホテルであり、その伝統と格式は、北の帝国ホテルとの異名をとる所以だが、このグランドホテル本館隣に新館が建設されたのは、昭和五十一年のこと。と同時に、新装なったメイン・バー“キャラベル”が、新館一階にオープンした。



コンコース側の入口

帆船に因んだメイン・バー。凝りに凝ったインテリアも自慢。

大と謳われた、バーのオープンに合わせて、帆船模愛好家が二年の歳月をかけて完成させた逸品である。



出カウター(帆船模型)グレート・ハリヤー

下を抜けて、どこか地下室のような空間と思わせる店内に入ると、大きな帆船の模型が目に入る。キャラベル”とは三本マストの帆船のことだそうだが、その名にふさわしい大きな帆船模型である。グレート・ハリヤー”というこの船は、十六世紀のイギリス海軍艦で、当時、世界最

札幌は北海道観光のメッカということもあって、四季折々に訪れる方も多い。最近では冬のスキー・ブームを反映してか、女性客もとみに目立つようになっている。カクテル類の注文も増えているようだ。オープンドックスなカクテルが多いが、先代のメイン・バー時代から受け継がれてきた、北海道にふさわしいオリジナル・カクテルの「大雪」(日本酒、ホワイトラム、ライムジュース、グラスを砂糖でデコレーションしたスノースタイル)や「菊」(ジン、シャル

小ぢんまりとしているが、先代オーナーの船にまつわるバーをつくってみたいという執念を実現させただけに、インテリアは相対に凝った造りになっている。壁は直輸入のインド砂岩をふんだんにあしらひ、テーブルは航海図をモチーフにしたエッチングそして本革の椅子、等々。そのうえ、座って天井を見上げると、ゆるやかなアーチ状になっており、船底の曲線を模したという念の入れようである。ちょうど電柱にあたる部分の真下がカウターにあたる。淡い照明、卓上のキャンドルがゆらめく様子は、独特の落ち着いたムードを醸し出している。

ボトルキープは四百本。最近では、カクテルの注文も多い。お客様は、官公庁が近いこと、各企業の札幌支社が界限に集中していることもあってビジネスマンの方が主流になっている。ライオンズクラブやロータリークラブのメンバーも多く、ボトルキープの会員には、錚々たるメンバーが顔を揃えている。その数、たまたま四百本。まだまだ増える勢いである。というのも二カ月に一度の割でボトルのセールスプロモーションを企画しており、それを機会にという方が多いため。通常はスタンダードスコッチで二万円、ブランドのV.S.O.Pクラスで二万三千円程度。スピリッツ類も、季節に合わせてお勧めしている。

さて、チーズといえばワイン。北海道には十勝、余市、富良野、函館と四つの銘柄がある。一度お試しになるのも、旅の一興だろう。営業時間は午後五時から午前一時までである。

北海道の四季を舌で堪能。数々の特産品を揃えた酒肴。加えて味の宝庫北海道のこと、酒肴には、その特色を出した四季の味覚をお楽しみいただきたい。例えば、支笏湖の乙女えびの唐揚げ、本場北海道産スモークサーモン、夏場は夕張のメロン、グリーンアスパラガスといった具合だ。



TEL011(26)3311

HBAバー・ガイド

タカラホテル

メイン・バー“クリスタル・ラウンジ” & レストラン・バー“シャネル”



クリスタル・ラウンジ入口

ラウンジの名にふさわしく、ゆつたりとしたスペース。

時までがコーヒー・タイム、それ以降がバーになっている。ボトルキープは、ウイスキーを中心に五百本あまり。スコッチのスタンダード・クラスで八千円くらいから。やはり接待、商談に利用されることが多いという。また、婚礼や宴会、法事(ご存じのように、上野には寛永寺をはじめとして寺社が多い)、法事もよく営まれる。といった会合の二次会の小パーティーにも利用されるが、このスペースは好評である。女性中心のグループの場合などは、フィズ類が好まれているようだ。

また、酒肴は洋食中心で、十日に一度、五品をさしかえるという手のかけよう。そのうえ、週に一度は特別前菜も用意しているという。

カウターの脇に、お稲荷様が鎮座するバー。

上野の森の緑深く、往にし方の江戸の香りを残す上野も、近年、東北新幹線、上越新幹線の開業とともに、新たな東京の北の玄関として開発が急ピッチに進んでいる。タカラホテルは昭和四十一年のオープン以来、上野の代表的なホテルとして知られてきたが、今回ご紹介する二つのバーは、それぞれに異なった顔を持ち、長年にわたって人気を保ってきたバーである。

一方、カウターは、このラウンジの奥にある。席は十席ほどだが、ラウンジ同様ゆつたりとくつろげるスペースは確保されている。ところで、クリスタル・ラウンジには、おそろく日本で唯一というユニークなものがあつた。それは、カウター脇に、お稲荷様が祀られていることだ。前社長の発案で、ここがホテル全体の鬼門にあたることから、鎮座ましましていう次第。カウターのところまで来られて、お稲荷様に驚かれるお客様も多いそうだが、中でも信心深い方は参拝される。また、カウターに座るとお稲荷様に背を向けてしまつと、洗ってお客様もいるが、そのときは「お客様に、お稲荷様を背負っていただいているのです」と納得していただいている。さすがに江戸の粋を残す界隈らしいやりとりである。



クリスタル・ラウンジ



シャネル

ランという構成になっていて、バーにはカウターもある多彩さ。お好みに合わせ、目的に合わせて階を選び、楽しんでいただける趣向になっている。また外から直接入れるのも気軽に利用されている要因のひとつ。営業時間も午前九時から午前一時と長く、朝食、昼食(二種類のランチが人気)、午後二時頃まで盛況という、夕食、そして遅い夜食と、いかようにも対処できるようにしている。とりわけ、駅をはさんだ反対側の広小路とは対照的に夜の早い一帯だけに、午前一時までの深夜営業は人気が高い。

TEL03(83)0101

ホテル・バーの酒肴

Plat à la carte du Hôtel-Bar

●ホテルニューオータニ グメイン・バー・カプリ

ホテルニューオータニというと、真っ先に思い浮かぶイメージは、日本、大きなマンモス・シティ・ホテル、というものであろう。水戸町の、等にその偉容を誇り、最大級の客室室数、数多くの宴会場を擁する姿、まさしく形容どおりである。そのメイン・バーとして深夜、時まで営業している「カプリ」は、様々なお客様が足を運ぶ機会も多いが、とりわけ外国の方が多く、店内を見渡すと、割ほどがそうという光景もしばしばの、国際色豊かなバーとして知られている。ゆえに、この外国からのお客様という存在が、「カプリ」の酒肴に大きなウェイトを占めているのも当然の結果であろう。

国際色豊かなバーの気風を配慮しつつ、 オーソドックスな酒肴のスタイルを守る。

今、ホテル・バーの酒肴は、一つの方向性に分かれてきたようだ。一つは、多様化するお客様のニーズに合わせて酒肴の幅を拡大していく路線。もう一つは、あくま

でも酒肴という言葉の持つ意味どおり、オーソドックスな路線を堅持するもの。カプリの場合、どちらかといえば後者に属するものだが、そこには、国際性に裏打ちされた気質が存在することも忘れてはならない。料理法ひとつとっても、どこかで火を通すとか、生臭みをぬくとか、とかく日本人の味覚に片寄りがちな、とのないように配慮されている。お客様の飲み方やヒークの時間帯も、こうした国際性の表れの、つなのかはつきりしていて、食前の午後八時までか、深夜下、時過ぎが込むという。ゆえに酒と一緒に食事をというスタイルよりも、純然たる「酒肴」を望まれることが多くなり、おのずとオーソドックスな「グラン・ド・メニュー」ができてきた。たまたまである。

●海の幸サラダ Seafood Salad

女性のお客様に人気の高いサラダ。「カプリ」でも2種類ほどメニューに載せているが、シェフのお勧めは、この海の幸を使ったサラダだ。帆立貝、蛤、ムール貝、海老、サーモンの角切り、平目の角切り等、ふんだんに盛り込んだ材料を、サウザンド・アイランドに手を加えたニューオータニ特製ドレッシングであえてある。



●牛ヒレ肉さしみ 土佐作り風 Filet of Beef "Tosa-Zukuri"

今さらながら、日本人は肉の旨味を逃さない、うまい料理法を考えたものと思う。粒胡椒を周りにまぶして、軽くあぶり、それを冷やしてからスライスした「たたき」。土佐作りと称する由縁は、タレに土佐酢を使うため。そこにタシを加え、レモンの風味をきかせた。薬味も6種、あさつき、むらめ(しその若葉)、小葱、ホースラディッシュ、にんにく、しょうがをお好みに合わせて、下に敷かれたスライスオニオンも合わせて食すと、一段と味がひきたつ。



●海の幸フライ取り合わせ Fritto Misto

季節の旬の魚をフライにした一皿。今回は、白魚、車海老、サーモン、白身魚(平目)の4種を盛り合わせた。イタリア語で「Fritto Misto(フリット・ミスト)」とは揚げ物の取り合わせのこと。魚介類特有の臭みをとるため、一度ミルクにつけてから揚げるとするのがミソで、これなども外国からのお客様が多いことに対応した味の工夫の一例といえる。



●オードブル取り合わせ Hors d'oeuvres

かつて出口大が自らの酒について「……毎晩ゆっくり酒を酌む。膳の上には、二品、好みの小鉢とさかづきと……」と詠んだというが、後に自ら述懐しているところでは、どうも膳に7、8品並んでないと気が済まなかったようだ。酒徒とはそういうものかもしれないが、その気まくれな心を満たしてくれる心強き味方、それがオードブルである。手前から右へ、ツナのブッシュ、魚のテリーヌ2品、海老のバリエージュ、ローストビーフのロール、チーズ・ロール、オリーブ2種、ミートローフ、中央がポイルドエッグとタラコの8品。

●スモーク・サーモン Smoked Salmon

酒肴として、二人の人気をもつスモーク・サーモン。おかげで鮭をいっしょに、軽く焼いたこの料理は、ノルウェーやスコットランドが本場といわれているが、近年は、その塩味の強いイギリス風よりも、ほのかな甘味と柔らかさが身上の北海道産の人気の高い。こも多分にもれず、北海道産キングサーモンを使ったこの一品、外国からのお客様の評判も、すこぶるいいという。

●牛ヒレ肉衣焼きディアブル Skewerd Beef Diabie

ディアブル(味をつよくつけた)の名のとおり、ヒレ肉にフランス産種有マスタードで下ごしらえしてから衣焼きにした、ボリュームある酒肴。口に入れた時、アワツと広がる香りが、何ともいえずウイスキーに合う。お好みに応じて特製ソース(ウスターソースとトマトケチャップベース)をかけて召し上がり。



ホテル・バーを楽しむために 10

ホテルオークラ ラ・ベル・エポック

ケータリング部長代理 桑山為男



オール・スーヴオー調に統一された、ゆとりのバーラウンジ。早いもので、ここホテルオークラ別館の十二階にフランス料理レストラン「ラ・ベ

ル・エポック」がオープンして十年の歳月が流れた。お陰様で皆様からご愛顧をいただき、ホテルオークラを代表するフレンチレストランとして今日に至っているわけだが、ここに紹介するバーラウンジも、ア

ペリテイフ・バーとして、多少なりともその存在を認められてきたのではなからうかと自負しているしだいである。

昭和四十八年オープン当初、オール・スーヴオー様式でまとめられたインテリアはかなりの評判を呼んだものだった。流麗な曲線美を共調にしたこの様式は、十九世紀末から二十世紀初頭にかけてヨーロッパに生まれた新芸術で、良き時代のパリの息吹を継承していきたくと願って命名したレストランにとつては、まさにうってつけのインテリアなのだが、当時はフランス料理店といえば王朝風の重厚な店構えが多く、それだけにかえって斬新でもあったのだろうと思う。設計は、同館一階のバー「ハイランド」&同じくケニルワース男爵に依頼した。ダイニング百席、バーラウンジが四十席(内、カウンタート十席)である。

さて、お越しいただいたお客さまを、私どもはまず、このバーラウンジへご案内する。直接テーブルにつかれるあわたたしさを避け、ゆつたりと食事の前にアペリテイフを

ように腹にたまることもなく、さっぱりとした口あたりに仕上げた。また、ベル・エポック」と命名したカクテルはいかがだろう。フルト状のシャンペン・グラスにコアントローとドライ・ベルモットを1:1ずつ、そこにシャンペンを満たしたカクテルで、琥珀色に輝く泡沫が、今宵の二人の気分をいっそう盛り上げることだろう。

ここで軽く腹ごしらえを、というお客様にはワインとオードブルをお勧めしている。レストランのバーラウンジという形態上、酒肴はテリヤキやパテ、オードブル盛合わせといったオードブルクスの品揃えだが、これら肴にワインを堪能される方が最近とみに増えてきたようだ。私自身ソムリエとして海外で買いつけてきたワインの数々を、こうしてご賞味いただける機会が増えるのは喜ばしい限りである。なお、ホテルオークラのセラーは地下にあるのだが、ここでは必要な分だけ厨房脇にある独自のデイリーセラーに運び、細心の注意を払ってお出ししている。

また、かれこれ六年も続いている「ワインの夕べ」は、無数にあるワインの中から逸品を選び、それに合った料理を組み合わせた宴で、借越ながら私がワインのご説明を申し上げ、ワインと料理に舌鼓を打っていただく趣向。予約制なので、ご一報くださいれば幸いである。

バーだけの利用も大歓迎。ゴージャスなムードを気軽に堪能していただきたい。

ところで、今まで食事から初めてご紹介してきたのだが、もちろん酒だけのご利用も大歓迎である。メインダイニングのバーというところで、つい値段が心配と誤解される方もいらつしやるようだが、実は、オーキッド・バー。や、ハイランド。といった他のバーと値段は同じ。ちなみに現在の価格は、スタンダード・スコッチの水割り八八円、カクテルも八百円程度から。

楽しんでいただくためだ。

トップラウンジの窓越しに無数の光のまただき、内には晩餐の卓を囲む人々のざわめき、そして時としてダンスフロアには踊る人の姿――洒落た光景とエレガントなムードもまた、このバーラウンジの自慢の一つでもある。

ところで、アペリテイフ・バーの効用を一つ。俗にアペリテイフは「悪魔の時間を追い払う(Go! rid of the Devil's Time)」とか。例えば、会食の時など、見知らぬ同士だと、つい言葉のつきまとなく黙ってしまふことも多い。まして、そのままテーブルに向かっせしうと下を向いたままの食事にもなりかねず、せつかくの饗宴も興醒めしてしまふ。このお互いの紹介から打ちとけるまでの時間が約十五分。悪魔の時間である。そして、この悪魔払いに格好の場所が、アペリテイフ・バーという次第なのである。

工夫を凝らしたアペリテイフカクテル、選りすぐったワインを賞味いたたく。

このようなバーラウンジの性格上、酒のリストも、アペリテイフ・リスト。と、アフターディナー・リスト。というように分けてお出ししているが、最近では、アペリテイフ・リスト。の場合、写真によるメニューをお出しするようになった。どういうカクテルか一目瞭然ということもあって女性の方に好評のようだ。

「ラ・ベル・エポック」という言葉の響き、オール・スーヴオーの優美な装飾に合わせて、アペリテイフはワインを使つたものや爽やかなものが多く、中にはオリジナリティも織り交ぜている。例えば「ポシエット」というカクテルを用意しているが、これはカンパリと、グレープフルーツジュースを合わせたもので、シェイクもステアもせず、小ぶりのグラスに満たしたジュースにカンパリを注ぎ、マール状にした見た目も美しいカクテルである。カンパリ・ソーダの



下のバーとは異なり、夜景やピアノのBGM、洒落たインテリアと、ゴージャスなムードを味わっていたただけお得かもしれない。

ご常連の方々のためには、ボトル・キープも行っている(スタンダード・スコッチで一萬六千円程度、期間は四カ月)。営業時間は午前十一時二十分から午後二時三十分、そして午後五時三十分から午後十時までとなっている。

さて、色々申し述べてきたが、要はより気軽に、TPOに合わせてお使いいただきたいという一語につきる。目でインテリアの贅を愛で、舌で美味を、そしてゆつたりとした空間を体感していただく。そして、このことがその日一日の良き思い出となって欲しい。ラ・ベル・エポック。でお待ちする者は、そう念じてやまない。



徳間康快 VS 小柳ルミ子

あなたを見ていると、まさに「炎の女」という感じがします。表情には出ないが、心の中は燃えさかっている女性ですね。(徳間)

私、お酒は三々九度まで飲まないと誓っているんです。でも、ホテルのバーはよく利用します。椅子の感触が好きなんです。(小柳)

「実は三々九度の杯までお酒を飲まない」と誓っているんです。それは、また古風ですね。」

徳間— お久しぶりですね。小柳さんのことは、あなたの所属する渡辺プロの渡辺晋社長と私が古い友人ということもあって大分前から知っているけれども、最近はずっと売れっ子ですね。忙しいでしょうか？

小柳— お陰様で、ありがたうございます。徳間— 三十過ぎてから、ますます濃艶というのかな、いい。熟女。になってきましたね。今や、映画「白蛇抄」でもスードが話題になっていますが、もう全男性の憧れという感じの女優さんに成長しましたね。とりあえず、その成功を祝って乾杯といきましょう。

小柳— はい。うわあ、いい音ですね。徳間— でしょう。乾杯は音とともに飲んでます。いいクリスタルグラスですね。いい食事はいい器で食べ、いい酒はいい器で飲むものでしてね、このシャンペンは、ドン・ペリニオン。といって世界でも最高のシャンペンなんです。でも、聞くところによると、あなたはお酒を飲まないんだってね。どうして？ 体質的にダメなの？

小柳— いえ、実は、三々九度の杯まで飲まないって誓ったんです。

徳間— ええ!? それは、また古風な笑。小柳— はい、古風な女なんです(笑)。ですから、拒否ではないんです。お酒の席は好きです。おつまみも好物なんです。あのムードが好きですね。お酒のもつムードってあるでしょ、いいですよ。

徳間— ウーン、それなら、その誓いは破ってしまわない(笑)。いい仕事、いい男、いい酒、これが人生ですよ。いい仕事をしているんだから、次はいい酒を楽しまなくては(笑)。

小柳— でも、ねえ……。徳間— 本当にいい仕事をしてますからね。一昨年の「誘拐報道」で体当たり演技をしました。中国の昆明で日本映画祭をやったときに「蒲田行進曲」などと一緒に行ったのですが、評判よかったですよ。そして、今度の「白蛇抄」ね。実は、この話を聞いた渡辺晋社長が非常に心を痛めましてね、私に言うんですよ。うちの大事なお嬢さんが何とか脱がないで済むように、東映の岡田茂社長— 彼とも親しいものですよ。だからね— に頼んでもらえないか、ってね(笑)。

小柳— 本当ですか(笑)。初めて聞きました。でも、自分で納得して演じたことですね。私は何でも夢中になってしまってます。舞台でも、踊りでも、汗をかいたり、涙を流さないも嫌なんです。

徳間— そうだね、本能的に真剣さをもっているような感じを受けますね。宝塚音楽学校を首席で卒業して、NHKの朝の連続テレビ小説「虹」でデビューして。そして、「私の城下町」や「瀬戸の花嫁」の大ヒットで美声美人の清純派歌手として、アツという間にスターの地位を築いてきた。それだけに、いわば大事にされてきた。ガラス箱の美少女だったのかもしれないね。それが、「誘拐報道」でその色を捨て去り、今度で花開いたんだな、さっさと。

小柳— はい、確かに何か重みになってきたのかもしれないね。今回、皆さんが話題になるシーンにしても、抵抗なかったんです。自然に演技できたんです。さきほどの渡辺社長のお話にしても、時代が変わったし、私も変わったし、そうなるのは仕方ないんですよ、と娘が父に言うような心境なんです。今は、パーアッと空の雲が切れたような、楽な気分なんです。仕事も楽しいし、何でも素直になれるんですよ。自らの意志で、自らの肉體で表現するものだからね。

徳間— 仕事楽しいということは幸せですね。自然体になったのかな。小柳— 自分に還ったんでしょうね。徳間— 以前、ある週刊誌の作家の笹沢左保さんとの対談で、あなたが肉體派宣言をしてたのがとても印象的でしたね。覚えてますか、こう言っているんですよ。「会社には悪いけれど、危険な存在。は素晴らしい。意欲と情熱をもって生きていきたい。日本的な女性、清純派といわれてきたけれど、自分はバタ臭かったり、冷たかったり、意地悪だったり……。芝居をしていると血が騒ぐ……。私はびびりくらし

てね。失礼ながら、これはど自分の意見をストレートに言う歌手とは思わなかった。でも、これが本音なんだろうね。

小柳— 確かに、一つのケースの中に入れてしまおうのはイヤです。昔からそうでした。ですから、例えば、詩を書くのが好きなんです。原稿用紙に書いても字がマス目からはみ出しちゃう(笑)。徳間— はみ出して結構。彼がアドバイスしているように、歌と映画と、この両輪で飛ばしていくべきだな。まさに「炎の女」ですね。

「私は、何をやるにしても、その前にあの世に生を受けた女性でありたい」と思っています。

徳間— あなたを見ているとね、中国映画で、革命に生きた女、秋瑾の半生を描いた「炎の女、秋瑾」というのを思い出します。何ものにも屈しない、表情には出ないけれども心の中は炎のように燃えさかっている女性なんです。人妻でありながら革命に身を投じて日本へ来て、恋をして、孫文の下で戦い、最後は虐殺される— そんな革命の女なんです。映画製作にあたって、日本側のロケ協力をした関係で昨年輸入して公開しましたね。彼女については、武田泰淳さんも、秋瑾の伝記を書かれています。小柳— ぜひ観たい。そんな役、演じてみたいですね。

徳間— 二作とも暗い役がつづいたからね。小柳— ですから、今度は明るい役もやってみたいと思っているんですよ。でも、コメディというわけではなく、例えばジーンズの似合う役とか、何か現代風の女性像を。徳間— OLの役とか？

小柳— そうですね。徳間— バーのママなんというのもいいんじゃないですか？

小柳— いいですね。やってみたい役ですね。それに、私、飲まないくせに、とって



徳間康快
大正10年10月25日、
神奈川県横須賀市生まれ。
早大卒。
読売新聞本社記者を経て、
徳間書店、大映、徳間ジ
ャパン、東京タイムズ社
など、25社を主宰、経営する。

「数々の仕事の相乗効果が、
熟女・小柳ルミ子をはばたかせ
そうですね。そこはお酒の解禁も
お忘れなく……。」

徳間——今、世界の文明は、夜と匂いに向
かっていると思うんです。次第に夜がなくな
って来ているんですよ。夜を活用する人が多
くなっているわけです。その諸条件に合っ
ているのがホテルのバーとして、バーはま
だ、国際社会の中の日本にとって役割が重
大なんです。毎年、世界各国の実力者が来
日しますが、必ずホテルに泊り、そしてバ
ーに寄ります。ですから、バーの質、バー
テンダーの礼儀作法、バーのムードが、極
論かもしれませんが日本の水準になり、ひ
いては日本国民が一流の国民と認められる
第一歩だと思えます。これは、とても大

ル・バーならではです。
小柳——ホテルのバーはゴージャスで、紳
士・淑女の集まりという感じがしますしね。
それに、私たちはショーが終わったりすると
遅くなりますので、夜遅くまでやっている
ホテルのバーへ、ということもあります。
徳間——それも魅力のひとつですね。ここ
京王プラザホテルのメンバース・バー。2
21は午後十一時二十分、メイン・バー
の「プリアン」は午前二時まで営業してい
ますからね。
小柳——これは、私たちにとって大きなこ
とですよ。遅くても安全ですよ。
徳間——それは、私たちにとって大きなこ
とですよ。遅くても安全ですよ。

切なことなんです。
小柳——おっしゃるとおりですね。ですが
ら大変でしょうけれど、例えば英語——と
くにスタンダード・イングリッシュ——な
どの勉強がより以上、大切になってくるん
でしょうね。
私、今年は個人的に踊りのレッスンを
始めようかと思っているんですよ。何ごと
にも基礎は大切ですし、それをやっているな
ければ忘れてしまいますものね。
徳間——さすがに、いい心がけてですね。近
頃は、「お久しぶりね」という曲も大ヒッ
トしていますし、新春早々から録音のいい
「炎の女」の今年の目標は何ですか？
小柳——そうですね、とりあえずは欲ばら
ず、映画を一本、年に一曲、LPを一枚、
それにステージでショーをやりたいんです。
ぜひ、昨年の運をつなげていきたいですし
ね。そして、数年後にはミュージカルを目
指したいです。
徳間——その総合の相乗効果が、小柳ルミ
子ますます大きくなるはばたかせようと思
います。そこには、お酒の解禁も忘れな
いでくださいね。
小柳——はい、いや、やらざるをえない感じ
ですね。
徳間——そうですね。私個人としては結婚し
て欲しくないのですが(笑)、もし三々九度
をあげるなら、このドン・ペリニョンで杯
をあげるくらいは、特な「熟女」になっ
ていた方がいいですね。

「私は、いい椅子のある
ホテル・バーに行きます。」

小柳——そうなる、いよいよ解禁日を設
けなくてはいいですね。
徳間——いっせ、ルミ子ファンを一堂に集
めて、一緒に飲んでみたらどうですか？
小柳——それは、いいですね。
徳間——そのときは、必ずホテルのバーを
利用してくださいね。
小柳——はい、私、ホテルのバーが好き
で、いつも利用しているんですよ。
徳間——本当？ ジュース片手に？
小柳——はい(笑)。とっても好きなんです。
仕事で宿泊すると、必ずといっていいほど
バーへ行きます。清潔ですし、大人のお
客様ばかりですし、何となくリッチで
すね。空間も素敵です。中でも、私はバー
の椅子が好きなんです。落着いていて、し
っくりしています。ですから、いい
椅子のバーに行きます。そこに座ってジュ
ース片手なんです。ところが本場に酔っ
てしまふんです(笑)。人が酔うのを見るこ
とが好きなんです。そのうちに自分も目
が充血してきて、いい気持ちになってき
やうなんです。おかしな話ですよ(笑)。
徳間——ならば、本物のいいお酒をぜひ飲
んでみてください。酒は千差万別してね。
愛する人と飲む酒、尊敬する人と飲む酒、
舞台の楽日にスタッフと飲む酒、恋に破れ
たときに飲む酒と、それぞれ違います。日
本人はビールや水割りばかりですが、ウオ
ッカもあれば老酒もあるし、ワインもある
そして、それに合う食事があるんです。美
食家のあなたには、なおさらお勧めしたい
な。例えば、シャンペンが飲みたいと思っ
て注文すると、たちどころに冷えたシャン
ペンが出てきますしね。その高水準はホテ



「私ならはレミーマルタン
のルイ十三世と
かね。銘酒に磨かれることが一番です。そ
こに「大人のルミ子」が誕生すると思うな
。」

小柳——そうなる、いよいよ解禁日を設
けなくてはいいですね。
徳間——いっせ、ルミ子ファンを一堂に集
めて、一緒に飲んでみたらどうですか？
小柳——それは、いいですね。
徳間——そのときは、必ずホテルのバーを
利用してくださいね。
小柳——はい、私、ホテルのバーが好き
で、いつも利用しているんですよ。
徳間——本当？ ジュース片手に？
小柳——はい(笑)。とっても好きなんです。
仕事で宿泊すると、必ずといっていいほど
バーへ行きます。清潔ですし、大人のお
客様ばかりですし、何となくリッチで
すね。空間も素敵です。中でも、私はバー
の椅子が好きなんです。落着いていて、し
っくりしています。ですから、いい
椅子のバーに行きます。そこに座ってジュ
ース片手なんです。ところが本場に酔っ
てしまふんです(笑)。人が酔うのを見るこ
とが好きなんです。そのうちに自分も目
が充血してきて、いい気持ちになってき
やうなんです。おかしな話ですよ(笑)。
徳間——ならば、本物のいいお酒をぜひ飲
んでみてください。酒は千差万別してね。
愛する人と飲む酒、尊敬する人と飲む酒、
舞台の楽日にスタッフと飲む酒、恋に破れ
たときに飲む酒と、それぞれ違います。日
本人はビールや水割りばかりですが、ウオ
ッカもあれば老酒もあるし、ワインもある
そして、それに合う食事があるんです。美
食家のあなたには、なおさらお勧めしたい
な。例えば、シャンペンが飲みたいと思っ
て注文すると、たちどころに冷えたシャン
ペンが出てきますしね。その高水準はホテ

「私ならはレミーマルタン
のルイ十三世と
かね。銘酒に磨かれることが一番です。そ
こに「大人のルミ子」が誕生すると思うな
。」

小柳——そうなる、いよいよ解禁日を設
けなくてはいいですね。
徳間——いっせ、ルミ子ファンを一堂に集
めて、一緒に飲んでみたらどうですか？
小柳——それは、いいですね。
徳間——そのときは、必ずホテルのバーを
利用してくださいね。
小柳——はい、私、ホテルのバーが好き
で、いつも利用しているんですよ。
徳間——本当？ ジュース片手に？
小柳——はい(笑)。とっても好きなんです。
仕事で宿泊すると、必ずといっていいほど
バーへ行きます。清潔ですし、大人のお
客様ばかりですし、何となくリッチで
すね。空間も素敵です。中でも、私はバー
の椅子が好きなんです。落着いていて、し
っくりしています。ですから、いい
椅子のバーに行きます。そこに座ってジュ
ース片手なんです。ところが本場に酔っ
てしまふんです(笑)。人が酔うのを見るこ
とが好きなんです。そのうちに自分も目
が充血してきて、いい気持ちになってき
やうなんです。おかしな話ですよ(笑)。
徳間——ならば、本物のいいお酒をぜひ飲
んでみてください。酒は千差万別してね。
愛する人と飲む酒、尊敬する人と飲む酒、
舞台の楽日にスタッフと飲む酒、恋に破れ
たときに飲む酒と、それぞれ違います。日
本人はビールや水割りばかりですが、ウオ
ッカもあれば老酒もあるし、ワインもある
そして、それに合う食事があるんです。美
食家のあなたには、なおさらお勧めしたい
な。例えば、シャンペンが飲みたいと思っ
て注文すると、たちどころに冷えたシャン
ペンが出てきますしね。その高水準はホテ

「私ならはレミーマルタン
のルイ十三世と
かね。銘酒に磨かれることが一番です。そ
こに「大人のルミ子」が誕生すると思うな
。」

小柳——そうなる、いよいよ解禁日を設
けなくてはいいですね。
徳間——いっせ、ルミ子ファンを一堂に集
めて、一緒に飲んでみたらどうですか？
小柳——それは、いいですね。
徳間——そのときは、必ずホテルのバーを
利用してくださいね。
小柳——はい、私、ホテルのバーが好き
で、いつも利用しているんですよ。
徳間——本当？ ジュース片手に？
小柳——はい(笑)。とっても好きなんです。
仕事で宿泊すると、必ずといっていいほど
バーへ行きます。清潔ですし、大人のお
客様ばかりですし、何となくリッチで
すね。空間も素敵です。中でも、私はバー
の椅子が好きなんです。落着いていて、し
っくりしています。ですから、いい
椅子のバーに行きます。そこに座ってジュ
ース片手なんです。ところが本場に酔っ
てしまふんです(笑)。人が酔うのを見るこ
とが好きなんです。そのうちに自分も目
が充血してきて、いい気持ちになってき
やうなんです。おかしな話ですよ(笑)。
徳間——ならば、本物のいいお酒をぜひ飲
んでみてください。酒は千差万別してね。
愛する人と飲む酒、尊敬する人と飲む酒、
舞台の楽日にスタッフと飲む酒、恋に破れ
たときに飲む酒と、それぞれ違います。日
本人はビールや水割りばかりですが、ウオ
ッカもあれば老酒もあるし、ワインもある
そして、それに合う食事があるんです。美
食家のあなたには、なおさらお勧めしたい
な。例えば、シャンペンが飲みたいと思っ
て注文すると、たちどころに冷えたシャン
ペンが出てきますしね。その高水準はホテ

「私ならはレミーマルタン
のルイ十三世と
かね。銘酒に磨かれることが一番です。そ
こに「大人のルミ子」が誕生すると思うな
。」

小柳——そうなる、いよいよ解禁日を設
けなくてはいいですね。
徳間——いっせ、ルミ子ファンを一堂に集
めて、一緒に飲んでみたらどうですか？
小柳——それは、いいですね。
徳間——そのときは、必ずホテルのバーを
利用してくださいね。
小柳——はい、私、ホテルのバーが好き
で、いつも利用しているんですよ。
徳間——本当？ ジュース片手に？
小柳——はい(笑)。とっても好きなんです。
仕事で宿泊すると、必ずといっていいほど
バーへ行きます。清潔ですし、大人のお
客様ばかりですし、何となくリッチで
すね。空間も素敵です。中でも、私はバー
の椅子が好きなんです。落着いていて、し
っくりしています。ですから、いい
椅子のバーに行きます。そこに座ってジュ
ース片手なんです。ところが本場に酔っ
てしまふんです(笑)。人が酔うのを見るこ
とが好きなんです。そのうちに自分も目
が充血してきて、いい気持ちになってき
やうなんです。おかしな話ですよ(笑)。
徳間——ならば、本物のいいお酒をぜひ飲
んでみてください。酒は千差万別してね。
愛する人と飲む酒、尊敬する人と飲む酒、
舞台の楽日にスタッフと飲む酒、恋に破れ
たときに飲む酒と、それぞれ違います。日
本人はビールや水割りばかりですが、ウオ
ッカもあれば老酒もあるし、ワインもある
そして、それに合う食事があるんです。美
食家のあなたには、なおさらお勧めしたい
な。例えば、シャンペンが飲みたいと思っ
て注文すると、たちどころに冷えたシャン
ペンが出てきますしね。その高水準はホテ



小柳ルミ子(歌手)

本名・小柳留美子。昭和27年7月2日、福岡市生まれ。
宝塚音楽学校を首席で卒業後、上京し、
渡辺プロダクションに入社。
昭和45年、NHKの、テレビ小説「虹」で芸能界にデビュー。
翌46年には「私の城下町」で歌手としてもデビューし、
その年のレコード大賞最優秀新人賞に輝く。
48年の「瀬戸の花嫁」の大ヒットで日本歌謡大賞を受賞し、その後も数々のヒットをとばす。
女優としても最近注目され、一昨年、映画「誘拐報道」(東映)での演技が評判を呼び、
日本アカデミー賞助演女優賞に輝いたのは記憶に新しい。
昨年の11月に公開された「白蛇抄」での大胆な演技は公開前から話題を呼んだ。
また「小柳ルミ子写真集」も11月7日に集英社から発刊。
最近では、1年2ヵ月ぶり出した新曲「お久しぶりね」が大ヒット。
今春には、LPも発売予定である。



ボルネオの旅から、 学んだものは……。

三輪主彦



私の第二回目の旅はボルネオ行であった。「何もそんな恐ろしいジャングルの中へ行くことないじゃないか、首狩族だっているかも知れないよ」というのが大方の反応であった。しかしその二年前の初めての海外旅行で得た人が住んでるんだからオレだって生きている。という自信と、上から緊張感の乏しいバリやハワイには足が向かなかった。今にして思えばそんなに突張らずにカリフォルニアあたりで遊んでおれば今頃はルン気分分のナウイオジサンになっていたろうに……。残念ながらボルネオへの旅は私のそれ以後の旅の方向づけをすることになってしまった。

ボルネオの玄関口であるコタキナバルの町は予想したとおり活気あふれる町であった。ボルネオだからといって全部が全部ジャングルではないし、皆が高床式でヤシの葉作りの長屋に住んでいるわけではない。どこの人達だっけ近代(?)な高層ビルの林立する都会に住んでみたいという気になることはある。自分達が勝手に作り上げたイメージにあっているからガツカリしたりするのはむしろやむを得ない。日本だって外国人の期待するフジヤマ・ゲイシャの国ではなく、なっているではないか。首狩などという野蛮なと肩をひそめるがどこの国だっけ昔は

やっていた。紳士の国 英国に源を発するサッカーだっけ敵方の首を皆でケツとばしてもち帰った所からはじまったものだ。もちろん今時ボルネオジャングルの中に首狩族などいるはずはない。我々はどうも自分の側にだけたって考えるクセがある。これは他国を理解する時の最も大きな障害になる……。とか何とか言ってみても、実際のところ内心ジャングルは恐ろしい所という先入観をもっていた。私の予想というのは実は願望だったのかも知れない。

コタキナバル滞在は予想どおりだった。いて快適に過ごしたが、内陸にある東南アジア最高峰である四一〇〇メートルのキナバル峰への登山申請に行ったところからおかしな事になった。許可は簡単にもらえたが、同時に「ビル」に関する注意書きを渡された。「ビルに吸いつかれておむしりしとらないこと。十分に血を吸えば自然に離れるから、もし無理にとると吸い口だけが体内に残って血が止まらなくなる」というものだ。吸いつかれたら相手のなすままにじつと見てろということなのだ。時季にもよるが踏みあと一面にビルがいて、人が近づくと全体が揺動が波立つようにザワザワとすると落ちる。木の枝からもポトン、ポトンと落ちてきて首すじから衣服の中に入りこむので、暑くてもエリ首や袖口はきつちりと締めつけていた方がよいとのこと。そして、へびについても注意される。毒へびだけじゃなく数種類もいるので、咬んだへびをもつて



キナバル峰

赤道直下といっても三〇〇〇メートルを超えると寒さも厳しく、午後になって降りだしたスコールのため著しく体力を消耗し、やっとトタン作りのバナラバン小屋に逃げ込んだ。三〇〇〇メートルの小屋の付近が森林限界で、その上は紫色に輝く花崗岩の一枚岩だった。その上を何本もの流が白い飛沫をあげている様は、まさにこの山に住むキナバルドラゴンが頂上にはい登っている姿にみえる。

翌朝はまたもや快晴。多少の頭痛は残るが、雲霧をぬけて急斜面をはい上がる。頂上部は後葉園球場の何十倍もあるような広い岩場で、その所々にロボの耳のように岩塔かニョキニョキと立っており、幻想の世界にまよい込んだようであった。こんな地形は見ただけでも聞いたこともなかった。どう

してこんな地形ができたのだろうか。日本に帰ってから指摘されてはじめて判ったのだが、これは氷河の侵食ではなからうか。赤道直下ということが頭にこびりついていたので、寒くて仕方なかったにもかかわらず雪が降るとか氷河ができるという発想は浮んでこなかった。今より五度程度気温が低下すれば、当然、山頂付近は年中氷点下になり、氷河ができてもおかしくないはずである。

ボルネオの旅の間中、私は自身の観察力のなさ、想像力の乏しさに腹が立っていた。博物学全盛の時期、この地域ではいくつもの大発見がなされた。そんな宝の山の中にいながら、大発見どころか中発見も小発見もできない。目はあいているのに何も見えていないし、体で寒さを感じていながら

オランウータンとラフレシア

南シナ海南部の海は大変深く、今より海水の少なかつた時代には陸続きになっていたのではないかと推定される。今から約一万年間、地球は氷河期の最盛期であり、海水は氷河となって陸上に蓄えられてしまひ、海面は現在より百メートルほど下がってしまつた。この地域の海底を調べてみると陸上の川の延長上に、かつて流水によって刻まれた谷が続いていることが知られている。まさに一万年前にはスマトラもジャ

ワもボルネオも一つの島というより大陸であった。この大陸はレムリア大陸と名づけられている。太平洋のムー大陸、大西洋のアトランティス大陸のように有名ではないが、信憑性の方は数段上なのである。陸続きであれば当然、動物も植物も共通なものであるはずである。アルフレッド・ウォーレスは東南アジアの動植物の分布を調べ、境界線を設定した。これが有名な「ウォーレス線」である。日本でも津軽海峡にブラキ

ストン線が設定され、北海道と本州・四国・九州の動植物の違いが説明されている。さて、このウォーレス線こそが、かつてのレムリア大陸の海岸線なのである。すなわちボルネオ島とスラウェン島のマカッサル海峡とバリ島とロンボウ島の間のロンボウ海峡へつながる線である。この線はマラッカ海峡が封鎖された時の日本タンカーの通り道でもある。

ウォーレスがこの付近の調査をした時に、



ラフレシア

ボルネオ島において注目した動物はオランウータンである。マレー語では、森の人の意味である。当時は数十万頭以上いたと推定されているが、進化論の発展とあいついで人間に最も近い種として研究用にさかんに解剖されたという。そのための業者まで参入して、オランウータン狩りをした。当のウォーレスの大量に撃ち殺したという自慢話も残っている。ヨーロッパ人とオランウータンのかかりとして、ボオの小説「モルグ街の殺人」が知られている。船員がベツトにつれて帰ったオランウータンがみよふ見まねでカミソリを使つていう話だにあやまって人を殺してしまつたという話だが、それはど身近にまでオランウータンが入り込んでいたのだ。かわいそうに、今や森の人達は人間の殺りくち、住む森の減少のおかげで絶滅寸前になっている。

オランウータンがボルネオの動物の代表なら、植物では世界一の巨大な花、ラフレシアがある。一八一八年にシンガポール総督のラッフルスが発見したもので、直径は一メートルを超えるものもある。この花は奇妙な花で、葉も幹も何にもなく、きたいがヒルとへびから逃れるためには地元の人を手を借りねばならない。途中に小屋もあるの荷物は少ないが、それでもポーターもやとなければならない。地元の人達の大事な現金収入なのだ。翌朝、驚いたことにやってきたポーターはまた十二、三歳の女の子で、足もとはサンダルなのだ。こちらは登山靴に首すじにはヒルよけにホウタイまでまいていっているというのだ。大丈夫なのだろうかと思つたが、登山道は日本の山道と同じで急な所には階段までつけられた。目を皿にしているヒルもへびも目に入らない。ちよつと気抜けした反面、余裕ができてまわりが見えるようになってきた。喉が渇いたなと思つたころ、ガイドが林の中から水の入ったウツワをもつてきて飲めという。どこかに小川でもあるのかと思つて受けたら何とこれがウツボカズラなのである。ゲンコツぐらいの大きさで毒々しい赤色をしている。食虫植物なのだから袋の中の水は殺虫効果があるのではと疑つたが、ただの水のようだった。本でしか見たことのないウツボカズラをガイドやポーターが粗末にあつかうので、こんな貴重なものを、大事にしてはどうかけてあたりを見ても何と何と何と何と。あつちにもこつちにもいくらでもあるのだ。へびやヒルにおびえていて、まったく目に入つていなかったのだ。人間の目なんていかにげんなもので、目の前に存在しているものが見えていないのだ。



ボルネオ島と呼ばれる島といつても面積は74万平方キロ、日本全土の約2倍はありグリーンランド、ニューギニアに次いで世界第3位の島である。赤道直下であり、南半分はインドネシアのカリマンタン、北半分はマレーシアのサバ、サラワク州である。その他に南シナ海に面して人口18万人、面積6千平方キロの小さなブルネイ国がある。小さいといつてもここからは食料の天然ガスが出るので国民の所得は世界最高レベル。日本の商社や領事館もおかれている。コタキナバルは昔のジェセルトン。東海岸のサンダカンはからゆきさんで知られる町。今は日本向けの材木の集散地である。



ウツボカズラ

ら先入観が邪魔して雪や氷河に思いが至らないのはなんとなことか。自分自身の感性のニブさを棚に上げて、つい責任を他に転嫁してしまふ。すなわち、発見」ということに大きな価値をおかない風潮、発見をすることに對する教育のなさなどのせいにしてしまふのである。もう発見や探検の時代は終わったと考える人達にとっては、しよせん落穂ひろいにすぎないのである。たしかに私がウツボカズラを見つけて喜んでみ

ただ花だけが他の地下茎に寄生して咲くというものである。寄生するのはブドウ科の地下茎で最初はひび割れた樹皮にふくらみのような形が出てき、だんだん大きくなって丸月間かかってキヤベツ大になる。これがわずかに数日間て五弁の花びらをもつ巨大な花になる。深紅に白い斑点のついた花で、中央部には一〇リットルも水がはいっている。この花は咲くと同時に、たいへん不快で強烈なおい臭いを放つ。このニオイによってハエや昆虫が集つてきて、受粉が完了する。花は二、三日すると腐敗してまっ黒くしておいてしまふ。よほどタイミングよく行かないと、花の咲いているところを見ることはできないだろう。この花の写真を撮るために、毎年、開花の時期にかけていき、ツボミの前でカメラをかまへ何日もねばっている人達もいる。それともなかなか見られないという幻の花である。

江戸の

稲垣史生(時代考証家)



春うららら

將軍夫妻大いそがしの正月三日

旧暦では年の内に節分が来、それを境めに翌日が立春であった。したがって正月は、実質的にもまさに春であった。
江戸の春は華やかに、そして心のびやかにやってくる。

「笛の家鼓の家や江戸の春」 豊寛

まず江戸城の正月はどうか？ 元日には幕府の式典中、もっとも重視された拝賀式が厳肅に城内でおこなわれた。將軍は明け方の六時に中奥の御座の間で起き、お小姓の捧持する小盥の水で歯をすすぎ、身を清める。小姓が背後へまわり、今朝は念入りに月代を剃ってとくべつ美男子に仕上がる。それから將軍は熨斗目・長上下の礼装で、中奥との境めのお錠口につづく御鈴廊下にかかる。そこには、御台様をはじめ御年寄・御中臈・御客会積など、柳桜をこきまぜて迎え、いっせいに平伏するさまは風になびくお花畑そのままであった。

ふだんの將軍ならその一本をつまみ、セツクス御用を仰せつけられることもあるが、

元日のきょうばかりは、女臭いという顔もせず、まっすぐ御座の間の式場へすんだ。

御座の間は奥も天井も、金砂子に三葉葵を浮かした豪華さ。その上段に將軍夫妻は、雛壇をそのままに澄まし顔で着座する。そして妙なことに、このとき將軍の方から年頭の挨拶をする。

「新年おめでとうござる。幾久しく」

すると御台様がこれを受け、

「新年のご祝儀めてとう申し上げます。相変りませす」

と答えるところ、下々と遠いまさに女性上位であった。

終つて夫妻はお清の間の仏壇を礼拝、ふたたび御座の間へ戻るまでに、すっかりお屠蘇の配膳ができていた。將軍と御台様がさし向いて膳につくと、口祝の台といつて昆布・勝栗・数の子などの縁起ものがでる。將軍夫妻は中臈の酌で、めでたくお屠蘇を献酬される。その間には鶴の吸物や鯉の刺身など、本膳のほか五膳まで運ばれた。

御台様は早朝四時に起き、二時間もかかってお化粧をあそばし、さらに二時間も着付に費して腹べこいかに公卿の姫君でも、空腹でつい手が出そうになるが、どつこい、そうはいかぬ家庭の事情があった。

三河の豪族から成りあがった徳川家は、初志を忘れぬため元旦には、大根刺だけほうりこんだお粗末な雑煮を食うことになっていた。

一句である。

江戸といえは落とすことのできぬのが吉原である。どんな元日を迎えたか？

松の内は門松を立てることは商家・武家屋敷とおなじだが、ここでは妓楼へ客が入りやすいよう、門口には立てず仲之町のまん中に、背中合せに二列に立てたのが変っている。

元日はさすがに大門を閉め、この日だけは聊中が休んだ。とはいえ遊女は朝の四時に起き、

初湯に入ってから蛤の吸物で、お屠蘇と雑煮を祝った。が、そのあととぼんやりして

いるのではなく、日ごろ品買にしてくれる茶屋へ年賀にゆかねばならない。茶屋へとすると新造・禿を連れ、太夫道中となるので仲之町はその交又で大にぎわいであった。髪飾も打掛も、きょうばかりは最高のものを用い、目ざめるような満態色にいろいろられた。

「めでとうありんす。今年もよろしうお願いいたします」

と出会った花魁どうしは、眼と眼で愛想よく挨拶を交わす。茶屋へつけば先方では、

あるじの方が酒よ標草よと大サーピス。

「大夫、今年もよろしう願います」

と、ここでは殿中同様に女性上位のあいさつであった。花魁のお蔭で商売がさかると、茶屋のあるじは黄金仏でも拝む気持ちだった。

翌る二日に大門をあげ、遊女は客を取りはじめ。松の内は花魁だけでなく、おつきの新造や道手姿にまで祝儀をはすまねばならない。が、正月から吉原で豪遊するの

が自慢で、真の大尽も灰色大尽も、大金を

ろくに味付けもなし、肝心の餅も入っていない。それを何と三杯まで、うまいうまいと言いながら喰う義理があった。現に將軍は、

「今年のは特に美味じゃな。御台も遠慮のうお替りませい」

と、うまそうなゼスチャーよろしく食べるのである。堂上から嫁した御台様は、

三河の豪族と何の関係もないが、眼をつぶり、必死の思いで雑煮を呑みこまれるのであった。お痛わしや。

お屠蘇がすむと將軍は、中奥へ帰って直垂に着替え、白書院に出て家臣たちの賀詞を受ける。すなわち上段の間に着座すれば、

御三家をはじめ譜代大名や旗本が一人ずつ出て平伏した。そして一同が着席し終つたところで、老中が代表して芝居がかりに、

「新年の御慶言上し奉る」

とのべ、皆々、またおてこを疊にすりつける。それに対し將軍は短く、

「めでとう」

と答えるにすぎない。が、それはまだいい方で、外様大名や諸奉行となると一把ひとからげに、簾を境に列立拝謁である。しかも早朝からの年賀つづきに、將軍は倦きてあくびの連発はいいが、そのうちエスケープして居間へ引っこんてしまう。礼拝者は平伏したままなので、それとは気づかず

將軍の悔と脇息に最敬礼をして退出した。年賀は三百大名から座頭の前橋総検校にまで及ぶので、延々三日にもなり將軍はくた

むりしてやって来た。待合茶屋では軒端に背簾をかけ、客に正月らしいすがすがしさを与えた。村間と女芸者が茶屋へ来て、三味線の弾き初めをするのもこの日である。

大門があいたので大黒舞いや、大神楽が入って賑を賑わせたし、獅子舞や万歳も稼ぎどきのよい稼ぎ場所であった。万歳はふざけ散らして騒々しいが、獅子舞には一種しみじみとした哀感があった。

「越後獅子くるわて姉にめぐり会い」
太夫道中のとちゅうでもよい。こっそり裏口で出会ったのでもよい。ぐつと胸に来るものがある。

水戸藩中屋敷お三どんの忠節

万歳は獅子舞の兄弟分として、正月には欠くことのできぬ愛嬌者だ。三河から来るので「三河万歳」と言った。その万歳にも二種類あって、武家屋敷をまわる者と町方をまわる者に分れる。前者を「屋敷万歳」といい、出入り屋敷がきまつていて、ひと通りまわり終るとさっさと帰国した。これに對して後者は「町方万歳」といい、正月気分を抜けるまでいて稼ぎまくった。だから別名「一文万歳」、または「乞食万歳」ともいわれ格が落ちた。

だが双方とも、東海道吉田宿のさき印南村の出て、前年十二月のすえ日本橋ぎわに集まって才藏えらびをした。芸達者で気の合う才藏を選んでコンビを組むならわして、これを「才藏市」と呼んだ。才藏は安房・上総・下総の出身者が多かった。

とはいえ一度組むと気が合うのは当然で、「またやろう」と翌年は才藏が太夫の宿を訪ねて来るようになり、いつか市は自然に消滅してしまつた。万歳師は家康の出身地三河の住人だから、誇りもあればそれだけ待遇もよい。だが、危いのは粗雑な関東者の才藏で、何をやらかすか分らぬところが

ある。

延宝四年(一七四七)の元日、例年とお

びれ果てた。

一方、御台様の方でも大広間で、三千の大奥女中から年賀を受けた。重い髪飾や衣裳をつけ、黙って坐っているだけでも大変な苦行。こっちは一日で片づくが、二日からはお書初め、お読初め、お裁初めなど忙しいスケジュールがいっぱい待っていた。

といつても、お裁初めは中臈のささげるきれに三センチほど鉄を入れ、切るまねだけの所作。それらの横綱は何といつても、三日夜の「姫始め」であった。これは「秘事始め」の轉訛だが、お固くいえば子孫繁栄の大本で、まことに重大な行事であった。將軍夫妻は昼の疲れを忘れ、厳肅にしてお熱い夜をすごした。川柳子がうまい表現をしている。

「その味も相変らずに姫始め」

恵方参り・獅子舞など街頭展望

一方、元日の江戸の街はどうか？ 武家ではどんな小身でも、主人も家来も必ず上下をつけた。女は奥方も女中も、結いたての黒髪に二張羅とままつている。その正装で男は上夜の屋敷へ年賀にまわつた。路上で同役と出会い、五体を角張らせて挨拶する姿も見られた。

町方では大晦日に掛取りに駆けまわり、百八つの除夜の鐘によろやく銭湯へゆき、一杯やうて寝るのは東の空が白むころであった。だから起きるのは八時か十時、そのころには登城する大名も、外様ばかりで短い供揃いとなっている。だが、

「下ー、下ー」

の声は悠長で正月らしく、軒下へ出て見物せずにはいられなかった。

職人やばてふり(行商)の江戸っ子は、夜明して飲んだり假眠をとつただけで初日の出を待みにゆく。日の出の名所は高輪・愛宕山・神田駿河台・湯島など、必ず海上を見晴らせる高台である。そこに立って今年の幸を祈る。中でも深川の洲崎は初日の

り三河万歳が駒込の水戸家中屋敷を訪れて芸を演じた。ふつうめたい文句に節をつけて歌うが、やがて茶番というか仁輪加というか、だんだんふざけた文句とアクションが入り、家族の笑いを誘う仕組みになっていた。

ふつう奥御殿へも呼ばれ、退屈がちな奥女中を笑わせることになる。笑い声が屋敷内にあふれることで、めでたい年と喜ばれるのである。で、ひと通りのきまり文句がおわり、茶番に入ると駒込屋敷でも女中たちは大笑いである。

「ははは……」

「ははは……」

と高笑いや黄色い笑声が湧くと、いよいよ万歳は図に乗っておどけ舞やいだ。特に安房から来た才藏は悪行が悪く、踊りにまぎらわして女中たちを追いかけ、抱きついたり、はじめ冗談かと思つたのに、本気で抱きつきキスしようとする。奥女中はすべて水戸藩士の娘で二応腕に覚えのある女中たちのはずだ。が、こうも見境のない痴漢に出会つては、日ごろ腕自慢の高級女中もほどこす手がない。てんで意気地なく逃げ散つた。

とっさの場合、逃げ遅れたのはしとやかな藩主の姫君だった。

「何をしやる、無礼者！」

部屋の間で追いつめられ、今にも無知野蛮の暴力に蹂躪されそうである。その危機一髪そのとき、勇敢に曲者に飛びついたので、意外にもお三の間トヨである。

お三の間詰めは百姓出の最低の女中、後に「お三どん」の語源となつた位である。常々女中たちから卑しめられ、ばかにされつづけて来たトヨであった。が、断平として暴漢に組みつき、庭へ投げ飛ばして悶絶させた。間もなく男役人が駆けつけ、縄打つて邸外へほうり出したことはいままでもない。翌年から水戸家では才才の入邸を禁じ、十年後には吉原でも正月の万歳を中止した。「転宅と聞いて万歳舌鼓」



出の名所で、仕立ておろしの着物に真新しい雪駄で、すがすがしい初日の光を浴びた。恵方参りはその年に、神様が来臨する方角の神社参拝だ。したがって年毎に変わるわけだが、初日拌みの足をそのままのばす者もいる。そのほか初富士・初湯などは、縁起かつぎとされい好きの江戸っ子に欠かせぬものであった。

「はぜやー、はぜ」

と、さわやかな売声が街頭を流れて来る。これは糯米を煎つたもの。紅白などに染分けていかにも縁起がよい。

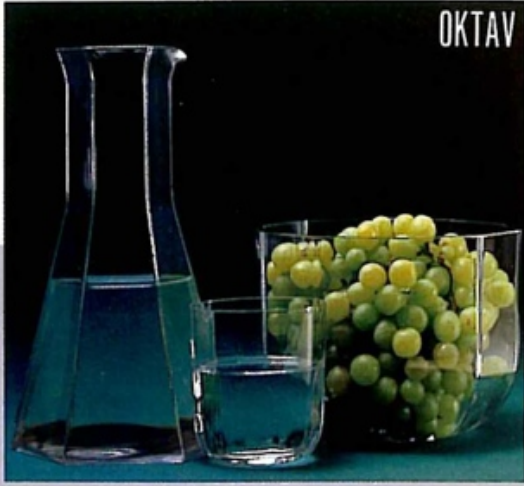
戸毎に立つのは松飾り、それを縫うよう

に獅子舞が太鼓に篠笛をあしらって流して来た。新調の半纏に切りたての手拭、麻裏をさうりて鼻緒は白、真新しい黒足袋がいかに軽快だ。呼びこまれると景気よく舞いこみ、悪鬼退散のひと舞いを演じてゆく。

「子のあれは祝いて獅子を舞わせけり」

江戸の春うらら、はのばのと愛情を感じ

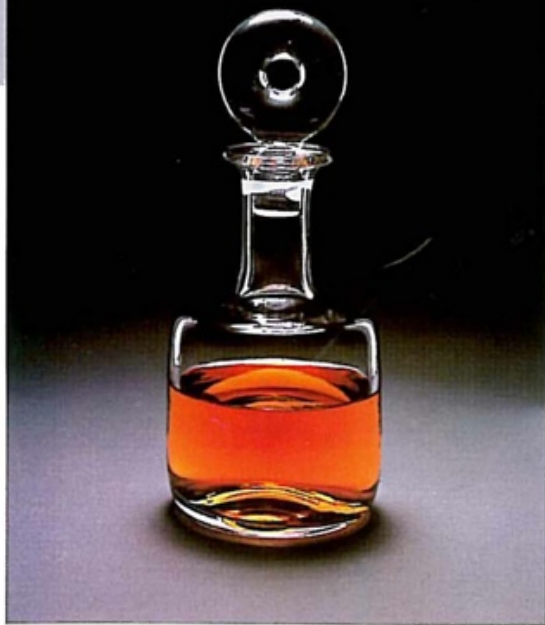
オクターブ
左側から
サラダボウル ¥12,000
オールドファッシュヨンド ¥3,000
デカンター ¥9,000



OKTAV

シップデカンター ¥22,000

SHIP DECANTER



RONDO



ロンド
左側から
アイスバケツ ¥18,000
デカンタ ¥25,000
ゴブレット ¥5,500
ワイン ¥5,000
オールドファッシュヨンド ¥5,000

FLAGG



フラッグ
左側から
オールドファッシュヨンド ¥3,750
アイスバケツ ¥16,000

"THE BRANDS"

a story of

氷の冷たさに人の心の温かさを吹き
込む北欧のガラス職人たちよ——。
厳しい自然の中で鍛えあげた技を、
いまこそ一つのグラスに結集せよ。
やさしさのなかに厳しさを秘めた至
高な輝きをつくり出さんがために！

風格ある男の小道具 グラス編—④

しばし北欧の香りに酔いしれる

コスタ・ボダ

相次ぐ鬼才の登場で
着実な成長を続けたコスタ
ソフトなラインを持ちながら、なぜかシ
ヤブな印象が強い。北欧の大自然が生み
出した、独特な味わいともいうのだろうか。
コスタ・ボダのグラスには、そんな不
思議な魅力がある。
コスタ・ボダは、1963年に誕生した。
スウェーデンを代表するガラス・メーカー
である。といっても、この年、コスタとボ
ダの二つのメーカーが合併したことによっ
てコスタ・ボダが誕生したのであって、両

社の歴史はもっとも古く、
コスタが創設されたのは1742年のこ
と。南スウェーデンのスマーランド地方の
森の中で産声をあげている。燃料の材木は
豊富にある、という恵まれた環境ではあつ
たが、技術の方はいまいちとつ。そこで、当
時名声を博したボヘミアのグラス・プロア
ー（ガラス吹き工）を中心に、海外の熟練
工たちを大量に招いてスタートした。
だが、技術の修得、定着は、おいそれと
できるものではない。結局、100年余り、
窓ガラス中心の生産体制に甘んじざるを得
なかった。

そんなコスタに変革の兆しがあらわれた
のは、1898年のこと。グナー・ウエナ
バーク、エドビン・オラーソの二人の傑出
したデザイナーの登場によって総合ガラス
・メーカーへの道を踏み出すことになった
のである。
グナーの人氣は当時、たいへんなものだ
つたらしい。一方、エドビンも、丈夫でモ
ダンなテーブルウェアを製作、ストックホル
ムで個展まで開催して、グナーに劣らぬ
人氣だったという。
勢いに乗るコスタは、1930〜40年
さらに、エリス・バーク、ヴィッキリー・リ
ンドストランドという鬼才を相次いで輩出
エリスは、光の屈折と反射を巧みに生かす
古典的なクリスタルづくりの分野で、二躍
名声を博す。ヴィッキリーも、斬新なアイデ
アによる実験的な作風で、斯界に一大旋風
を巻き起こしている。
コスタは、こうして着実に今日の地歩を
固めていったのである。

本格的なデザイン強化に乗り出し
て後発のコスタも急成長！
一方、ボダはコスタに遅れること120
年余、1864年になって、初めて小さな
ガラス工場として操業を開始している。場
所はコスタのすぐ近くだったという。
ところが、当時の業界の競争は凄まじい

ものだ。ほとんどのガラス工場が、創業後
2年もしないうちに消えていった。今日ま
で生き残ることができたのは、ボダを含め
て、わずか2、3のメーカーだけだったと
いう。
それだけに、ボダの労働も苛烈を極めて
いる。毎朝4時45分に火入れをして、朝食
までにワイングラス、お昼までにウイスキ
ーグラス、午後はボウル、水差しと、ひた
すら生産を続ける日々。多くの人間が肺炎
や結核でバタバタ倒れ、平均寿命もわずか
30年という時代である。
そんな苦しさをなんとか乗り切ったボダ
は、1930年代に入ると、急速に力を伸
ばしていった。イギリスを中心に、全生産
の半を輸出するまでに成長したのである。
しかし、まだ十分とはいえなかった。デ
ザイン面の弱さが原因で、製品そのものの
評価は意外に低かったからである。

これを克服しようと行動を起こしたのが、
当時の社長エリック・ロゼン。多くの一流
アーティストを輩出したストックホルム工
芸デザイナー学校と協力体制をつくり、デザ
イナーの養成に全力をあげたのである。
そして登場したのが、エリック・フグレ
ンド。1952年にボダ入りした彼は、カ
ラフルで機能美あふれる作品を続々発表。
ボダの新境地を拓き、名実ともに一流ガラ
ス・メーカーへとボダを引っ張りあげたの
である。

デザイナーを大切に
コスタボダの伝統
両社の歴史を振り返ると、不思議に共通
する部分がある。歴史の長さ、規模の大小
は違いが、すぐれたデザイナーの出現によ
つて、その地歩を築いてきたという点であ
る。いいかえれば、それだけデザイナーを
大切にしようとするところがある。
そうした伝統は、コスタ・ボダとなった
現在も、着実に守られている。同社のデザ
イナーはいま15人ほどいるが、いずれも非

常に恵まれた体制の中で創作活動を展開し
ているからだ。
コスタ・ボダのデザイナーは、いずれ同
社近くの森と湖に囲まれたすばらしい自然
の中にアトリエを持ち、1年のうち2カ月
は、まったく自由になる時間が保証されて
いる。このフリー・タイムに、ある者はふ
らりと旅に出、またある者は個展開演に向
けて独自の作品づくりに励む。こうした時
間があるからこそ、デザイナーの創作意欲
は刺激され、次々とユニークな作品が生ま
れるのであろう。

手づくりの伝統も守る
コスタボダの真骨頂
もちろん、デザインにばかり頼っている
わけではない。1978年、新工場増設に
際し、正確に一定温度を保つ新タイプの溶
鉱炉を導入。材質管理にも余念がない。
さらに、こうした最新技術導入の一方、
手づくりの伝統を頑なに守り続けて
いるのも、いかにもコスタ・ボダらしいと
ころ。原料をパイプでふくらませ丸めるた
めに昔ながらの木型を使い、その表面を滑
らかにするために古新聞を用いるといつ
た具合。最新生産システムから見れば、原
始的手法といつてもいいくらいだが、その
おかげで、出来上がった製品に微妙な味わ
いが生まれるのである。そこにもいわれ
ぬコスタ・ボダの魅力が存在するのだ。

一つのグラスが形を成すまでには、感
性豊かなデザイナーがイメージをつくり、
それを熟練した職人が自らの手で何度もこ
ねあげるといふ、目に見えない過程がある
のだ。
そんなことを思いながら、愛好のグラス
に旨酒を満たす。昏に冷やかなクリスタル
が触れ、香り高き酒が喉を通り過ぎる。ふ
つと、北欧の峻とした空気が頬をなてるか
もしれない。

コスタ・ボダのグラスには、そんなロマン
が秘められているような気がするのである。

MAMBO



マンボ
ワイン ¥5,000

“THE BRANDS”
a story of

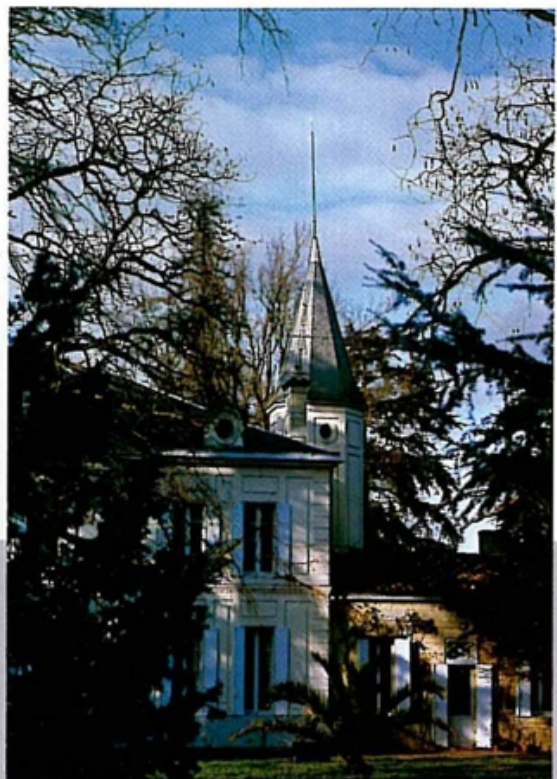
サン・テミリオンの最高峰

シャトー。

シュヴァール・ブラン

血筋の良さと上質の土壌、
そしてローサク家代々の情熱。
三位一体で生み出す芳醇の杯。

1890年に建て直された現在のシャトー



新樽を利用したセラー



庭から見たシャトーの外観



れるが、この地区の北東と西に散在するサン・ジョルジュ、モンターニュ、リュサック、ピュイスガン、バルサック、サーブルの六つの村では、サン・テミリオンの頭にそれぞれの村名を表示することが義務づけられている。

ところで、サン・テミリオンは地質の変化に富んだ土壌で、このわずかばかりの土地の中に歴然とした違いがある。そして、この差がサン・テミリオンのワインの風味を二分しており、ボルドーのワイン業者は「ヴァン・ドゥ・コート」と呼んでいる。「ヴァン・ドゥ・コート」とはサン・テミリオンの村周辺地



「ヴァン・ドゥ・グラヴィヴ」と「ヴァン・ドゥ・コート」。

サン・テミリオンのワインは、この二タイプに大別される。

フランスきってのワイン産地帯ボルドーにおいて、メドックについて優秀なワインを産するサン・テミリオンは、ボルドー市から東へ車で三十分ほど、ドルドーニュ川を越えたあたりに広がる一帯である。サン・テミリオンは、サン・テミリオン村とここを取りまく七つの村がサン・テミリオン地区として、その原産地管理証明 (Appellation St-Émilion Contrôlée) を名乗れ

域でとれたワインのことで、石灰岩質の丘陵地帯から生まれるワインは香りの強い上質ワインとされている。一方、ヴァン・ドゥ・グラヴィヴは、西隣のポムロールに近い、地区の北西部一帯でできるワインを指すが、こちらの土壌は砂礫質という点で、比較的軽いワインが多い。この二つの性質を代表するワインが、前者の「シャトー・オーグンヌ」であり、後者の「シャトー・シュヴァール・ブラン」である。この両者は、第一級品でも別格のA級「ブルミエ・グラン・クリュクラッセ」に格付けされる。サン・テミリオンの品質の高さを示す特選銘柄として君臨しているのである。

「生まれながらにしてブルミエ・グラン・クリュクラッセが約束されていた最後のワイン」、シャトー・シュヴァール・ブラン。

サン・テミリオンは、一九五五年の格付けで計約四百五十銘柄が認められている。その内訳は、一級品の「ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセ」がA級（前述二銘柄）とB級（十銘柄）、以下、グラン・クリュ・クラッセ（六十二銘柄）、グラン・クリュ（二百八十銘柄）となっている。これらの格付けの厳しさは定評のあるところだが、週ればサン・テミリオンの由来にまでたど

りつく歴史をもつ。

もともと、サン・テミリオンの名は、十一世紀、イギリスのジョン王によりファレーズ（カルパドス地方の州都）に与えられた勲章に源を発するとされているが、すでに先んずること数世紀前、獅子心王リチャードによって統治され、サン・テミリオンのワインは市吏員の手によって生産、保存、売買が行われていたという。この時代から培われた処置が、その後の十数世紀にわたる、名譽の酒」と形容されたサン・テミリオンの名譽を保証してきた。その気風は、現在でも葡萄栽培家、仲介人、卸売業者等て構成されている。サン・テミリオン葡萄栽培協同組合の鑑定委員に受け継がれている。

さて、シャトー・シュヴァール・ブランは、この厳格な格付けの中、その血統から、誕生時から、将来のブルミエ・グラン・クリュ・クラッセに生まれついた最後のワインと形容されてさえる。これは、シャトー・フィジャックとの縁、加えてシャトーとしては比較的遅い成立だったことに起因しているのにはかならない。

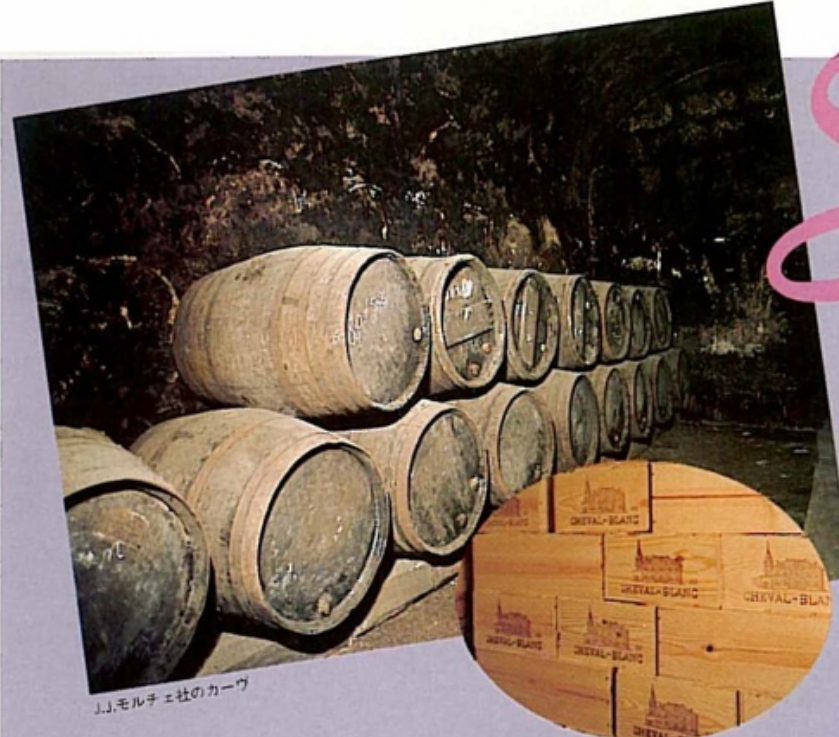
というのも、つい一世紀半ほど前は、シャトー・フィジャックの土地であった。それが一八三二年、十五ヘクタールの土地をデユカス氏が購入、さらに一八三七年に十五ヘクタールが加わって今日のシャトー・シュヴァール・ブランの基礎ができたのである。そして一八五二年、愛娘がフルコー・ローサク氏と結婚、これを機にさらに五ヘクタールが加えられ、以後、シャトー・シュヴァール・ブランの名でワインの出荷が始まり、ローサク家の人々が代々、葡萄園の経営にあたるようになった。彼らはこのために「民事会社」を設立し、現代は、そのうちの一人、ジャック・エブラール氏が自らシャトーに住み、経営にあたり、このような代々同族による運営はボルドーでも珍しく（ほかにはシャトー・ド・イケム

Stir ESSAY

諸国雑記 ⑩

ボルドー紀行(其の1)

今井清 パレスホテル



J.J.モルチエ社のカーヴ

午前九時、ホテル・リッツを出発。ドゴール空港に向かう。昨夜からの嵐がまだ止まず、今朝になっても十五メートル前後の風が横なぐりに吹きつけている。手続を終えて搭乗しようとして飛行機を見ると、何と双発のプロペラ機で、座席四十数名という小さなものだ。この嵐の中、この小さい飛行機で大丈夫なのかと全く心配。一人の余裕もなく席についた乗客みんなが同じ思いだろうが、だれも口にはしない。パリ―ボルドー間はジェット機で五十五分、我々は二時間二十分、充分に空中遊泳の後、ようやくボルドー空港に降りたつことができた。後で聞くと、パリ―ボルドー間数便のうち、我々の利用した便だけがプロペラ機とのこと。何たることか。

ボルドー空港には、J.J.モルチエ社社長フージョー・モルチエ氏が、秘書のラトリエ・プラウン嬢を伴って迎えてくれる。私のボルドーへの訪問は今回で四回目になるが、通関で荷物検査をしているのを見るのは初めてである。

我々の荷物検査はなかったが、おみやげに日本から持参したメロンについて質問を受けた。幸い、成田出発に際し検疫証明書の発行を受けていたので何等支障はなかったけれど、考えればおかしな話だ。国際空港でのパリ入国では何等チェックを受けずに通関させたものを、国内移動で証明書の提出を求められるなど、日本人の感覚では全く理解しがたいことが堂々と行なわれる国民性の相違をまざまざと感じさせられた。

フージョー氏の車で市街地に向かうが、時間が一時を過ぎている。フージョー氏の提案で、途中、昼食をとってホテルに向かうこととなった。車は途中、白壁の塀で囲まれた倉庫のような建物の横の細い路地に入っていくので、近道でもするのかもしれない。この白壁の家が、レ・シャミールというレストランで、路地の奥が駐車場になっており、この駐車場に向かって入

口が展開しているが、国道側には小さな窓が二つ三つ開いているだけで全く倉庫そのものである。道路に背を向けて立つレストランなど日本では到底考えられない設計であり、発想の展開である。何回訪れても初めて経験することの多いのに驚嘆する。昼食も終わったので、ホテルに向かわず、そのままJ.J.モルチエ社に表敬訪問をすることとする。J.J.モルチエ社には明治屋を通じて四日間の滞在と主な取材先について連絡してあったので、J.J.モルチエ社作製の我々のボルドー滞在中のプログラムについて検討する。双方が了解点に達したところで小休止の後、まずJ.J.モルチエ社のカーヴ見学からはじめた。

J.J.モルチエ社のカーヴは、ボルドー市シャラトン地区QUAI IER八九番地にあり、開口を見た限りでは十メートル程度で、よほど土地勘がないと通り過ぎてしまいがちだ。入口付近の事務所には女性事務員が二人いるだけ。その奥に会議室があり、十脚ほどの椅子が置いてあるだけの質素なものである。このカーヴは地下貯蔵庫のみで二万平方メートルの広さを有し、年間を通じて摂氏十三度前後の温度に保たれているという。



巨大な貯蔵熟成タンク

一番手前のブロックには、一・五メートル立方くらいの木製のカーヴが数十個

積まれており、各々に瓶詰めされたワインが入れている。カーヴの中には六百本入っているとのこと。次の部屋には四百ヘクトリットル入る大きなタンクが十数基と、百ヘクトリットル入りのタンクが数基並んでいる。ここには生産者が十八カ月間貯蔵熟成後送られてきたワインを、不純物の除去作業を行なった後、さらに六カ月熟成させる。ここで、その後、検査に合格したワインから瓶詰めへと送られることになる。さらにカーヴを奥に進むと、樽詰めの際蔵ブロックに入る。これは買付量が多すぎていなくて少ないものや、タンクに入りにくいな半端な量が出ると樽詰めし、保存熟成させるための部屋である。この一角には全く新しい樽詰め用のワインも置かれている。新しい樽とワインの間隙は非常に微妙であるという。樽の材料の樺材は、昔はソビエトあたりから輸入していたが、最近フランス中部山岳地帯、リムーザンの森の特産材が使われ、一樽の価格は二千五百フランもする。有名シャトー以外ではあまり使っていない。もちろん、ネゴシヤンではJ.J.モルチエ社以外のような新樽を使っているところはないという。カーヴをさらに進むと、箱詰めされ焼印も押された貯蔵ブロックに入る。ここはブロックというよりも奥行五百メートルもある細長いカーヴで、この両側にはボルドー全地域のグランクリュー・クラッセのシャトー・ワインが年代別に山と積まれており、得意先からの注文に応じてすぐ出荷できるよう準備されていた。

J.J.モルチエ社の創業は一九七五〇年代にも遡る由緒あるもので、そうした歴史の深さや重さのようなものが要所要所に感じられるカーヴであった。

このカーヴは一八五〇年代につくられ、現在、ジェネレック・ワイン三千キロリットル、シャトー・ワイン三千キロリットルを保管、貯蔵しているという。



左が所有者のジャック・エフ・ラール氏、中央はセラ・マヌエルのガストン・フエニエール氏

がある、その一貫した運営方針、丹念な栽培努力が良い血筋を一気に開花させ、短期間のうちに頂点にまで上りつめたといっても過言ではない。

こんな逸話がある。一九五六年、サン・テミリオン一帯は大寒波の襲来に遭い、壊滅的な大打撃を受けてしまった。シャトー・シユヴァル・ブランにおいても、収穫量はわずか七百リットル。もとの生産量にまで回復したのは一九六一年と、五年もの歳月

を要している。この理由は、品種構成を変えず、霜で被害を受けた株が再び芽ぶくことを念じ、ほんの一部の株を植え替えたにすぎなかったためである。執念にも似た品質維持の心情を示すエピソードである。

シャトー・シユヴァル・ブランの名声は、誕生後三十余年で世界に知れわたった。

ところで、シユヴァル・ブラン(白い馬



の意)の名称から白ワインだと勘違いされている笑話もあるが、名前の由来は、中世の頃、この地に「白馬亭」という名の旅館があったという言い伝えに起因している。真偽のほどは定かではないが、アンリ四世がパリから故郷ボルドーへ向かう途中、疲れた馬を交代させるために泊ったとか。かの君主は、常に白馬に乗っていたため、以来、この旅館は「白馬亭」と呼ばれるようになったという。その伝説を憶はせるように、現



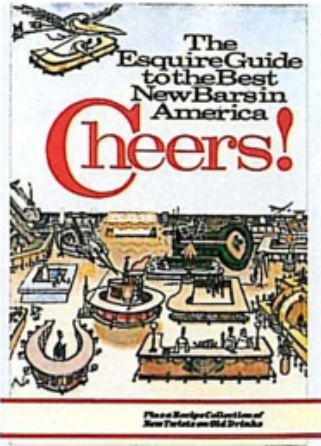
在のシャトーも質素ながら白亜の壁という美しい景観を誇っている。

このシャトーで生産されるワインは、毎年約十三万本(二万一千五百ケース)。岩肌がゴツゴツした他のサン・テミリオンの畑とは全く異なり、標高三三三・三八メートルというならかな起伏の丘に広がった三三五ヘクタールの畑は、砂礫を含んだ粘土質(前述の)ヴァンドウ・グラウヴの土壌からなり、ここに植えられたメルロ種(三三パーセント)、カベルネ・フラン種(六六パーセント)、マルベック種(二パーセント)が、短期熟成の素晴らしいワインを生み出している。

一般にサン・テミリオンのワインは、ボルドーのパーガンディ(ブルゴーニュ)といわれるように、質の点ではブルゴーニュに似ており、力強く、こくのある芳醇な味わいといわれる。アルコール度も、メドックのワインより一パーセントほど高く、味も強いが、短命で、四年から八年でベストの状態に至る短期熟成型ワインである。

これらサン・テミリオンの最高峰としてのシャトー・シユヴァル・ブランの名声は、誕生してわずか三十数年後の十九世紀半ばから世界的に知れわたっていたらしく、ロンドン、パリ、アントワープ等の各地で行なわれたワインの品評会において、サン・テミリオンのワインに与えられる最高の賞を次々と受賞している。その栄誉は今世紀にもいささかも衰えることなく、隆盛を極めていけるのは衆目の一致するところ。近年の最高のヴァンテージは一九六一年、一九六六年という。

「もちろんあがって一杯やっていくわね？」と彼女が言った。She had said, "You'll come in for a nightcap, of course?" (『最後の診察』アサー・ヘイリー著、永井淳訳、新潮社刊)



BOOK
バーガイドの『エスカイヤ』が厳選した、全米最新バーガイド。
 新しいバーガイドが、今秋、ニューヨークで発表された。というといささか物々しいが、実は、ニューヨークの人気雑誌『エスカイヤ』(The Esquire Guide to the Best New Bars in America)と、クラフトビールでアメリカの最新バーガイドの特集記事が掲載されたのである。当エスカイヤをはじめ、全米十一誌の編集者やコラムニストの情報をともに、全米を五つのエリアに分け、バーのタイプを新しいスタイルのもと、従来のスタイルのもの二タイプに分けて紹介している。

北のシアトル、南のサンディエゴまで、二十五都市(ミネアポリスとセントポールのツイーン・シティがある)の厳選には、二十六になるにわたり、ニュー・バーが九十二、オールド・スタンドパイが五十、計百四十二のバーがリストアップされており、旅行者のためのガイドとしてもなかなか面白い。一例をあげると、カンサス・シティにある「フアーズ・ス・ポーツ・バー・アンド・グリル」は、地元カンサス・シティのプロ・フットボール・チームである「カンサス・シティ・チーフス」のタックル、ケン・クレマー(愛称フアーズ、今も現役)の経営するバーで、客層もスポーツ関係者が多く、テレビが四台も置いてある

THE ARTISAN SPIRIT

BARTENDER IN THE HOTEL
 このホテル・バーに、このバーテンダー在り

銀座第一ホテル
村中恵二氏

都会のアタリな女性をイメージした優勝作品『シティ・オレンジ』。
 村中 ーこの度は、優勝おめでとうございます。二年前の第十回大会では六位入賞(作品名「アメリカン・ドリーム」)として今回は優勝(作品名「シティ・オレンジ」)という快挙ですね。
 村中 ーはい、ありがとうございます。編 ー経験六年で二回出場し、二回とも入賞はたいへん立派な成績だと思います。最初から、バーテンダー志望だったのですか? 村中 ーいえ、もともと工業系の学校で、たし、もししたらシェイカーを振るより、製造する側になったかも知れません(笑)。ただ、縁がありました。第一ホテルに入社しまして、初めはベルボーイからだったんです。ところで、ベルボーイはメッセージを持って館内を回りますよね。そこである日、バーの酒棚を見まして、「いいな」と美しさに感動したんです。それが印象に残っていて、後にバーへの配属願いを出し、この「ミエール」へ来たわけですね。
 編 ー初めの頃は猛勉強されたでしょうが、理系でしつら数字にも強いし、カクテルのレシピを覚えるのもお手のものだったんじゃないですか?
 村中 ーいえいえ、計算には弱い方です



むらなか・けいじ/昭和31年、山形県生まれ。昭和49年に銀座第一ホテルに入社、昭和52年より営業部飲料課バー係へ配属。メンバー「ルミエール」のバーテンダーとして腕ふるう。第10回HBA創作カクテルコンペティション6位入賞に続き、今年、第12回大会優勝の栄冠に輝いた。

(笑)もっぱら指先の感覚が頼りでした。編 ーところで、今回の作品を作るにあたって気を配った点は何でしょうか? 村中 ーそうですね、やはり前回の点数が後でわかりましたので、それがある程度参考にしたというところで、今回はベースをバーボンにしてみました。今回はダイナミックに変えてみたいと、いわば改良型ともいえますね。ただ、最近ではライト感覚とでもいいですか、軽い感じのものが多いですね。そこで、あえてヘビーなものにチャレンジしたというよりは、同様に女性向けのカクテルといっても大人の女性、いわゆる熟女ですか、そんな方のイメージに合わせたつもりです。
 編 ー例えば?
 村中 ーええ、多岐川裕美さんのような方(笑)。審査員に多岐川さんがいらしたのは偶然の一致でしたが……。
 編 ーそうですね。そういえば多岐川さん、一番高い得点を出された記憶があります。その意味でも、村中さんの思いどおりの味に仕上がったといえますね。作品名は、ご自身の考案ですか?

村中 ーはい。オレンジ色は、女性に一番似合う色だと思っんです。白というのでも深すぎず、ピンクはどかしたようなイメージで、オレンジ色は遊び上手でもまだスレていないような、そんな都会の女性のイメージという意味で、シティ・オレンジ、と名付けました。
 編 ー二度目の挑戦ということ、だいぶ落着かっていたのではないですか?
 村中 ーいえ、やはり壇上ではアガります。審査員の先生方は平常どおりとおっしゃいますが、なかなかそのとおりにはね(笑)。でも、一回目の胃が痛くなるような緊張感というよりは、緊張の抑え方ができたと思います。だから、過度な緊張がポイントだとは思いますが、その雰囲気自分をつくったとは思っています。
 編 ー普段の仕事でも大切なことですね。村中 ーそうですね。ただ、仕事は難しく考えずに、楽しくやろうと考えていますね

(笑)。気持ちを盛りあげる、これが一番くばりに通じるんです。自分が沈んでいると、何も目に入らなくなるんです。何か嫌なことがあっても鼻歌を歌っています。A型人間ですから(笑)。編 ー優勝してから、反響は大きかったですよね。
 村中 ーはい。お見えになって一杯目に必ずご指定いただく方や十数名連れてお見えになり、皆様に勧めたいだいたりと、うれしい限りです。でも優勝は、してからが大変ですね。より以上のものを修得していかなければならない義務感みたいなものも出てきますね。今まで関心なかったものにも注意するようになりました。これは良かったと思います。技術だけでなく、会話も大切ですね。
 編 ーそうですね。コミュニケーションの良さも、お酒の味も微妙に変化しますからね。話題の情報源は、やはり読書ですか?
 村中 ー趣味といえるほど一貫したものは無いんですが、本はよく読みますね。カクテルの中に入っていると、前には様々な階層の方がお座りになりますから知識をもっていないと大変です。バーテンダーは、お客様の、視覚的なツマミですから、会話はおろそかにできません。会話にのめり込みすぎてもいけないし、引くところは引く、その妙がまだまだ経験不足でわからないです。だから、勉強を怠るとすく表れちゃいます。しゃべれなくなってしまうんですね、気持ちのいい……。
 第一ホテル・グループ自体、お客様のアウトホーム的なおつきあいを大切にしています。だからこそ頑張らなくてはという心境です。本日は私たちがお客様を大切にしなければならぬのですが、逆に大事にしてくださる感じを受けてしまうんですね(笑)。この雰囲気は絶対にこわしたくないです。

(これは全米各地のスポーツを観るためと、各種のスポーツを観るため)。そして、オーナーのクレマーが試合中に、クォーターバック・サック(クォーターバックがパスをする前にディフェンスがつかまえてしまうこと)をする、彼の背番号にちなんで、すべての飲み物が、91セントになるのである……。
 このほか、各地の色々な情報が満載してあるが、さすがに「エスカイヤ」の編集となるためか、「ニューヨーク」のスタッフがよく集まる。アルゴンキン・ホテルのバーは紹介されていない。

BOOK
私立探偵にして、酒場バーデューが、CIAの女スパイとともに活躍する、『事件の起らない、抱腹絶倒ハードボイルド』

「私立探偵バーデュー・シリーズ」(ロス・H・スペンサー著、田中融二訳、早川書房刊) 奇妙な天賦、面白くない、このうえないハードボイルド小説が、今、刊行されている。「されば愛しきコルガールよ」、「おれに恋した女スパイ」、「哀愁のストレンジジャー・シティ」と続くこのシリーズ、題名からしてどこか人を喰ったような感じが、シカゴを舞台にしたこの小説の主人公の名は、チャンス・バーデュー。職業は当然、私立探偵(途中で酒場の亭主を兼任するが、事情があつてまた私立探偵事務所を開設。現在は、その酒場の三番ボックス席が現住所である)。ところが、事件らしい事件が起らない。
 それなのに、どこでどう見込まれたのか、CIAの女スパイとチームを組んで、アメリカ国家転覆を謀る秘密結社「DADA」(Destiny America)の略)にたつち向かっていくハメに陥る。とはいえ、彼のまわりには何ら変わったこともなく、気がついたときは事件が解決しているのではあるが……。
 風変わりな登場人物、機智あふれる会話、ウィットのある警句。その妙味で最後まで読

ART
アメリカのトップイラストレーター三十五人の原画を一挙公開!
 毎年、HBAのカレンダーでもお馴染み、アメリカの一流イラストレーター軍団「ニューヨーク・ソサエティ・オブ・イラストレーターズ」の最新作が、再び海を渡ってきた。同原画展は、すでに東京渋谷パルコ、大阪心斎橋パルコで開催され好評を博しており、今年も全国数カ所でも巡回展が予定されている。作家の顔ぶれも前回同様豪華だが、さらに今回は、ニューヨーク・イラスト協会の二十五周年にあたるため、過去三年間のベストコレクションとなっている。アメリカの現代芸術を感じ格好の展覧会である。

●今年開催予定 二月中旬 札幌パルコ/三月十五日~二十一日 仙台ステーションビル・エスパル/四月二十六日~五月一日 横浜松坂屋/他に岡山、名古屋でも開催予定



※「ステア」に関するご意見、ご要望およびお問い合わせは、左記の住所宛てに郵送下さいませようお願い申し上げます。
 ●〒100東京都新宿区市ヶ谷加賀町一三二 大日本印刷株式会社CDC事業部内 「HBA・ステア編集室」 行



表紙のプロフィール
 上條 奇久 (イラストレーター)

一九四〇年、東京都生まれ。東京芸術大学工芸科卒業。一九七二年に上條スタジオを設立。グラフィックデザイン、アートディレクション、イラストレーション、CI計画と、多岐にわたって第一線で活躍している。個展開催、各賞受賞も数多く、ニューヨーク近代美術館、アムステルダム市立美術館等にコレクションとして収蔵されている。東京アートディレクターズクラブ、東京デザイナーズスペース、LUFT、JAGDA他会員。