

STIR

ステア ISSN-0286-3634
1983 AUTUMN VOL.9
世界のホテル・バー⑧

"エル・パドリーノ、ビバリー・ウィルシャー・ホテル (ロサンゼルス)"
"EL PADRINO, Beverly Wilshire Hotel" (LOS ANGELES)





エル・パドリーノのカウンター

世界のホテル・バー

⑧

“エル・パドリーノ”

ビバリー・ウィルシャー・ホテル、ロサンゼルス
“EL PADRINO” Beverly Wilshire Hotel,
LOS ANGELES



正面入口

ビバリーヒルズの一角に建つ白亜の館は、その端正な趣の中に教々のバーやダイニングをもつ。エル・パドリーノ。ドン・ヘルナンデス・アンド・ハイドアウェイ。ジンダバッド・パプ。ラ・ペラ・フォンタナ。まるでハリウッドのスターのようににきらびやかな個性を競い、人々は今宵の愉しみのためにそこに集い、盃をあげる。

ビバリーヒルズの一等地に建つ白大理石の館。

ロサンゼルスの上級住宅地ビバリーヒルズは、西海岸随一の大都会にありながら全く異なった風情を見せている。緑陰に大邸宅が点在し、バームツリーが風にそよぐ様は、まさに富の街の象徴である。聞くところによると、ここだけ特別自治区になっているという。いわばロサンゼルスの中の別の街でもあるわけだ。まさに一ヶ所違う別世界を形成しているといえる。

そのビバリーヒルズが、まだ人口千人にも満たない頃、人々はこの地に蒸気機関車で訪れ、自動車レースやピクニックを楽しんでいた。そんな一九二七年、自動車レース場の一角にホテルが建った。現在の、ビバリー・ウィルシャー・ホテルの始まりである。しかし、創立者W・G・マカティはよほど先見の明があったらしく、二年後には、ロデオドライブとウィルシャー大通りの地に場所を移し、豪華なホテルとして本格的創業を始めた。建築にも相当凝っていて、当時のスイートルームを撮った写真がその美しい姿を物語っている。室内には暖炉や書斎が設けられ、ガラスモザイクをあしらった天窓や贅沢な柱がある。ルーファードームは、召使い同伴の長期滞在客に

C O N T E N T S

目次

●世界のホテル・バー ⑧	1
“エル・パドリーノ” EL PADRINO	
Beverly Wilshire Hotel, Los Angeles	
●STIR ESSAY 酔狂雑記	5
「私のスーパー・アルバム」 小林治雄	
●Fragrance of Spirits and Talks ステア対談	6
徳間康快 VS 中島ゆたか	
●The Artisan Spirit ステア・インタビュー	9
第11回HBA創作カクテルコンペティション優勝	
阿部修夫 (ホテルニューオータニ)	
●LIQUOR IN ART	10
「フィリップ・マーロウのロサンゼルス」	
●Looking for Good Bars HBAバー・ガイド	14
“メインバー「あさま」”(新高輪プリンスホテル)	
“ガーデンバー”(京都国際ホテル)	
●Florid Cocktails to Your Delight	16
ホテル・バーを楽しむために	
“リトルベアー”(京王プラザホテル) 岡純一郎	
●Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴	18
“メインバー マルコ・ポーロ”(ホテルプラザ)	
●新江戸発見 ① (新連載)	20
「小江戸の夕月」 稲垣史生	
●BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚 ⑤	22
「ネス湖の恐竜」 三輪主彦	
「ネス川でのバードウォッチング」 張替純二	
●a story of “THE BRANDS”	24
風格ある男の小道具 グラス編 ③	
「ドーム、そしてラリック」	
●a story of “THE BRANDS”	26
世界の銘酒 ⑨	
「グロ・ドゥ・ヴージュ」	
●STIR ESSAY 諸国雑記 ⑨	29
「ブルゴーニュ紀行 其の2」 今井清 (パレスホテル)	
●HBA REPORT	30
「第12回HBA定例総会」	
●HBA会員名簿	34
●for a NIGHTCAP	



●スカイレット・レディ 第11回HBA創作カクテルコンペティション優勝作品 ホワイット・ラムとカンパリ、マンダリン・リキョール、レモン・ジュースを合わせたカクテル 鮮やかな緑色が美しい。



ザ・ハイトウェイ・バーのカウンター。左右は、バーテンダーのマーヴィン・シュヴァルツ氏。



エル・パドリーノ



オーナーのヘルナンド・コートライト氏

メキシコ調のバーで飲む ビール、そしてカクテル。

よりメキシコ色を彩りにしたエキゾチックなバー。ドン・ヘルナンド・アンド・ハイドアウェイもよく知られたバー&レストランである。こちらは朝食、昼食、そして夜はデイスコと様々な顔を見せる。もともと舞台劇、パジャマ・ゲーム。の中の歌からとった名前なのだが、一説によると、レストランをドン・ヘルナンド・バーをザ・ハイドアウェイと呼ぶらしいものの、今は一つになっている。

インテリアは、メキシコの有名なアーチ



メキシカン・ビール。左からドス・エクス、ブリーサ、カルタ・ブランカ、ボヘミア。

ランチは月曜から土曜の午前十一時三十分から午後二時三十分まで、デイナは同じく午後五時三十分から十一時、またレイト・サバーと称する夜食が月曜から土曜の午後十一時から午前零時四十五分。日曜はサンデーランチがある。

ランチ、デイナには毎日、本日の特別料理があるが、グルメにうれしいのは、西海岸にはあまりないソフトシェルクラブと

このビバリー・ウィルシャーの顔ともい

うべきメイン・バー&メイン・ダイニングが「エル・パドリーノ」である。この名は、ホテルのオーナーであるヘルナンド・コートライトが、ロサンゼルス市の第三代ゴッドファーザー（カトリックにおける洗礼の時の父親役）母親はゴッドマザーと呼ばれる——で、カトリック信託国においては非常に名譽な職で、もちろんマフィアのそれとは趣を異にする——に選ばれたことにちなみ、スペイン語のゴッドファーザーという意味のエル・パドリーノと名付けられたゆえに、店内の装飾はアーリー・カリフォルニアのイメージで統一されておき、バーのカウンターや椅子の背には当時をしの

「エル・パドリーノ」とは ゴッドファーザーのこと。

このビバリー・ウィルシャーの顔ともいうべきメイン・バー&メイン・ダイニングが「エル・パドリーノ」である。この名は、ホテルのオーナーであるヘルナンド・コートライトが、ロサンゼルス市の第三代ゴッドファーザー（カトリックにおける洗礼の時の父親役）母親はゴッドマザーと呼ばれる——で、カトリック信託国においては非常に名譽な職で、もちろんマフィアのそれとは趣を異にする——に選ばれたことにちなみ、スペイン語のゴッドファーザーという意味のエル・パドリーノと名付けられたゆえに、店内の装飾はアーリー・カリフォルニアのイメージで統一されておき、バーのカウンターや椅子の背には当時をしの

つと占められていた。建築家のウォーカー&エイセンは建築の際、最良の素材を用いたという。イタリアから大理石を取り寄せ、全体をフランス新古典派の影響を伴ったイタリア・ルネッサンス様式でデザインしている。強度も十分らしく、この建物は、一九七一年に起こった大地震のときもひびきえ入らなかったという逸話が残っている。ともあれ、ビバリー・ウィルシャー・ホテルは数々の経営者の手を経て、現在は一九六一年以降、ヘルナンド・コートライトのグループの下にある。

コートライト氏は当時三万人にも達した

情況とまず交通の便に着目し、別館を設け、新旧館の間の出入口を作ってパーキングを設置、その間に車寄せの私道エル・カミーノテ入るなど斬新な方法を次々と取り入れている。別館のビバリー館の正面は白大理石、二百五十室あり、全館で四百四十室という陣容である。また、家具を備えたアパートもあり、今やビバリー・ヒルズを訪れる上流階層の人々の常宿として、かつて天皇陛下もお泊りになったこともある。

ばせるイラストが描かれている。また、家具などのインテリアは、オーナーの奥さんのフロレンス・コートライト夫人が選び、購入したもので、すべてスペイン製であるところ、よく見ると、絵画はすべて馬にちなんだり、インテリアにも馬具が使われていることに気がつく。これは、ロサンゼルス・ランチェロ・という乗馬クラブの集会所になっているため、レーガン大統領もメンバーの一人といわれている。もともと、ここはオークバーと呼ばれるメイン・バーだったが、氏の名譽に伴って改名されたものだ。

オープンには午前十時から午前二時まで。昼食時が一番混むというのもアメリカらしい。メートル・デイ（フランス語のメートル・ド・テルの略、責任者のこと）のジェイムス・ボルマー氏は「近くに映画会社やTVのエージェンシーが多いので、俳優の方や関係者の方がよくお見えになります。特に昼間はレストランが混んでいるため、テーブルを待つ人が、自然にバーへと流れてきますね。ランチタイムには食事もとれるようになっていきますから、三時半頃まで混みますね。昔は良くツイ・マティーニ・ランチとかフォー・マティーニ・ランチがありましたが、最近ではラッディ・マリー、ウォッカ・トニック、辛口の白ワイン——

イストが壁面からテーブルまで手がけたメキシコ調で統一され、本場のシェフが作るメキシコ料理とメキシコ・ビールを賞味できる点も人気の高い要因だ。このバーでは「ハッピーアワー」と称して、午後五時から七時の間に、毎日二種類のオードブルを無料を出している。ビールでは特にダーク・ビアの「ドス・エクス」に人気があるが、メキシコ料理のオードブル（フリットズというメキシコ風エッグロール、メキシコ風ビザのクサデズ等）にはびつたりだろう。

夏はマルガリータがよく出るといって、これにちよつと秘密がある。バーテンダーのマーヴィン・シュヴァルツ氏によると「ここではちよつとクリームを使用しています。こうすると少しふわつとした柔かい感じになるんですよ」という。これももとはオーナーのコートライト氏のアイデア。氏といえは、エル・パドリーノには彼にちなんで「ゴッドファーザー」カクテルもある。ところで、シュヴァルツ氏に言わせると最近「カミカゼ」というカクテルが流行っているらしい。ウォッカにコアントロー、ライムジュースというレシピだが、何が故そう名付けられたのかを問うと「解らないが、飲みすぎるとどこかへ行って死んでしまうからじゃないかな（笑）」とブラックジョークめいた返事。我々にとっては、有難迷惑な人気だ。

リバイバルのカクテルとしてはグラスホッパーやアレキサンダー、ウイスキー・サムワリーなどがある。反対にコリンズやクリムドリンクの中には過去のものになってきたものもあり、ステインガーやピンクレディ、スカレット・オハラなどは影が薄いという。しかし、カクテルの本場という自負は強く、最近のワイン株の上昇にともないカリフォルニア人の傾向が変わったかどうかの問いには、嗜好の正統派に変わりがないという自信にみちた答えが返ってきた。確かにモスコ・ミニールをウォッカとジン



エル・パドリーノの外の壁画

一度ひいた潮は、早くも午後四時頃から満ちてくる。そしてカクテル・アワーの六時頃が一週間を通して一番忙しい。バーのカウンターは十席程で、奥にダイニングルームが広がる構成、百七十五席という規模である。

ところで、ビバリー・ヒルズ、映画スターといえは、すぐハリウッド、そしてアカデミー賞を思い出すが、ビバリー・ウィルシャーはアカデミー賞当日のランチを、この五年程もうけている。このホテルは比較的小さいので授賞式などの大きなセレモニーはビバリー・ヒルトンのような大きなホテルのボールルームで催されるが、ここにはコラムニストのコーリー・ヘイズ氏がその宴を

はる。出席者は記者や監督、俳優がたぐさん集まるらしい。「今年は五フットくらいのおスカパー像を型とった水の彫刻が入口に飾られ、奥の一角のみを通常のお客様用にして、ダイニングもそのようにレイアウトしました。メニューは、ヘイズ氏の要望により、メインテーマを決めますね。今年はロブスターでした。」とボルマー氏。このランチにはシャンペンが六十本も空いたという。

カリフォルニア・シャブリが多いですねー

ー、サンデー・ブランチにはシャンペンというところですね。」と語っている。常連客にはジャック・レモンやカーク・ダグラスの名が上がったが、カーク・ダグラスはロサンゼルスにいる間は毎日のように訪れるという。

ジンドバッド・バブのスペシャルドリンク。左からボンベイ、タジ・マハール、ザ・カルカッタ。



どのバーも大変凝ったネーミングをしているが、ことさら面白い名前前のバーがある。これら二つの大きなバーに比べると小ぢん

炎ゆらめくオリエンタル

ムードの中のカクテルは…。

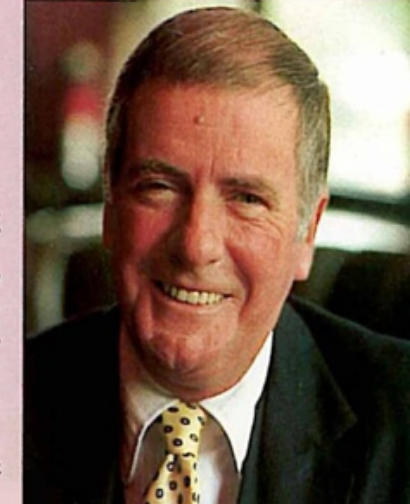
ジャ・ビヤ、スクイズド・レモンを銅のカップで出すという念の入れようを見て、納得させられるものがある。

この営業時間は複雑で、バーは昼は月曜から金曜日まで、夜は火曜から土曜まで、土曜は夜のみオープンしている。

デイスコテイックは、レストランの中央を変えて火曜から土曜までの午後五時から午前二時まで踊れるようにしている。特に午後七時三十分から十一時三十分は生演奏も入っている。約百人入れるが、デイスコタイムは少し減る。

「エル・パドリーノ」のメートル・ディ

ジェイムス・ボルマー氏

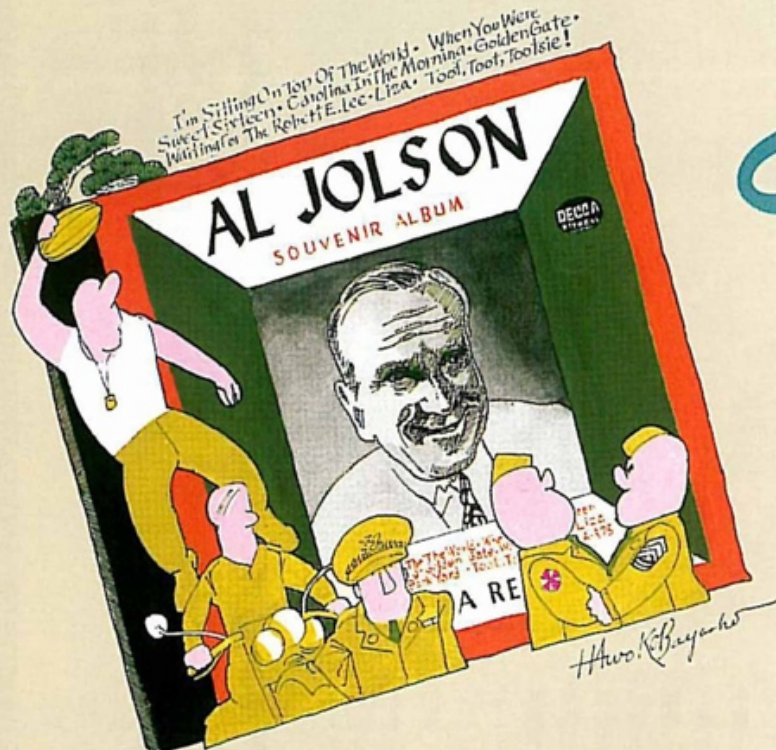


Stir SESSAY

私のスーベニール アルバム

小林治雄(漫画家)

米軍二等兵ジョー・シアラはクセのある英言で「ワタシ、ニグロ」といつもふざけていた。ブルックリン生まれのアムトリカンのジョーは顔立ちこそ並の白人G.I.とはちがっていたが肌の色は抜けるように白かった。背丈は百六〇センチくらい。ころころ



した小ぶとりの体の上にちよこんとのった小さな丸い顔、人なつこいブルーの目と吹きだしたくなるようなチョビひげ。タイブを打つて気がついたが彼の指の太さは私の倍はあった。

街には設置シズ子の「東京ブギウギ」が大流行し、鐘の鳴る丘のラジオ放送もはじまっていた。戦争に負けた国のいなかの果にも米軍政部が設置され、果序前の図書館を改造して米軍政部本部としていた。その中のアドミニストレーション・セクション(総務課)にジョーは配属されてきた。体に不相応な、大きなコンバット・ブーツをはき、G.I.キャップはベタンコにして腰のベルトにはさんでいた。

ジョーの課には主任の曹長と彼より一階級上のシエルトン二等兵、そして日本人従業員四名が勤めていた。シエルトンという男は、いまだビーター・フォンダの雰囲気といえるだろう。ううと足を伸ばして歩いてくる長身の彼の姿は画になっていた。人柄も素直で占領軍兵士らしい振舞を欠せなかった。一度もなかった。真実の方ではあったが、シアーズ・ローバックの通信販売カタログで米本土に発注する時には、私に声をかけ、希望にもそってくれるような面も彼にはあった。仲間にはひょうきん者のジョーが一枚加わったことで、時にはジョーとの間で、私にはついていけない冗談をこぼしては肩の奥の丸い目で私にウィンクしていた。冗談かどうか、ある日は彼はジョーと私にだけきこえる声で、先週の金曜日、副官から東京の本部に書類を運ぶクリエの役を命令されたジョーは、一番列車に乗る予定を見事に寝忘れてしまった。副官に大目玉を食い、ジョーのモンキーハウス(倉庫)入りは決定的だ、とジョーをからかいはじめた。はじめはなにをシエルトンがいいだすのかと、げげんな顔で聴いていたジョーは、突然ひげのある厚い口を大きくあけ、オー、ノーと両手で目をお

さえて声をあげたが、すかさず反撃を開始した「ゴバアシ、ハニー・バケツ知ってるだろ。ハニー・バケツを満載したワゴンにシエルトンの運搬するハレー・ダビドソンがぶつかったんだ。そしてその結果がどうなったかと思うノオオ、可哀想なシエルトンとハレー・ダビドソン。シエルトンの口言葉など、いまでも臭くて臭くて、とても聞くにたえられない。いなかの街には、牛にひかれたハニー・バケツの街には、牛にひかれたハニー・バケツと道路を占領していた。これには占領軍とハレー・ダビドソンといえども、歯が立たなかったことだろう。シエルトンのブルーのオートバイ、ハレー・ダビドソンのブルーのオートバイ、ハレー・ダビドソンは美事な芸術品であった。びかびかに輝くクロームに飾られた青のオートバイ。腕を張り背すじをびんと伸ばし、左右に両腕を構えてうちまたの彼の姿もまた、いなかの街では見事な眺めであった。一、二度彼のうしろに乗り、家まで送ってもらったが、力強い排気音、太いタイヤを支えられた安定感には、さすがアメリカと納得した。いま日本製オートバイにおおられつたなしのハレー・ダビドソンをおもえば、あのシエルトンの勇姿はハニー・バケツとともに消え去る運命にあったのだろうか。米軍政部の兵隊と街の有志との間で野球試合が行なわれることになった。日本チームなんて目じゃないと、ニューヨーク・ヤンキーズ・ファンのジョーは、はやくも目の色をかえて興奮している。そいつはどうかな?と水を差すと、では、賭けようというジョーは挑戦してきた。私が日本チームになを賭けたか、いまは忘れてしまったが、ジョーが米チームに賭けたのは、現在私のレコードケースに納まっている一枚が欠落したアル・ジョルソンのスーベニール・アルバム、SP四枚組のレコードである。口をひねって歌うジョルソンの歌声は三〇数年前のなつかしくもけだるいあの頃を目の

前によみがえらせてくれる。試合の日、人のいい技術者長バークホルダーにねだって日本人従業員は彼自慢の乗用車ハドソンで果敢グラウンドに向かう。メチャメチャに詰めこんだ人数でハドソンの底は地面すれすれまで沈んでしまった。大きな団体の米車が出たのになか道につき上げられて悲鳴をあげるたびに情けない顔で運転しているバークホルダーが気の毒であった。放送局の隣のグラウンドで日米親善試合は開始された。米チームのエラー続出で試合の流れは一方的に日本側のものとなり、お高く構えていた応援席の将校達もどなり散らすやうに、とうとう我慢しきれず、フレイする者まで出てきてしまった。ハブニングが起きた。キャッチャーを買って出たサブライ(支給)係の少尉が日本人主審にかみついてゲームは中断している。英語ではちがいがあかないと考えた彼は、日本チーム応援席を見まわして私と目が合った。普段私とは口をきいたこともないのに私の名前を呼んでいる。官物を横流ししていると、とかく評判の悪い男だ。重い腰を仕方なくあげてホームベースにいく。フォア・ボールで一塁に向ったランナーが一塁に着く前に次の打者がバッター・ボックスに立てばアウトになるというルールを日本人に教えてやれ、と早口で抗議している。主審は、OK、OKと納得してアウトを日本チームに宣した。日本チームは、既に、一点、二点はどうでもいいほどに大勝していた。

試合のあとの残念な兵隊宿舎でやっているからとジョーが誘ってくれた。兵隊十数名が車座になって、もうパーティーは始まっていた。シエルトンが赤い顔でワインクする。ドラム・カンを半分は輪切りにした容器の中に、くだいた氷とカン・ビールをぎっしり詰めて座の中心においてあった。ジョーが栓をあけ、シュリッ・ピアーを手渡してくれた。手の切れるような冷めたさだった。

全米十指に入るワインの品揃えもオーナーの自慢。

ビバリーヒルズの人々が正装してデイナー

まりとしたバーだが、オリエンタルムード一杯。ジンダバッド・バブはインドの乾杯。幸福に永く生きよう(Live forever with happiness)からといたって、バー内は二つのエリアに分かれているが、テーブルはわずかに丸卓。奥は天井から床まで十八世紀ペイズリー模様の東洋的なオレング色で埋めつくされている。防音のために織物はウレタンフォームでラミネートしたり、キャンデルの炎が天井にゆめく幻想的なバーで、オリジナル・カクテルも写真のようなオリエンタル・ムードの名前がつけられている。

また、女性のバーテンダーが二人いる。ビバリー・ウィルシャーには四人の女性バーテンダーがいるが、これは全般的な現象でもあり、今や全米のユニオンの半分近くは女性バーテンダーということである。

ーに望む。ラ・ペラ・フォンタナは、フランス料理レストランである。店内には泉(噴水)が清らかな水音をたてる格式の高い店としても知られ、ジャケットとタイを着用。

なお、このシェフは日本人のカズオ・スギウラ氏である。ヨーロッパ各地のホテルで修業を重ね、今やウィルシャーのメイトンダイニングの味を一手にひき受けている。「カリフォルニアでは鮮度の高い素材が、比較的簡単に手に入るため、自分の新しい料理をクリエイトするのに大変役立ついます」と語る氏は、メニューもすべて考案するのだという。年に五回くらいはローテーションで変化するというが、なまた素材に合ったときのメニューの一つに「海の幸のテリーヌしめじ添え」があった。しかし、これも日本人だから日本の色彩をというわけではなく、あくまでも入ってくる素材を生かすことを中心に考えた結果ということだ。

ランチは午後十二時から三時、デイナーは午後六時から十一時、土曜はデイナーのみ、日曜は定休になっている。

ところでフランス料理といえばワインだが、ウィルシャーホテルのワインの豊富さは全米でトップ・テンに入る品揃えといわれている。これも、オーナーのコートライト氏の力によるところが大きいらしい。氏が「ミスター・シャンペン」という愛称を頂戴していることもわかるように、ワインに関しては相当の博識らしく、十一階のスイートを、シャンペン・スイートと称して、各部屋にシャンペンの名をつけ、各シャンペン・ハウスから寄贈された工芸品を装飾してあるのはご愛嬌としても、この「ラ・ペラ・フォンタナ」のワインリストは、今まで数々の受賞に輝いているし、その実績は入口の見事なセララーや三十七ペーにも及ぶワインリストに反映されている。中でも、秘蔵の一本といえは一九六八年物の「シャトー・ラフィット・ロートシルト」。お値段は、実に一万ドル!一九五三年に一度、コルクを慎重に取り替えられ、今もセララーで静かに眠っている。ほかにも五千ドルの「シャトー・ドゥ・ラ・ミッシ

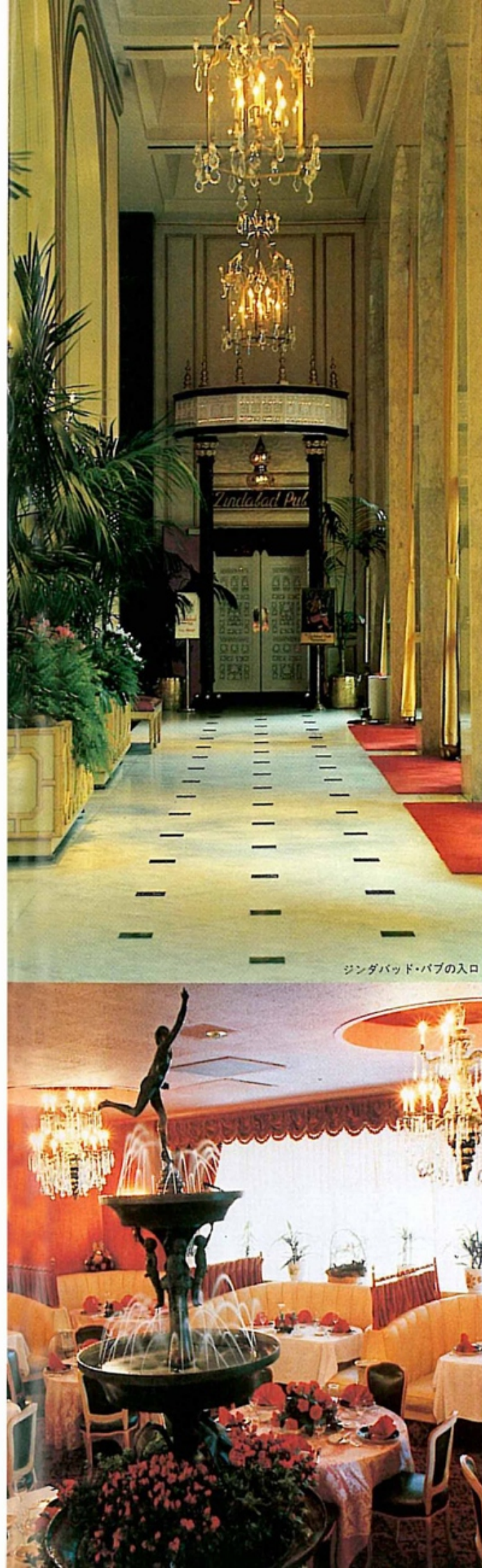
ヨン。や相当数の逸品が整然と並んでいる様は、一種、陶然とした気分させる。このように、ビバリー・ウィルシャーホテルのフード&ビバレッジ部門は、良くも悪くも、ヘルナンド・コトライト氏の影響が絶大といえる。

その彼のモットーは「Mi casa es su casa(私の家はあなたの方の家)」。彼は料理やバーのあり方に力を入れており、ワインセララーを誇りにしているという。

その彼の印象的な言葉を最後に添えておく。

「良いホテルは、テーブルのセットの仕方で決まる。」

ラ・ペラ・フォンタナの日本人シェフ、カズオ・スギウラ氏



ジンダバッド・バブの入口

レストラン、ラ・ペラ・フォンタナの店内

徳間康快 VS 中島ゆたか

今日はカクテルを試飲していただいて、日本の水準がいかに高いか、その御批評をたまわりたいと思っています。

(徳間)

別に宿泊しなくても、たとえば都内のホテルでも、女性同士で飲みに行く場合、ホテルのバーが私は好きです。

(中島)

女優酒豪番付に自己申告 すると前頭？ 小結？

徳間—中島さんは、ミス・パシフィック世界第2位になられたくらい容姿端麗な方として知られていますが、あれは何歳のときだったんですか？

中島—高校三年生の時で、日本大会でも世界大会でも、一番苦かったんです。若いのが良かったんじゃないかと思うんですけど(笑)。

徳間—いや、大したものですよ。確か出身校はキリスト教系の学校でしたね。

中島—はい。家の都合で茨城の水戸へ移り、そこでプロテスタント系の学校に入りましたから。

徳間—洗礼は受けていますか？

中島—いえ、受けていません。ただ日曜学校などは毎週行っていました。

徳間—そして、コンテストに入賞されて

映画界にデビューされたわけですね。確か東映の『女の道』でしたね。以来、シリーズの主演をつとめたわけですが、あなたのセールのポイントが長い髪と妖艶な雰囲気。ミステリアスな女という役柄が多いんでしょう。

中島—多いですね。どうしてもそうなるでしょう。

徳間—でも、あなたはたいへん濃艶といえますか？ 私どもくらいの年格好になりますと、妖艶な女優さんナンバーワンという意味でも人気があるわけなんです。

中島—そうですね(笑)。

徳間—「マシガン」の竜や「青春の門」「悪魔島」「汚れた英雄」にも出ておられますが、私などは、テレビの「赤穂浪士」や「大江戸捜査網」などの着物を着た中島ゆたかという方が、お色気が発散して大ファンなんです(笑)。

中島—ありがとうございます。

徳間—濃艶、妖艶、艶麗というような言葉がありますが、そういう女優さんのイメージが定着しているということになると、当然、お酒との関わりあい、酒をたしなむというイメージがわいてきますが、お酒は

好きですか？

中島—好きですね。よく雰囲気が好きとおっしゃる方がいらつしやるでしょう。雰囲気も好きなんですけれど、お酒自体も好きなんです。だから、雰囲気などにこだわらず、飲める所なら飲んじゃう(笑)。

徳間—日本酒、ウイスキー、ワイン、カクテルといういろいろありますが、何が一番好きですか？

中島—好き嫌いなく、何でも飲みます。ただ、ウイスキーというのは、私、よくわからないんですよ。

徳間—水割りには相当なじみますか？

中島—飲めば飲めますね。

徳間—夜、寝る前にちよつと一杯ひっかけるとか、はありますか？

中島—はい。ワインを。

徳間—赤、白どちらですか？

中島—赤です。その中でも比較的辛口のものが好きです。

徳間—映画界では、仕事の打ち上げなどの時、内容の出来などのことについて語りながら一杯やりますが……。

中島—そういう時はざろざろビールとか日本酒のあるところへ行くことが多いんですよ。

“何といつても日本のホテル・バーは安心して飲めます”。

徳間—女性の飲み友達という方はいらつしやいますか？



中島—ええ、違う世界の友人が多いんですよ。……。その人とは結婚する前に飲み歩きましたね、あちらこちら。

徳間—やはり、バーのはしこですか？

中島—そうですね、はしこ。ひどかったですね(笑)。

徳間—五、六軒？

中島—行きましたね。今は二、三軒がいなくてすけれど(笑)。遅くなって時々家で叱られるんです。女性なのにみつともないうて(笑)。

徳間—カクテルはどうですか？

中島—カクテルはあまり飲む機会がないんですよ。おいしいんですが、種類が多くて……。よくわからないんです。

徳間—今日は、記念に今年のHBAの大会で優勝したカクテルを試飲していただきたいですね。銀座第一ホテルの「シテイオレンジ」というカクテルです。

中島—まあ、うれしい。

徳間—それとこのパレスホテルの今年の参加カクテル「ハーftime」を試飲いただいて、日本のカクテルの水準がいかに高いか、その御批評をたまわりたいと思っています。ロケ撮影などの関係でホテルはよく利用すると思いますが、ホテル・バーはいかがですか？

中島—割と多いです。別に宿泊しなくても、たとえば都内のホテルでも、女性同士で飲みに行く場合は、ホテルのバーが私は好きです。

徳間—それは、ホテル・バー関係者にとつてはたいへん嬉しい話ですね。

中島—よく知らない方は入りにくいと思うんですけど、私は落着いていて、いいと思います。

徳間—ホテルのバーは不愉快にならず、値段もきつと決まっています、女性同士の場合同様に親しみやすいと思います。ノールな感じもあります。この頃は、女性一人の方もよくみかけます。勿論女性同士で見

える方も多々いますよ。

中島—私は外国にも行っていますが、外国のホテル・バーと比較するとどんな印象をもちますか？

中島—やはり、何といつても日本のホテル・バーほど安心して飲めますから。

徳間—東京のホテルのバーで一番好きなのはどこですか？

中島—私はホテルオークラの「オーキッド・バー」なんか好きです。静かです。

徳間—あそこも大変古く、感じの良いバーですね。私はホテル・オークラでは「ハイルンダー」のほうが好きですけれど、ここはパレスホテルの「キャッスル」というバーですが、ここもいいでしょう。

中島—ええ、目の前の海に白鳥がいて、ここだけ東京じゃないみたい。四季折々にきれいでしょう。

徳間—通りの車の光も、ここで曲折していいですね。ここでワインを改めて乾杯しましょう。このワインはシャトー・オー・ブリーオンの一九七一年だそうですね。

中島—うわっ、いい音。

徳間—うん、このグラスは国産の保谷ガラス製だけど、いいですね。クリスタルの品質もチョコ産なんか及ぶもつかないほど良くなっています。なかなか和風オーブドブルもいけますよ。和風は面倒なので作りがたがらない。珍らしいですね。どうぞ箸をとってください。

“一流ホテルが出来るたびにバーが重要視されます”。

徳間—私はホテルのバーの良いたるところばかり見ているんですけど(笑)、まず第一にバーテンダーが礼儀正しいんですね。それからお客さんがある意味で遊び抜かれています。ビール一杯飲むにしても世界の酒が各種類ととつていて、この点ではホテルのバーが最高ですね。それにこれだけ一

流ホテルが出来てきているでしょう。それでホテルが出来るときはホテルのバーが重要視されているんです。新高輪プリンスホテルの「あさま」というバーにも一回行ってみたい。私も、日本人の食生活文化、お酒の文化という点でもレベルアップしていかなければいけません。この意味でも、ホテル・バーをぜひ活用して、ご愛用いただきたい。日本が経済大国になって、世界各国の代表的な人物が日本のホテルに来ますからね。奥さんを連れてきた時は同伴で、商談がまとまったときはその後という具合にホテルのバーに來られますからバーの水準は非常に上がっています。セレモニも数多いですね。そういえば以前、私が主催した中国映画祭の代表団が大阪に來て、歓迎セレモニーを催したとき、日本の女優さんを代表して中島さんに花束贈呈をしていただきましたね。その節はありがとうございました。

中島—とても嬉しいです。

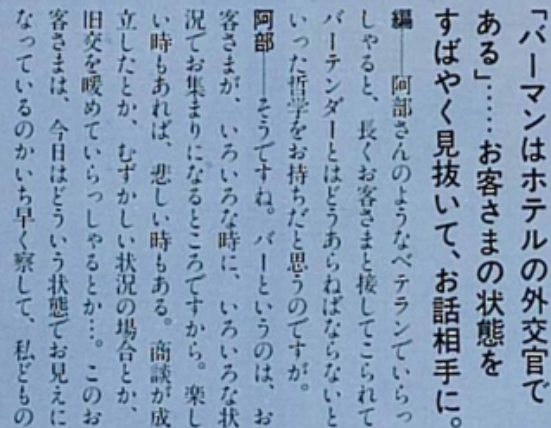
徳間—そういうご縁があるんですから一度、中国映画ともコンタクトをとっていただきたい。いま、東映で超大作「弘法大師空海」を佐藤純弥監督でつくっています。私も中国との絡みで岡田茂社長から依頼をいただいたので、外側から協力しているんですよ。弘法大師はご存じのようにひらがなを作った人ですし、その意味でも中国の唐文化を輸入した最大の功労者です。中国で

THE ARTISAN SPIRIT

BARTENDER IN

BARTENDER
IN
THE
HOTEL

このホテル・バーに
この
バーテンダー
在り



「バーマンはホテルの外交官である」……お客さまの状態をすばやく見抜いて、お話相手に。

方からお客さまにあわせて話をしていくことが一番大切だと思いますね。

編 なるほど。バーテンダーはお酒をつくるだけでなくホテルの外交官であるといふねづねいわれているゆえんですね。

阿部 常連の方だけに對してはありま
せん。例えば外人の方がボツンと一人お座
りになつていても自然に「May I help you,
sir? 」といったことが出てくるような氣
持です。車にお酒をお出しする、それを
飲むという関係だけじゃなくて、お客さま
とのふれあいです。そしてそのふれあい
も結局、人間と人間のふれあいになると思
うんです。

エッショナルルということを感じさせましたね。触発させられました。

編 日常の仕事の上では具体的にどんなことが一番大切だとお考えですか？

阿部 月並ですが「仕事に忠実であれ」ということです。整理整頓とか、率先する見つけ出してやるといった、ごく基本的なことをきっちりやることです。そして一人だけがズバ抜ける必要はない。みんなが力をだしあって仕上げていけばいいので、チームワークが大切ですよ。

カクテル・コンペは2度目の挑戦。自分自身が燃えてつくった

ージのある色彩感ということと考えると、同じ赤でも出したつもりです。

「宴会」にはカウンターとはまた違った苦勞がある。数字にも大いに強くなる…。

編——阿部さんはパーテンになられる前、コーヒー焙煎からケーキづくりまで経験されているそうですね。そしてホテル内ではほとんどバーを担当して、今はバンケット・バー・マネージャー。宴会のことですね。

阿部——そうですね。

編——カウンターでお客様とまじりあうのと、また独特の「苦勞がある」と思

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd



本名同じ。昭和27年10月5日生まれ、茨城県出身。
 地元の茨城キリスト教学園卒業後、46年「ミス・パシフィック」で
 世界第2位に受賞。48年、東映に入社し、
 同年「夜の歌謡シリーズ・女のみち」で主演デビューする。
 その後、「夜の歌謡シリーズ」では主演を務めるが、
 長い髪と妖艶な雰囲気でもステリアスな女の役が多い。
 代表作に「マシンガンの竜」「オレンジロード急行」
 「青春の門」「悪霊島」「汚れた英雄」（以上映画）、
 「赤穂浪士」「大江戸捜査網」（以上テレビ）がある。
 また、ＣＦでも活躍中。



の撮影は福建省の福州あるいは西安。
中島：そうしますと、中国と合作という
か、協力という形になるわけですか。
徳間：そうですね。東映が真言宗と提携し
て超大作を作り、中国側が製作協力、撮影
協力をする。私は井上靖先生の「敦煌」
を製作しますが、これはやはり中国の協力
がないとできません。軍隊二万人にラクダ
五千頭、馬五千頭ですからね。人民解放軍
に協力して頂いて古い衣裳を着て、西夏軍
がウイグル族・吐蕃軍と砂漠でぶつかるん
ですから。それに最新のエレクトロニクス
を駆使したり、ヘリコプター撮影でも絶対
にブレない最新鋭カメラを使ったりします
大映映画社長として一世一代の大仕事です
からね(笑)。中島さんにも是非どちらかの
絡みて中国に行っていたきたいですね。

“中島さんのはまり役をもっていた方がいい。”

徳間——私は、あなたの出ていた『大江戸捜査網』が好きでよく見たんですよ。私の

友人の、新東宝にいた監督の土居通芳君が、8
—彼は石井好子さんのご主人の弟さんなん
ですが—抜つていたんですね。それであな
たが出たときに、何という題だったかな、
悪役でびつくりしたんです。

中島——悪い役、そうでしたか(笑)。

徳間——最後に殺されちゃう役でしたね。
もう、悪女。ああいう役は私は似合ってい
ると思うんですけど。

中島——私はすごい悪女を演る時と、可憐
なかわいような役で、真中がいないんですよ。
徳間——私はその方がいいと思う。現代劇
は可憐に、時代劇は高橋お伝ですよ(笑)。
こんど映画で高橋お伝をやるつもりなんで
すが、主演候補のひとつですよ。

中島——ありがとうございます。以前映画
で見たことがありますか、お伝って男に誠

徳間——そう。私が毒婦といっているのは
悪い女じゃないんですよ。男に真心を尽く

しまれていつてね。その女の性の中で、そういう道をたどっていく。ある意味という

分ずつ、ほかには何も入れないんだ。マルティニなんかとてもかなわない」

（「長いお別れ」清水俊二訳 早川書房刊）

ハードボイルド小説の中には数多くのキャラクターが出てくるが、そのうち最も知られているものはということになると、このギムレットを指す人が多いことだろう。それもローズ社のライムを使ったものを、一躍その名を世間に知らしめたこの作品は一九五三年に発表された。当時は、今と比べると比較的甘かったと思われるが、レシビにこだわる男の心情は今も変わっていない。さて、こうなると試してみたいくなるのが人情だが、残念ながらローズ社のライム・ジュースは日本に輸入されていないらしい。そこで、かつてはアメリカ土産にこの一びんを頼んだというスノッパな逸話が残っているが、そのギムレットは、はたしてどんな味がしたのだろうか。実は、かくいううちの飲んだことのない不勉強を棚に上げて、一度試してみると、巻末を知ってしまったミステリーのような気がしてならないのだが……。

ともかくも、ギムレットが狂言廻しになるこの長編には、もう一つ、「ギムレットにはまだ早すぎる」という有名な科白があるが、どこに出てくるかはお楽しみに。ネタを明かすにはまだ早すぎる。



テリー・レノックス

ユニオン・ステーション。その描写は「プレイバック」に詳しい。



チャンドラー作品にも登場するリトル・トーキョー。

私たちが最後にバーで酒を飲んだのは五月に入ってからで、いつもより時間が早く、四時をまわったばかりだった。彼はつかれて、やつれているように見えたが、かすかな笑みを浮かべて、楽しそうにあたりを見まわした。

「ぼくは店をあげたばかりのバーが好きなんだ。店の中の空気がまだきれいで、冷たくて、何もかもぴかぴかに光っていて、バーテンが鏡に向かって、ネクタイがまがっていないか、髪が乱れていないかを確かめている。酒のびんがきれいなならび、グラスが美しく光って、客を待っているバーテンがその晩の最初の一杯をふって、きれいなマットの上におき、折りたたんだ小さなナプキンをさえる。それをゆっくり味わう。静かなバーでの最初の静かな一杯——こんなすばらしいものはないぜ」

私は彼に賛成した。

（「長いお別れ」）

私も彼に賛成する。

一度、この気分を味わうと得もいわれぬものを感じる。確かに空気は澄んでいて、深夜のダルなムードとは違うバーの表情をうかがい知ることができる。バーの一日はまるで女の一生のようで、カクテルアワーの時に、夜もふけて紫煙の中で声が店内に響くように感じる時とは全く表情が別人のようになるから不思議だ。それは酒のなせる技なのだろうか。

チャンドラーは、このあと、次のようにつづけている。

「アルコールは恋愛のようなんだね」と彼はいった。「最初のキスには魔力がある。二度目はすつとしたくなる。三度目はもう感激がない。それから女の服を脱がせるだけだ」

恐らく、数多くの恋愛を経験してきたであろう読者諸兄はどう思われるだろう。「そんな汚ないものか」とマローは尋ねているが、ついつい魅せられて今日も恋愛に陥ってしまふような気がする。静かなホテル・バー

の最初の静かな一杯から。

私は彼女から二つ目の腰かけに腰をかけた。バーテンは私にうなずいたが、微笑は見せなかった。

彼は私の前に小さなナプキンをおいて、私の顔を見つめた。「じつは、いつかあなたが友達だちと話していらしたのを聞いて、ローズのライム・ジュースを仕入れたんです。その後、あなたがちつともお見えにならないで、今夜はじめてあけたんです」

「あの友だちは旅に出たよと、私はいった。ダブルにしてくれないか。それから、気をつかってもらってすまなかった」

バーテンが去った。黒衣の女は私をちらりと見て、グラスに眼を伏せた。「ここではあまり飲む人がいませんのね」と彼女は話しかけられたことに気がつかなかった。彼女はふたたび私の方を見た。ひじょうに大きな黒い瞳だった。爪が真っ赤だった。しかし、商売女のようには見えなかった。し、声も誘うような調子ではなかった。「ギムレットのことですのよ」

「友だちに教わって、好きになったんです」「イギリス人でしょう」

「なぜですか」

「ライム・ジュースですわ。コックが血をたらしたように見えるいやな色のアンチョヴィ・ソースをかけたお魚料理と同じようにイギリスの匂いがしますわ。ライミー（イギリス人のこと）というでしょ。イギリス人のことですよ——お魚ではなく」

「ぼくは若いころの飲み物かと思っていました。マヤカどこかの」

「どうももしれませぬ、彼女はまた、私から視線をそらせた。」

（「長いお別れ」）

こうしてマローが会った女性リンド・ローリングは、彼が最も愛した女ということになっている。マローに本物のギムレットを教え、メキシコで失踪した男テリー・



フィリップ・マローのロサンゼルス

本格派推理小説が頭脳プレーならば、レイモンド・チャンドラーの描き出したフィリップ・マローは自らの足で歩き、自らの手を汚して事件を解決していくタイプ。気のいた科白のジャブをくり出し、タフネスさで相手をダウンさせる。酒についても然り。これが、アメリカの私立探偵のやり方である。

「それ以上のことを考えるのはよさう。台所にまだコーヒーがある」

「もういらないわ。朝のお食事のときまで飲まないわ。あなた、恋をしたことないの？ 毎日、毎月、毎年、一人の女といっしょにいたいと思ったことないの？」

「出かけてよ」

「あなたのようにしつかりした男がどうしてそんなにやさしくなるの？」と、彼女は信じられないように訊ねた。

「しつかりしていなかったら、生きていられない。やさしくなれなかったら、生きていく資格がない」

（「プレイバック」清水俊二訳 早川書房刊）

私たちは「ヘヴィクター」のバーの隅に坐って、ギムレットを飲んだ。「ギムレットの作り方を知らないんだね」と、彼はいった。「ライム・カレモンのジュースをジンと混ぜて、砂糖とビターを入れれば、ギムレットができる」と思っている。ほんとのギムレットはジンとローズのライム・ジュースを半



リンド・ローリング



バンク・オブ・アメリカのビル。この中にマーロウの事務所があるとされている。

「ほんとうにすばらしい方ね」と、彼女はいつか「勇気があつて、どんなことがあつても後へは退かないし、わずかな報酬で生命がけの仕事をするのね。頭を殴られて、咽喉を絞められても、顔を潰されて、からだをモルヒネだらけにされても、相手がへたとへたになつて音をあげるまで、タックルとエンドのあいだを何度も突破しようとするのね」(完結した後のマーロウと、ほんとうにすばらしい人だわ)

「わかつたよ」と、私は大きな声でどなった。「ほめてくれるのか、からかっているのか?」アン・リアードンはおちついた声で「わかんないの? あたし、援助してもらいたいのよ」(さらば愛しき女よ)

マーロウの行動をアメリカン・フットボールに例えて描写しているシーンである。一見、華やかそうに見えるロングパスの攻撃より、敵陣の真只中に突っ込んでいくランニングプレイはいかにマーロウの探偵術を言いあてている。文中注釈の意味するところは、多分オファタックルの場所を示しているのだろ。何度もディフェンスに押しつぶされ、それでも一ヤードでも前進しようとして挑戦する。もし、敵のタックルを味方が押え、間一髪で抜け出しラインバックカーを振り切れば一気に数十ヤードも突っ走れる戦法でもあるのだ。彼は、こうやって何度もタッチダウンを勝ち取っている。

「オファタックル」のマーロウはランニングプレイの中心的存在だ。

「ほんとうにすばらしい方ね」と、彼女はいつか「勇気があつて、どんなことがあつても後へは退かないし、わずかな報酬で生命がけの仕事をするのね。頭を殴られて、咽喉を絞められても、顔を潰されて、からだをモルヒネだらけにされても、相手がへたとへたになつて音をあげるまで、タックルとエンドのあいだを何度も突破しようとするのね」(完結した後のマーロウと、ほんとうにすばらしい人だわ)

「わかつたよ」と、私は大きな声でどなった。「ほめてくれるのか、からかっているのか?」アン・リアードンはおちついた声で「わかんないの? あたし、援助してもらいたいのよ」(さらば愛しき女よ)

マーロウの行動をアメリカン・フットボールに例えて描写しているシーンである。一見、華やかそうに見えるロングパスの攻撃より、敵陣の真只中に突っ込んでいくランニングプレイはいかにマーロウの探偵術を言いあてている。文中注釈の意味するところは、多分オファタックルの場所を示しているのだろ。何度もディフェンスに押しつぶされ、それでも一ヤードでも前進しようとして挑戦する。もし、敵のタックルを味方が押え、間一髪で抜け出しラインバックカーを振り切れば一気に数十ヤードも突っ走れる戦法でもあるのだ。彼は、こうやって何度もタッチダウンを勝ち取っている。

彼女の声には、アルコールの匂いがあつた。私は背中に何か堅いものを感じ、手で探してみると、空になったジンの壺だった。女はくすくす笑って、いった、ずるそうな眼ざし、おちついた表情。男物のスリッパをはいた足は少しも動かなく

おそろくは、フレンチ75[®]のような飲み物であろう。この兄弟カクテルにはフレンチ95、フレンチ125とあつて、本来、75はジンサワーをシャンペンで割り、95はパーボンサワーを、125はブランドーサワーをシャンペンで割るのだが、今では75もブランドーベースに様変わりしている。ただ、この頃は、フレンチ125と称した方が正しいかも知れない。

「わたしはいつもシャンペンでしなさい。フー・ジ・ユ・ダのように冷たくしてな。その下に三分の一ほどブランドーを入れますのじや。上着を脱がれてもかまいませんぞ。血の気のある普通の方には、暑すぎるからの」

私は二杯目の飲物をおえ、口と顔をふいた。ブランドーを飲んで著者はちつともへらなかつた。

(大いなる眠り) 双葉十三郎訳 創元推理文庫刊

レノックスの義姉でもあり、富豪の家に育った彼女とマーロウとはおよそ世界の隔りがあつてうまくいかず、結果としては別れるのだが、最終作「プレイバック」の最後に、突然、姿を現わす。それもパリからの国際電話で……。その後、二人はどうなるかは未完のままに終わってしまった。

ところで、チャンドラーはイギリス嫌いなのか、あまりいいひき合いに出していない。このほかにもフアイロ・ヴァンス(先に小誌でご紹介したニューヨーク舞台の本格派の推理小説)をチャクリと皮肉つたり、ハードボイルドの第一人者としての反骨精神を随所に見せている。



★映画の「ロン・グッドバイ」で、マーロウが住んでいた「ハイ・タワー」。(実在)。
★しかし小説では、このあたりがマーロウの家である。

★ストリップ(サンセット・ストリップ)メロディ・メネンダスの「なわばり」だ。



主に『長いお別れ』より
マーロウのロサンゼルス



★フィリップ・マーロウ マーロウものは何度か映画化されていてロバート・モンゴメリー、ハンフリー・ボガード、ディック・パウエル、ジョージ・モンゴメリー、ジェームス・ガーナー、エリク・スト・グールド、ロバート・ミッチャムがマーロウを演じています。

★ロサンゼルス・カウンティ(ロサンゼルス郡裁判所)
★警察署。まずマーロウはココへ引っぱり行かれて、グレゴリス検事長にたいめつけられるわけです。
★ヴァン・ナイス・ホテル。「かわいい女」
★市立図書館(L.A. LIBRARY) マーロウがイギリスで出版された悪い書誌の小さな本をさがす。
★ウィルシャー・ブルヴァード。「かわいい女」に出会えます。
★実際にはウィルシャー街のラファイエットパーク・ブレースとラムバート・ブルヴァードの交点にある。つまりこのあたりですね。
★サンセット・ブレース。「湖中の女」のブライアン・タワー・アパートは、このあたりにあることに(小説では)なっているが、これは実名で、つまり実在しており……
★フラワー通りにはコーン・ビーフを焼ける屋台がある……はずだ……

★ダウンタウンを直訳すると「下町」になるのだが、これは日本で言う下町とは少々ニュアンスが違う。アップタウンが住宅地であるのに対し、ダウンタウンは商の街となる場所。商店・ホテル・官庁などがあり、日本風に言えば「中央」にあたるのかもしれない。



「あなたは警察の人間じゃないわね」と、私は空になった酒の壺をとりあげて、振ってみた。私はその壺を捨てて、尻のポケットの黒人のホテルの番頭と私がほとんど手をつけていない特製パーボンのパイプ壺をとり出し膝の上においた。女の眼が輝いて、ウイスキーの壺を見つめたが、すぐ仔猫が見えるような疑惑の表情に変わった。もつとも、仔猫のそのような無邪気なものではなかった。

最近、主婦のアルコール中毒が話題になった。彼女はわらかい声でいった「警察のものなら、そんなものを買いやしない。どういうことなの?」

彼女は立ち上つて、部屋を出ると、汚れた厚手のグラスを二つ持って戻ってきた。私は彼女にウイスキーを注いだ。彼女はむさばるようにグラスをつかみ、アスピリンをのむように飲み下して、壺に眼を注いだ。

(さらば愛しき女) 清水俊二訳 早川書房刊

京都国際ホテル ガーデンバー

平安朝、関白藤原基経ゆかりの「堀河院」跡。由緒ある地に、みことな日本庭園を望むバー。

京都は、その地誌のどこをひもといても、平安時代からの都としての長い歴史の証しが見え隠れするといわれるが、この京都国際ホテルも例外ではない。それどころか、「大鏡」の中で「堀河の大臣」と呼ばれている藤原基経（八三六〜八九一）が建てた「堀河院」の跡にあたる。関白時代の基経は、公式の大宴をほとんどここで催したといわれるし、ここで育った藤原の元子は、一条天皇の女御として寵愛を受けている。行幸もしばしばであったろう。

この由緒ある土地は、その後福井藩邸など幾多の変遷を経て、三井家の所有となる。京都国際ホテルは、三井家のすばらしい日本庭園をそのまま生かして、昭和三十六年オープンした。庭のほかに、土塀、土蔵が残り、また今出川北西にあった堀井の宮家の門を移すなど、いかにも歴史の町京都らしいたたずまいを見せている。ちなみに隣り、二条城である。

その一階奥手、自慢の庭がラウンジ越しに美しく広がる「ガーデンバー」がある。泉水にうつる燈ろうの影や、季節を追って奏でる松の緑、つつじの赤……さすが京都の落ち着いた趣意が、ここにはある。

京都の古くからの名士の方々と海外からのお客さまが訪れる。

お客さまはどちらかというとライオンズクラブやロータリークラブのお歴々が多く、オープン以来のお客さまだ。ぶらっと立ち寄りながら、バーテンダーと雑談を交わしながら、ゆっくりお酒を楽しまれていく。ボトルキーはスコッチ中心。一応、三カ月と期限を決めている。やはり京都は東京と違ってゆったりとした土地柄で、ゆったりした商売の中に、息の長いおつき合いが続く。一面、海外からのお客さまも多い。国際会議などがよく開かれるから、西欧諸国をはじめ、中国、イラン、メキシコなどの



〒604 京都市中京区油小路二条下ル
TEL 〇七五 (二二二) 一一一一

Looking for Good Bars



新高輪プリンスホテル

メンバー「あさま」

都内ながら緑濃いリゾートホテル新高輪プリンスにくり広げられる「別世界」。

各線品川駅から徒歩でも五分。都心ではめずらしいほど緑の濃い新高輪に、昨年四月オープンしたばかりの新高輪プリンスホテルが白い威容を横たえている。おなじみの高輪プリンスホテルとは大庭園でつながる隣り合わせの位置だ。

さすがに日本芸術院会員村野藤吾氏の設計と、その洗練された格調の高さが計算しつくされたホテル機能美の極致にあることに感嘆しながら、ロビーの明るい空間を過ぎ、文化勲章受賞者小山敬三画伯の雄大な壁画「紅浅間」の前に立つ。この絵の裏手が、メンバー「あさま」になる。

荘重な空間は、とにかく広い。壁をへだててまるで別世界。雲母の神秘的な輝きで天井を飾る照明は設計者の村野氏自身のデザインによるものである。壁紙は「トリスタン物語」が描く大叙事詩になっており、

「こまこまにイギリスとフランスの王女と王子の結婚までエピソードが語られる。現在、七十席。うち、カウンスラー席一四席。夕方五時から、深夜の午前一時まで営業している。正午から五時までのティータイムを加えて「あさま」でひとときを過ごす。お越しくださるお客さまが多いとか。夜は三十分ごとにびびくピアノの生演奏も、都心にありながら、ひとときの落ち着いたリゾート気分をいっそうかきたててくれる。

だれもが密かに待ち望んでいたカクテルブック登場。お客さまへの思いやりが感じられる。

今年の五月から、プリンス系のホテルバーに、カクテルブックがおい見栄えした。ジン、ラム、ウォッカ、ウイスキー、ブランドー、テキーラ、リキュール、ワインのベースごとにページを追って並べ、その中でさらにショート、ロング、ホットの区分け、辛口、中辛口、甘口の分類、

アルコル度を明記した親切なメニューの。一日であの美しいカクテルの色もわかる。近年とみに増えてきた女性客にもわかりやすいと評判になっている。

このカクテルブックの編集に携わったのが「あさま」の八木下バー・マネージャー。五十四年のHBAカクテルコンペ優勝カクテル・ビバ・レオは入れましたが、あとはすべて世界共通の銘品カクテルばかり。お客さまがここで覚えてくださって、海外で楽しまれる時、通用するように、ということばを聞いても、あくまでお客さまの側にたった心使いが感じられる。

カクテルは営業的な面からだけでなく、バーの雰囲気や盛り上げる上で、イメージ的にたいへんいい。とくにシテイホテルの中でもリゾート感覚を持ったホテルの「あさま」のような場合はなおさらだ。女性客も増え、お客さまがにぎわう。

さらに「あさま」ではオープン以来、毎月オリジナルカクテルを出している。さくら、つつじ、もみじ……美しい花にちなんだカクテルはなかなか好評だ。ちなみにカクテル一杯のお値段は八〇〇円前後。

外來のお客さまが七〇%。文字通り東京のオアシスとして愛される……。

おつまみのメニューもオールドブルには季節を取り入れて、目先の変わったものを出したり、おつまみといってもボリュームも上げ、ジャンルも広げている。人気は焼きたり、ビザバイ、一口カットステーキ等々。もちろん切り分けて、すぐ口に入るようにしてある。

おつまみについてのこうした対応も、実は「あさま」のお客さまの七〇〜八〇パーセントが外來の方で占められているという事情にもよる。ピークは午後九時半から十時ごろで、その後は次第に宿泊客の方が多くなり、午前一時までの夜長を楽しめることになる。

ボトルキーはやはりスコッチが主で、七割がプリンス系のオリジナルブランド、プリンススコッチ（万四千円）、次いでレミーマルタン（V.S.O.P.、シーバスターガル（万一千円）といったところに入りがあ。現在可動しているボトルは約六五〇本ほどある。

グラスワインとしてはぶつうシャトーメルシヤンを用意しているが、ご注文に応じて、地下のフランスレストラン「ボーセジュール」のセラーから取り寄せることができる。余談になるがこちらは、お客さまから見えるセラーが自慢という。

すべて円熟したムードの中に、初めてお酒をたしなむ人をもさわやかに受け入れる、包容力のあるバー「あさま」である。

〒108 東京都港区高輪三―131―1
TEL 〇三 (四四二) 一一一一





Floral Cocktails To Your Delight

ホテル・バーを楽しむために—9

京王プラザホテル

リトルベアー

料飲第一支配人 岡 純一郎

日本一高い所にあるバー。
多目的に、お気軽に
利用していただく…

新宿副都心にそびえるマンモスビル群、昭和四十六年いち早くお目見得した京王プラザホテルに日本一高い所にあるバー「リトルベアー」がある。

新宿に近いオフィスのヤングアダルトたちに「ちよっとお酒でも飲みに行かないかい？」と誘うと、「どこへ行くの？リトルベアー？あそこならぜひ行きたいわ」という返事が返ってくるといううれしい噂がある。ステキな大人の社交場として話題にしたいという証と自負している。

地上四十五階、リトルベアーはまず何にもまさるすばらしい夜景を持っている。それに午後六時から十一時まで、三十分

ごとに奏でるバンドの甘くムーディーな生演奏を加えて、夜景と酒と音楽とが「リトルベアー」のキャッチフレーズだ。四十五階のエレベーターを上ると、まず手前にオーロララウンジが広がっている。喫茶の方はラウンジへ。アルコールを召し上がる方はその奥の「リトルベアー」へご案内する。

広いスペースに置かれたソファは七十席。この七十席のレイアウトにご注意いただきたい。私どもが苦心の末、考え出した配置である。東西の窓際にカップル席。一方は完全に外景に向かって座れる満天の星のような新宿の夜の光の中に二人だけの世界をつくれる場所。もう一方の側は、少し角度をつけて斜めに並べられたもの。視線はやはり中央線沿線の夜景を望み、室内の他の席からの視線は植物でさえぎられている。

ここにお座りの方々には、例えばボトルのハーフと氷などをパッケージにしたお一人様三五〇〇円、お二人様で七〇〇〇円のメニューで飲んでいただき、後はご利用のない以外はなるべくお二人だけの語らいを楽しんでいただく配慮を心がけている。

グループでいらした方々には、丸テーブルの自由な雰囲気や、ボックス席のゆったりとした座り心地が、くつろぎの中の楽しさを演出してくれるに違いない。この他に二十九席のカウンター席がある。ここに座られるのは、お一人て来られた方や、常連の方が多い。

そんな座席の合間を午後六時から十一時までミニスカート姿のかわいい女子大生のアルバイト嬢がウェイトレスとしてサービスしている。動く花という次第。ここまでお話をすると、私どもが「リトルベアー」をどんな風にお客さまに利用いただきたいと願っているか、多少ともわかっていただけたのではないかと思います。



かす、何にしようか、あまり強くないのがいいと相談されることが多い。このようなきは「カクテルになさいますか」とお聞きして、「このカクテルは色はこんな色でささいで、お味はちよっと甘酢っぱいですよ」と具体的に説明する次第。お作りして、反応を聞いて、お客さまのご嗜好を探りながら、次のをお作りする。昨年の十一月にはカクテルカーニバルを催したが、その時は全テーブルに初めてこのカクテルメニューを置き、社員すべてにカクテルの徹底教育をした。仲間同志で来られても、女性をエスコートされても、会社の話や、固い話ばかりではつまらない。テーブルの上の話題をつくらう。という提案が、このカクテルメニュー誕生のきっかけだった。実際、ちよっとテーブルにこんな小道具があれば、「こんなカクテルどう？」など、きれいな色のカクテルを飲みながら、おいしかったら二杯、三杯と杯を重ね



ねてという場面も多かったようだ。現在「リトルベアー」では、一日一〇〇杯程度のカクテルが出ています。日本のヤングアダルト、確実にお酒を、そしてバーを楽しむ始めているという感じがする。ご常連にはボトルキープも。ただし慎重に受付中。

このほか、当ホテルの毎月の催し物をご紹介している小冊子「マンスリープラザ」で、ファンシードリンクを発表している。いわば、今月のお飲み物というわけだ。今年の年間テーマはアンデルセン童話。お客さまに楽しんでもらいたくするためには、こちらら勢いづいて楽しさを盛り上げる仕掛けを考えて、演出する。このアンデルセンに季節感を添えて毎月のパリエイテをつけるのがコツ。ドリンクのシーズンである夏場、七月には、一六種ものオリジナルを味わっていただいた。酒の話ばかりになったが、「リトルベアー」の酒肴もなかなか好評である。人気のメニューは、ヒレステーキ、コロッケ、生鮭のマリネなど。ホテル内のフランスレストラン「アンブローシア」のシェフ特製料理。料理にしてもソースにしても、ひと味違ふように工夫している。最後に、常連のお客さまのことを少し。「リトルベアー」は多目的のバーをうたっているから、フリーのお客さまばかりという誤解があっても困る。「リトルベアー」にもしよつちゅうお出でいただいている。常連がいらっしゃる。ボトルキープは、この常連の方を対象のみに現在のところ一〇〇—一三〇本くらいに限定している。今後とも、あまり多くは増やさない方針で、お申し込みは慎重にお受けしている。やはり、ボトルキープのお客さまには、名実ともに常連であっていただきたいからだ。



「リトルベアー」はヤングアダルトを中心とした世代に、二人であるいはグループで、多目的に使っていただきたい。どのような場合でも、きつと満足いくおもてなしを用意することができると思う。

テーブルの上に話題を、つくったカクテルメニュー

「リトルベアー」は他のバーに比較して、女性客がよくおいで下さる。入口の前にラウンジがあることも気軽さをつくっている一因であらうか。アルコールには自信がないけれど、バーの雰囲気浸ってみたいと思われ女性はいっぱいで、私どもはそんなアルコールに不慣れなご婦人たちのためにも、いろいろサゼーションになるものを工夫している。例えばカクテルメニュー。五十種類ぐらいのカクテルをリストしたこのメニューをお見せして、ご説明する。男性の方がお酒をご注文になるような具合にはい

ホテル・バーの酒肴

Plat à la carte du Hôtel-Bar

●ホテルブラザ

“メインバー” マルコ・ポーロ”

大阪は川の町。商の町。かつて、天下の覇者たらんとした織田信長が、豊臣秀吉が、諸国の群雄を鎮撫する大事業のかたわら、つねにその旺盛な力と富ゆえに、目も、口も置いて、懷柔・協力関係を築きたるを得なかつた堺商人に始まり、以来、大阪は天下の台所。日本の商取引、経済活動の中心地。すなわちこれほど目的意識を明確に持った人々が、集い、動く町は、日本国中でここが随分といつても過言ではない。

その大阪は淀川のホテルブラザは、その名の如く、日本の、そして世界の人が集まり、語り合う広場。ビジネスを、経済を、心の豊かさを論じ、暮れては憩いとくつろぎの中、人たる幸福に酔い、交歓する広場。人々のそのふれあいのつねなる介助者は、酒。そして旺盛なる食欲。そして、マルコ・ポーロ”の酒肴はこの街に存在し、絶賛される。

「酒飲みは食わぬ」は過去のもの。飲みながら食べ、食べながら飲む。現代酒人気質に合わせ旨味参上。

酒ばかりをくむ酒人の姿はめっきり減ってしまったが、酒肴の良さを求める現代酒人が増えている。

“マルコ・ポーロ”は酒に合い、舌に旨く、腹にも足りる料理を出す。本場松阪に近い地の利を得て、牛のたたき、鉄板焼をはじめ、深夜には軽い食事代わりをかねた茶そば、ヒザバイ。そして中華料理店「翠園」から取り寄せる春巻、焼売、茶節のものも忘れないうまいものなら出す、望まれるものなら出すというのはいかに大阪。食い倒れの大阪のくくり言葉は「ウマイか？」

だけ。それだけに、味を作る者、味わう者の対峙は真剣である。マルコ・ポーロの舞台裏には専属のシェフが、人待機し、しかも毎月討議を重ねつつ、お客様の嗜好を検討して、厨房で新たな味の開発に余念がない。



●茶そば Cha-Soba

茶そばは名の通り抹茶入りそばが、さわやかに食欲をそそる。飲んで、夜も更け、ちょっと軽いものをという感じのときによく出るメニュー。そばは奈良の富野産と静岡産の銘産品を交互に使い、つゆはウメガツオとサバガツオのだしを使い、それに濃口醤油とミリンで8升を6升にまで煮つめた、こつてりした味。薬味は本わさびに大根おろし、ねぎ、そして海苔を合わせる。



●牛肉のたたき Beef Tataki

松阪牛ロース肉のたたき。ひとふりして肉の香ばしいかおりをたて、肉の旨味をたっぷりと封じた。ほん酢でいただく。薬味はしょうが、にんにく、大葉(しそ)。



●小鉢 Kobachi

酒肴を注文したら、それをつつ間に季節の菜のおひたしはいかが。今はかいわれ菜のごま和え。秋から冬にかけてはかいわれ菜の代りに、さく菜や白菜が登場する。いわばお通しという考えなのだが、その「間」を大切に考えた君として人気がある。さっぱりとしたごま和え仕立ては妙に洋酒にも合う。

●スペアリブ Spareribs

たっぷりの肉のついた肩付肉が6本。味は醤油味をベースに、ほのかなカレー風味を加えた当ホテル独特のもの。無難作に手づかみで召上がるようすすめたい。一皿全部を平らげるとかなりのボリューム。



●エスカルゴ デュメーヌ師 Escargots à la Maitre Dumeine

フランスのオート・ドール地方のミッランレストランのシェフ、デュメーヌ氏がパリ・パトリとしてエスカルゴ料理エスカルゴといえ(ガーリック味のブルギニョン風)がよく知られているが、これは中身だけをアーモンド風味のエスカルゴバターで調理するかなり凝った一品。ガーリックトーストを添えてどうぞ。



●鉄板焼 “Yakiniku” Special

牛ヒレ肉の鉄板焼。添える野菜はしいたけ、しし唐、白ネギ。見た目もなかなか豪華板だが、お客さまの前に火を入れた炉ごとお出しして、演出も凝っている。つけていただくタレは特製バーベキューソース。オニオン、リンゴ、ロゼワイン、醤油が主材料。加えて味噌を入れるのか肝要。



小江戸の夕月

稲垣史生（時代考証家）

●江戸の北方を守る城下町

埼玉県の西寄り、武蔵野のはずれに私の住む川越市がある。城下町は江戸より古く、そのため「江戸の母」とも「小江戸」ともいう。

治承四年（一一八〇）頼朝が伊豆に旗揚げしたころ、秩父平氏の一族河肥氏は三代目太郎重頼が、市の西北四キロのところに館を築いていた。

今ある川越城はそれから三百年ほど後、長祿元年（一四五七）に上杉持朝の家臣太田道灌が、或いはその父道真によって築か

れたもの。以来、六代八〇年間を上杉氏が保持したが、室町末期に小田原北條が勃興し、奇襲によって川越城を奪いとった。前後して武蔵野の城はつぎつぎ落され北條の支配下に入った。

そのころから諸豪族の間で兵農分離がはじまり、職業軍人を生むと共に兵糧・武器を提供する商人・職人を必要とし、はじめに城を取りまく城下町ができた。とはいえ城は播上げ城であり、わずかに二、三百軒の民家が集まったにすぎない。戦乱の世がはばおさまり、天正十八年（一五九〇）家康が江戸城へ入った時でさえ、海ぎわに百軒ばかりの漁家が点在していたにすぎないといわれている。

その江戸城の北の守りとして、川越が近世城下町の形をととのえたのは寛永十六年（一六三九）老中松平伊豆守信綱が城主として着任した時からである。その前年川越に大火があり、城もろとも城下町は全焼した。知恵伊豆の伊豆守は、その再建を使命に赴任したのかも知れない。さっそく城と城下町の都市計画を立てた。

城は本丸・二の丸・三の丸に分れ、総坪数四万六〇〇〇坪。本丸御殿は東面して建つが、西の大手を出る通りは、内郭の家老屋敷を左右に見、まっすぐ城下町のメインストリートに直角に交差した。そこがもっとも人通りが多いため、幕府指定の高札や、藩のお触れを貼り出す高札場をおいた。だから「札の辻」というのだが、江戸初期以来、ここを中心に、付近の農村から野菜など運んで来て市が立ったのである。

組屋敷は六畳・八畳に台所ぐらいのものです。庭には形ばかりの生垣がある。稀れに組内で風呂をわかった家があると、生垣越しに隣人を見んだ。川柳すもいう。「据風呂を垣根越しに呼ぶ組屋敷」隣どうしよき開基相手もいたし、仕事の上のライバルもいた。が、いったんお城下りをするとい兄弟以上の親友で、よく蓮馨寺あたりの盛り場で、「一杯やるか」ということになる。その点は今日のサラリーマン同様で、三本が五本となり大虎・小虎に化ける。肩を組み、酔歩高唱して組屋敷へ帰るさま、武士らしからぬあつて度々藩から下城の際の立飲み禁止令が出ている。そのためか若侍たちは、よく下城の途中嫁さんの実家へ酒を飲みに行った。実家では可愛い婚嫁の訪問に、大いに酒のもてなしをしたが、その度がすぎて酔いつぶれ、「小夜……小夜……」

と愛妻の名を呼んで家人をはばました。結局は間近の婿さん方へ嫁を呼びにやり、新妻に介抱されながら、月の夜道を帰ってゆくやかな風景がよく見られた。

むかしはよかつた、近親者も隣人も、心をひらいて仲むつまじく暮した。同じ組の者に病人が出たら、我れ先にと代動を申し出た。戦となれば家族も共に働く、運命共同体だったからである。

それがどうだ！今は大型店が金力にまかせ、組屋敷一帯を買占め駐車場にした。移入者も多いので隣人の正体を知らず、奇合い風呂の交流などまったくの夢となった。何が小江戸だ！私は街へ出ない。蓮馨寺近くの陋屋で、小庭をまねに原稿を書いている。

「三芳野の里はあれにし秋の野に
誰をたのむの初雁の声」読人不知
川越城の雅称「初雁」は、優にやさしいこの渡り鳥から来ているが、私の心境にいちばんびつたりするように思える。

町方については平城京にまね、城下を碁盤目に区切って武家地と町地を計画的に配した。郭内に上級武士の屋敷を取り込み、城の周囲に中級武士、江戸街道沿いに下級武士の組屋敷を配した。

商家は札の辻を中心に、南を南町、北を北町とし、西大手に密接した江戸町に伝馬問屋をおいて江戸への荷物を扱わせた。また、城の指手蓮馨寺・養寿院・行伝寺など、一直線に配したは攻められたときの防壁線であった。これら商人町の十町、門前町の四町を合わせ戸数わずかに三百十八戸、人口にして二千八百二十四人、町はすれの家を入れても六千人にすぎなかった。

今、川越城前面の堀は埋められて市営球場となり、二の丸は運動場に、三の丸は県立川越高校に変身してむかしを偲ぶようがない。が、かつてここには建坪千二百五十坪の御殿が建っていた。江戸城本丸と同様、東面する玄関につづいて表御殿、廊下で仕切つて奥御殿があった。ちょうどその中間に、能舞台まで設けられていた。

殿様の居間は奥向のそのまた奥、老中など幕府の要職を兼務する城主が多かったのだ、めったに在城することはないが、それでも夜御の側室がいたのか奥女中の部屋も二室や三室ではない。

さて、奥殿に近い西大手門をすぎると、右に新市庁舎、左にのびるのが江戸町である。ここでも伝馬往来のおもかげを失ない、植んだ明治の家並みの中に、不釣り合いなビルが建ちはじめている。自慢の蔵造りは札の多門伝八郎の墓

●真の武士多門伝八郎の墓

ところがわが家の書斎から、名利蓮馨寺の屋根が見える。その本堂横手に墓地が静まり返っている。そろそろ東京の人込みを嫌う年になり、書斎の窓から見るこの墓地を、今はこよなき静寂の場所と思うようになった。

そこに「忠臣蔵」史外の人物、多門伝八郎重共の墓があることはあまり知られていない。が、日々荒廃のすすむ日本の、特に古き好きものを失う川越で、これほど貴重な精神遺産がまたとあらうか。

伝八郎は嵯峨源氏の末で、渡辺綱を先祖に持つ毛並みのよい旗本である。延宝五年（一六七七）書院番に任じ、小十人頭を経て元禄十年（一六九七）お目付に就任した。

よってその四年後、松の廊下事件が起ったときは目付としてはベテランであった。お目付は幕府の監察官で、他を裁くにはまずおのれに厳しくせよと、登城にも広っぱを斜に横切らず、遠い石垣の線どおり直角に曲つて門に向つたという。悪事があれば朋友・親戚の別なく罰し、親を切腹に追いこむどころか、権限を越えて老中までも罷免した例がある。それゆえ人々に恐れられ、「目付が来た」というだけで、泣く子も黙るといわれたほどであった。

辻を中心にメインストリートにあるが、現代人には住みにくいこともあって、一時は「百軒もあつたのが今は十数軒しか残っていない。かつて敵襲の防壁線だった寺は、今もはばその位置で古都の名残りをとどめているのが嬉しい。殊に辻の札から南へのびる街路は、蓮馨寺の門前をかすめて西武線の終点につながる。この辺りを今も連雀町と呼ぶのは、むかし担い売りの連雀商人が集まったことを物語っている。

蓮馨寺は格式が高く、家老でさえ門前を通るとき、下馬のうえ槍を倒すのが慣例であった。

「静かない町に住んでいますねえ」とよく人に言われる。そんな時、

「まあ、物書きにはね」と苦笑するのが常である。なぜなら蔵造りが十数軒しかないように、日に日に小江戸の姿が失われつつあるからだ。

●爽やかな夕日の貰い風呂

その一つに大型店の進出がある。高層ビルを建て、農村から客を集め、売上げをのばして大成功である。次にその金で周囲の土地を買ひ占め、木造住宅を取り払って客のため広大な駐車場を作った。ビルの屋上から見ると緑地は遠くへ追いやられ、禿頭のようにべろんとした駐車場の空地がひろがっている。この辺りは前出の江戸町の延長で、城に遠く足軽町であった。往還を挟んで下級武士の組屋敷が、組毎に木戸を設けて建っていたところである。

組屋敷は家族ぐるみの兵営と思えばよい。例えば徒士何番組というように、三十人か五十人が家族ともども住んでいる。敵に攻められたら防柵に據つて、一応家族と共に戦う。が、多勢に無勢、これまでも思えば組頭の指揮により、後退して城へ立て籠るのだ。すべて組毎に、秩序正しく行動した。そうでなければ損害を大きくするばかりだ。

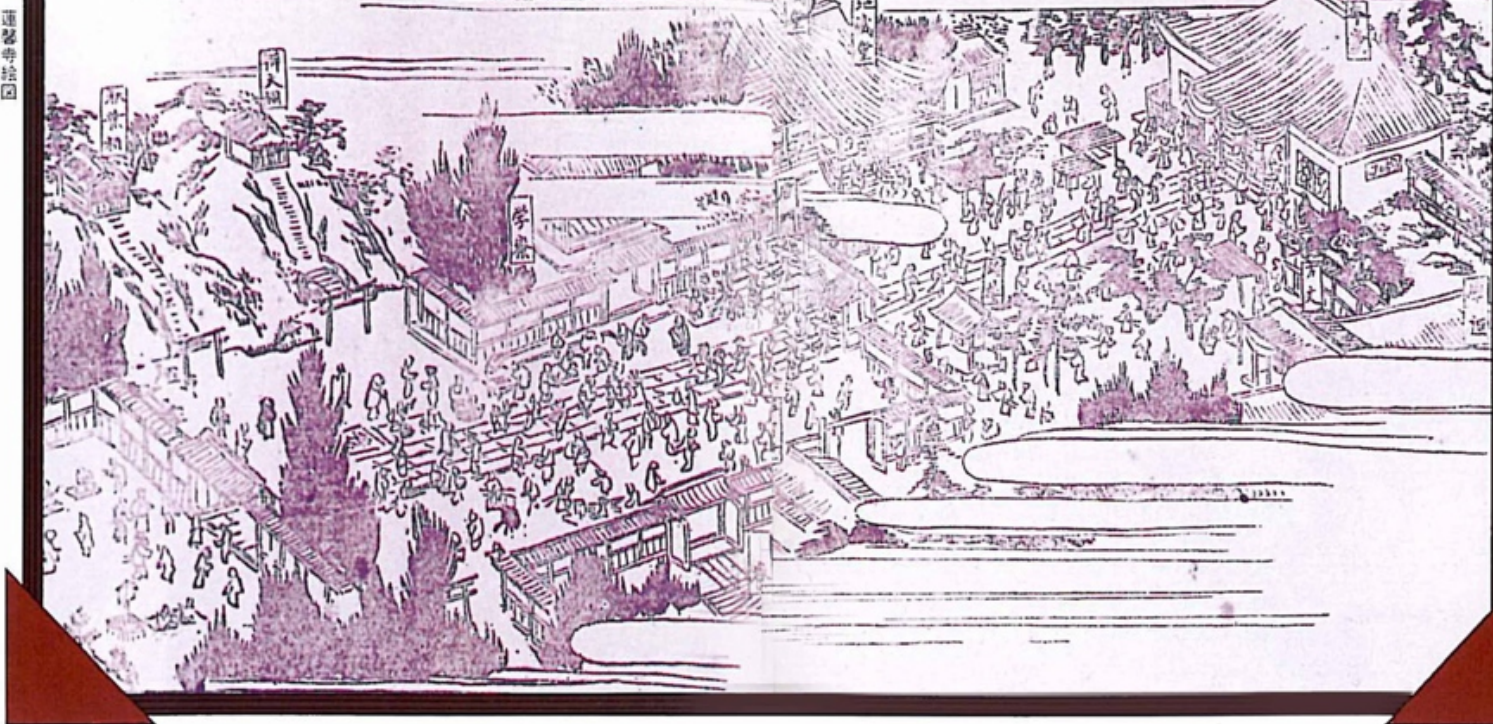


刃傷の日は墓開から、浅野の罪状を調べよう命じられた。そこで殿中群衆の間で、事件直後に長矩と対したが、一目で伝八郎は吉良の貪欲非情の下、衝動的に刃傷に及んだことを直感した。それゆえ乱心して斬りつけたと言わせたようにしたが、昂奮した長矩は正直に宿意による刃傷との答えを変えなかった。伝八郎の好意は無くなり、即日切腹の沙汰が出た。

田村邸でのその切腹にも、伝八郎は横使大目付庄田下総守の副使として随行した。ここは伝八郎は切腹の場が、小書院の前の庭に畳三枚を敷いただけのものを知つて激怒、正使下総守と激論を戦わせたのはよく知れた事実である。

結局、正使の意図どおりきまつたが、このとき片岡源五右衛門が、主君長矩に最後の別れをと訪れた。このとき伝八郎は武士の情け」と、切腹場へ向う長矩にひそかに面会させた。

その多門家の墓が蓮馨寺にある。現存するのは二、三代前の墓だが、かつては伝八郎のそれも一角を占めていたに違いない。多門家は七百石の旗本で、分知は今の埼玉県行田市にもあるが本貫は川越市近くにあったのだらう。それで蓮馨寺に一族の墓がある。高さ三メートルの宝篋印塔、秋深く書割りのような夕月を背に亭々と今宵も聳え立っている。



蓮馨寺絵図

その「運命共同体」意識は、ふだんでも組員と彼らの家族どうしを固くむすびつけていた。一組がまるで一家族のように、たがいに親しみ睦み合った。

彼らの俸禄は五石一人扶持、せいぜい六石三扶持がいいところであらう。今日の月給にして一万円位である。それでは食べていけないではないか。その通り。だから裏の空地に共同の野菜畑を作り、自給自足の生活をした。

「様米をいただきます。米切手を組頭の屋敷へとどけるよう」

隣りから隣りへ伝えられ、集まった米券は月番の者が中間に大八車を引かせて米を取りにいった。もつとも、中間といっても組内で共同で雇った者、給料は割勘で支払った。

珍らしい貰い物があれば、少しずつでも隣り近所へ分けけた。「すみませんねえ、いつも頂くばかりで……」「いいえ。ほんのお口よ……して……」

ネス湖の恐竜

三輪主彦

一九四四年、大分県生まれ。高校教師のかたわら、世界を駆け回る冒険者たちのグループ「地下線会議」・「沙原の会」を主宰。自ら旅した国も三十数カ国を数える。

BEYOND THE HORIZON
地平線綺譚



ネス湖に恐竜が棲んでいることはまぎれもない事実であると言ふと必ず、「何を証拠に」とか「非科学的な」という反論がくる。目の前に本物をもってこなければ納得しないという実証的態度は立派なことであるが、ことネス湖に関しては間接的材料が多く収集されているのだから信用してもよさそうなのだが……。ネス湖の目撃記録は西暦七世紀に遡り聖コロンバという坊さんが見て以来何百もの報告がある。また湖岸に観測所を建てて10年間近くも日夜観測を続けているデインスデールという人の撮ったハミリは英国空軍によって「魚でもないし、無生物でもない」という鑑定された。すなわち未確認遊泳物体USOであるとされている。

目撃の時期が観光シーズンにあっていることやUFOならぬUSO（何やら女子学生用語ウツソォーみたい）であることから少々信頼性に欠けるところがあるが休暇をとってやって来る人達は皆信じて疑いをさしはさみはしないし恐竜は七千万年前に絶滅したはずであるなどとヤボなことは言わない。ネス湖は断層でできた深い湖なので底には厚い軟泥が

たまっており隠れる所はたくさんあるし、環境の変化の少ない水中では大昔の生物が生きのびていてもおかしくない。ネス湖よりも

はるかに大昔のシーラカンスだって生き続けていたではないか。

英国民達はネス湖を科学的方法によって生け捕りにしようなどとしたことはない。何もわざわざ捕まえて動物園か水族館で飼うことはない。自然のままにさせてやれという気持ちからなのだが数年前日本からわざわざネス湖探検隊が出かけて行った。潜水艦やレーダーを使ってきたら生け捕りにしようという計画だった。相手が科学的装備は何もたないのに一方的に機械力を使うというのはルールに反することである。英国人が行ったネス湖おびき出し作戦は酒好きのネス湖のために湖岸にスコッチウイスキーをまいたとか男のネス湖のために湖岸に水着の美女を並べたというたぐいのものでありルールにのっとっていた。幸なことに日本隊の潜水艦もレーダーもどいう誤作動が起きてしまい探検は失敗に終わった。日本人の悪いクセで関係のない所まで出しゃばって白黒をはっきりつけねばという態度は国際化するなかで相手に悪影響をおよぼす原因となることもある。何も資源のない殺風景なスコットランド北部の重要な観光ポイントとしてネス湖があり、けなげにも観光シーズンになると顔みせをするネス湖に対して潜水艦をもち出すなど

というのはまったくのヤボである。そのうち何とか探知器などをもってヒマラヤの雪男を追いまわすのではないかと少々心配である。私はどのネス湖の理解者はいないとの自負をもってネス湖を訪れてみた。幅一キロ長さ40キロという細長い湖の端は観光基地になるインバネスの町があった。半段は静かなのだからがシーズンになれば世界はどこでも同じで人々があふれネス湖人形まで売り出されている。若者で混んでいるネスカフェという店でコーヒーを飲みいよいよネス湖に会いに湖のほとりに行く。一日目夕暮までいたが残念。しかし夕暮れの不気味な湖面を眺めていると絶対にネス湖にはいるとの確信が増してくる。翌日は朝早く北側の湖岸をトコトコと歩き出す。道が悪いせいか通る車もなく恐いほどの静寂。木の間越しに見える湖面に立つさざ波をみていると今にもネス湖が顔を出しそうに思える。前日の出てきてほしいという気持ちとは逆にこんな所で出てこれるとこまるという気持ちで一杯。息苦しくなり、ついつい走ってしまう。首の長い恐竜が追っかけてくるのではと思うと後もふりむけず何と四〇キロ先のフォートウィリアムまで走り続けてしまった。雨の中のキャンプ場の隣のテントにも私と同じようにデンマークからやってきたネス湖の理解者がいた。彼は一ヶ月も前からこのテントで寝泊りしてネス湖の出現を待っている。これぐらいのゆとりが我々にも必要なのだろう。この間に彼が覚えたという地元民謡ロッホモンドの歌を教わった。

何と「鉄道唱歌」のメロディーそのままだである。関係のない場所と思っていたが実に明治初年にはすでにネス湖の故郷と日本とのつながりはあったのだ。



ネス川での「バードウォッチング」

張替純二 (1959年生) 沙原の会



ネス湖のミヤコドリならぬ、セグロカモメ

インバネスの町からネス湖に向う人達とは反対にネス川を河口に向って下つていった。小さな町をぬけ荒地に入るとさつそくムネアカヒワの姿をみつけた。かわいい小鳥である。河口の干潟には頭が茶色の水鳥がさかんにもぐっている。カモの仲間てカワ

アイサである。頭部が緑色なのが一羽いる。これがオスの特徴であるがカモ類はある時期にはオスもメスと同じ色になるのてオスメス何羽ずついるのか正確には判らない。河口にはセグロカモメ、ユリカモメの中にひと際大きいオオカモメがいた。成鳥の翼の黒さが目立ち、ギヤギヤアとすこい声でなっていた。この鳥は日本ではお目にかれない。腰をおろし干潟をゆつくりと見ているとタゲリ、チドリ、ズキンガラス、遠くではつきり識別できないがアカアシシギらしいのいる。

すぐ手前の川岸に双眼鏡を向けると、突然視野に鮮やかなオレンジ色の足と嘴、白黒のずんぐりした体が飛びこんできた。「うわっ！ ミヤコドリだ。やった！ 見つけたぞ」と大さわぎしてしまった。落ちついてまわりをよく見るといるわいるわ。ミヤコドリだらけである。

東京にいる時、後輩のKから「今、柳瀬川ですが、ミヤコドリを見ました」という電話があった。早速私も清瀬から柳瀬川に



ミヤコドリ

行ってみたが残念なことに見つけることができなかった。ミヤコドリという名聞だけでは有名人で、「いざ言わんミヤコドリ……」とうたわれているがほとんど全部がユリカモメととり違えており、本当のミヤコドリは日本ではほとんど見られないのである。この鳥はカムチャッカ半島やシベリヤが繁殖地で中国南部へ渡っていくため日本は渡りのコースにならず時々迷鳥としてやってくるだけである。最近バードウォッチャーが増え目撃記録も増えたが、日本では珍らしい鳥であり、私のあこがれの鳥の一つであった。

イギリスに来ることになった時「見たい鳥のリスト」の第一位にミヤコドリをあげた。それが何とこころでは害鳥とされるほどたくさんいるのだ。日本の鳥と違って平気ですぐ足もとまで近寄ってくる。嘴を根本まで泥の中につこんでオレンジ色の嘴をまっ黒にしてゴカイをひっぱり出し水たまりで少し洗ってからのみ込むのである。見ている間に五、六匹をのみこんでしまった。ミヤコドリは英名ではオイスターキヤッチ



ヤーなのでカキも食べるのかと思ったが、ここにはもっぱらゴカイだけをたべていた。私の旅はもっぱら鳥を見るだけで、地図をながめるところには干潟がありそうだから行って見ようということになる。もちろんのは、愛用のニコンの双眼鏡、八倍で日陰は三〇ミリと、もう一つはロンドンで買ったコリンズの図鑑だけである。カメラはもっていない。写真をとるよりもゆつくりと鳥のうごきを見ていたいのだ。その方が一枚の写真よりも、はるかに印象深く残っているものである。

次に北のはずれのサーソー河に行く予定をたてこの地を後にしようとした時、突然、海岸が岩の上にいたミヤコドリがいつせいに飛び立った。四、五百羽もいただろうが、灰色の空をバックにオレンジ色の嘴、黒と白の翼数百の鮮やかなコントラストが空に舞った。

その後サーソーからオークニー諸島、シユトランド諸島と鳥を求めてまわったが、この一瞬の光景は私にとって最も印象的で、今でもくっきりと目に焼きついている。

ドーム、そしてラリック

19世紀末のフランスの香りを
いまに伝える。

1880年代から1930年代へと、わずか半世紀の間に、

フランスは目を見張るような

すばらしい工芸美術品を続々と生み出した。

いわゆるアール・ヌーヴォー、アール・デコと呼ばれる

一連の作品である。

それは、いまも我々の前で不思議な魅力を発散し続けている——。

アール・ヌーヴォーを代表する
ナンシー派の台頭。

うねり、しない、流れるような曲線が生み出す独特なデザイン。英国の画家ウォルター・クレインが、あの奇妙な装飾の病い、と呼んだアール・ヌーヴォー（新しい芸術運動）の作品の特徴である。

十九世紀末、めざましい進歩を続ける機械産業を前に、ヨーロッパの工芸美術家たちは、大量生産による作品の堕落を憂い、「装飾美術の純度を守り、純粋芸術としての生命を保持せよ」と、アーツ・クラフト運動を展開する。この運動は、さらに、フランスを中心に、文学における象徴主義や、オリエントリズム（特に日本美術）の影響を色濃く受けながら、アール・ヌーヴォーへと発展していく。この一連の運動は、た



“CLOS VOUEZOT”シリーズ
赤ワイングラス（6枚）¥150,000、デカンタ ¥122,000
（ラリック）



“FLORIDE”オールドファッション・グラス
各 ¥14,500（ラリック）



“ROXANE”シリーズ、左から赤ワイングラス ¥16,000、
ゴブレット ¥17,500、白ワイングラス ¥15,000、シャンペ
ン・グラス ¥17,500、シャンペン・フルート ¥17,500、デカ
ンタ ¥68,000（ラリック）

んに装飾美術や工芸作品にとどまらず、建築・グラフィック、服飾などの分野まで巻き込んで、いっそうその勢力を強めていったのである。

ガラス工芸の分野では、エミール・ガレ（一八四六—一九〇四）を中心とするナンシー派と呼ばれる一群が大きな注目を集めていた。ナンシー派とは、フランス東部のロレーヌ地方にある一都市ナンシーを中心として活動していたことからこう呼ばれた。そのナンシーで高級家具店の息子として育ったガレが、中国のガラス器や南画などの影響を受けて、西洋感覚と東洋感覚を巧みに融合させた独特なガラス工芸品を生み出したことにより、次々と彼の作品に共鳴したガラス工芸家たちが登場し、彼らを総称して、こう呼んだのである。

もともとアール・ヌーヴォーらしきを感じさせる植物的な模様を好んで用いた。
ナンシー派の中心的存在
ドーム兄弟。

そのグループの中でも、特に傑出した存在として知られるのがドーム兄弟である。ジャン・ルイ・オーギュスト・ドーム（一八五三—一九〇九年）とジャン・アントナン・ドーム（一八六四—一九三〇年）の二人は、彼らの父親が創業したガラス工場、次から次へとアール・ヌーヴォーを代表するような作品をつくり上げた。

一八八〇年代から始まったアール・ヌーヴォーは、一九〇〇年のパリ万博で最盛期を迎える。ドーム兄弟の作品も出品され、高い評価を受けている。独特な曲線を駆使した優美なデザインは、今日でも立派に通

用するものといえよう。その証拠に現在でも、多数のマニアを魅了し続けているのだ。
アール・デコへの道を歩む
ルネ・ラリック。

この年のパリ万博でドーム兄弟などとともに、多大の注目を集めた工芸家があった。ルネ・ラリックである。彼は、後にガラス工芸家として一世を風靡するが、当時は宝飾デザイナーとして広く知られる存在だった。ルネ・ラリックは、一八六〇年にフランスのシャンパーニュ地方で生まれ、十八歳からパリの装飾美術学校で学ぶが、たまたま貴金属細工師ルイ・オーコックのもとで宝飾デザイナーを学んでいる。さらに十八歳から二年間、シイデン・ハム・カレッジで美術を学び、やがて二十五歳で宝飾デザイナーとして独立している。

その多感な青春期が、まさにアール・ヌーヴォーの勃興期。大きな影響を受けたことはいままでもない。

そして、四半世紀後、彼はガラス工芸家として、一九二五年のパリ万博でアール・デコの道をしっかりと拓くことになる。エミール・ガレやドーム兄弟がナンシー派の

名をほしきままにしていた頃、彼はアール・デコへの道を歩み始めていたのである。皮肉にも、ラリックに大きな影響を与えたアール・ヌーヴォーは、一九〇〇年のパリ万博を境に、徐々に衰退への道をたどるのである。

ラリック風といわれる
独自の世界をつくる。

ラリックが宝飾デザイナーからガラス工芸家への転進を計るきっかけは一九〇五年の彼自身の個展からだ。それまでの宝飾デザイナー（ガラス工芸家を含む）作品を網羅したこの個展を境に、本格的にガラス工芸に取り組み。

鳥や魚、昆虫などを図案化した作品を精力的につくり出していき、やがて一九二五年のパリ万博で大成功をおさめ、確固たる地位を築き上げる。その一連のデザインは、アール・デコを代表するものであると同時に、ラリック風といわれる独自の境地を示すものでもあった。

特にオパールヤント・ガラスを用いた作品は、ラリックならではのもの。オパールセント・ガラスとは、乳白色で不透明、光をあ

てるとオパールのように虹色に輝いて、幻想的なムードを醸し出す。当時の雑誌にギョーム・ジャソノーが「ラリックのガラスは北極圏の水を思わせる微妙な輝きを持っている。（中略）それは物質的ではないもので、霊気を持った北極の凍えた息吹だけを思わせる」と書いているほど、幻しげな雰囲気満ちている。

世紀末の幻しげな魅力を放つ
ドームそしてラリック。

こうしたラリックの台頭によって、アール・ヌーヴォーはその影響力を失なっていく。一九〇四年のエミール・ガレの死、そしてその五年後のオーギュスト・ドームの死と、アール・ヌーヴォーの代表的人物も少なくなっていく。

しかし、ドーム工房は、弟のアントナン・ドームの努力、三代目のポール・ドームの加入により、第二次大戦まで操業し続け、フランスのクリスタル・メーカーのなかでも屈指のブランドとして、確固たる地歩を築いている。さらに、第二次大戦後は、四代目のアンリ・ドームとミッシェル・ドームが工場を再開し、相変わらず、アール・ヌーヴォーの雰囲気色を濃く残す、流れるようなラインのガラス製品をつくり続けている。

一方、ラリックの方は、一九四五五年のルネの死にもかかわらず、息子のマイク・ラリックが、その遺志を継いで、アール・デコのデザインにもとづく製品を世に送り出している。

いずれも、現在のフランスを代表するクリスタル・メーカーであり、しかも、その製品の陰には、かたやアール・ヌーヴォー風、かたやアール・デコ風のデザインが見え隠れするかのよう感じられる。今夜あたり、世紀末の幻しげな、それでいて人間臭いデザインのグラスを愛でつつ、秋の夜長をじっくりと楽しむというのはどうだろうか。

“BLANZEY”シリーズ、左からアイスペール ¥65,000、デカンタ ¥68,000、オン・ザ・ロック・グラス ¥12,500、小物入れ（手前、FLORILEGE） ¥50,000（ドーム）

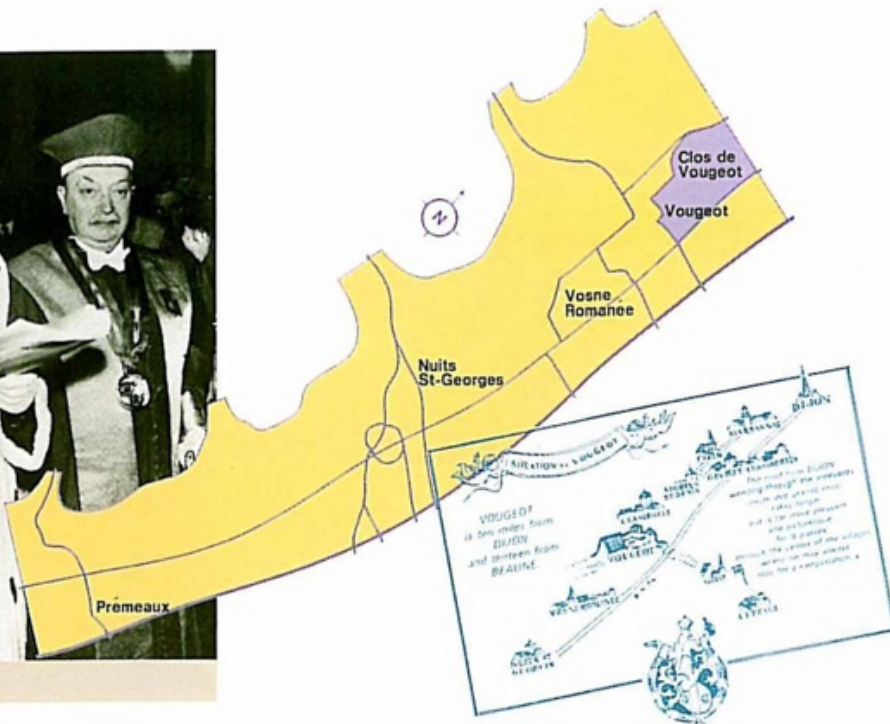


“BOLERO”シリーズ、後列左からビヤ・グラス ¥12,000、カクテル・グラス ¥9,500、シャンペン・グラス ¥12,000、ゴブレット ¥11,500、前列左からブランデー・グラス ¥11,000、リキュール・グラス ¥11,500、デカンタ ¥75,000、ピッチャー ¥70,000（ドーム）



“FONTENAY”シリーズ、左からシャンペン・グラス ¥18,000、白ワイン・グラス ¥17,000、赤ワイン・グラス ¥18,000、ゴブレット ¥20,000、デカンタ ¥120,000、ピッチャー ¥120,000（ドーム）

クロ・ドウ・ヴージョ



ブルゴーニュのコート・ドール県の北半分を占めるコート・ドウ・ニュイ地区は、数多くの赤ワインを産み出す銘醸地。その一角に位置するクロ・ドウ・ヴージョは、十一世紀にまで、その歴史を遡ることができる。シトー派教団の教義のもと人々の寄進をもとに始まったこの葡萄畑は、やがてブルゴーニュ随一の規模を誇るまでになった。時は流れ、時代は移り、その畑は七十もの所有者に分割されたが、肥沃な大地が生み出す豊潤な味は七世紀の間、変わることがない。

クロ・ドウ・ヴージョを話るとき、その味を、ひいてはブルゴーニュの名誉を守ってきたシユヴァリエ・デュ・タートヴァンの存在を忘れることはできない。クロ・ドウ・ヴージョ城に本拠地を置くこの味ききの騎士団が、毎年、城内で催す大晩餐会は、つとに有名だが、それはまた、ブルゴーニュの祭りでもある。このセレモニーが行なわれるホールには、先達が守り続けてきた、陽気な言葉が刻まれていた。
"Jamais en Vain, Toujours en Vin (無駄には飲まぬこのワイン、いつも我らはほろ酔い気分)"

十二世紀の面影を残した クロ・ドウ・ヴージョ城。

シトー派教団のもと、クロ・ドウ・ヴージョの畑は土質によって三つに区分されていた。城の後ろの斜面が一番高いところは教皇、枢機卿などの主候貴族用ワインに、中央の区域は男爵、公爵用、一番下の区域は修道僧、その他のワイン用とされていたのである。当時、一ヘクタールにつき十三ヘクタールトール産出しており、酒倉がない頃は収穫した葡萄を六十センチの深さに掘った穴の中に埋めて貯蔵していたが、十三、四世紀頃には現在残っている酒倉に貯蔵するようになった。この酒倉は最大千二百ヘクタール

セエーカーの寄進が、 クロ・ドウ・ヴージョの起り。

フランス・ワインの中でボルドーと並び、世界的な銘醸地ブルゴーニュ——中でもコート・ドウ・ニュイ地区はその心臓部ともいべき地で、シャンペルタン、クロ・ドウ・ヴージョ、ロマネ・コンティなど、世界的に著名な逸品を数多く生み出すことで知られている。

コート・ドウ・ニュイは、コート・ドール(黄金の丘)の北側半分を占める赤ワインの産出地で、北のディジョン市から、南のニュイ・サン・ジョルジュ丘陵に至る約二



十キロの帯であり、石灰質性褐色土壌の丘陵の南東斜面に帯状の葡萄畑が連なる。この地域のほぼ中央にあるシャンポール・ミュージニ村から南へ十一キロのゆるやかな地に、ヴージョ村があり、その丘に少し高い石垣がめぐらされてクロ・ドウ・ヴージョの畑がある。

ヴージョとは、北隣りのシャンポール・ミュージニ村との境界を流れる小川の名をとったものだが、それよりもヴージョ村は、ブルゴーニュ・ワインを世界に広める組織「コンフリ・デュ・シユヴァリエ・デュ・タートヴァン(味利きの騎士団)」でも知られている。その北側にクロ・ドウ・ヴージョの城は、一〇九八年に設立されたキリスト教の一派のシトー派教団(修道院)が一〇八八年に着工し、二年後の一一一〇年に完成。教団の手で葡萄園が拓かれた。今日では「黄金の丘」と呼ばれる丘陵も当時は貧弱な土地であった。現在の繁栄は、十字架と鋤の教義のもと、農耕に成功することを理想とするシトー派教団の力によるところが大きい。

とはいえ、修道僧達には財産となく、ベルギー氏をはじめとする四人の奇特定の寄贈者が約七エーカー(約一万八千方メートル)の未開拓地を、少額の金と二着のフアスチアン織りのチュニク、そして永遠の救いの約束とひきかえに献上した。この救いの保証への欲求は、他の地方の貴族にも土地や葡萄園を寄付する行いを促した。その結果、ヴージョの畑は急速に広がり、一三五〇年頃にはブルゴーニュ地方では最大の五十ヘクタールを所有するまでに至り、さらには修道僧の努力の結晶としてディジョンからマルソーまでの間に最も良い葡萄畑を持つことになった。また、建物の周囲の石垣も十三世紀から十四世紀にかけ、二百年をかけて築きあげられた。この間、建物そのものも度々改修され、今日の建築物は一五五一年に完成したものである。

大なる重さを支えている。この石柱には豊作のときにつくられたものかと思われる背負い籠が一つずつ吊り下げられている。この木製の籠には紋章が描かれ、有名な銘醸年が書いてある。最も古い年号は一一〇八年である。また、細い鋭尖塔が庫内の光量と温度を調節する工夫になっている。

作業場には約八メートル、重さ四トンもある圧搾機(Pressoir)や発酵に使った大きな桶、さらに昔から使っていたチエン汲みの古井戸やキッチンが現在も残っている。かつては、この圧搾機一台に六人から八人もの修道僧がかかって、四、五回の圧搾作業が行なわれたという。

中庭にはブルゴーニュ出身の彫刻家ヘンリー・ブチャード作による、取り入れに使った籠を肩にかつた男の像が立ち、見るものすべてが十二世紀一色といった感さがある。

シトー派が初めて試みた 「シャプタリザシオン」。

ところで、ブルゴーニュ地方は、いわゆる「ブルゴーニュ気候」に属し、大古スライアルプスと中央山塊の隆起にはさまれた地形で、気候も変化に富んでいる。そこでこの地方では、ワイン造りに関し、アルコール含有量を保たせるために、ときとして発酵中の果汁に糖分を添加する場合がある。この糖分添加は、この実施を促した化学者でもあり、ナポレオン政権下の大臣も務めたシャプタル伯爵の名に因んで、シャプタリザシオン(Chaptalization)と呼ばれる。実は、シトー派が初めて試みた手法でもある。当時は砂糖がなかったためハチミツを加えていた。糖分添加すべきか否かは、玉子を使っている。樽からとったワインに生きた玉子を落とすと、密度が十分ならば玉子が浮いてくるが、不十分だと沈んでしまう。そこでハチミツを加えた、これが、シャプタリザシオンの始まりといわれている。

Stir ESSAY

諸国雑記 ⑨

ブルゴーニュ 紀行(其の2)

パレスホテル 今井 清

昨日から降りはじめた雪はまだ降り止まず今朝もちらちらしている。今日の予定は午前中ウォルネイの第1級クリマ・ブスドールを巡る、午後はクロ・ドゥ・ヴー・ジョの予定だ。

ブスドールの酒倉は11世紀に造られたという古いものでなかなか由緒あるシャトーである。ここにはちょうど、82年の樽の澱引き中でドロドロになった大量の澱をはじめて見てびっくりした。試飲はカイユレ82年からはじめてポマール、ウォルネイ、カイユレ64年まで11種類、またまた午前中からワイン攻めである。

午後はクロ・ドゥ・ヴー・ジョ訪問前にシユヴァリエ・デュ・タートヴァンの歴史を知らなければと、その本部を尋ねる。本部では会長は出張中で留守ということ、会長の息子で広報担当のルイマック・シユヴァナル氏が待っていて説明役を引き受けてくれた。

シユヴァリエ・デュ・タートヴァンとは「ワイン試飲会をもった騎士」という意味でこの起りは、1900年代の初頭頃からすでにブルゴーニュ地方のワインは品質、生産量共に優良かつ多かったが交通の便その他の障害で消費が思うように伸びず、そのため農民達が非常に困窮していた。この窮状を何とかしようと1934年にジョルジュ・フェイヴレ氏とカミーユ・ロジェの両氏を中心になつて考えた末、それにはお祭りのことをして人を集め、ブルゴーニュ・ワインの味に馴染んでもらうことが一番早道だろうと生まれたのがシユヴァリエ・デュ・タートヴァンの始まりである。

はじめるはニュー・トンの通常の酒倉が会場、ここへは世界各国の大使や有名



人100人が招待された。このお祭りは1943年までこうしたシャトーの一部を利用して催されていたが、1945年にクロ・ドゥ・ヴー・ジョのシャトーを買取り修理して現在の姿になった。

クロ・ドゥ・ヴー・ジョでは1月末に催される聖パンサンのお祭りははじめとして1年に17回のお祭りが行なわれている。そしてこのお祭りにはその都度全国各地、各職種の人々を招待し、その中から誰かが選ばれてホスト役を務める習慣になっている。1980年には日本の駐仏大使、井川克二氏が選ばれた大役を果たされた。

シユヴァリエ・デュ・タートヴァンの会員は現在8,500人いて、その半数はフランス人、他の半数は外国人という構成になっている。外国人の中ではアメリカ人が一番多く、300人ぐらいである。メンバーになるための条件は、会員2人以上の推薦があれば受けつけられるが最終的な審査コントロールは事務局で行なわれている。しかし審査といっても特別な試飲や試験などせず、対象はあくまでもブルゴーニュ・ワインに対する理解度や知識その他が重視されて最終的に決める。

人100人が招待された。このお祭りは1943年までこうしたシャトーの一部を利用して催されていたが、1945年にクロ・ドゥ・ヴー・ジョのシャトーを買取り修理して現在の姿になった。

クロ・ドゥ・ヴー・ジョでは1月末に催される聖パンサンのお祭りははじめとして1年に17回のお祭りが行なわれている。そしてこのお祭りにはその都度全国各地、各職種の人々を招待し、その中から誰かが選ばれてホスト役を務める習慣になっている。1980年には日本の駐仏大使、井川克二氏が選ばれた大役を果たされた。

シユヴァリエ・デュ・タートヴァンの会員は現在8,500人いて、その半数はフランス人、他の半数は外国人という構成になっている。外国人の中ではアメリカ人が一番多く、300人ぐらいである。メンバーになるための条件は、会員2人以上の推薦があれば受けつけられるが最終的な審査コントロールは事務局で行なわれている。しかし審査といっても特別な試飲や試験などせず、対象はあくまでもブルゴーニュ・ワインに対する理解度や知識その他が重視されて最終的に決める。

品質審査には毎年800種にも及ぶワインが提出され、この中から60種ほどのワインがコンフリ・デュ・シユヴァリエ・タートヴァン推薦ワインとして特別なラベルが添付されることになる。審査方法は、ワイン生産者や、ネゴシアンをつくったワインを1種類につき4本ずつ提出させ、その内の1本はその倉の代表的なもの、次の2本は倉の中でも保管場所の違うもの、最後の1本はストック用でこれは後でこのワインに苦情が生じたときの比較検討用である。

審査員は200人余りいて5〜6人のグループが16〜17種類のワインを3時間以上かけて審査することになる。審査対象はそれぞれのワインがブルゴーニュ・ワインのA・Cとして十分な内容、即ち、色、香り、ボディが有るか否かが試される。なお、この選出には予選、沢澤などではなく、結果ははじめからグループ毎の審査員に委ねられるのである。

世界の垂涎の的、ブルゴーニュ・ワインにおいても、いままお品質管理に宣伝にこのような努力を惜しみなく続けていることは全く瞳目に値するものであり、ワインの世界の厳しさを改めて知った思いである。



クロ・ドゥ・ヴー・ジョでは、ネゴシアンの名が重要視される。

クロ・ドゥ・ヴー・ジョとは、文字通り、クロ(圃)に仕切られた畑で出来たワインという意味である。だが、このシトー教団の畑も、一七八九年のフランス革命以後、国有地化され、次いで農地改革で数多くの小作農に分割譲与された。お陰で、さらに「クロ」が明確化された形となったが、ゆえに年間十五万リットル生産するこの五十ヘクタールの畑は、現在、約七十名の所有者が存在する。主な所有者はジョイ・モラン、ウイドー・ノエル、ルイ・グロ、シヤン・ド・ペール、クレール・ダウといった名が上がるが、これらの各家が自家で栽培、醸造し、ネゴシアン(ワイン業者)に売り渡すという例が多い。そこで、同じビノ・ノワール種を使っているものの、土壌のみならず作り方次第で異なるワインが出来たわけだ。良いワインは暗紅色の落ち着いた色調で、深い魅力的な芳香と豊かなコクをもつといわれているが、特にクロ・ドゥ・ヴー・ジョの場合は、クロ・ドゥ・ヴー・ジョという同じ名のワインが数多くのネゴシアンから売り出されるため、良いワインを選ばず、信用のおけるネゴシアンの名前が重要視される。これがボルドー・ワインと違い、

複雑な意識をもたせる一因でもあるのだ。

なお、ちなみに、この所有者が細分化されてきた過程において、名称の「ドゥ」を抜かして「クロ・ヴー・ジョ」と呼ぶものも出てきており、現在では「通りの名称が並存するが、正式にはやはり、クロ・ドゥ・ヴー・ジョ」だそうである。

ところで、クロ・ドゥ・ヴー・ジョといえば赤ワインを想起するが、城の入口の近く、石垣のすぐ外には、クロ・ブラン・ドゥ・ヴー・ジョ(Clos Blanc de Vougeot)の名で知られる葡萄園がある。ここには、シヤルドネイ種の葡萄から白ワインが作られている。畑そのものは非常に小さく、全体で五エーカー(五十平方メートル)にも満たない



いが、一級格付のワインであることを付記しておきたい。

こうして出荷される元詰めワインは、ボルドーのようにシャトー・ボトルとは言わず英国圏では、エステート・ボトル(Estate Bottle)と呼ばれる。「元詰め」とは、その畑の所有者(農民または業者)が摘み取りからビン詰めまで一貫した作業のもとに行なわれたワインのこと、この場合、次のように表示されている。

(Mise à la propriété)

- ミ・ザン・ブーティエ・ア・ラ・プロプリエター (Mise en bouteilles à la propriété)

これらの表示に加えて、栽培者自身のサインも表記されるのが通例である。

一方、ネゴシアンが新酒を買ってきて自社でビン詰めした場合や、栽培とビン詰めが別々の場所で行なわれた場合などには左記のように表示される。

- ミ・ザン・ブーティエ・ダン・ノ・カーブ (Mise en bouteilles dans nos caves)
- ミ・ザン・ブーティエ・ダン・ノ・シェ (Mise en bouteilles dans nos chais)
- ミ・ザン・ブーティエ・ダン・ノ・ブルブリエール (Mise en bouteilles par le propriétaire)

毎年春に、優秀なワインの鑑定人達がクロ・ドゥ・ヴー・ジョ城に一堂に集し、ブルゴーニュ地方のワイン商や栽培者から匿名で提出された、その年の優れたワインについて審査する。あうそくをとりし、香りをかぎ、一口なめ、味わう。そして、この味、利き騎士団によって十分検討され、選択されたワインは、コンフリ・デュ・シユヴァリエ・タートヴァン推薦ワインとして特別なラベルが添付され、そのうちの一本がその年のサンブルとして貯蔵室に置かれる。クロ・ドゥ・ヴー・ジョ城は、この味、利き騎士団の本拠地であることは前に述べたが、一九四五年以降、この城の所有者はシユヴァリエ・デュ・タートヴァン(Confédération du Chevalier du Tastevin)であり、現在同協会のもとに管理されている。城内で催される毎年大晩餐会はずっと有名だが、そのセレモニーではその年のブルゴーニュ・ワインが選ばれ、ブルゴーニュ・ワインに貢献した人々を「ワイン騎士」に任命する。そして「騎士」に選ばれた人々には、銀製のワインのテストカップが授けられるのである。

REPORT

第12回H.B.A.定例総会



第12回HBA定例総会本会議

去る七月二十四日、京都の京都国際ホテルにおいて、恒例の第十二回H.B.A.定例総会が開催された。当日は百五十名を超える出席者を数え、事業報告や会則の一部改正を見た総会、古都情緒豊かな中で会員相互の親睦を深めた懇親会と、充実した大会だった。

昨年度の事業報告、会則の一部変更、そして新体制の発足。

総会は、午後三時から京都国際ホテル二階の「扇の間」で開催された。前回同様、銀座東急ホテルの渡辺寛治H.B.A.理事による司会が始まり、まず石井金三郎会長の開会の挨拶、次いで議事団選出が行われた。今回の議長団は、議長に沢井慶明理事、副議長は伊藤喜八郎、岡野武義の両理事。以後、式次第に従って資格審査、新入会員承認の件、事業報告、会計報告等の議事が進められた。

新入会員は、今回、正会員三十名、準会員二十名が承認され、これに総数は加盟九十七社、会員四百十三名に至った。

次いで、桑山為男理事長による一九八三年度事業報告、中野修札幌支部長から札幌支部の近況報告および活動状況が発表された。また、八木下政男会計理事による会計報告、石井光男会計監査による監査報告が満場一致で承認された。

ここで去る六月末の理事会で決定をみた「H.B.A.会則」の一部変更が石井会長より発表された。変更点は、別掲の通りである。

その後、新理事選出が提案され、議長団推選によって二十四名の理事を選出、承認の後、一時、休憩に入った。この間、新理事は別室に移って、理事互選による新年度役員選出が協議された。

再開後、新役員が発表され、満場一致で採択された。これを受けて、今期も会長の大任を担う石井新会長より「理事諸君として皆さんの協力を得て、より前進していきたい」との就任挨拶があった。そのあと、桑山新理事長から一九八四年度に向けての事業計画発表があり、今井新副会長の開会の辞で、第十二回定例総会の幕を閉じた。

定例総会式次第

古都の情緒を十二分に堪能。
懇談会に彩りを添えた長刀鉾。

同日夕方、会場を「平安の間」に移しての懇親会は、古都京都にふさわしい雅びなアトラクションが彩りを添える華やかなものとなった。三浦陽二副会長の司会で、石井会長の挨拶、京都国際ホテルから歓迎の挨拶、業者の方々の挨拶をいただき、徳間康快徳間書店社長からは祝電をいただいた。今井副会長による乾杯の後は、各テーブルに歓談の華が咲く和やかな宴となった。

その間、舞台では、アトラクションとして「長刀鉾」が保存会によって演ぜられ、舞妓の舞いも宴をいっそう盛り上げる。この長刀鉾保存会の皆さんは、全員ライオンズクラブのメンバーであり、京都の名士の方々。日本三天祭りの一つ「祇園祭り」の最初の演目としても有名というところである。

あの独特の「コンチキチン」という華やかな音色に包まれ、いにしへの趣を十分に堪能した懇親会でもあった。

議長団。左から岡野副議長、沢井議長、伊藤副議長。



石井会長



今井副会長



桑山理事長



1984年度の新理事および役員



- 一九八四年度新役員及び新理事一覧**
- 一、開会の辞 新副会長 今井 清
 - 二、一九八四年度事業計画案発表
 - 会 長 石井金三郎 (京王プラザホテル高松・取締役副総支配人)
 - 副会長 今井 清 (パレスホテル・料飲部長)
 - 副会長 大石 達雄 (ホテルヒューオーターニ・料飲課長)
 - 副会長 三浦 陽二 (ホテルプラザ・料飲調理部長)
 - 理事長 桑山 為男 (ホテルオークラ・ケータリング部長代理)
 - 副理事長 秋山 清 (ホテルパシフィック東京・料飲課長)
 - 会計理事 八木下政男 (新高輪プリンスホテル・食堂課料飲担当)
 - 理 事 平岡 三男 (帝国ホテル・レストラン部ウインスティールド支配人)
 - 高頭 徳一 (東京会館・料飲支配)

1984年度新役員及び新理事一覧

			
副会長 三浦 陽三 (ホテルプラザ・料飲調理部長)	副会長 大石 達雄 (ホテルニューオータニ・料飲課長)	副会長 今井 清 (パレスホテル・料飲部長)	会長 石井金三郎 (京王プラザホテル高松・取締役副総支配人)
			
理事 平岡 三男 (帝国ホテル・レストラン部ウィンスチュード支配人)	会計理事 八木下政男 (新高輪プリンスホテル・食堂課料飲担当)	副理事長 秋山 清 (ホテルパシフィック東京・料飲課長)	理事長 桑山 為男 (ホテルオークラ・ケータリング部長代理)
			
理事 武井 栄造 (横浜東急ホテル・グリル・カクテルラウンジ・マネージャー)	理事 森田 誠一 (赤坂東急ホテル・副総支配人)	理事 沢井 慶明 (セントサワイ・取締役社長)	理事 高頭 徳一 (東京会館・料飲支配人)
			
理事 岡野 武義 (西鉄グランドホテル・料飲部食堂・外販・食器管理課長)	理事 岡 純一郎 (京王プラザホテル・料飲部料飲第一支配人)	理事 渡辺 寛治 (銀座東急ホテル・食堂統括支配人)	理事 若松 誠志 (ホテルオークラ・料飲サービス課長)
			
会計監査 高松 弘卓 (ホテルセンチュリー・ハイアット料飲支配人)	札幌支部長 中野 修 (札幌グランドホテル・マネージャー)	理事 大塚 宣人 (都ホテル東京・食堂宴会部次長)	理事 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)
			
顧問 中村直太郎 (前会計監査)	顧問 石井 光男 (前会計監査)	顧問 太田 靖夫 (前HBA会長)	会計監査 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

一九八三年度HBA事業報告
HBA事務局

1 北海道支部懇談会
昭和五十七年九月、石井会長、平岡理事により北海道支部会員との懇談会を出席者約三十人により盛大に、かつ情報交換など有意義に行なった。

2 ワイン工場見学
昭和五十七年十月、秋山副理事長、若松理事担当により、サントリーワイナリー研修を行なった。

3 京阪神地区懇談会
今回は都合により中止。

4 懇親忘年会
昭和五十七年十二月七日、新橋第一ホテルにて、来賓、業者関係者、会員、約百八十名の出席者で盛大に行われた。

5 第十二回HBA創作カクテルコンペティション
昭和五十八年二月二十八日、パレスホテルにおいて開催。観覧者約四百名を数え、大盛況であった。

6 飲料価格動向調査
岡・若松両理事により調査。

7 ビール、ウィスキー、清酒工場見学
昭和五十八年五月、武井・森田両理事担当にて、約四十五名が参加、サントリー利根

川ブルワリーを見学した。

8 九州地区懇談会
今回は都合により中止。

9 ゴルフ
昭和五十八年六月、八王子クラブにて石井会長・太田顧問・平岡理事により開催。約二十五名が参加。

昭和五十八年八月に開催
ボーリング
昭和五十八年七月に開催
テニス
都合により来年度に延期。

10 定例総会

懇親会式次第

昭和五十八年七月二十四日、京都国際ホテルにて行なう。

その他、HBA機関誌、カレンダー、カクテル・テントカードの発行、等

司会 三浦 陽三
石井金三郎

一、新会長挨拶 今井 清
一、歓迎の挨拶 伊藤喜八郎
一、来賓の挨拶
一、業者代表挨拶
一、乾杯
一、閉会のことは



京都ならではの舞妓の舞い



「長刀鉾」保存会によるアトラクション



懇親会風景

HBA会則の一部変更

昭和五十八年六月二十九日、京王プラザホテルにおいて総会準備理事会を開いた席上、全理事の賛同のもとにHBA会則の一部を左記の如く変更することになった。

(1) 第三章 役員の項に左記項目を追加する。
「顧問」役員は役員退任後、顧問として会の運営に参画することができ。

(2) 第五章 会計の23条を左記の如く変更する。
① 本会の会費は月額500円とし、正会員より徴収する。
② 本会の会費は年額10,000円とし、支払いに会計年度の7月に前納とする。
(3) 第五章 会計の項に左記の項目を追加する。
「本会の会計年度は7月1日より翌年6月30日迄とする」

(4) 第六章 入会及び脱会の28条を左記の如く変更する。
① 会員がホテル(事業所)を退社し他に自営又は勤務する場合、引続きその資格の保持を希望するときは、退社前の飲料責任者の推薦を前提に、理事会の承認を得て特別会員として認める。
(5) 第七章 支部の32条を左記の如く変更する。
① 会費は月額500円とし、正会員から徴収し、準会員は免除する。但し準会員の慶弔金については支部負担とする。
② 会費は年額10,000円とする。(正会員、準会員とも)
(6) 第七章 支部の33条を左記の如く変更する。
① 支部活動の援助資金は、会員納入金額の4割とし納入後送金の形をとる。
② 支部活動の援助資金は、会員納入金額の5割とし納入後送金の形をとる。
なお、会員の慶弔金等は支部予算内で行う。

(7) 第七章 支部の34条を左記の如く変更する。
① 決算は年次で定例に行ない、その都度本部に報告し、残高の4割は本部に納入する。
② 決算は年次で定例に行ない、その都度本部に報告をする。

以上

HBA 会員名簿

(加盟97社、会員数412名、昭和58年9月現在)

※各地区内の順番は、アルファベット順です。

●本部

東北

青森グランドホテル
TEL017-777-1111
増田 浩司 日村 豊
八戸グランドホテル
TEL017-777-1111
八戸市市番町一四
TEL017-777-1111
渡辺 吉光 福田 剛
ホテルユニバース第二
TEL017-777-1111
八戸市市番町一四
TEL017-777-1111
中村 一成
ホテル仙台プラザ
TEL017-777-1111
仙台市市番町一四
TEL017-777-1111
高橋 幸 相沢 達信
仙台市市番町一四
TEL017-777-1111
大久保健夫 木原 猛久

関東

赤坂プリンスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
赤坂 寛治 横山 勲
野村 操 森原 貞雄
佐竹 廣 住谷 明弘
赤坂東急ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
安藤 栄 森田 誠一
佐藤 利光 湯浅 均
国井 宏造 木原 均
椿山荘
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
織原 國二
銀座第一ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
難波 功 宮間 康夫
鈴木 六郎 村中 裕志
織田 要 村中 恵二
大西 輝雄
銀座日航ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
一木 学
銀座東急ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
渡辺 寛治 赤丸 岩夫
川相 順吾 下山 吉行
三室 英泰 永岡 道夫

中部

小川 行雄 小浜 由久
荒井 輝夫
羽田東急ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
山地 豊 吉野 安蔵
ホテルセンチュリーハイアット
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
高松 弘卓 奥山源太郎
佐野 文男 池田 敏朗
横瀬 三好
ホテルグランドパレス
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
中村直太郎 三富 康正
吉村 実 村上 恵章
佐藤 弘 中村 直人
大橋忠作久 鶴田 勇
ホテル国際観光
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
栗原 栄三
ホテルニューオータニ
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
大石 達雄 大泉 洋
広瀬 武夫 阿部 修夫
鈴木 健之 高橋 貴
望月 保洋 高岡 利夫
高橋 賢一 深川 達郎
片野 次郎

近畿

ホテルオークラ
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
桑山 為男 若松 誠志
高橋 善和 大貫 勝明
近藤 康雄 林 瑞樹
山本 泰一 稲垣 重光
清野 真二 鷹野 勝雄
岩住 健二 手塚 利幸
星野 美智男 井上 孝之
木村 喜宣 稲葉 義治
阿部 博正 宮田 勝祥
中島 明史 佐藤 弘文
上田 公男 内山 時生
鈴木 国明 渡辺 栄二
平井 俊行 久保村 方光
ホテルパシフィック東京
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
太田 靖夫 秋山 清
富士原 一貫 横 克英
田場 定男 稲葉 茂
赤尾 富義 宮沢 秋男
桔梗 隆一 鈴木 正一
幡野 光男 中尾 義和
原田 英美 宮内 義夫
並木 伸一 牧野 俊雄
庭 広志
ホテルサルート東京
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
横田 康弘 山崎 雅夫
ホテル高輪
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
野辺 直樹

四国

霞ヶ関三井クラブ
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
松本 皓 高橋 昌英
京王プラザホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
岡 純一郎 渡川 政夫
池田 輝雄 近津 毅
立川 敏彦 下島 貞雄
中山 賢一 須賀 達蔵
浮ヶ谷 敬藏 須賀 達蔵
小林 剛 石山 稔
芳賀 進 原 稔
角 玄昭 奥山 良男
松本 正彦 嶋崎 夢夫
本間 隆之助 小松 博幸
入江 隆雄 戸辺 孝明
佐賀 隆一
道川 浩司
丸の内ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
萩野 準治
都ホテル東京
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
大塚 宣人 片山 毅
中橋 卓嗣 嶋崎 幸雄
高橋 知治 渡辺 幸雄
パレスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
今井 清 海老原 信一
吉田 貢 浅田 勝美
石井 和治 北島 嘉豊

●本部

東北

上田 政利 原子 嘉雄
小山 稔 永井今朝吉
本田 清夫 久保木康雄
伊藤 雄一 諏訪 恵一
小泉 晃二 佐藤 英二
川崎 直之
皇和会館
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
武田雄太郎
芝パークホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
山崎 弥一郎
新橋第一ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
小柳 良彦 平岩 章
小柳 美根夫 八畑 晴樹
原 正明 根本 広樹
小杉 靖治 村山 彬
新宿プリンスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
由井 誠 川口 英知
黒木 政信 木村 正美
サンメンパース東京新宿
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
大木 堯
サンシャインシティプリンスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
徳山 昭栄 古田 栄
吉田 俊二
高輪プリンスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
新橋プリンスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111

関東

TEL03-3344-1111 (高輪)
〇三四四二二二 (新高輪)
八木下 政男 佐藤 隆三
安達 徳二 江藤 省三
北沢 統男 佐々木 茂
深山 敏夫 角田 勝好
三谷 京司 富沢 勝
後藤 勇
タカラホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
岡野 与一
帝国ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
平岡 三男 伊藤多喜男
緑川 義啓 鈴木 充
佐藤 明男 飯島 清樹
井上 辰雄 名畑 吉純
丹沢 修三 渡辺 達
会田 清秀 泉沢 康二
川上 直美 滝沢 克
小林 任 佐川 清
東京エポータルレストラン
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
今泉 次郎 中 弘三
喜久里 正
東京ヒルトンホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
田中 輝一 中島 昌志
長興 勝康 横山 普才
東京会館
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
高頭 徳一 高梨 豊
東京プリンスホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111

中部

TEL03-3344-1111
〇三四四二二二 (新高輪)
長橋 喬 山本 泰勇
今泉 康治 山本 伸二
東京ステーションホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
杉本 寿
山の上ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
今清水 欣一 野崎 順一
ホテルリッチ横濱
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
小室 道雄 渡辺 要人
畑 紀典
川崎日航ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
田村 健一
横浜東急ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
武井 栄造 坂根 利夫
大川 精治
ホテルキャッスルプラザ
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
高木 雅弘
ホテルナゴヤキャッスル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111
武田 喜八
名古屋観光ホテル
TEL03-3344-1111
千代田区千代田
TEL03-3344-1111

近畿

TEL06-6666-1111
〇三四四二二二 (新高輪)
平野 孝彦 竹山 貞俊
山田 博己 夫馬 和弘
山田 広行 植田 孝義
大谷 博明 松山 佳正
西村 義治 西塔 義雄
曾根原 幸二 河村 将之
名古屋国際ホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
牧野 健明
名古屋ターミナルホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
石橋 寿男 広沢 義治
佐藤 光志 武田 均
小笠原 均 田中 和三
可知 恭平 石川 民夫
金沢国際ホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
東 秀信 越野 治夫
金沢スカイホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
畦地 昭孝 福井 清健
富山第一ホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
加藤 博
近畿
ホテルフジタ京都
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
増田 保雄 中島 敏一
西谷 勝文 鈴置 武志

四国

京都センチュリーホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
東堀 小路町六八〇
TEL06-6666-1111
伊早坂文男 貴多本昭雄
京都第二タワーホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
堀小路町五七〇
TEL06-6666-1111
菊井 翼 西村 考
京都ホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
大塚 秀雄 山田 勇
赤沢 正康 川本 正恵
小山 武雄
京都国際ホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
伊藤喜八郎 田中 雄二
阿戸 雅貴 錦織由紀雄
本間 佳男 佐々江達也
京都パークホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
六四四二二
TEL06-6666-1111
木村 征則
京都ロイヤルホテル
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
酒井 康司 北村 哲夫
中村 信宏 溝上 正明
清水 博 網干 正俊
小野寺康己 石黒 幸夫
沢 富士雄
ホテル日航大阪
TEL06-6666-1111
千代田区千代田
TEL06-6666-1111
石尾 峻 山路 桂一

「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?"
(『最後の診断』アーサー・ヘイリー著、永井淳訳、新潮社刊)



☆「かわいい女」ジエームズ・ガーナー
甘いマスクのガーナーが、ちよつびり若いマ
ーロウを演じた。ポール・ボガート監督、ゲ
イル・ハニカットが共演。(69)



☆「三つ数えろ」ハンフリー・ボガード
 原題はあの『大いなる眠り』である。ボガ
 ド夫人になって間もない頃のローレン・バコ
 ールが共演している。(46)

OSCIPIEN
リカー・イン・アート番外編
いったい、誰がフリップ・マローウか。

数あるハードボイルド小説の中でも、レイモンド・チャンドラーが生んだこの主人公フリップ・マローウほど映画化された男もいないのではないだろうか。さらに特筆すべきことは、次々とその時々を超一流スターが演じていることだ。ゆえに、各々の個性が前面に出ている。誰が一番イメーজ通りかは別として、ここに代表的な四人のポートレートを紹介しよう。



写真提供／川喜多記念映画文化財団



☆「長いお別れ」 エリオット・グールド
マローウが猫のエサを買いに行くところから
始まるこの映画、筋は原作を追いつながら、
随所に社会批判を出した現代風の作。(7)

OMUSIC

秋の夜長はミステリー小説でも、という方は必聴の“ハードボイルド派”BGM。

「フィリップ・マローウ、君がいないと
Marlowe, lonely for you」

(コンピアレコード、11月1日発売予定)
 フィリップ・マローウの世界を音にした、
 ユニークなレコードが近々お目見えする。曲
 名も、ずばり「長いお別れ」「プレイバック
 」さらば愛しき女」等々、作品のタイトルを
 そっくりそのままムーディなジャズに仕立て
 あげている。ただし、インストルメンタル

OIBDOK

世紀末のパリ、ロンドンでは、酒場もまた新世紀を迎えようとしていた。

「酒場の文化史」(海野弘著、サントリー叢書、TBSブリタニカ刊、八百五十円)

十九世紀末は、パリやロンドンの街に一体何をもちたらしめたのだろうか。時は、ラ・ベル・エポックからアール・ヌーヴ・オーへと移ろう時代。人々の心は剗的に頽廃の美学を求め、悦楽に心をゆだねた。街にはカフエ、キヤバレー、バー、バブが様々な形で華を競つていた。それはまさに新世紀を迎える人々の欲びと不安の交錯する曲り角で開花した文化であり、今、我々が夜を愉しむ街の原体験でもあった。

酒場の始まりは原始時代の洞窟ではないだろうか、という仮説に始まり、「酒場の歴史」を紐解く本である。ロンドンとパリという都市を舞台に、チヨソーやシェイクスピア、

表紙のプロフィール

山下秀男（イラストレーター）

一九四七年、福岡県生まれ。一九六五年から田中一光氏に師事し、一九七〇年からフリーランスに。一九七五年より山下デザイン事務



日本グラフィックデザイナー協会会員。著書に『エアープラシ・イラストレーション』。

幸「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。

バルザック等の文字に登場する酒場の様子を連綿と綴った酒の「邪物語」は、十九世紀末、一気に多様化したその形態を剗明にデッサンしている。人は何を求め、何に熱狂したのか。バーはどうして生まれ、近代ホテルはどのようにに影響を及ぼしたのか。シャンペンがCMソングで一躍大流行した話や、女性の地位向上とホテルの関係など、興味深いエピソードも多く、改めて酒と文化の関わりの深さに感心させられる一冊である。

天王寺都ホテル 〒530 大阪市天王寺区悲田院町 TEL 〇六(七七九) 一五〇一	石川 照男 山内 直治	安田 勇次 山内 直治	ロイヤルホテル 〒530 大阪市北区中ノ島五―三六八 TEL 〇六(四四八) 一一二二	笹尾 勝義 四八四〇	パレスホテル大阪営業所 〒530 大阪市北区梅田一―二二三九 TEL 〇六(三四五) 四八四〇	宇根 静弥 武田 正義	藤田 輝夫 武田 正義	高田 勝彦 大保 猛弘	大坂東急ホテル 〒530 大阪市北区茶屋町七―二一〇 TEL 〇六(三七三) 二四一一	小杉 勝利 中尾 武士	岸本 修 木戸 政和	坂田 俊一 儀間 政夫	春山 三秋	大坂第二ホテル 〒530 大阪市北区梅田一―九一二〇 TEL 〇六(三四一) 四四二一	荒井 衆 川内 一三	今田 征三 田松 隆	三浦 陽三 山口 義雄	TELE 〇六(四五三) 一一二一	千331 大阪市大渡区大渡南一―二四九	ホテルブラザ 千331 大阪市大渡区大渡南一―二四九	高山 裕二 井上 一三	藤田 博之 井上 一三	秋月 清二 宮尾 孝宏	秋田 秀行 城戸 章夫	神田嘉四郎 宮谷 憲正
--	------------------------	------------------------	--	-----------------------	--	------------------------	------------------------	------------------------	--	------------------------	-----------------------	------------------------	--------------	--	-----------------------	-----------------------	------------------------	--------------------------	----------------------------	---------------------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

東洋ホテル
 〒531 大阪市大淀区豊崎一六一一九
 TEL○七六(三七二) 八一八一
 松本 順二 岸部 洋司
 山中 邦雄 布施 正吉
 佐藤 久雄
 神戸ポートピアホテル
 〒650 神戸市中央区港島中町
 六一〇一
 TEL○七八(三〇二) 一一一一
 平岡 美昭 寺下 克二
 原 正和 浜上 義隆
 徳田 幹男 織田 安啓
 長沼 典男
 ニーポートホテル
 〒651 神戸市中央区浜辺通六一三二一三
 TEL○七八(三三二) 四一七一
 佐々木新
 六甲山ホテル
 〒657 01 神戸市灘区六甲山町南六甲
 一〇三四
 TEL○七八(八九二) 〇三〇一
 斎村 春海 水栗 勝
 池尻 俊郎
 和歌山東急イン
 〒640 和歌山市南汀丁七一
 TEL○七三四(三三二) 〇一〇九
 内田 巧一
 中国
 岡山国際ホテル
 〒730 岡山県市門川本町四一一一六
 TEL○八六二(七三三) 七三二一
 大川 哲男 暗山 孝誠
 有根元輝弘 前川 延弘
 四国
 京王プラザ高松
 〒760 高松市中央区一一一五

石井金三郎	TEL○八七七八(三四)五五一
高松ワシントンホテル	
〒760高松市瓦町一	二一三
TEL○八七七八(二二)七一一	
若杉政稔	
九州	
博多都ホテル	
〒812福岡市博多区博多駅東二	一一一
TEL○九二(四四)三一	一一一
調所 綜一	
博多東急ホテル	
〒810福岡市中央区天神一	一六一一
TEL○九二(七八)七一一	
山口 優 橋本 勇	
ホテルニューオクニ博多	
〒810福岡市中央区渡辺通り一	一一一
TEL○九二(七一)四一一	
山崎 敏夫	
ホテルリッチ博多	
〒812福岡市博多区博多駅前	
三二七一一五	
TEL○九二(四五)七八一一	
秋吉 豊	
ホテルステーションプラザ	
〒812福岡市博多区博多駅前一	
TEL○九二(四三)一一二	
松田 達也 相良 博	
西鉄グランドホテル	
〒810福岡市中央区大名二	一六六〇
TEL○八七七八(七七)七一一	
岡野 武義 薬師丸 修	
山本 保 中隈 豊	
関 哲太郎 成守 茂	
伊藤 大輔	

● 札幌支部

ホテルアルファ・サッポロ
〒060 札幌市中央区南一条西五丁目九
TEL ○一(二二二)二三三三
長谷川集一 富崎 照康
京王プラザホテル札幌
〒060 札幌市中央区北五条西七丁目
TEL ○一(二七七)〇一一一
長沼 修司 藤原 光雄
安田 淳雄 佐藤 富雄
札幌グランドホテル
〒060 札幌市中央区北一条西四丁目
TEL ○一(二六二)三三一一
中野 修 原田 好位
阿部 善則 佐藤 俊兼
札幌国際ホテル
〒060 札幌市中央区北四条西四丁目

T E L ○ 一 (二三三)三八一一	石垣 幸一	野口 雅彦
越 謙三		
札幌パークホテル		
〒061札幌市中央区南十条西三丁目 T E L ○ 一 (五一)三一三一	近藤 修	小林 欽矢
長谷川忠夫	須藤 守	細田 弘昭
木村 賢司		
札幌プリンスホテル		
〒080札幌市中央区南二条西二丁目 T E L ○ 一 (四二)一一一一	二神 清	佐藤 己一
佐藤 直樹		
札幌東急ホテル		
〒080札幌市中央区北四条西四丁目 T E L ○ 一 (二三三)五六一一	鈴木 傑士	菊谷 正雄
内海 久	桑原 広一	
札幌ワシントンホテル		
〒080札幌市中央区北三条西四丁目 T E L ○ 一 (四四)一一八	平林 凌	高橋三千重
井水 敏幸		
札幌全日空ホテル		
〒080札幌市中央区北三条西一丁目 T E L ○ 一 (二三二)四四一一	小田島三夫	池田 勇治
布施 明雄		
ダンホ		
〒080中央区銀座八一七一一〇 T E L ○ 三 (五七二)六五七二	齊藤 好一	
セント・サワイオリオンズ		
〒080中央区銀座七一三一一三 T E L ○ 三 (五七二)七七八九		
澤井 慶明		