

STIR

ステア

ISSN-0286-3634

1984 SPRING VOL.11

世界のホテル・バー⑩

“グランド・アベニュー・バー、ビルトモア・ホテル”
“GRAND AVENUE BAR, THE BILTMORE HOTEL”
(LOS ANGELES)



HBA
全国ホテル・バーマンス協会

“グランド・アベニュー・バー”

ザ・ビルトモア・ホテル、ロサンゼルス “GRAND AVENUE BAR” The Biltmore Hotel, LOS ANGELES



グランド・アベニュー・バーのテーブル席。

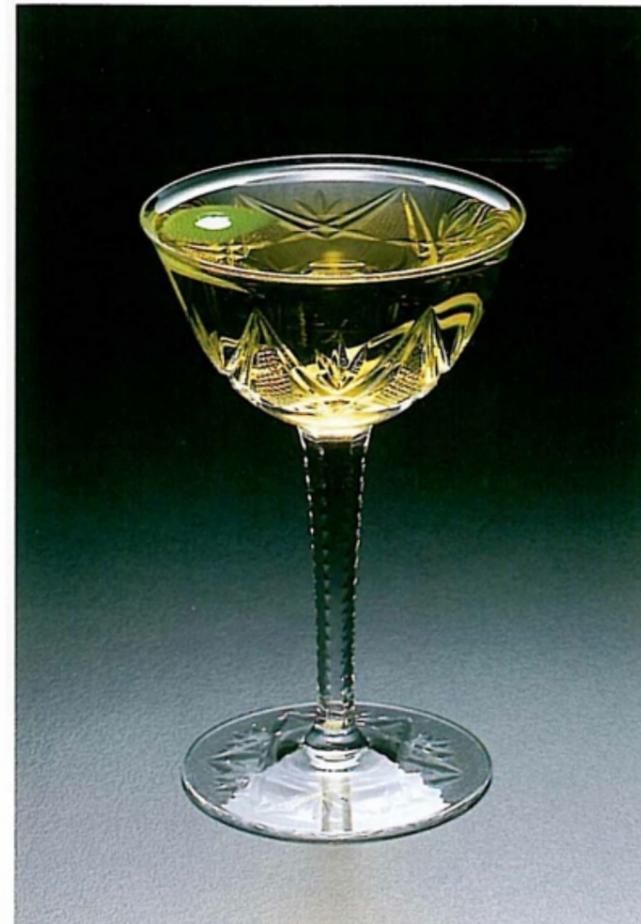


一九二七年、アカデミー賞は、ビルトモア・ホテルから生まれた。

ロサンゼルス・ビジネス・センター、ダウンタウン。その中心街に立つルネサンス様式のホテル、ビルトモア。は、単にその最適な立地条件のみならず、ロサンゼルス産業界に深いかかわりを持っている。そうもってまわった言い方をしなくとも、かつてアカデミー賞の発想は、ここで生まれたといえは納得していただろう。一九三三年の創業から四年目、十名ほどの昼食会で映画関係者のために賞を設けようという話がまとまった。映画のハリウッドのお膝元ゆえもあるが、話はトントン拍子に進み、五月十一日に四百人ほどの午宴会がビルトモア・ホテルのクリスタル・ボール・ルームで催された。これが現在のアカデミー賞の始まりである。この席で、ある紳士像がリネンナフキンに落書きされていた。この紳士こそ、のちのオスカー像の姿であった。その後、ハリウッドがいに隆盛を極めたかは多言を要すまでもないが、このエピソードにちなんで、一九七七年、アカデミー賞五十周年記念は当ホテルで開かれた。また、今年のグラミー賞のレセプションもそうだったが、同賞のレセプションはほとんどビルトモアのボールルームで開かれ、

● ビバ・レオ

第8回創作カクテルコンペティション優勝作品。カナディアン・ウイスキーを主体に、ガリアーノ、コアントロー、クレム・ド・マント・ホワイトを合わせたカクテル。この年はプロ野球の西武ライオンズが発足しており、作者が東京プリンスホテルということから球団の前途に幸多かれ、との願いを込めて命名された。そして、1982、83年は文字通り「優勝の祝杯」となっている。



- 世界のホテル・バー ⑩ 1
“グランド・アベニュー・バー”
GRAND AVENUE BAR
The Biltmore Hotel, LOS ANGELES
- STIR ESSAY 酔狂雑記 5
「私の舞踏会の手帳旅行」倉田保雄
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 6
徳間康快vs石野真子
- LIQUOR IN ART 10
「ロス・マクドナルドのロサンゼルス」
- Looking for Good Bars HBAバー・ガイド 14
メインバー・“オードヴィー” (ホテルセンチュリーハイアット)
メインバー・“レスタカード” (神戸ポートピアホテル)
- Florid Cocktail to Your Delight 16
ホテル・バーを楽しむために
“スター・ライト・バー” (京都国際ホテル) 伊藤喜八郎
- Plat a la carte du Hotel-Bar ホテル・バーの酒肴 18
メインバー・“東” (銀座東急ホテル)
- BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚 ⑦ 20
「ジャーニーラン(マラソン旅行)」三輪主彦
「ホノルルマラソン」三輪倫子
- 新江戸発見 ③ 22
「春爛漫！花ものがたり」稲垣史生
- a story of “The BRANDS” 24
風格ある男の小道具 万年筆編 ①
「ウォーターマン」
- a story of “The BRANDS” 26
世界の銘酒 ①
「シャトー・ベトリュース」
- STIR ESSAY 諸国雑記 ⑩ 29
「ボルドー紀行 其の2」今井 清 (パレスホテル)
- HBA REPORT 30
「第13回HBA創作カクテルコンペティション」
- The Artisan Spirit ステア・インタビュー 36
第13回HBA創作カクテルコンペティション優勝
倉吉浩二 (ホテルニューオータニ博多)
- for a NIGHTCAP



グランド・アベニュー・バーのカウンター。このレイアウトはユニークで、バーテンダーはカウンターのお客様に向かうと、テーブル席には背を向けることになる。

あるときは七つの会場をそれぞれの音楽ジャンルに分けて行ったこともあるという。このように世界的規模のイベントがあることにビルトモアの名は全米に知られ、ロサンゼルスと主要産業の一つともいえるべき映画界、音楽界とは切っても切れない関係が築き上げてきた。とはいえ軽薄なイメージは全くなく、レーガン大統領を初めVIPがひんぱんに利用することからも、その格式の高さのほどはうかがえる。さらに、今年も、全米あけてのビッグイベントである第二十三回オリンピック大会のIOC本部にも指定され、名実ともにロサンゼルス代表するホテルとして位置づけられている。

ビルトモア・ホテルの創立は一九三三年、その後、数名のオーナーの手を経て、一九七六年から現在のオーナー、リッジウェイ株式会社にかわっている。昨年は創立六十周年を迎え、この間、一九六九年には建物自体がロサンゼルス市の歴史文化遺産に指定されている。ルネサンス様式と現代の機能美のみならず調和は、ニューヨークタイムズ紙の評論をして「おそらくアメリカで最も洗練されたホテルのインテリアの一つ」と評価せしめ、その姿は「ロッキー」、「ボセイドン・アドベンチャー」、「ニューヨーク・ニューヨーク」などの映画にも登場しているのをおなじみの方も多はず。とりわけ「ボセイドン」の晩餐シーンは、このホテルの宴会場で撮影されている。「古くからのグランドホテル形式を踏襲しているため、



テーブル席、奥に見える。三角の部分から、DJが顔を出す。

部屋が広く、一度お泊まりになった方は、またおいてになります。特にお客さまはビジネスマンが中心です。特に仕事以外の時間を快適に過ごしていただくために数々の施設を設けてあります。十階のクラブ・フロアはライブラリーからビリヤード、バックギャモンまで多機能を持たせ、ロビーの上階にはヘルスクラブ、また、多忙な方のために早朝のチェックアウトを前日にすませてしまう。プリ・チェックアウト。な



満席時のウェイティング・エリア。

ども採用しています」と語る、PRディレクターのマークリット・クック氏。まさに伝統美を生かしながら現代にマッチングさせた好例である。

午前七時から午前一時まで。
超多忙のトップビジネスマン御用達。

ところで、これはどビジネスマンの宿泊が多いのも、ビルトモア自体がダウンタウンの財政金融地区にあるため、この地区

は日本ていえば東京の大手町か霞ヶ関のよう、住民の数よりもオフィスに勤務する人のほうが圧倒的に多い特徴がある。そこで、これらのビジネスマンによりよく利用してもらおうと、かつて倉庫としていたグランド・アベニューに面した場所をバーに改修したのは三年前のこと。これが、一九八一年七月にオープンしたメイン・バー。グランド・アベニュー・バーである。元来、このような趣旨でつくられたバーであるだけに、メインの入口は文字どおりグランド・アベニューに面した側に設け、外來のお客さまが入りやすくしている。

また、営業時間も午前七時から深夜の午前一時までと長くて長い。というのも、最近のアメリカの傾向として、超多忙なトップビジネスマンは朝食をもミートインクに利用するという。そこで彼らにとって魅力的な朝食、昼食の場を用意し、ビジネス・ブレックファースト、ビジネス・ランチに大いに活用してもらい、さらに仕事後の一杯も楽しんでいただくという具合である。ちなみに、休みが土・日曜日というのも、土地柄とバーの存在を明確に打ち出しているといえる。

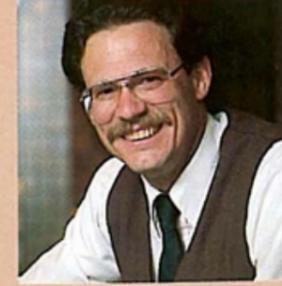
ワインテージ・ワイン
グラス売りという斬新なアイデア。
このグランド・アベニュー・バーの特色として筆頭にあげられるのは、ワインテージ・ワインがグラスで飲めることであろう。専用のワイン・マシンを設置し、常に十四



アンドリア・リーモンソン氏(ケータリング・マネージャー)



マークリット・クック氏(PRディレクター)



クリストファー・ホルズコム(グランド・アベニュー・バーのヘッド・バーテンダー)



ワイン・マシン。各ボトルの口からチッ素ガスが封入され、中のワインの酸化を防ぐ仕組み。



ロビー



ビルトモア・ホテルの外観



カウンター越しに見たプuffエ・エリア。



ホテルの正面玄関

私の舞踏会の手帳旅行

倉田保雄 (評論家)

南フランスのアルとくれば、アルの女が出てくるのが日本の通り相場だが、私にとってアルの思い出は、パリ特派員時代にプロヴァンス地方をドライブ旅行した際に泊ったホテルである。

とくに狙いを定めたわけでもなく、有名なミシュランの案内書のアルの項に出ていた、町で一番目のホテル・ノール・ピニユー (North Pines) にフラリと入って、部屋はあるかときいたら、「どうぞ」ということで泊ったという次第だが、生まれて初めて口を利いたアルの女が、「どうぞ」といったフロントのおばんだったのだ。

晩星中学校のころ読んだアルフォンス・ドーデの『風車小屋だより』の中に出てくる「かわいいアルの女」のイメージは、どこにも見当らなかった。きつと若いころはそうだったので、私がアルにくるのが遅かったのだから。

それはともかく、チェックインが済んで、案内された部屋の扉を見て、家内と共に思わず首をかき上げた。金色の金属板に、フエ

種のワインテージ・ワインをグラス売りする。ワインのセレクトもケータリング・マネージャーのアンドリア・リーマン氏とホテルのメイン・ダイニング・バーナーズの二人で決められ、ときどきかえらる。アメリカの、特にビジネスマンの全体的な傾向として、ハードなスピリッツ類からソフトなリカー類へ嗜好が移りつつある点はよく指摘されるが、その流れに呼応したやり方はみごとというしかない。

「昼食時のオーダーは、七五パーセントがワインです。今までですとワインテージ・ワインはどうしても瓶で注文されていますが、このグラスという手軽さが人気を高めたと思います。お客さま自身もよく勉強されている方が多いようで、いろいろなワインを飲むには格好のチャンスです。なかには自分なりのコメントを書いていく方もいらっしゃいます」

とリーマン氏。バーのハウス・ワインはカルフォルニア産シャルドネ(ジョナサン)で、白ワインが圧倒的に人気があるとのこと。加えて、シャンペンのグラス売りもあり、こちらも好評である。

このほか、いわゆるバーのオリジナル・リカーといった類いのものはないが、ハウス・リカーとしては、スコッチはシーバス・リーガル、バーボンにはアーリータイムズ、ウォッカはウルフシユミット、ジンにはシグラム、ブランドーはポール・マツソン、ベルモットはノイリー・ブラット、テキーラはフェルト・バラータとなっており、他の酒よりもショット売りの値段を安くして便宜を図っている。これが、いかにもアメリカらしい慣習の「ハッピー・アワー」(午後五時から七時)にはさらに安くなる。そのうえ、新鮮な海老のホット・オードブル(ペルノー酒でフランベし、カレーソースを添えたもの、美味)も、一尾わずか五〇セント。まさに、幸福の二時間である。

ロサンゼルスで最もアップ・トゥ・デイトなバーとして。

バーの特徴としてもう一つ、いかにもビジネスマン対象として興味深いことはスポーツ観戦ができることがある。マンデー・フットボールやブレイオフなどいながらにして楽しめるように、五×七フィートのスクリーンが用意されている(ふだんは隠されている)。また、オーディオ設備も整っていて、夜には専属のDJが音楽を流し、リクエストに応じるという趣向である。



メイン・ダイニング・バーナーズ。

ところで、このバーの配置は、カウンターとテーブルのレイアウトが逆になっている面白。つまり、グラッド・アベニュー側の入口から階段を上ってバーに入ると、まずつい立ってあり、その裏側にテーブル席がある。そして、奥へまわり込むような形でカウンターへ、朝食や昼食のブッフェコーナーへと続く形になっているのだ。そしてカウンターは入口を向いているため、バーテンダーはカウンターのお客さまには正面を向いているが、テーブルのお客さまには背を向ける格好になる。そこで、もう

一つのついでに背側を仕切り、ちょうどテーブル席だけが独立した空間のように位置している。しかし、これが功を奏し、テーブル席の中央に設けられたダンス・スペースでは、リクエストされた音楽ののっけでダンスを楽しむようになっている。「ここは、植物がそこそこにあるわけではなく、特に南カリフォルニア的なバーではありません。それよりもエレガントな点で人気のあるバーですね。ダウntaxンではこういうタイプのバーはないですね。ただ飲むためのバーではなく、気持ちよく飲めるバーなんです。ただ、残念なことに八十席しかなく、昼食は予約制、ハッピー・アワーもかなり混雑しますので、通路の両側のウェイティング・エリアでお待ちいただくこともあるんです」



かつてのメイン・バー、「ロビー・ラウンジ」。

ルナンテルの部屋 (Chambre de Fernan- ntel)。と刻まれているではないか。

戦中派の私にとってフェルナンテルといえば、往年の名画『舞踏会の手帳』以来、馴染みの深い喜劇役者フェルナンテル以外に思い当たらないので、即座にボーイに、これはあのフェルナンテルか——とたずねると、「ウイ、ムッシュ」。

ホテルの前にプロヴァンスの詩人F・ミストラル(一八三〇—一九一四)の像が立っているし、ホテルの建物もかなり古いから、いろいろと由緒あるに違いないとは思っていたが、まさかあのフェルナンテルが泊った部屋に泊ることになるとは、もったいなく、フェルナンテルはマルセイユ生まれだからこのあたりに出没しても不思議ではないのだが——。

それは、つぎの間、つぎの広々としていて、ベッドカバーとカーテンが赤いビロードという派手なインテリアの部屋だった。浴室も広く、浴槽は長身のフェルナンテルがゆるゆると横になれるような大きさ。私などはポットに乗っているようだった。

ひとしきり間取りなどを見て、落ち着くと、アルの女など頭から消え去り、馬が小田原のさくらんをくわえたようなフェ

ルナンテルの。超馬づら。が目の前をちらつくようになってきた。

窓から外を眺めていたら、向こうから黒衣の神父が歩いてくる。フランスでは別に珍しい光景ではないが、フェルナンテルの部屋から見えている私には、ドン・カミロのシーンが思い出され、もしやあの神父はフェルナンテルでは——などという盲想が浮かび、思わず自分でニタリとしたことを覚えていた。

ベッドルームからトイレに行くのに、つぎの間を横切って、浴室を通り、やっとたどりつくという長さ。ここを、フェルナンテルがどんな顔をして、どんなかつこうで往復したのだろうか。どうでもよいことだが、そんなことをあれやこれやと想像したら、地下鉄マンザイなみに寝られなくなってしまう。

しかし、そのフェルナンテルは私がアルを訪れた前年の一九七一年にこの世を去っているのだから、パリへ戻ってから、テレビ、あるいは映画で再会(?)もてきないのかと思うと淋しかった。

ところで、このホテルは創業百三十有余年で、初代のあるじが芸術家肌だったため

に、その道の名士が泊るようになったのだそうだが、論より証拠、私たちが泊ったフェルナンテルの部屋に向かいには、モリス・シュバリエの部屋があり、その隣には、シャンソンの女王、エディット・ピアフの部屋があり、名優、ルイ・ジュベの部屋、ピカソの部屋もある。

その部屋に泊ったから、どうということもないが、同じ料金を払ってホテルに泊るならこういうところに泊った方が、旅の思い出も味違って楽しいのではあるまいか。芸能人ばかりではない。

フェルナンテルの部屋。の隣には、皇帝(Empereur)。という金文字が輝いている。いうまでもなく、ナポレオン三世が泊った部屋なのだ。だからといって、特別の部屋ではない。たしか私の記憶では、フェルナンテルの部屋の方が、ナポレオン三世の部屋より広かったようだ。

まあ、皇帝より、身近な映画スターの泊った部屋の方が、親近感があるように思うが、どうだろうか。

パリへ戻って、朝日新聞の特派員だった牟田口義郎君に、アルの女。ならぬ、アルルのホテル。の話をしたら、同君は私たちより先に、フェルナンテルの部屋に泊ったとのことだった。偶然の一致だが、彼もまた、『舞踏会の手帳』だから、そうか、そうか話がかはんだことはいまでもない。

たまたま、パリ支局のすぐ近くに、『舞踏会の手帳』の主演女優マリー・ベルの劇場があったので、その向かい側のキャフエーで、フェルナンテルとマリー・ベルを懇んてお互いの青春時代を語り合ったことが思い出される。いまの若い世代の人たちには分らないだろうが、軍国主義と徴兵の重圧のもとに青春時代を送った私たちにあって、フランス映画は、心の安らぎ。だったのだ。



徳間康快 VS 石野真子



徳間康快

大正10年10月25日、
神奈川県藤沢市生まれ。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、東京タイムス社など、25社を
主宰、経営する。

私は舞台が一番好きです。お客さまの反応がとにかく伝わってくるから。

徳間——明治座での『おしん』の公演が好評だったそうですね、おめでとうございます。国民的テレビ番組の舞台化ということも前評判も高かったわけですが、無事に主演の重責を果たされた感想はどうですか？

石野——正直いいまして、なんとも表現できないようなホッとした感じです。でも、六月に一カ月間、名古屋の名鉄ホールでの再演が決まっていますから、すべて終わっただというわけではないんです。

徳間——明治座は連日、満員だったそうですね。テレビのイメージが強いから、役づくりも苦労したでしょう。舞台の『石野・おしん』はここが違う、というふうに演じ分けた点がありますか？

石野——いえ、実は私、テレビの『おしん』はあまり見ていなかったものだから。でも、その分、自分の思ったとおりに演じてみたつもりです。かえって新鮮で、やりやすかったところもあります。脚本を読んで、舞台の『おしん』になりきったという感じでした。

もありましたが、『ねえちやんの夏』という番組がとても印象深かったです。徳間——そのあと、映画に出演して大スターへの道を着実に勉強されているわけですが、映画は高倉健さん主演の『居酒屋兆治』でしたね。その印象はいかがでしたか？

石野——函館の街がとてもきれいなね、それに、やはり健さんの人柄が……。素敵な方ですね、大ファンになってしまいました。徳間——あなたもそうですか。どうも、健さんと共演する女優さんは、みんな彼のファンになってしまっただな(笑)。

ところで、ちょっと比較しにくいかもしれませんが、テレビ、映画、舞台をすべて経験されて、どれが一番、自分の性に合っていると思いますか？

石野——そうですね、やはり舞台が一番好きです。以前、コンサートをしていたこともあって、お客さまの反応がじかに伝わってくる魅力が気に入っているんだと思います。ただ、今は一生懸命ということだけをモットーに頑張っている感じです。自分ができることは何でもやってみたい、挑戦して、冒險して、失敗して自分をつかまえていきたい心境です。自分に何ができるのかをつかんでみたいんです。

徳間——女優に専念されますか？ それとも、以前のように歌も考えていますか？ 石野——当面は女優としてやっていますか？ と思っっています。いずれ機会があれば歌もとは考えていますが、いまのところは……。コンサートはやってみたいですね。

徳間——そうですね。前号、登場していたいた小柳ルミ子さんも女優として頑張っていたみたいですね。女優に専念するからといって歌を忘れない方がいいですね。歌う女優としていける素質はもともと持っているんだし……。目標としている女優さんは？ 石野——いえ、スタートしたばかりですか

最近はお酒も変わってきて、中国酒や梅酒のものもあります。石野さんのお好きな桂花陳酒を使ったカクテルもありますよ。(徳間)
お酒の席のムードとか、酒肴が好きなんです。酒肴を一人で食べているのですが、そのうち酔ってしまったようになってきて……。 (石野)

徳間——この間、中国に行ったときに北京の中央テレビ台(中国のテレビ局)の人と会ったのですが、そのとき中国でも『おしん』を放映する予定だといっていました。中国でも『おしん』の内容や日本人の人気の高さが評判なんですね。中国でもそうですか、まして日本では全国の人々が知っていて、心に残るものだから、これを演じたということは石野さんのこれからのことも大きな出来事として残ることだと思います。

でも、昨年の六月に再デビューして以来、女優としてテレビ、映画、舞台と、短期間のうちにすべてこなしたわけでしょう。これはきわめて珍しいことですよ。そういう意味でも、とてもラッキーなスタートを切りましたね。

石野——はい、ありがとうございます。徳間——とくに女優としてデビュー早々、石井ふく子プロデューサーの作品に三本続けて出演されたそうですね、石野さんの作品に連続して出られる女優さんはそう何人もいないでしょうから、とても評価されているんでしょうね。

石野——はい、とても光栄に思っています。本当によくしていただいた……。とくに本格的なドラマとして最初の作品だったことら、具体的にどなたということはないんです。でも、好きな女優さんでしたら、外国の方ですけれど、『ソフィーの選択』の主演女優のメリル・ストリープが好きです。

「お酒はあまり飲みませんが、お酒の席や酒肴は好きです。」
徳間——ところで、石野さんはあまりお酒を召しあがらないそうですね。

石野——ええ、申し訳ないんですが、自分から飲もうと思わないんです(笑)。ですから、乾杯もシャンパンかビールでしたあと、いつの間にかジュースにかえてしまかちやうんです(笑)。でも、最近は、皆さん気持よく酔っていらつしやるのを見ると、何だか自分が損しているような気分になっちゃって(笑)。

徳間——それでは、きょうはジュースではなく、このドン・ペリニオンで乾杯といきましょう。

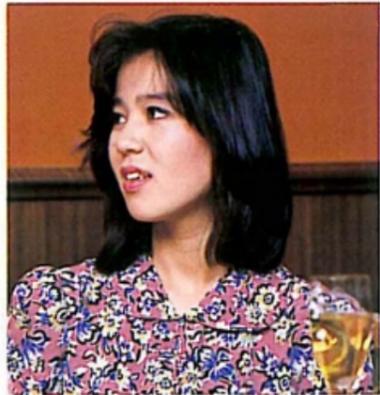
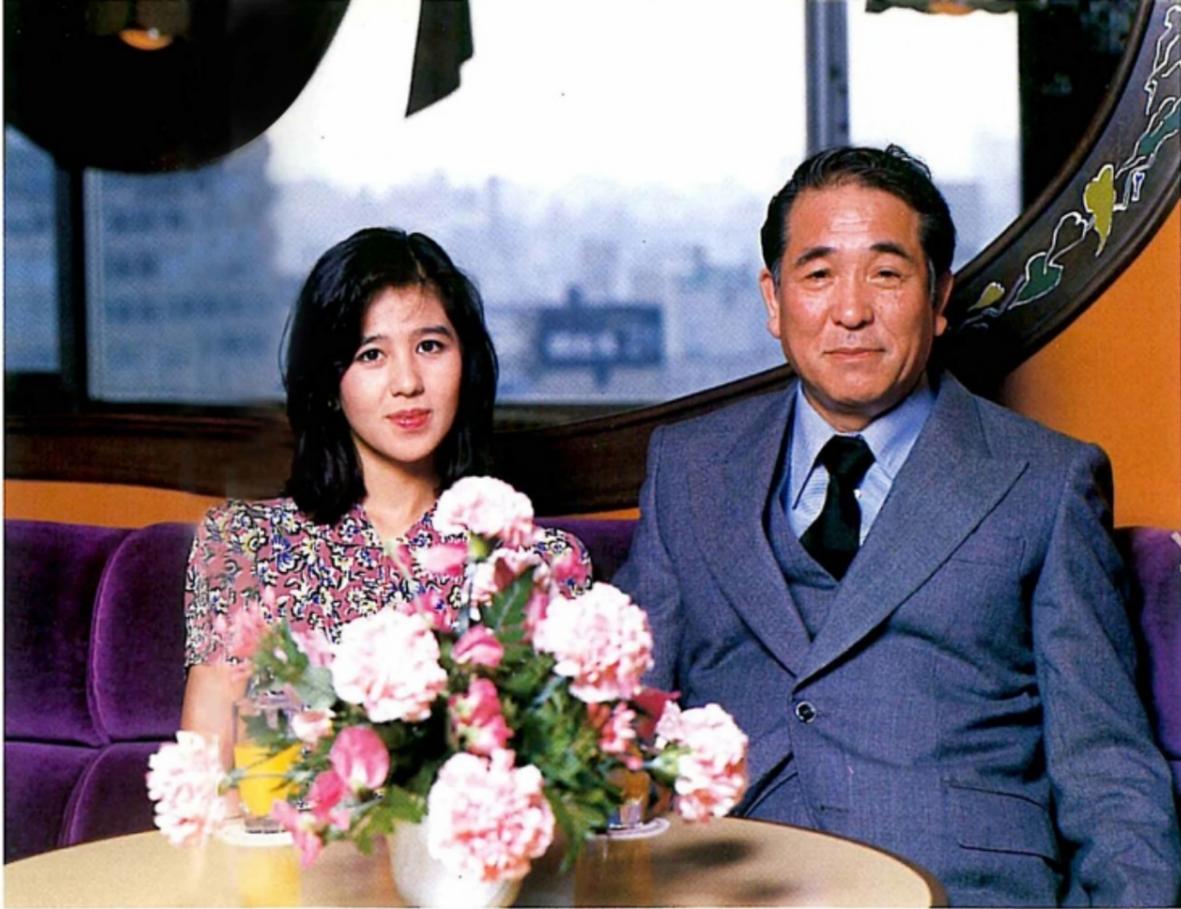
石野——はい、でも、お酒の席のムードは好きなんです。それに酒の肴も、ですから、皆さんが飲んでいる間に、一人で酒の肴を注文して食べているんです。そのうち、その肴で酔ってしまうようになってきてしまつて……。 (笑)。

徳間——肴で酔うというのはいいですね。肴といえば、石野さんは料理が得意なんですか？

石野——料理といっても、全くの家庭料理なんですよ。自分が好きだからということもありませんが、煮物とかきんぴらごぼうとか……。徳間——きんぴらごぼうとは、またイメージとすい分違った感じですね。石野——そうですね。でも、よく人にいっているんです。作るのには好きですけど、味の方は食べる人が判断してください。徳間——考えてみれば、きんぴらごぼうも日本酒に合う立派な酒肴のひとつですが、これらをつまみにしながら飲んでワイワイ

石野真子(女優)

昭和46年1月31日、兵庫県芦屋市生まれ。N.T.V「スター誕生」でスカウトされ、昭和53年3月「狼なんかこわくない」でレコード・デビュー。以後、数々のヒット曲を出し、スター歌手の仲間入りをする。昨年6月、女優として再スタートを切り、テレビ、映画、舞台と幅広く活躍し、脚光を浴びている。



イ飲む酒は楽しいでしょう。「居酒屋兆治」のときは、仕事が終わって打ち上げの宴会を経験されましたか？

石野— ええ、解放感にあふれていて、とても楽しかったですね。もう、大騒ぎで。

徳間— でも、一人だけ酔っていないとつらいでしょう。

石野— いえ、酔っていないものって歌たりしてしまわなくては(笑)。

徳間— そんな席だと、色々な酔い方を一同に見られると思いますが(笑)。大声出したり、黙り込んだり、歌ったりね。男性が酔うとしたら、どんな酔い方が好き？

石野— やはり、お酒がおいしいなって思っただけの人がいいですね。愉快なお酒が好きです。むっつりだと、こわい感じなんです(笑)。

徳間— 男は、ときには憂さを晴らす酒もありましてね。石野さんは、そんな苦い酒はなんでしょう。

石野— いえ、一度だけあります。十代後半だったと思うんですが、無性に腹立たしくなると、どうしても飲みたくなったことがあるんです。そこで、そんな自分に酔いしれまして(笑)、夜中に部屋で、決死の覚悟でブランデーを一杯飲んだことがありました(笑)。でも、クラクラしてきまして、そのまま寝てしまったんです(笑)。

「HBAの創作カクテルには、石野さんのお気に入りの桂花陳酒を使ったものもあるんですよ。」

徳間— 決死の覚悟はよかったですね(笑)。ブランデーもいいたいですよ。

石野— ブランデーのもつイメージがいいですね。ヒッチコックの「裏窓」という映画で、グレース・ケリーがブランデー・グラスを手であたためているシーンがあるんです。とてもびつたり合っているの、よく覚えてますけれど……。

徳間— そのほかのお酒では、どのような

きなど、朝晩キャップに一杯ずつ飲むだけで、体調がよくなってきます。体内の悪いコレステロールを排出する効果があるそうです。飲み方は生のままでも、オン・ザ・ロックでもいいんですが、私はキャップ一杯を玄米黒酢で割って飲むんです。辛口の白ワインで割ってもおいしいですよ。だいたい宣伝してしまいましたが(笑)、お酒をあまりたしなまない石野さんでも飲めませんので、ぜひお試しください。

石野— はい、ありがとうございます。ぜひ飲ませていただきます。中国といえば、今度、徳間社長は中国を舞台に大作映画をつくられるそうですね。

徳間— ええ、井上靖先生原作の「敦煌」をつくることになりました。中国側の全面的な協力を得まして、シルクロードに大ロケを敢行するんです。最新の撮影装置を駆使しましてね。大映の社長として、一世一代の大作をつくるつもりです。楽しみに行かれています。ところで、石野さんは中国に行かれたことはないですね。行ってみたいと思いませんか？

石野— ごめんなさい、私はどちらかというとヨーロッパのほうが好きなんです。ヨーロッパは行きたいと思うのですが、徳間— 正直でいいですね。いずれ機会があったら訪ねてみてください。

ものをこぼしてですか？

石野— 中国のリキュールで、桂花陳酒というお酒は好きです。すっきりした甘味があって、これをオン・ザ・ロックやミストで少しずつ飲むんです。

徳間— 桂花陳酒といえば、このHBAが毎年主催している「創作カクテルコンペティション」という競技会がありまして、この第十一回大会の優勝作品が桂花陳酒を使ったカクテルですよ。ホテルニューオータニの阿部修夫さんが作った「パーニング・ハート」というカクテルです。ぜひ一度飲んでみてください。ホテルのバーはよく利用されますか？

石野— いえ、それほど……。

徳間— ここはホテルオークラの「ラ・ベル・エポック」という、レストランに併設された素敵なバーですが、全国には数多くの魅力的なホテル・バーがいっぱいありますから、ぜひ訪ねてみると思いますよ。

それに、最近のカクテルもだいぶ変わってきてましてね。梅酒を使った「梅花」というカクテルもあるんですよ。これは栗原小巻さんが好きだといっていましたね。

石野— そうなんですか。とても夢がありそうですね。そんなお話をお聞きしていると、飲めないって、本当に何か損しているような気分になってきました(笑)。

徳間— 中国酒という点では、ぜひ試していただきたいお酒があるんです。実は、私の会社で輸入している中国の薬用酒で、「養生酒」というのがありましてね。中国の河南省の特産で、二十四種類の生薬が溶け込んでいる秘酒なんです。一昨年、中国を訪れたとき、向こうの女優さんからプレゼントされましたね。飲んでみると私自身の体にもいいし、知り合いに配ったらあまりに評判がいいこともあって、ぜひ輸入しようという事になりましたね。今年、ついに輸入に踏み切ったんです。

養生酒は体にいいですよ。疲れていると

「今、乗馬に凝っているんです。小さな障害を飛べるようになりました。」

徳間— 石野さんは、趣味といいますが、今凝っているものといったら何をあげますか？

石野— 私、犬とか馬とか、動物が好きなんです。ですから、今、凝っているといえ

ば、馬でしょうか。

徳間— 馬？ まさか競馬というわけではないでしょう？

石野— いえ、乗馬ですよ(笑)。サラブレッドが走るのを見るのも好きですが、自分で乗るほうです。まだ始めて間もないんですが、山梨にある馬場まで出かけて行くんです。服装など、規則も割合自由なところなので、気がななくできるところが気に入りました。今は小さな障害を飛べるようになっています。これからは、もっと本格的に挑戦していくつもりです。

徳間— それはかなりですね。物事は、始めると凝るほうでしょう。

石野— どうでしょう(笑)。

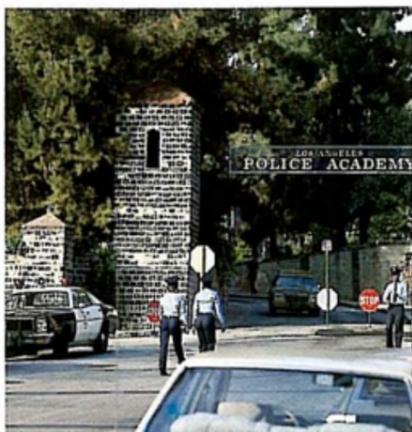
徳間— それでは、この対談の機会に、さつきお酒を始めて、本格的に凝っていただきたいですね(笑)。

石野— ええ、今年中に挑戦しようとかねてから思っていたんです。そのときは、パーテナーの皆さん、よろしくお願いいたします。

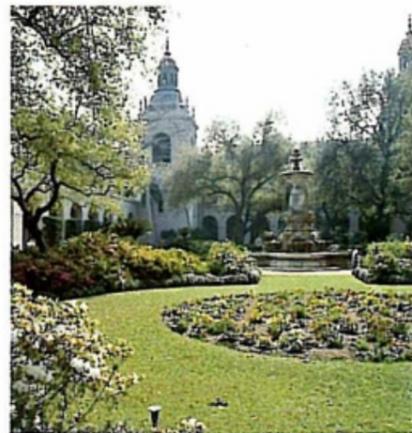




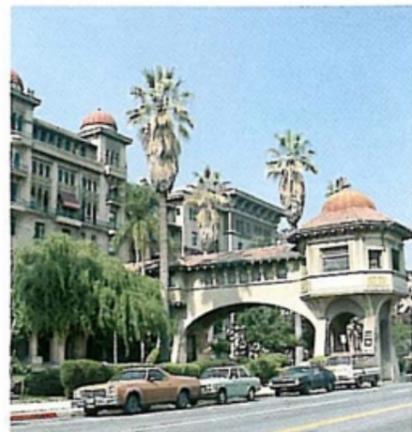
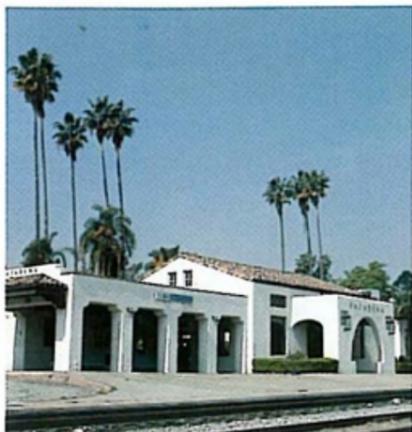
ロサンゼルス国際空港もよく作品中に登場する。



ロサンゼルス警察学校



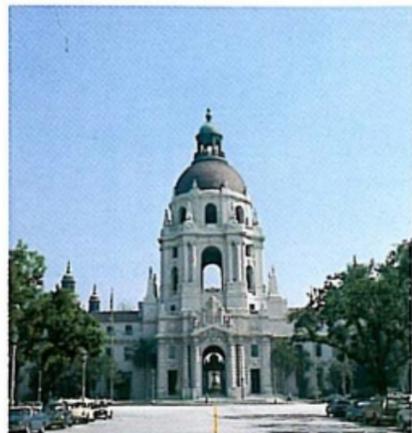
パサディナ・シティホールの中庭。



パサディナにあったアパート。



ハリウッド・ブールバードとヴァイン通りの角。アーチャーの好敵手(?) マーロウの事務所があったところとか。



パサディナ・シティホール。ロスの内外には、このようなスペイン風の建物が多。

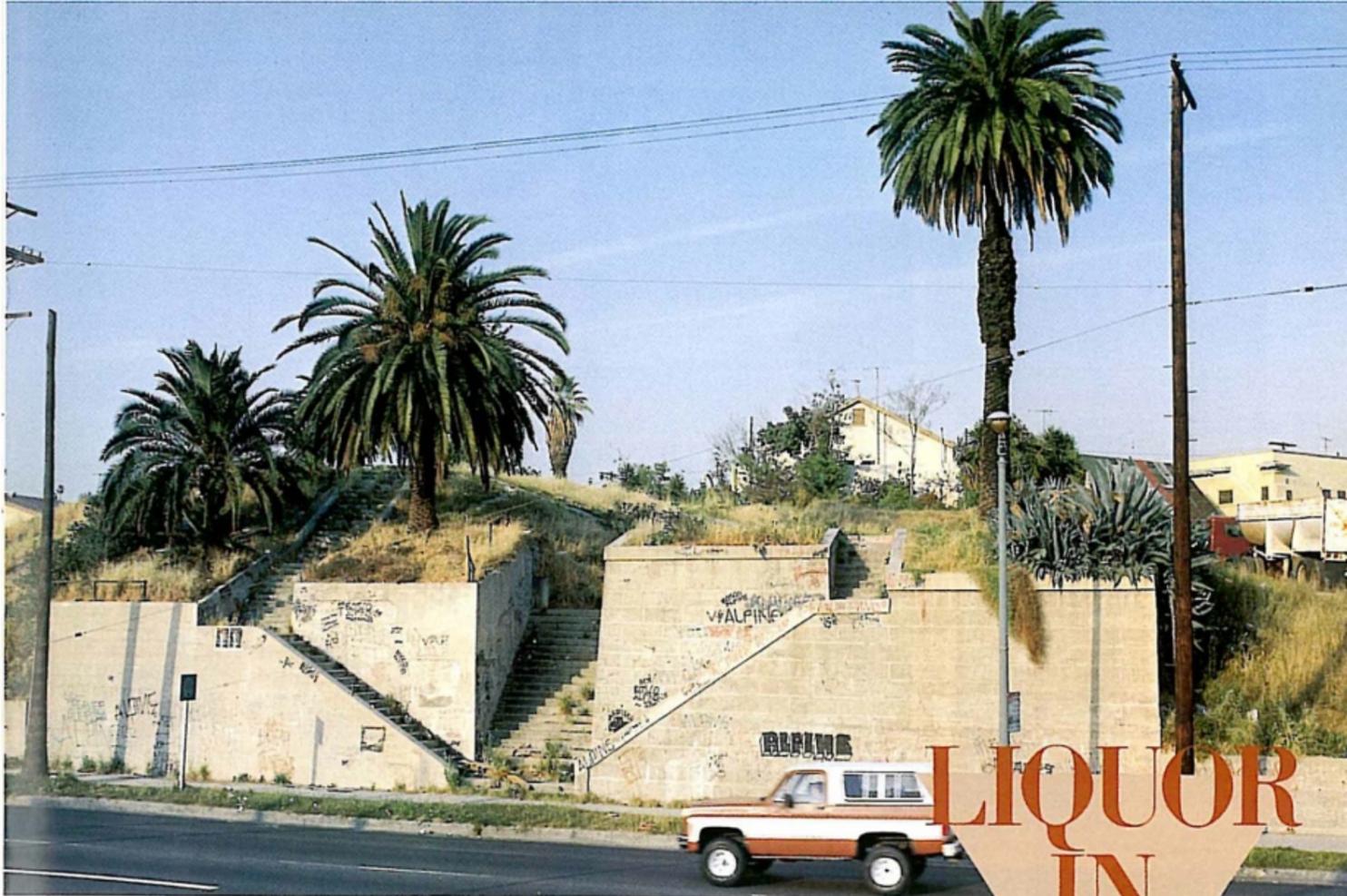


アーニー・ウォルターズ
『模様の霊柩車』より

「テンポの洒落た言い回しである。
新婚旅行の第一日に消えてしまった花嫁を探す青年から依頼を受けたアーチャーは、ほどなく彼女を見つけたが、彼女は二度と彼のところへ戻れないと再び姿を消してしまった……。このシーンは、最初に彼女の居所をつきとめたアーチャーが、その大学キャンパスに向き、女性の教授と会話するくだりである。
『レフティを待ちながら』は左翼演劇『ゴドーを待ちながら』は不条理演劇という違いから始まって、野球へ、J・D・サリンジャーへ、ウイスキーへと話を回していく妙味はアーチャー物の特色でもあり、単なるユーモアや気障な科目にとどまらない作者の深さでもある。なお、こういった科白を、巻末の「ナイトキャップ」に集めてみた。併せてご覧ください。

私をしたことを難詰するように、キヤラハンは私を睨んで二人を送り出した。彼らの足音が聞こえなくなると、彼は私にふりむいた。「なにを訊き出さうっていうんだ？ おれだってあいつの死をなげくことはないくらいあいつをよく知っているんだぜ。母親と兄貴はたしかに見分けていたよ」「ちよつと思ふことがあつてね。確かめた

「私立探偵というのには手に負えない」彼はぶつつかいいた。「手掛りばかりさがしまわつて、はつきり結論の出ている事件までもゆがめようとするんだからな」
「人の死に行く道」 中田耕治訳
早川書房
作者自嘲の言葉であろう。そして、これがまたハードボイルド小説の真理を突いているので面白い。警察小説を除いて、たいてい警察は私立探偵より愚鈍な役回りが多い。しかし、意地の張り合いはお互いさままで、私立探偵は重要な証拠を握っても、



サンセット・ブールバード841番地。アーチャーの事務所を設定された住所も、現在は空き地だった。

LIQUOR IN ART

ロス・マクドナルドのロサンゼルス

「あなたがどう、フェリックス」夫人は使用人にやさしい。それとも、わたしにどう思わせるためだったろうか。
「アーチャーさん、あなたもいかが？」
「いや、結構です」
「あなたはお酒のほうがいいでしょ？」
「朝からはやりません。わたしはこれでも新しい型の探偵なんです」
「動く標的」 井上一夫訳
創元推理文庫刊

ロス・マクドナルドの生んだ主人公リユウ・アーチャーは、アメリカ西海岸を舞台にしたハードボイルド小説の中でも、レイモンド・チャンドラーのフィリップ・マローウ物と並び称される傑作の一つとされている。しかし、時代にしては同世代の両者の別には、性格や言動に対して大きな隔りがある。片や、行動あるのみとタフネスを最大の武器に(そして少しばかりの男のやさしさをもって)事件を解決していくマローウに対し、アーチャーは行動派としての動きはみせるものの、内面では心の葛藤を抱えている。作品中の随所に見受けられる、探偵という自分の職業への自嘲、社会へのシニカルな視線、そして教養豊かな文学的比喩、などにその特色は表れており、

「だれを探していらつしやるの？」と、女は言った。
「いや、待っているだけです」
「レフティを、それともゴドーを？ おなじ待つても大ぢがいよ」
「レフティ・ゴドーを待ってるんです。彼はピッチャーでしてね」
「ピッチャー・イン・ザ・ライ？」
「彼はバーボンのほうが好きださうです」
「わたしもよ」と、女は言った。「あなたはインテリを嫌ってさうしやるみたいね、ミスター」
「アーチャーです。テストは不合格でしたか」
「探偵者によりけりね」
「さむけ」 小笠原樹訳
早川書房刊

そのアーチャーの、最も有名な科目のひとつがこれである。決して酒を飲まない男ではないが、朝はけじめを守る。ロスの市内にあふれている一山いくらの探偵とは生活信条からして違ふぞ、という自負心の吐露でもある。が、作者自身の初の長編でもあり、今までの頭脳派探偵や酔いどれ探偵とは一線を画しているんだ、という気概と受け取れないこともない。

この「動く標的」は、石油王の億万長者が失踪したところから物語は始まる。どうやら誘拐事件のようなのだが、そこには別の殺人事件もからみ合い、事件の鍵を握るようなリノ・ナンバーの車を追いかけて事件は進んでいく。これは、その冒頭、石油王の夫人から事件の調査を依頼されて、屋敷を訪れたシーンである。

メイン・バー“レスタカード”



「生命の水」の源でくつろぐ宵は、まず、カウンターで一杯から。新宿西口の超高層ビルも近年、次々にびえ、いかにも「新都市」と呼ばれるにふさわしい堂々たる偉容を示しはじめています。その二区画にツイン・ビル、ホテルセンチュリーハイアットが出現したのは、今から四年前のこと。もうそこに流橋浄水場があったことを覚えていた人も少なく、覚えていても街のあまりの面変わり戸惑いを感じることが多いだろう。

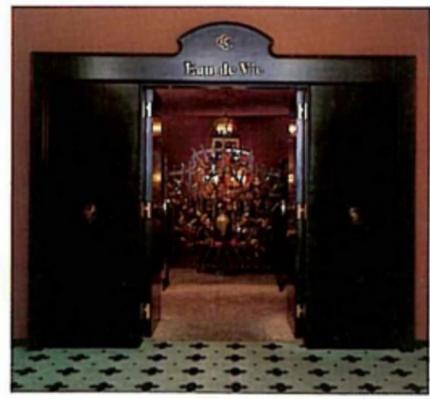
酒の品揃えも約二百五十種と、かなり多い。通好みの逸品もある。また、ヨットマンが多いので、ラムを好まれる方が多いという点も土地柄を表しているエピソードだろう。

「レスタカード」のオープンには、海洋博覧会と同時に目回りのような忙しさから始まった。お祭りのあはれさが一段落して、現在はこひびきのお客様が定着して、年ごとに増えている状況という。お客様の割合は、外來八割、宿泊二割といった感じで、少人数で越えになり、商談もあれば友人同士の歓談、宴会の流れというケースも多いが、共通しているのは、本にお酒を楽しむにきていらつしやる感じが強く、お酒をよくご存じの方ばかりということだろう。その日の気分、気に入りの場所、ひとときを過ごされる。お相手するパーティーメンバーも平均年齢二十歳という若い、意欲にあふれた青年ばかり。海洋博覧会の忙しさをくぐり抜けてきた強者ぞろい、動作もきびきびと八十席の広いスペースをわずかに四人でこなしていく。この頃は、神戸の粋で洗練された紳士たちとの対応で、自ずと腕も磨かれ、やりとりにもはみがついてきたという。

「レスタカード」のオープンには、海洋博覧会と同時に目回りのような忙しさから始まった。お祭りのあはれさが一段落して、現在はこひびきのお客様が定着して、年ごとに増えている状況という。お客様の割合は、外來八割、宿泊二割といった感じで、少人数で越えになり、商談もあれば友人同士の歓談、宴会の流れというケースも多いが、共通しているのは、本にお酒を楽しむにきていらつしやる感じが強く、お酒をよくご存じの方ばかりということだろう。その日の気分、気に入りの場所、ひとときを過ごされる。お相手するパーティーメンバーも平均年齢二十歳という若い、意欲にあふれた青年ばかり。海洋博覧会の忙しさをくぐり抜けてきた強者ぞろい、動作もきびきびと八十席の広いスペースをわずかに四人でこなしていく。この頃は、神戸の粋で洗練された紳士たちとの対応で、自ずと腕も磨かれ、やりとりにもはみがついてきたという。

Looking for Good Bars

メイン・バー“オードヴィー”



「生命の水」の源でくつろぐ宵は、まず、カウンターで一杯から。新宿西口の超高層ビルも近年、次々にびえ、いかにも「新都市」と呼ばれるにふさわしい堂々たる偉容を示しはじめています。その二区画にツイン・ビル、ホテルセンチュリーハイアットが出現したのは、今から四年前のこと。もうそこに流橋浄水場があったことを覚えていた人も少なく、覚えていても街のあまりの面変わり戸惑いを感じることが多いだろう。

「オードヴィー」とは、言わずもなわフランス語の「Eau de Vie」。「生命の水」つまり酒のことだが、このバーの場合、それだけではない。文字通り都民の「生命の水」であった流橋浄水場の水に因んでの命名でもあるという。その思いは店内の随所に生かされていて、例えばバー入口左手にあるオブジェは永遠に水の湧き出る井戸をイメージしたものというし、店内の壁は、かつて浄水場に使われていたレンガを細かく砕いて塗ったもの。店内のムードも、その生命の源のイメージを導いてか、淡い照明と曲線を巧みに生かした設計で、落ち着いた隠やかな空間になっている。



とりたてて装飾もなく、一見、何の変哲もないカウンターだが、座ってみて初めて人気の理由もうなずけた。座ったときの視線を意識した低く横に広がる酒棚。そして肘のあたりの部分がパッド入りになっていて何とも腕の座りがいい。こうしたさりげない凝り方に、心惹かれる人が多いだろう。カウンターから先に埋まり、満席になるとボックス席で飲みながら順番を待っているお客様や、電話でカウンター席を予約してこられるお客様がいらつしやる（実際には

「オードヴィー」とは、言わずもなわフランス語の「Eau de Vie」。「生命の水」つまり酒のことだが、このバーの場合、それだけではない。文字通り都民の「生命の水」であった流橋浄水場の水に因んでの命名でもあるという。その思いは店内の随所に生かされていて、例えばバー入口左手にあるオブジェは永遠に水の湧き出る井戸をイメージしたものというし、店内の壁は、かつて浄水場に使われていたレンガを細かく砕いて塗ったもの。店内のムードも、その生命の源のイメージを導いてか、淡い照明と曲線を巧みに生かした設計で、落ち着いた隠やかな空間になっている。



「飽きのこないバー」を目指し、新しい試みにチャレンジ。バーのメインスペースにはピアノが置かれ、その周りがカウンターになっている。この席も人気がある。演奏は毎晩で、スタグダード・ジャズが中心のBGM。ただし、新しい試みとして、月に二日か三日、ジャズ・トリオのライブを催している。ホテルのバーとしては意欲的な試みだが、もともと港町神戸とジャズの関係は浅からぬものもあり、お客様の受けもいい。なかには心待ちにしてくださる方もいて、そろそろ毎週、曜日を決めて定着させていこうかとも考えている。

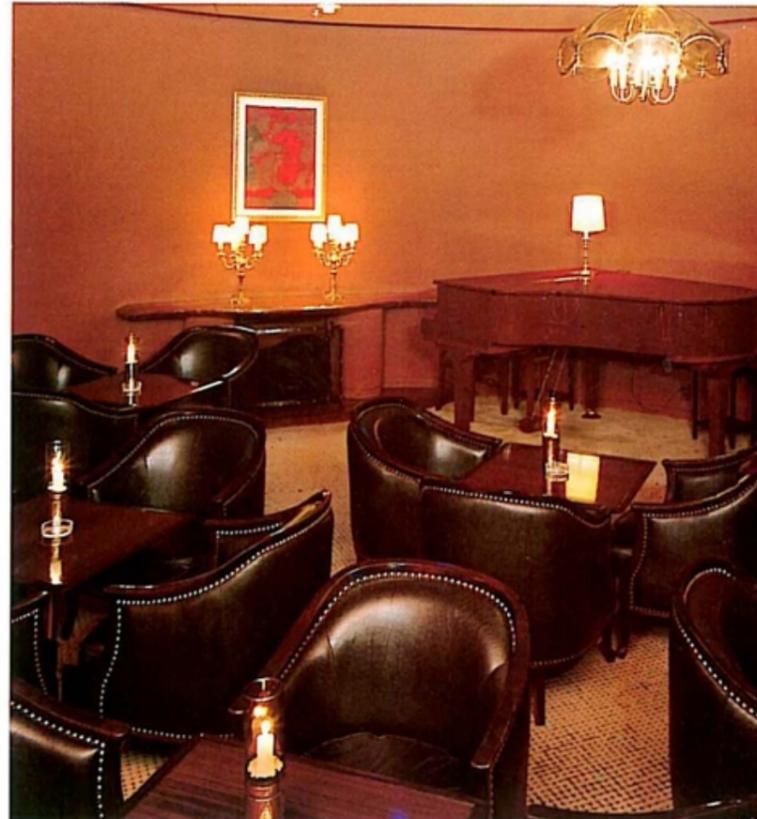
「飽きのこないバー」が、レスタカードの目指すところか。年中無休で、営業時間は午前十一時から午前一時まで。オープン記念の三月九日は、毎年、サンキュー・デー」と称して、お客様のご愛顧にお応えするサービスも催している。

〒650 神戸市中央区港島中町六-1001
TEL078(3302)1111

「飽きのこないバー」を目指し、新しい試みにチャレンジ。バーのメインスペースにはピアノが置かれ、その周りがカウンターになっている。この席も人気がある。演奏は毎晩で、スタグダード・ジャズが中心のBGM。ただし、新しい試みとして、月に二日か三日、ジャズ・トリオのライブを催している。ホテルのバーとしては意欲的な試みだが、もともと港町神戸とジャズの関係は浅からぬものもあり、お客様の受けもいい。なかには心待ちにしてくださる方もいて、そろそろ毎週、曜日を決めて定着させていこうかとも考えている。

「飽きのこないバー」が、レスタカードの目指すところか。年中無休で、営業時間は午前十一時から午前一時まで。オープン記念の三月九日は、毎年、サンキュー・デー」と称して、お客様のご愛顧にお応えするサービスも催している。

〒160 東京都新宿区西新宿二-7-1
TEL03(3394)0111





Floral Cocktails To Your Delight

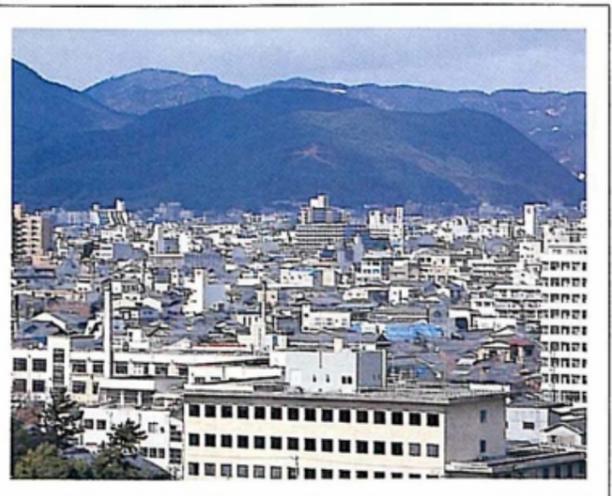
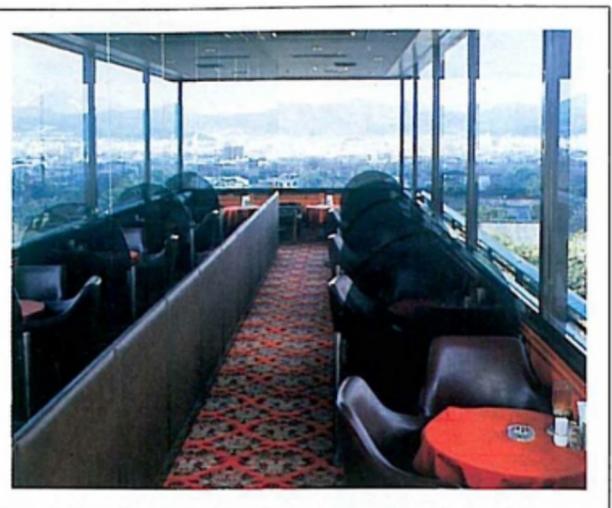
ホテル・バーを楽しむために
スター・ライト・バー
 京都国際ホテル
 営業支配人 **伊藤喜八郎**



京の四季が、大文字の送り火が、眼前に広がる三六〇度のパノラマ。漆黒の闇に赤々と浮かびあがる

五山の炎は遠く十万億土へ帰る
 精霊を送るための命の火

彼岸の世界に心をほせてみつめたい
 夏の夜の火の響宴



昨年の八月十六日の大文字送り火のご案内に、私どもはこのように書いてお客様をお迎えした。もともと大文字は、天子様をおなぐさめするために始まった行事で、その居城だった二条城の前に立つ当ホテルであるから、大文字観賞にこれ以上のロケーションはない。ましてや岸上のスター・ライト・バー。は四方に開いた総ガラス張りの三六〇度パノラマ。大文字の夜は、「大」「妙法」「舟形」「左大文字」「鳥居」の全五字をたどることができ。華やかに、心躍るドラマチックなひとときだ。

もちろん、素晴らしい眺望は大文字の夜だけではない。春夏秋冬、東山連山をはじ

め、京都市内の家並みが眼前に広がり、その四季に移ろふ姿は、東西南北のどこを見ても飽きることがない。屋上にレストランはあるが、屋上のバーというのは京都でも唯一である。昔の壁面が全面ミラー仕上げになっていて、街の灯が映りこむさまは、まさに星の輝きの中に身をゆだねる感覚である。これこそ、私ども、スター・ライト・バー。がお客様にお届けする第一の馳走と信じている。

女性のためのレディス・ボトル等、プロモーション企画も多種多様。

今、スター・ライト・バー。では、若い方々にぜひご利用いただくため、さまざまなおプロモーション・イベントを企画している。一カ月ごとに催すキープボトル・セールもその一例で、例えば、毎年三月、四月に行う「フレッシュマン・セール」は、読んでおわかりのように新入社員の方々の

ための格安セール。初めてボトルを入れる方は、スタンダード・スコッチ・クラスの八千五百円のものや四千八百円にと、とてもお求めやすくなっている。現在、全員の皆様も、新メンバーをご紹介くだされば一本格安にお入れできる仕組みである。

また、地元女性のためには、「レディス・ボトル」という企画がある。こちらにもスコッチが四千五百円程度と、かなりお得で、評判も上々である。バーといえば一般的に閉ざされた穴倉のような空間というイメージを連想される女性の方も多いと思うが、その点、当バーは視界が三六〇度のパノラマ。若い女性が一人でお越しになっても、女性同士のお客様でも、実に開放的な雰囲気の中で世界の銘酒を堪能していただけるはずと自負している。

一方、お泊りのお客様は、フロントで「インビション・カード」と、申しつけていただきたい。ドリンク一杯をサービスさせていただく招待券で、これをきつかけに、ファンになっていただく例も多いと聞いている。

とけないよう、あくまでもおつまみの分を考えたメニュー構成にしたつもりであり、さういった意味では、若い方々、特に女性の方々に親しみをもっていただける配慮をしたつもりである。

同系列ホテル四つのバーを結び、キーボトル共通カードシステム。

もともと、当バーお馴染みのお客様といえば、商工会議所の役員の方から一般のサラリーマンの方まで幅広くご利用いただいているが、ご連絡の方々によりスムーズにご利用していただくため、私ども同系列のホテル・バーでは、昨年三月よりキーボトルのご利用に際し、共通カードシステムを開始した。具体的には、ボトルをキープされたときにお渡ししているカードを、私どもの系列ホテルのバーで提示いただければ、キープされたものと同じ銘柄のお酒をその場でお出しするシステムである。京都国際ホテルであれば、この「スター・ライト・バー」と「階の「ガーデン・バー」、ホテルフジタ京都ならば、和風バーとして人気を博している「石庭」、そしてホテルフジタ奈良の「リビエール」と、四つのバーでご利用いただける。今までは各バーにボトルをキープしていただいていたのだが、これからは一枚のカードを持っているだけで、四カ所のバーを楽しんでいただける、かなりお得なシステム。これは、まだ京都ではどこも実施していないお客様サービスだと思おう。

また、酒肴も京風、和風にアレンジしてみた。細切りタクアンとレタスを醤油ドレッシングであえた「お新香サラダ」、じゅんさいや千枚漬を使った「じゅんさい土佐酢」、「カツオの千枚漬巻き」など、京都観光に來られた若い女性の方に好評である。もちろん、牛肉のたたきやステーキサーモンなどもよく出る。

ただ、気軽に色々な味を味わっていただきたいというのが私どものモットー。グラタンなども従来より少なめにし、その分、お値段もぐっとひかえめにし、一品だけ頼んでしまうと満腹になってしまうというこ

とここで、話を「スター・ライト・バー」に戻し、場所は、前述のようにホテルの屋上に位置し、カウナー六席、テーブルは二十席、七十席、ぐるり回廊風の割には席数を抑え、ゆたたりとゆったりである。営業時間は午後六時から午前〇時。眺望について再度お話ししたいが、あとは百問は一見にしかず。ぜひご自身で確かめていただきたい。

ホテル・バーの酒肴

Plat a la carte du Hôtel-Bar

●銀座東急ホテル 「メイン・バー東」

今は名ばかりを残す。原橋から築地に向かう。角は、近々に歌舞伎座や新橋演舞場、高級料亭などを擁し、繁華のネオンと江戸情緒が交錯する独特な雰囲気を持っている。ここに銀座東急ホテルがオーフンしたのは約、十年前。今では老舗格のホテルとして界隈の通人てにぎわっている。

和・洋・中、四十数種を揃え、 箸で供する「東」風酒肴。

ホテルのメイン・バーとしては実に多彩な酒肴の品揃えだが、これは「東」がホテル内唯一のバーである。こちろ大きな理山のひとつになっている。これからどこかへくり出される前の待ち合わせに利用なさる方は、軽く腹ごしらえしてお出かけになる。また、すでにきこしめし、最後の仕上げにお立ち寄りになるお客様は夜食的な感じの酒肴も欲しい。もちろん、本来の酒肴そのものとしての要望が、この「東」に加わることは及ばない。こうして、これ

らのニーズをすべて、手に引き受け、幅広く満足いただけるように、と熟慮した四十数種なのである。結果、和・洋・中のバラエティに富んだ品揃えができてきたが、どれをとっても日本人の酒肴としてひびいたり合うように「東」独特の心遣いでアレンジされたらばかりに仕上がっている。国際都市東京は、いわば食文化のつぼみであり、さまざまな味体験ができるが、そこで培われた味の粋を日本人好みに集約し、しかも箸で供するのである。この向けに「東」は、食の根源にかかわるサービスを提供し、りげなくやっつけている。これも「東」のこだわり。

前に述べたように、「東」をご利用になるお客様は、時間とともに「東」の目的も刻々と変わっていき、この常連の中には、日に四回も五回もお越しになる方もおられる。ならば、バーもTPOに合わせて酒肴を供するのが務めと、「東」では午後十時を境に、メニューを種類用意した。十時以前は純然たる酒肴中心、以後は、ほどよく酔った腹に心地よい雑炊などを用意した開閉りである。

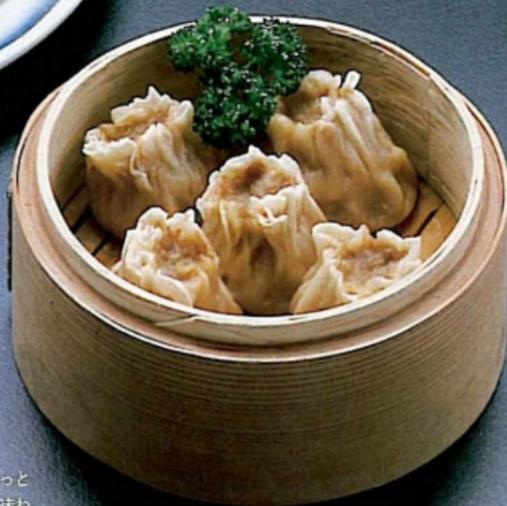
●にぎり寿司

さすが築地はお銭元である。十分に吟味しての仕入れというだけあってネタは、つねに新しい。お客様ももちろんよくご存知。注目の多いメニューである。



●中華前菜

一つのお皿に上海、広東、四川と代表的な中国料理の前菜を盛り合わせたもの。色とりどりの美しさは見るだけでも楽しいが、味わいもまたバラエティに富んで、酒肴としてはいかによく工夫されている。



●焼売

中国飲茶の代表格、おなじみ焼売。ちょっと大きめで、たっぷりとおいしい味が味わえる。セイロで出すのも本格的。酒肴として、ちょっとしたお腹の足しにと、両方の要望に応え、「東」の焼売はウマイという定評がある。

●牛刺「東」風

松阪牛の最上肉を吟味。表面を軽くあぶり、スライスした「たたき」風だが、ほどよく凍らせてシャキッとした歯ざわりを楽しむのが「東」風。口の中で、文字通りとろけていく妙味は松阪肉ならではの「東」風ならではの美味。さっぱりとした甘目の特製タレが肉の味をさらにひきたてる。



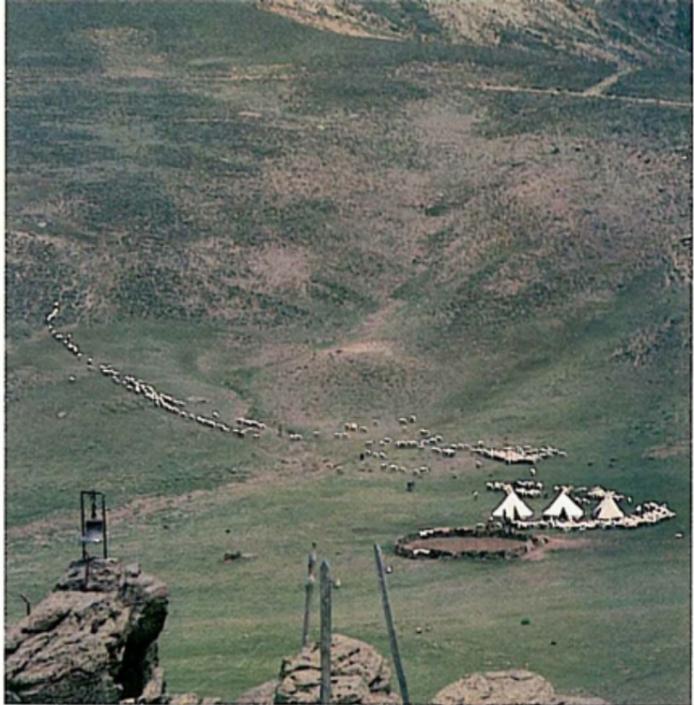
●焼き鳥

日本人の酒肴の代表格「焼き鳥」も、「東」風にアレンジされると、銀座に刺さったプロシュート風に……。私どもの焼き鳥(おポリウム)がありますとご説明しても半信半疑のお客様も、この一品を見て驚かれるとか。しかし、味は純然たる焼き鳥のタレを使い、炭火でじっくり焼きあげた本格派。欧米でも「ヤキトリ」大流行の昨今、外国からのお客様にも文句なく驚かれる味である。

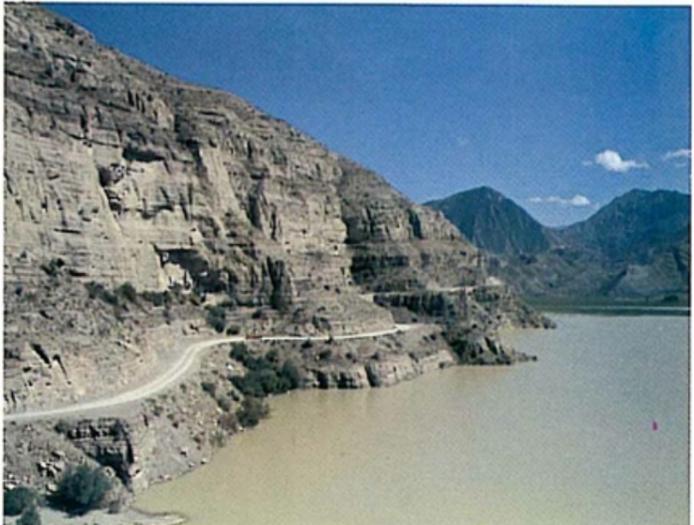


●コムタン雑炊

オックステールと野菜をしっとり煮込み、ニンニク、辛子、ゴマ油などで韓国特有の辛味の味付けをした雑炊。さっぱりとして、消化もよく、お酒の後の軽食としてたいへん人気がある。



1979年、筆者はこれらの地を走ってみた。トルコ中央部のアナトリア高原。



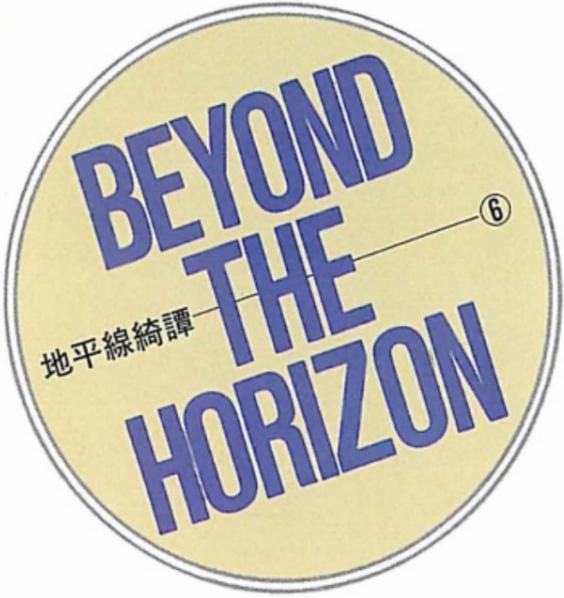
トルコ、エルズルム近くのアジア・ハイウェイ。



エーゲ海岸に残るイオニア文化、ミレトスの遺跡。

三輪主彦（みわ・かずひこ）
1944、大分県生まれ。高校教師のかたわら、
世界を駆ける冒険者たちのグループ「地平線会議」、「沙原の会」を主宰。
自ら旅した国も30数カ国を数える。

「ジャーニーラン」(マラソン旅行) 三輪主彦



三年ほど前私は「一カ月間の走行距離が
ついに一五〇キロになった」と書いた。「一
日平均すると五キロにもなる」とも得意
げに書いたことを思い出す。ところが今や
私の走行距離は月間約四〇〇キロを超える
までになってしまった。三年間で走行距離
はざっと三倍にもなったのである。これは
一日約一三キロ強、昔風に言うなら三重半
である。今冬のように大雪になって二日も
休むと次の日はフルマラソンと同じ距離を
走らなければならなくなる。別に強制され
ている訳でもないから走らなくてもいいの
だが日本人特有の勤勉さ(?)からついとい
ふルマ達成に励んでしまう。瀬古や増田にか
なうわけでもないのに何でまたそんなに苦

勞して走ることか問われても返答に困る。
健康のために走るのなら週に二、三回、五
六キロを走るというのが最も良いと言われ
ている。勤めから帰って夜の八時ごろから
二時間近く寒い中走っているのだから体に
良いはずはない。日曜祭日は朝からリュック
を背負い走りに行ってしまうのだから家
族サービスもできやしない。金のかからな
いスポーツなどといわれるが中年の足に合
わせた膝や腰を保護するタイプの底の厚い
靴は一万円以上もする。一、三カ月に一足
は新調するし、ウェアも毎日洗たくをしな
ければならぬ。何者も必要になる。それ
に旅費を加えると金のかからないスポー
ツとは言えなくなってしまう。

数年間カーター大統領が迎賓館のまわりを
走ろうとした時、日本の新聞テレビはそら
つて大統領ともあろう人が……と冷笑した。
アメリカのどこかの大会にて骨にヒビが
入ったとの記事も「そんなことしてないで
大統領職をまじめにやっていたらいいもの
を」という意味が言外に込められていた。当
時私も新聞テレビと同じ思いであった。し
かし今考えてみるとカーター大統領にとっ
てはジョギングの方が大統領職よりも好き
だったのではないかと考えるのである。あ
つさりといつとヒートハウスを去る姿は「こ
れでゆっくりとピエナツツ畑を走れるなあ」と
と語っているようにみえた。私の勝手な想
像であるが……。カーターさんの気分はや
つと今、日本人にもわかりかけてきたよう
な気がする。ここ三年間のマラソン熱はテ
レビ局によって作られたものではあろう。
しかしその底には走ることに對する関心や

あこがれがあることは確かである。私が三
年間に走行距離を三倍にのばした原因は私
自身にあるのではなく世の中の動きにあわ
せただけのようにも思えてきた。この三年
間、私の走友は約三倍になった。ランニン
グ専門誌は一誌しかなかったのに三誌にな
った。河口湖マラソンの参加者が約三倍に
なったなどという根拠に基づけば私の走行
距離の変化も納得できるのである。
「よく飽きないもんだね」とも言われる。
確かに四〇〇メートルトラックを、三六〇周
一〇四キロ走った時は飽きてしまったが若
段は気分が向いた所へ走って行ってしま
うて変化があつてよい。勤め先のロッカー

には二、三組の洋服が置いてある。先日の
結婚式の際は貸衣装を脱いでトレパンに着
替え家まで走って帰った。ちよどほろよ
い加減で快適であつた。アメリカの大会で
はビールを十八本も飲んで四二、一九五キ
ロを走り抜く人もいるくらいで、ゆつくり
走るなら害にはならないようだ。慣れにく
ると時間をみればだいたい何キロ走ったわ
かるようになる。この日は二時間半、約二
〇キロのペースであつた。

も待時間なしで行ける。電車の路線が違
と離れた場所のように感じるが新宿と銀座
なんて近いものである。郊外では東上線
越生から西武線の飯能へと五日市から中
央線の八王子へとかはちよつとした峠を越
えればすぐについてしまう。走つて所用に
出かけるのは無理であらうが、旅行ならば
自分の足を最大限に使えばよい。遠くへ行
けば楽しいというものはではない。足で行け
る範囲でも日常からの脱出はできるもので
ある。アメリカではすでにジャーニーランな
るものが流行しており走つてアメリカ大陸
を横断した人達も何人もいる。最高記録は
五十三日間ださうだ。二、三〇〇キロの距離

ならちよつと隣町へという気軽さで走つて
しまふ人達は救えないさうだ。日本で
もその兆 はあるがまだ日本縦走の記録は
知られていない。しかし二、三年中に必ず
走つて行つてしまふ人が現れるだろう。世
界のジャーニーランの秘境はサハラ砂漠で
あるのは通の認めるところであるが何と一
昨年フランス青年が走つて横断してしまつ
た。こうなつてくるともうスポーツとい
よりアドベンチャーである。重い登山靴を
ひきずつて登山している駱駝を駆けるラ
ンナーの姿が最近見られるようになってき
た。走ることによつてまだまだ面白い行動
の分野が広がつていくことだろう。

ホノルルマラソン 三輪倫子

マラソンを走るためにわざわざ海外に行
くことなど昔は考えられないことだつた。
ところが今はマラソンツアーが若男女を
問わず大流行。シーズンになると成田空港
は一見それと判るスポーツバッグにトレニ
ングウェアにやや緊張気味の顔であふれる。
マラソンというスポーツ、女性には不向
きな苛酷なものと思はれていた。しかし
数年前、飛入りてホストンマラソンを走つ
た女性によつてその信仰は破られその後ゴ
ーマン美智子さん等の活躍が報道された。
女性でもできるスポーツということが判つ
た途端、遂に男性の間にも身近なスポー
ツとしての認識が高まり大衆の間に浸透し始
めた。

ハワイで毎年十二月に行われるホノルル
マラソンは大衆マラソンの原点のようなも
の。制限時間はなく速い人は二時間ちよつ
と、遅い人は十時間近くかけて完走する。
コースは最後のランナーがゴールするまで
閉鎖されることはない。足に覚えのある者
は先頭で出発、四二、一九五キロの距離を
ゆつくり味わいたい人は後方からスタート

する。遅いも速いも無理やりゼッケン順に
並べてしまふなどという無粋なことはしな
い。日本人のマラソン観とは違ふやり方が
ここにはあつた。
かくいう私は一キロ七分のペースで五時
開半の記録をめざした。女性歌手のメリ
カ国歌「星条旗よ永遠なれ」の独唱のあと
大砲の号砲とその煙の中、まだ夜も明けぬ
六時にアロハタワー下を出発した。夜空に
はまだ上弦の月が輝いていた。走ろう、走
ろう、どんなに遅くても歩かず。アラモ
アナシヨピングセンター、ワイキキビーチ、
カピオラニ公園、ダイヤモンドヘッド、カ
ハラ住宅街、フリーウェイをココヘッドに

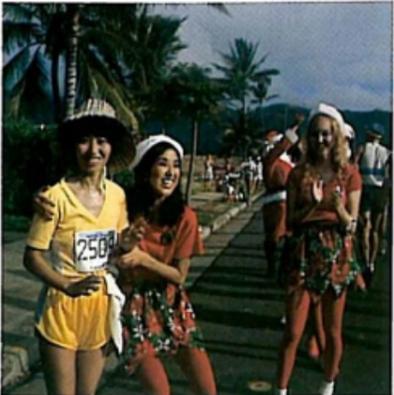
向けて走る。ハワイカイの湖沿をぐるつと
まわると、元きた道に出る。走り始めて
三時間、あと七キロ地点まで来た時に突
然疲労を感じ、とたんに一歩も走れなくな
った。何か食べた。ドラヤキ、ハンバーガー。
今食べたものがあればまた走る元気が出る
のに。それもそれは夜中の三時にハンバ
ーガーを二個食べたつきりである。胃袋が縮
んでしまったようであつた。お腹の中
であちこちに揺れる感じが痛くしてかたが
ない。どうして途中で店屋が一軒もないの
でしょう。にわかパンやぐらいあつたつて
いいのにも思いつつやつとエイドステーション
にたどりつきガスぬきコーラを二杯の



ホノルルマラソンのスタート



レース中の筆者



みんなマラソンを楽しんでいる。

む。とりあふず胃袋はおとなしくなる。周囲
の人はみな歩いてる。このレベルの人達
の疲労は私と同様のようである。後から日
本人のおばさんがパッターンパッターンとい
ながら走つてくる。「五十四歳の記念にどう
してもホノルルマラソン走りたい」とパパに
いったら、社会人になった息子に休暇をと
らせてお伴につけてくれたのだよ。息子は見
物よ。完走証と記念のTシャツを持って帰
つてパパにみせるの」とうれしそうに話し
てくれた。私より十六歳も年上でこの気持
私はジョギングをはじめた一年である
がこれを機会に五十歳になつても六十歳に
なつても走り続けよう。そういえばこのマ
ラソン中、十分走力があると思ふられる
カッコイイ男達がゆつくり走っている光景
を何度もみた。さうだつたのだか、彼らは同
行の女性の伴走をしていたのだ。さうよ、
大衆マラソンはこれとなくつちや。皆で手
をつなぎあつてゴールの喜びを味わうのも
いいじゃないか。記録よりも一人一人が自
分らしい完走を目指すドラマの主人公なの
だ。瞬間、世界をあけてマラソン熱の秘
密が解けたような気がした。
一人一人の一万編のランニングストーリー
に拍手。マラソン万歳。

春爛漫！花ものがたり

稲垣史生（時代考証家）

花見が庶民のものとなる江戸時代

春四月はお花見の月、例年、衣更を待たず、あちこちから心浮き立つ花信が届く。

花見のことは嵯峨天皇の弘仁三年（八一二）三月、神泉苑へ行幸になり、咲き匂う桜の下で群臣に詩を献じさせ給ったのがはじめてである。「古今集」素性法師の歌、「みわたせば柳桜をこきまててみやこそ春の錦なりける」

をみて、すでに桜が平安京の春をいろどっていたことがわかる。平安宮廷のお花見は、『源氏物語』花の宴の巻に描写されている。貴族たちはまた野外の花を愛し、うち連れて宴遊したさまを絵巻物に見る。華やいた男女の風俗や、ゆらぎゆくのかな半車……吉野山がもう花の名所と知られていた。「みよしの山辺に咲ける桜花雪かとのみぞあやまたれける」

は、同じ「古今集」紀友則の歌である。降って鎌倉時代になると、嵯峨・醍醐・雲林院の桜が有名で、『太平記』の本文、「落花の雪に踏み迷ふ、片野の春の桜かり……」

の片野も、その名所のひとつになっていた。花に浮かれ、花見に善美をつくした

のは室町時代である。銀閣寺創建のニヒル將軍義政が、寛政六年（一四六五）三月四日、奥方日野富子とともに洛東花頂山で大げさな花見の宴をひらいた。夫妻をはじめ供人は綺羅をかざり、百種の料理がふるまわれたという。それに添えられた箸はいえ、残らず黄金造りであった。

慶長三年（一五九八）三月、豊臣秀吉がもよおした醍醐の花見もこれに劣らなかつた。淀君をはじめ多くの側室が、満艦飾に着飾って艶を競い、さらに万葉の桜と柳を競った。また数百人の武将たちを、おどけた仮装で供させたことも、前代未聞の豪華版であった。

が、これは上流のことである。花見が庶民のものとなり、本来あるべき姿になったのは江戸時代である。

「何事ぞ花見人の長刀」

と去来は指弾し、また薄けるような春日の平和と安穩を

「花は雲鐘は上野か浅草か」

と芭蕉は詠んだ。

江戸が、日本の首都として膨脹したのは

天和・貞享（一六八一〜一七七）ごろ、同時に花の名所があちこちにあらわれた。

まず上野山内、谷中・浅草、御殿山など、そして享保年間（一七一一〜一七三六）には名將軍吉宗が、飛鳥山に花を植えさせて名所とした。つづいて隅田堤、やや遠く小金井も花どころとして賑わった。

庶民の花見は酒樽をもち込み、三昧や太鼓で歌い、踊る。こぼれは老若男女のけじめなく、酔っては肩を抱き合って飲をつくす。その度がすぎて、どを吐き、花の根本にのびる奴もいた。人こみを避け、宗匠ぶって苦吟する老人もあつた。お品はながのおがじし、心から花を愛し、楽しんでのが庶民の花見ということが出来る。

わざと小袖を濡らす花気違

元禄お花見の象徴、華麗の極致の「小袖幕」もそのあらわれである。小袖幕は桜の枝から枝へ綱をわたし、小袖をかけて幔幕がわりとしたもの。川柳の、「幕のうち花をあざむく顔ばかり」

は、幔幕の中の美人連れを唄っている。実際このころ遊芸の女師匠が、おおせいの女弟子をつれて賑やかに花見に出かけた。広重の錦絵「東都上野花見」は二十数人の町むすめが、揃いの日傘、揃いの衣装でデモつているが、これぞ踊りの師匠一門のお花見グループであろう。

ところで娘たちの花見衣装を見ると、全面に千羽鶴を染め出した緋の大振袖である。

まじさ、その極限の垢抜けぶりをみせる、こよなき道具立てであった。というのは、千金をかけた自慢の衣装を、これ見よがしに吊して人目を引く。すると隣も負けてはおらず、その上をゆく豪華衣装を掛ける。これまさに東山のコンクール心理にほかならない。

これが原因で若妻やむすめは、正月の晴着のかわりに花見衣装を作った。その美しさで人目を驚かすのに、どんな大金をかけても惜しくはなかつた。

ところが、である。変りやすいは女ころと春の空、花見ころには気圧配置がくすれ、晴れたり、降ったりの日が多くなる。花見の途中に降り出して、潮をからけて走る図をよく見る。風流人の宗匠も、羽織をかぶって逃げる姿の浅ましさ……

だが真の花見は、雨が降ってもあわてることなく、濡れて帰るを真骨頂とした。ことさら衣装デモの女たちは、千金の豪華衣装を濡らすことに、妙なこころ意気と誇りを感じた。

花の話は遠山桜よ

江戸の花見ははじめ一本桜の下で歌い、飲むのだったが、文化・文政（一八〇四〜二九）からは上野や飛鳥山など、全山花の雲という中で騒ぐのが本物になった。どうしてこう変ったかといえば、隣り近所さしあわせ、集団で花見を楽しむようになったからである。六軒長屋なら長屋全体をあげて浮かれ出す。きれいなところは踊りのお師匠さんが、多勢のお弟子を連れて揃いの衣装で繰り出したりした。まこと泰平の極致ということができた。その桜の名所は享和三年（一八〇三）の番附には隅田堤、上野山内・高輪御殿山・浅草観音など九ヶ所だが、文政六年（一八一三）には何と二

パツとあたりに輝きわたる派手な花見客がみな立ちどまって見とれてい

る。この振袖は元禄にはじまるもの。二尺に余る長さがあり、その下端に鈴をつけて、ひと足ごとにチロチロと鳴るようになった。だからこう揃って歩くと、たとえようもなくロマンチックな音色を満山にふり撒いた。元禄は戦国時代から七十年、はっつとなるような底抜けの平和が定着した。

だから去来の句にあるような、長刀の武士はもう不要だが、武家政権だけに常備軍として養っていかねばならぬ。土地から上がる幕府の歳入は変らぬのに、平和社会のしくみが複雑化するといちじるしく行政費がかさんだ。幕府はその財政上の赤字を、いちばんずるくて簡単な貨幣の改鑄によって埋めた。今までの良質の小判にまぜものをし、それだけ量をふやして儲ける。つまり出目稼ぎである。

商人は儲かって仕方がない。が、身分が封建制のかなめだから、町人は実力がありながら武士に頭があらがない。そこで内に鬱屈するものを、町家の男は遊里と芝居街での放蕩に発散するしかない。女は放蕩の道がないから、もっぱら衣装の贅沢に憂身をやつしたのである。

当時の着物は金襴、緞子、縞に綾子から縮緬・羽二重、また唐物として棧留・かび丹・南京など、かつては太閤さまのお妾しか着られなかつた高級品ばかりである。また模様はといえば、摺落・錦織・総鹿の子など、コスチュームまがいの華やかさである。

染柄は千羽鶴のほか、いちめん花を散らしたものが多く、とくに一輪一輪の花を、丸く図案化した「花の丸」が流行した。生地といい模様といい、まこと目覚めるばかりの絢爛豪華を誇った。これを「元禄小袖」「元禄模様」と称した。実は元禄の小袖幕も、同じ女ころの凄

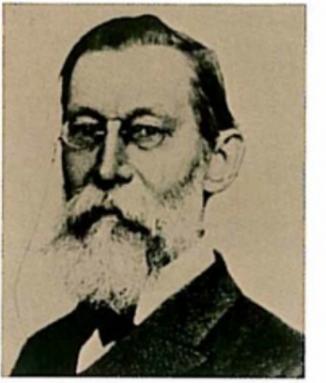
十六ヶ所の花の名所があげられている。名所をふやしたのだ。江戸の庶民がどんなに花に憧れ、こよなきものに思っていたかが知れよう。

遠山の金さん。こと、北町奉行遠山左衛門尉景元は、家督相続の望みがないころ家を飛び出し、無頼の徒と交わって放蕩三昧の日を送った。当時、意気を尊ぶ町火消や博徒が、その象徴として全身に入墨すること流行した。金さんも快気や勇気への衝から、姓の遠山に因んで「遠山桜」の入墨をした。桜のデザインは、「花は桜木人は武士」の誇りにも通じて縁起がいい。金さん大いに持った。遊芸に凝って長唄の家元、芳村家へ通って名取りとなり、この面では芳村金四郎と名乗った。それで「金さん」になったのだが、後に町奉行に出世したので芳村家では、この「金四郎」は留め名（他人に与えない名）となっている。兄の病氣により、金さんは、急に家督をつぐことになり、文政八年（一八二五）十二月、西丸御小納戸を仰せつけられた。この時を境にびたりと放蕩をやめ、今までの埋め合せをする如き精勤ぶりを見せた。よって累進して天保十一年（一八四〇）四十六歳で北町奉行に就任した。が、時に石頭の水野越前守が老中筆頭で、「世の中たるんじぶる」

とばかりに軟弱な文物一切を禁止した。洒落本は風紀を乱すからと発禁、遊芸も芝居も世に害毒を流す根元として停止した。さらに、「花見でも放歌・乱舞はまかりならぬ」と来た。このひと言で世の中まるて火の消えたよう。が、それでは江戸の春は死都同様、金さんは八方奔走して、芝居は浅草観音裏へ移転、花見も元どおり放歌・乱舞構いなし、但し小間物屋を揺るがすことお断り、と、情味あふれる一件落着きぶりを見せ



「隅田堤桜花之図」国貞



リュイス・エドソン・ウォーターマン

西欧の筆記用具の集大成がなされたのは今からわずか一世紀前のこと。

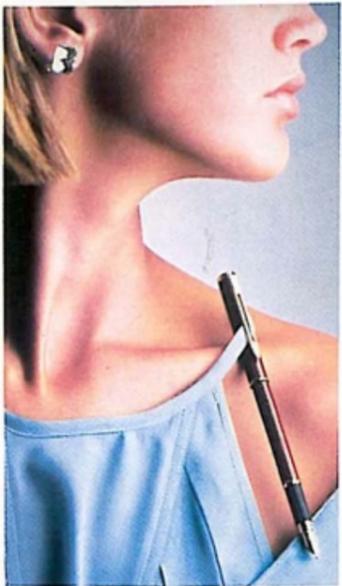
人間は、いつの頃から文字を記すようになったのだろうかという稀有な疑問は別にしても、男の筆記具への愛着は、単に生活必需品の枠を超えて、愛玩物の領域をも侵攻しているのではないだろうか。まして、万年筆ともなればなおさらで、ある人は書き味にこだわり、ある人は握りの太さを論じ、そしてある人はインクの吸入方式に流儀を見出し、そして皆一様に、我が万年筆こそはの自負を抱きつつ、胸のポケットに秘める。この男の自尊心と偏重と愛着を一身に集める筆記具は、いつ、いかなる目的で生まれ、育まれ、今日に至るのであろうか。その小史を、四回にわたり紐解いてみたい。

広辞苑によれば、万年筆とは「中空のペン軸にインキを入れ、その先に金または合金を取り付け、使用するにしたがって、インキがペンに伝わり出るように装置したペン」とある。まことに明快で当を得た解説だが、この一文の中には、万年筆には必要不可欠な要素が三つ含まれている。すなわち、第一は「中空のペン軸にインキ」を入れること。第二に「金または合金」のペン先。そして第三に「インキがペン先に伝わり出るようにした装置」である。これらの要素は一朝一夕に考案されたものではなく、個々に西洋の文明とともに熟考され、さまざま

な試行錯誤の結果、生みだされてきたものである。しかし、これらの要素を集大成し、画期的な発明がなされたのは、今からわずか一世紀前のことだった。それから短期間の間に、万年筆がかくも世界中を席捲した事実、この筆記用具の完成度の高さを示すことにはならない。

必要は発明の母。保険勧誘員 ウォーターマン氏の考案。

当時、L・E・ウォーターマンは保険の勧誘員だった。保険の勧誘というものは、相手を納得させても最終的に契約書にサイン



エグゼクティブ・バーガンディ

させなければ取引は成立しない。客の気の変わらないうちに、その場で直ちにサインさせるのが商売上の鉄則であった。そこでウォーターマン氏は、すぐその場でサインさせられるようにと、携帯用のペンと小さなインク瓶をケースに入れて持ち歩いていたのだが、すぐにインクがなくなったり、ペンが使いづらかったりして不便このうえない。使いやすい携帯用ペンはないものだろうか、と考えることもしばしばだった。

しかし、具体的に満足できるものはなく、その思いが高じて、自らペンの開発に情熱を傾けたのも道理であろう。まさに、必要は発明の母である。そして、ついに中空の軸にインクを内蔵するペンという画期的な

"THE BRANDS" A STORY OF

ウォーターマン

19世紀末、L.E.ウォーターマン氏が
発明した1本のペンは
筆記用具の世界に大革命をもたらした。
わが胸ポケットの「万年筆」の誕生である。



エグゼクティブ・シリーズ
上：エグゼクティブ・トートイス（万年筆 ¥25,000、ボールペン ¥15,000、シャープペンシル ¥10,000）
中：エグゼクティブ・バーガンディ（同上、シャープペンシルは除く）
下：エグゼクティブ・ラズリ（同上）
クリップ、リング共金張り。ラッカー仕上げ。
万年筆は、ペン先/18K、ニブサイズ/EF、F、B。

マスター2000シリーズ
上：マスター2000ブルー（万年筆 ¥15,000、ボールペン ¥10,000）
中：マスター2000レッド（同上）
下：マスター2000アイボリー（同上）
金線彫。クリップ、リング共金張り。ラッカー仕上げ。
万年筆は、ペン先/金メッキ、ニブサイズ/EF、F、M。

機構を発明したのは一八八三年のこと。翌年には特許も取得し、「アイデアルペン」と名付けられた。こうして記念すべき万年筆第一号はこの世に誕生したのである。

耐酸性に優れたペン先と、 ペン軸内へのインク貯蔵の憧れ。

ところで、万年筆が生まれる以前の西洋の筆記用具といえば鉄ペン、それより前は驚ペンが一般的だった。が、どちらも一長一短があり、決して完成されたものとはいえなかった。驚ペンは摩擦が激しく、長期的に使用できない欠点がある。それを補う意味で十八世紀頃からはやされた鉄ペンだったが、こちらには弾力性に乏しいこと、インクの酸に弱く、長い間にはサビついてしまう欠点があった。その後、鉄ペンは改良が加えられ、産業革命の頃には半田型で先にスリットの入った現在の形にまで進歩してきたのだが、耐酸性の問題はいかんともしがたく、ペンの材質を陶製やガラスなどに変えるなどの工夫もあったようである。しかし、鉄より硬度の弱い材質でもあり、丈夫さの面での退行はいなめない。そこで、白金の中に含まれる金属イリジウムが注目され、十九世紀後半にはイリジウム製のペン先が普及していった。これが第一番目の要素の発展小史である。

第一番目の要素、「中空の軸にインクを内蔵」させる試みも古くからあったようだ。しかし、インクのもれやボタ落ちて紙面を汚してしまうこともしばしばで、かえってマイナス面ばかり目立ってしまっているようにも思えた。しかし、インクを貯蔵できるペンこそ理想の筆記用具との思いは捨て難いものだったらしく、十九世紀中頃にグッドイヤーによってエポナイトが発明されると、その思いは一段と高まり、数々の試みがなされていった。そして耐酸性の点でも問題がないことがわかると、ペン先へも応用された。こうして機は熟したのである。

万年筆にとつての「コンプスの卵は、 「毛細管現象」の応用だった。

残る問題はただ一つ。第二の要素として、いかにスムーズに「インクがペン先に伝わる」かである。ここが、ウォーターマン氏も最も關心した点だが、彼はこの装置に「毛細管現象」の原理を応用したのである。軸からペン先へインクを導き出すとき、その通り道をきわめて細くし、表面張力を利用してペン先へスムーズに伝える——この発想こそが、万年筆という筆記用具を大成させた「コンプスの卵」であった。

L・E・ウォーターマンは、一八八四年にニューヨークのプロードウェイのタバコ屋の裏で万年筆の店を開業、またたく間に大好評を博し、時代の寵児として大成を納めた。こうして万年筆の歴史は、ウォーターマンとともに幕をあげたのである。その後のウォーターマン社の隆盛は目ざましく、それに触発された世界各地のメーカーとともに、二十世紀を万年筆の世紀とした功績は周知のことだが、先駆者の位置に甘んずることなく、秀逸な作品を生み出してきた。昨年は創立百年を迎え、新しいマークを冠した。このWのマークは、勝利のVを二つ合わせたものという。第二十一世紀へ向かっての決意なのであろう。

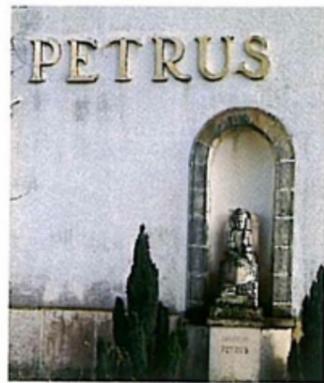


ウォーターマンによる
万年筆発明100年を記念して
発売された「ル・マン100」。
まさに男の持ち物に
ふさわしい命名である。



「ル・マン100」と
万年筆付商品セット

協力/株式会社アイティエス



シャトーの一面に立つ聖ペトリュースの石像。

ポムロールのワインづくりは、中世、修道会士によって発展した。

ポムロー市から東へ約四十キロの位置にあるポムロール地区は、ドルドーニュ川の右岸、リブロス港の東側に広がる一帯で、一九一三年にサンテミリオン地区から独立した小さな区域である。葡萄畑の総面積はわずかに約七百二十ヘクタールと非常に狭く、地形的にもわずかに起伏はあるものの、全体としてはきわめて平らな土地である。しかし、土壌には傑出したものがあり、西部は砂礫質、サンテミリオンに近い東部は粘土質ながら多分に鉄分を含んだものとなっており、これがワインに独特のブーケと味わいを与えているといわれている。

ポムロールの語源は、ラテン語の「ポムウム (Pomum、果物をさす言葉)」からきた名称といわれるが、事実、古代ローマ人がこの地に葡萄を持ち込み、それを中世になつて修道会士が大いにワインづくりを発展させた経緯をもっている。歴史的にみても、エルサレムのヨハネ騎士修道会の騎士集団、ロードス派とマルタ派がこの地を最初の騎士領と定めた重要な地でもあり、その名残として、矢羽十字を印した数多くの里程標がそこかしこに見られるが、ロマネスク様式の美しい教会は、十九世紀末に破壊されてしまったという。

ポムロール産のワインは、当時から美酒として知られていたらしく、スペインへ向

“THE BRANDS” A STORY OF

シャトー・ペトリュース

ポムロールという小さな地区にあって
ポムローの8大ワインのひとつと
讃えられるワインがある。
公式な格付けがないため、
「無冠の帝王」と異名をとるこのワインは、
その強烈な個性で世の食通を魅了してきた。

かう聖礼団が当地のマルタ騎士修道会に泊まったとき、あまりにワインがうまかったため、出発しながらも多数出たというエピソードが残っている。

ポムローの8大ワインの一つと讃えられるシャトー・ペトリュース。

その真偽のほどはともかく、ポムロール産のワインを「フルゴ・ニユの豊かさ」とドックの繊細さ、サンテミリオンのこくを持ち合わせている」と讃辞する人もいるほどの美酒なのだ。ポムロールのワインに与えられた公式名称は単に「ポムロール」だけで、AOC (原産地呼称) の規制は最低アルコール含有量一〇・五パーセント、最高生産量は、ヘクタール当り四十ヘクト



リットルとされている。また、公式の格付けもなく、ポムロール葡萄栽培農業協同組合の格付け委員会が作成したリストがあるだけである。ゆえに、約百八十のシャトー (葡萄園)のうち、中堅クラスは軒並み自家のワインを、グラン・ヴァン (偉大な酒) と讃え、いわゆる自称「第一級」が多いため判断に迷ってしまう嫌がある。

しかし、その中であつて、正真正銘、ポムローの8大ワインの一つと讃えられるワインがある。それが、この、シャトー・ペトリュース。すてに一八七三年のパリ万国博覧会で金賞を受賞した輝かしい実績を誇り、現在は公式格付けをもたないところから、「無冠の帝王」と異名をとるワインである。

いる。一般的にポムロールの品種分布がメルロ種およびマルベック種が三分の二、カベルネ・ソーヴィニオン種およびカベルネ・フラン種が三分の一というからかなりメルロ種のウエートが高いが、これも前述の土壌の影響で、粘土質のシャトー・ペトリュースの地にはメルロ種の方が適していることによる。ただ、かつてはメルロ種が五割七割程度だったこともあり、数々の試行の結果なのであろう。葡萄樹には三、四十年もたつ古木もあり、丹精込めた手入れのほどこがうかがいられる。前所有者のルーバ夫人 (故人) の頃、晩霜による大被害にあつても植え替えをせずに新しい芽が芽ぶくことを待ったという話も有名な逸話である。

粘土状の優れた土質と、メルロ種の古木が高品質のワインを生む。

とはいももの、サンテミリオンの北辺からわずか五百メートルの地にあるシャトー・ペトリュースの地に赴くと、帝王とか八大ワインという形容詞が不釣合なほどつましやかなシャトーの景観に驚かされる。作付面積も十二ヘクタールときわめて小さい。創業は十八世紀、現在はシャトー・ペトリュース社として、シッパールのムエックス商会と共同経営という形をとっており、現在の所有者はラコスト夫人になっている。葡萄の品種はメルロ種九五パーセント、カベルネ・フラン種五パーセントとなつて



このシンボルでもある、聖ペトリュースの像。



シャトー・ペトリュースの畑。作付面積は12ヘクタールときわめて小さい。

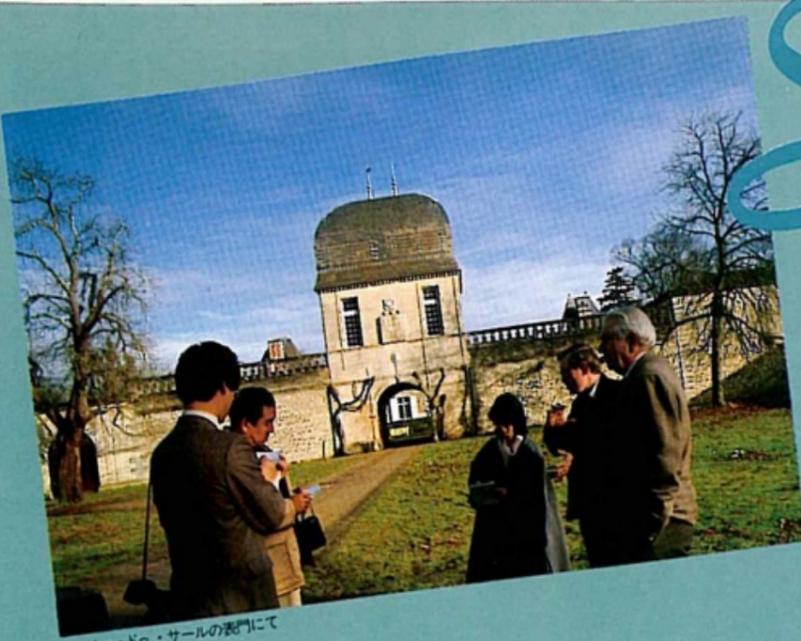


シャトー・ペトリュースの畑からシャトーを望む。右の3つの建物がシャトー、左は元所有者ラコスト夫人の住居だった建物

Stir ESSAY 諸国雑記 ⑪

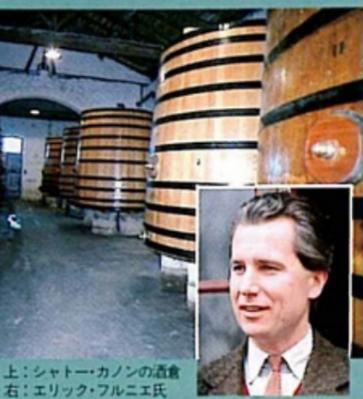
ボルドー紀行 (其の2)

今井清 (パレスホテル)



シャトー・ドゥ・サールの門にて

九時、ロートン氏の迎えをうけてホテルを出発。今日の取材地は数度のボルドー訪問にもかかわらず、一度も訪れたことのないボムロールとサンテミリオンである。車はジロンド川を渡りアントル・ドゥ・メール地区をドルドーニュ川に沿って上流へと進む。道の両側にはすでに剪定が終わって春を待つばかりの畑や、秋の収穫を終えたまま放置されている畑などさまざま。この地区の剪定の方法はランスやモーゼル地区同様ドイツ方式で、産出する白ワインも八五パーセント近くがドイツへ輸出されているという。車は間もなくグラヴ・ドゥ・ヴェールに入る。グラヴ・ドゥ・ヴェールからドルドーニュ川をはさんで北側に小高い丘が続く、この一帯がフロンサック地区である。フロンサックは五十六年前まではキャンノン・フロンサック、コート・フロンサック、そしてフロンサックの三つの地区に分断されたA.C.が使用されていたが、現在はA.C.フロンサックに統一されている。グラヴ・ドゥ・ヴェールを過ぎると間もなく、この地区最大の街ブルスに着く。道はこの街でボムロールとサンテミリオンに分かれる。私達は国道八九号線を北に少し進み、西側左手に折れて、まずボムロール最大の耕作面積を持つ、シャトー・ドゥ・サールを訪ねる。



上: シャトー・カノンの酒蔵
右: エリック・フルニエ氏

シャトー・ドゥ・サールはボムロールで第二級に格付けされており、メルロを主体に古い伝統を守ったワインづくりを行なっている。説明によるとメルロという品種は大変デリケートなため、新樽を使わず古い樽を使い、樽を変えなければならぬときは、二、三年使い古したものを使用する。ワインははじめから十六の区分に分けて貯蔵し、この区分して貯蔵したワインを何通りもの組み合わせで混ぜてみて、その中の最高の組み合わせのみをシャトー・ドゥ・サールのワインとする。他に二種類ほどの組み合わせワインもつくることが、これはシャ

シャトー・ペトリュースについては本文で紹介されているのでここでは割愛し、次の訪問地サンテミリオンをご紹介します。サンテミリオンの街はペトリュースから車

トリーの名前は使わない。シャトー・ドゥ・サールの歴史は古く一五五五年からのオリジナルで、持主が他に移ったことがなく、代々家を継ぐのは女性の方で典型的な女系家族である。現在のシャトーが建てられたのは十七世紀で、シャトー内のそこそこ古さが目立った。レセプションルームも絨毯など敷いてなく土間に近い状態で、ぐらぐら揺れ動くテールブルの上には一七七七年に描かれたという世界地図が置いてあり、日本から我が国を訪れるということも日本地図の部分が開かれてあった。見ていて懐かしくなるような、そして二百年の歴史を物語るに十分な日本地図であった。一時間半ほどでシャトー・ドゥ・サールを辞去し、今日の主目的地シャトー・ペトリュースに向かう。ペトリュースはボムロール地区の中でも一番東側の外れに近く、サンテミリオンとの境界間近でそのたずまひは全く質素の一語につき、建物もシャトーと呼ぶよりもむしろ葡萄畑の中に建てられたワインづくりのための作業場といった感があり、その精力のすべてをワインづくりに注いでいるといっても過言ではなからう。

食事の後、街から三四分の地にあるシャトー・カノンを訪れる。カノンの歴史は十八世紀頃、海賊船に近い船の船長をしていたキャブテン・カノンが船の生活を捨てて一七六〇年にこの土地を買い、十年の間に現在の基礎を築き一七七〇年に売ったもので、買った人はその後もシャトー・カノンの名前をそのまま使った。現在は二代目の八十九歳になる祖母の所有だと案内をしてくれた四代目エリック・フルニエ氏の話である。シャトー・カノンの特徴は一次発酵用にステンレスやホーロータンクを使わず、新しい木製の樽を使っていること、その意義は大きいと述べていた。また、熟成用の樽も毎年新樽四五パーセント、一年目の樽五五パーセントの割合で取り替えているという。

いずれにしろ訪ねるシャトー毎にそれぞれの方法が受け継がれ信念を持って守っていること、色、香り、味に各々素晴らしい特徴が生まれるのも故なるかなと、いまさらながら感慨を新たにした次第である。

ペルベットの舌ざわりとトリュフの香り。聖ペトリュースの手にした鍵とは……。こうした慈しみの中で収穫の時を迎えるわけだが、この収穫の時からシャトー・ペトリュース独特の工程が施される。まず第一に、摘み取り。この作業には、たった十二ヘクタールの畑に、百人以上の収穫人が投与される。そして、摘み取りは天気の良い日の午後のみで、短期間のうちに、またたく間に収穫してしまう。午後に限られているのは、朝露などで葡萄が傷むのを避けるため。一九八一年物の収穫の時は、九月二十日と十月一日という二日間



でやってのけるスピードぶりである。そして第二に、すべての実を房から取ってしまわないこと。三割近くの葡萄はそのまま醸造桶の中へ投げ込まれる。これが、ワインのたくましさを生むのだという。加えて、第三には醸酵期間が長いこともあげられる。例えば、一九七三年には二十五日も続けている。こうして醸酵されたワインは、毎年新造される樽で熟成期間に入るわけだが、この間は十八カ月から二十四カ月、長いときは三十カ月にもおよぶ。それからびん詰めされて、熟成期間は平均四年から六年といわれている。室温が摂氏十三度に保たれたセ

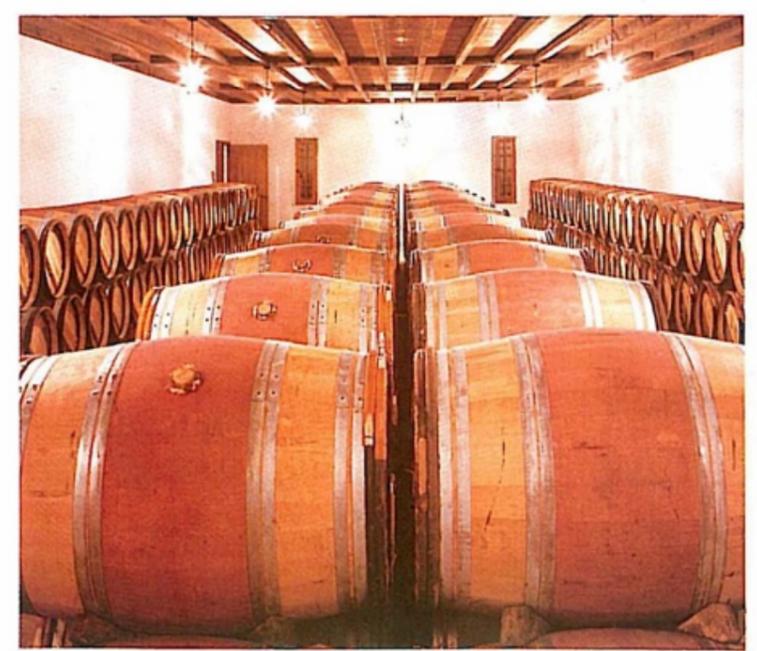
ラレーで静かな眠りのひとときを過ごし、世に。シャトー・ペトリュースの名を冠したワインとして現われるのだが、この美酒を表現するとき、「ペルベットのような舌ざわり、トリュフにも似た香り」と絶讃される。フランス人が美味として珍重するトリュフに例えられることから、このワインの実力のほどがうかがいしれよう。軽く仕上がった年でも強烈な個性をもち、力強さを兼ね備えたシャトー・ペトリュース

は、どのような料理にも互し、飲み物と同時に料理でもあるとさえいわれている。近年では、一九六六年、一九七一年が最高のビンテージといわれているが、七五年、七六年物も期待できる。しかし、残念なことには生産量が少なく、年に四十トノー(二百六十ヘクタール)とメドックのそれと比較すると六分の一程度、多い年でも五万本という状況である。それだからこそ幻の銘酒として、人の心と味覚を魅了し、饗宴を至福のものとするのであろう。

その誇らしいラベルに描かれている人物は、ワインの名のとおり、聖ペトリュース(聖ペテロ)。そして、彼が手にしている鍵こそ、シャトーの鍵ではなく、天国へとつづく入口の鍵なのだろうと。



空間ホールの次の部屋にある圧搾機。



カーブ。貯蔵には毎年、新樽を使い、年度ごとに違う部屋に貯蔵する。



案内してくれたモントロイ氏。

式次第			
司会	沢井慶明	埴るり	
一、開会の辞	HBA会長	石井金三郎	
一、審査員紹介			
一、競技運営、規則説明	競技委員長	今井 清	
一、選手入場紹介			
一、優勝杯返還	前回優勝者	村中恵二	
一、模範演技		同上	
一、演技			
一、審査発表	競技委員長	今井 清	
一、表彰	HBA会長	石井金三郎	
一、審査講評	審査委員長	徳間康快	
一、閉会の辞	HBA理事長	柔山為男	



石井金三郎HBA会長



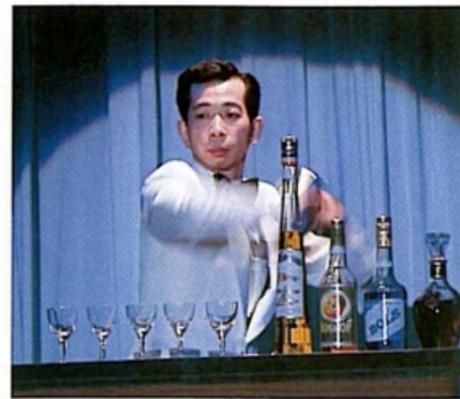
会井清大会競技委員長



司会の沢井慶明HBA理事と埴るりさん。



女性バーテンダーも初登場。



大会史上最多、選手四十九名の参加を数えた第十二回大会。

今回十三回目を迎えたHBA創作カクテルコンペティションは、さる二月二十九日(水)、東京のホテルオークラで開催された。今大会は、年々盛り上がりを見せる気運に乗じて、大会史上最多の四十九名の選手参加を数えるなど、話題の多い大会だった。

会場の華やかさも、大会の充実と比例するかのよう一段と増し、HBA最大のイベントにふさわしい盛り上がりを見せた。会場後方に設置されたテレビカメラや増上り選手の様子を捉えるハンディカメラはもうおなじみになった趣向だが、今年も舞台に向かって左手の大型マルチスクリーンに会場内の風景や審査員の方々の姿、競技選手の表情を刻々と映し出していた。会場として用意された別館地下二階の大宴会場「曙の間」も開会時には、ほぼ満席。大会も佳境に入ったころには立ち見も多数という盛況ぶりだった。

会場入口には、恒例となった各回優勝者のパネルが展示され、各大会の思い出を綴ったアルバムに熱心に見入る人も多く、会を重ねてきた年輪がうかがわれるひとコマだった。また、入口と本会場の中ほどには、出品カクテルの試飲コーナーも設けられ、人の切れ目なくにぎわっていた。

石井金三郎HBA会長の開会の辞で幕を開けた大会は、審査員紹介、今井競技委員長による競技運営規則の説明、選手入場、優勝杯返還と式次第がつつがなく進むにつれ、しだいに張りつめた空気がみなぎってくる。特に今回は四十九名のエントリーという近年にない大型大会でもあり、期待と緊張の交錯するプログラムも並みではない。

審査方法については例年どおり。総合技術点四十点、作品点(カクテルの味)五十点、ネーミング点十点の、計百点満点で覇を競うこととなる。

うこととなる。また、選手は、大会に先立つ午前中に抽選で決まった出場順に競技するのにも従来どおり。公正を期するため、審査員や観客に知らされるのはこのエントリー・ナンバーと出品カクテル名だけで、所属ホテル名や当人の氏名もいっさい伏せられ、純粹に技術と味のみが採点できるようにしている。

今回の審査員は、前回同様、十名の先生方をお願いした。メンバーは、審査委員長の徳間書店社長・徳間康快氏を筆頭に、作家の笹沢左保氏、女優の島田陽子さん、藤波雅代さん、マスコミ・実業界からは佐藤國光氏、ジョージ・ボクローズスキー氏、鶴田三雄氏、そしてMOA理事長の中村力氏、日本航空パイサーの吉澤藤子さん、日本ホテル協会事務局から丁宇晴夫次長といった、いずれもカクテル通ばかり。五人一組のローテーションで、各組五名ずつの審査を行うシステムを採っている。

次々と高得点をマーク。女性バーテンダー初出場の話も。

午後十二時四十五分、いよいよ競技のスタートである。司会は、沢井慶明HBA理事と埴るりさんという前年と同じ息の合ったコンビ。ひととき声高に一番目の選手が呼び出される。一瞬照明が落ち、スポットライトが増上り照らす。拍手の中を演壇に進み出す選手の姿に、会場中の目が注がれる。

前年から登場したハンディVTRカメラが、競技者の姿を大型スクリーンに映し出す。選手諸氏にとっては、増上り緊張しているうえになおさら迷惑でもあろうが、会場の後方では点にしか見えなかった姿が、その緊張感も含めて手にとるように伝わり、臨場感を増している。

競技は、またもや早々に高得点が出て、それを追いかける形が進んだ。五番目の選手がマークした、八十五点である。ネーミング点(十点満点)は伏せられているが、たいてい七点以上の得点であることを考え合わせると、最低でも九十二点は予想される高得点に、会場はざわめいた。

次々と競技が行われ、高得点もマークされるが、いま一歩及ばず、興味は後半へ持ち込された。が、後半も高水準は維持されつつも、トップへ躍り出す得点はない。この間、実に総合技術点は四十点満点中三十八点が五人も並ぶ実力伯中ぶりで、昨年の三十七・五点が七人という成績を上回る激しい闘いといえる。

そして、もう一つ特筆すべきことは、HBA創作カクテルコンペティション初の女性バーテンダーの登場である。彼女が増上に進み、テレビカメラが彼女の表情をとらえたとき、会場内からはオヤッというような声が発せられた。が、それは驚きとともに、ついに女性バーテンダーが出場したかという意味がこめられていたようだが、現に、欧米のバーでは女性バーテンダーの進出が著しい。その意味からも、彼女の登場は、HBAの将来にとって記念すべき出来事といえる。そして、彼女の総合技術点はトップグループ、三十八点をマークした五人のうちの一人名である。

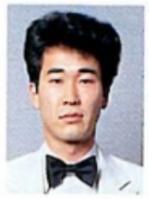
そして終盤、今大会を象徴するかのようになり、またもや高得点が続出した。今まで、ともすれば早い順番、遅い順番は不利というような定評があったが、それをもくつがえした意表をつく展開である。

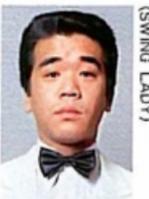
それは最後の競技者が演技を終え、一礼するまで全く予断を許さない状況が続き、そして六時間にも及ぶ、長い競技会が幕を閉じた。

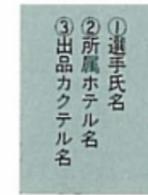
初出場、初優勝の快挙。加えて、九州勢としても初の栄冠を手中に。

毎年、競技終了とともに流れる安堵の空気が、今年はこの拮抗した闘いの余韻もあり、緊張の色を残したざわめきだった。本

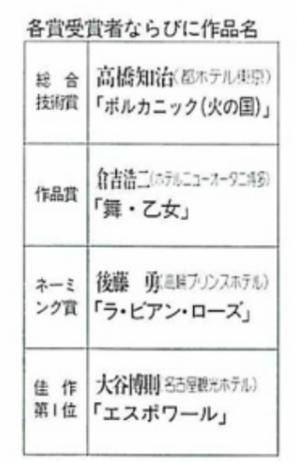
第13回HBA 創作カクテル コンペティション 出場者一覧

 ①国吉 隆之助(沖繩ヒルトンホテル) JUNJYO	 ①増田 浩司(西宮グランドホテル) ②ソノロング(佐賀) ③(SO LONG)
 ①滝沢 克(帝国ホテル) ②クワルテット QUARTETTE	 ①宮尾 孝宏(ホテル日航大阪) ②マホガニー・カクテル MAHOGANY COCKTAIL
 ①渡辺 要人(ホテルリッチ横濱) ②グリーン・チェリー GREEN CHERRY	 ①大西 輝雄(銀座第一ホテル) ②ミスター・ピーター MR. PETER
 ①小淵 一幸(東横ホテル) ②天使の涙 ANGEL'S TEAR	 ①水木 勉(東洋ホテル) ②コメディ COMEDY
 ①小山 昭二(八戸グランドホテル) ②カクテル湖の乙女 COCKTAIL-KOHANDOME	 ①原 孝一(山田屋ホテル) ②メテオ METEOR
 ①高橋 知治(都ホテル東京) ②ボルカニック(火の国) VOLCANIC	 ①丸山 英智(都ホテル東京) ②ボンニーブルー BONNY BLUE
 ①後藤 勇(高橋プリンスホテル) ②ラ・ビアン・ローズ LA VIE EN ROSE	 ①大西 原 豊(パレスホテル) ②マジシャン(魔法使) MAGICIAN
 ①大谷 博則(名古屋観光ホテル) ②レスポール RESPOR	 ①出路 靖司(静岡タイミナルホテル) ②M. JOY M. JOY
 ①堀井 芳雄(ホテル仙居) ②COSMIC 21	 ①原 正治(神戸ポートピアホテル) ②スウィート・テンペーション SWEET TEMPTATION

 ①重原 幸司(赤坂プリンスホテル) ②パーティ・トーク PARTY TALK	 ①伊藤 幸生(京都センチュリーホテル) ②ラブ・アフェア LOVE AFFAIR
 ①若原 尚司(東京プリンスホテル) ②デイ・ドリーム DAYS DREAM	 ①大野 寛(ホテルセンチュリーハイアット) ②PSTIGATED LADY
 ①横山 直輝(キャピタル東京ホテル) ②スタンディング・オーバー STANDING OVER	 ①佐々木 達也(都ホテル東京) ②ゴールド・メダリスト GOLD MEDALIST
 ①木村 邦子(都ホテル東京) ②ワンダー・ウーマン WONDER WOMAN	 ①大塚 泰生(ホテルオークラ) ②アヴェンチュール AVENTURE
 ①吉村 功(大阪第一ホテル) ②スウィング・レディー SWING LADY	 ①中村 和志(ホテルフジタ) ②ヴェニス VENUS
 ①佐々木 茂(都ホテル東京) ②セカンド・レディー SECOND L.V.	 ①伊藤 大輔(西宮グランドホテル) ②パッション・ラブ PASSION L.A.

 ①佐藤 光太郎(名古屋タイミナルホテル) ②マダム・ゼル MADEMOISELLE	 ①浅野 徹(都ホテル東京) ②ラ・ルージュ LA ROUGE
 ①藤原 光雄(都ホテル東京) ②ミスティ・ナイト MISTY NIGHT	 ①納本 幸(銀座ホテル) ②パッション・レディー PASSION LADY
 ①横山 直輝(サンシャインホテル) ②ラ・メール LA MER	 ①谷口 義人(大阪東急ホテル) ②ラブ・アイランド LOVE ISLAND
 ①東 秀徳(都ホテル東京) ②ティア TEAR	 ①大野 寛(ホテルセンチュリーハイアット) ②PSTIGATED LADY
 ①大野 寛(ホテルセンチュリーハイアット) ②PSTIGATED LADY	 ①直井 浩二(ホテルニューオータニ) ②マン・オトメ MAN-OTOME
 ①大野 寛(ホテルセンチュリーハイアット) ②PSTIGATED LADY	 ①鈴木 博(都ホテル東京) ②ジョセフィーヌ JOSEPHINE
 ①大野 寛(ホテルセンチュリーハイアット) ②PSTIGATED LADY	 ①前田 健(都ホテル東京) ②フィン・モン・アムール FIN MON AMOUR
 ①大野 寛(ホテルセンチュリーハイアット) ②PSTIGATED LADY	 ①伊藤 大輔(西宮グランドホテル) ②パッション・ラブ PASSION L.A.

凡例)出場順敬称略
①選手氏名
②所属ホテル名
③出品カクテル名

 3位 大塚泰生(ホテルオークラ) 「アバンチュール」(AVENTURE) Beeffater Gin / Fresh Orange Juice / Fresh Lemon Juice / Benedictine D.O.M. / Pernod / Shake / Cherry	 準優勝 後藤 勇(高橋プリンスホテル) 「ラ・ビアン・ローズ」(LA VIEEN ROSE) Bacardi White Rum / Apricot Brandy / Fresh Orange Juice / Grenadine Syrup / White of Egg / Fresh Lemon Juice / Shake / Cherry, Pineapple	 優勝 倉吉浩二(ホテルニューオータニ博多) 「舞・乙女」(MAI, OTOME) 焼酎・紅乙女ゴールド / Framboise (Marie Brizard) / Cointreau / Fresh Lemon Juice / Grenadine Syrup / Shake
 4位 高橋知治(都ホテル東京) 「ボルカニック(火の国)」(VOLCANIC) 焼酎 / メロー・コズル / Cusener Apricot Brandy / Peter Heering / Fresh Lime Juice / Grenadine Syrup / Shake / Lime (Slice)	 5位 伊藤幸生(京都センチュリーホテル) 「フェアリーフリーク(気まな妖精)」(FAIRY FREAK) Stolovaya Vodka / Bois Melon Liqueur / Cointreau / Calpis / Shake	 6位 宮尾孝宏(ホテル日航大阪) 「マホガニー・カクテル」(MAHOGANY-COCKTAIL) Vin Rouge / Cognac / Amer Picon / Grenadine Syrup / Kahlua / Shake

各賞受賞者ならびに作品名

総合技術賞	高橋知治(都ホテル東京) 「ボルカニック(火の国)」
作品賞	倉吉浩二(ホテルニューオータニ博多) 「舞・乙女」
ネーミング賞	後藤 勇(高橋プリンスホテル) 「ラ・ビアン・ローズ」
佳作第1位	大谷博則(名古屋観光ホテル) 「レスポール」



懇親会にて、G.ポクロフスキー氏を囲んで。



会場入口にはHBAカレンダーのパネル。



優勝した倉吉浩二選手。

ミルクが入っていたカクテルはきれいなね。女性好みの作品だと思います」
鶴田三雄氏
「いつもは水割りで、これだけのカクテルを一度に試飲したのは初めての体験です。辛党なので、つい辛口のカクテルに点を入れてしまいました。カクテルはおいしく飲みすぎると酔ってしまいそうですが、本当のところは全部飲みたかった心境です」
中村力氏
「いずれも甲乙つけがたくて、こちらが審査されているように思いました。昔と比べると、カクテルもドライ傾向なのではないか。おおいの方に愛されているため、普遍的な味になってきたのでしょうか。目で飲むという意味で視覚的に見ても、赤にさまざまなバリエーションがあって美しいですね」
確かに赤色系が多いのは、ここ数年の傾向ともいえる。また、今回は前大会には量不足気味だった反動からか、多めに作ってしまうことが見受けられた。なお、演技時間は、平均三分二十秒だった。
一方、今大会の話題の一人、女性パーティーの丸山美智子さんは、「壇上は思ったより高くて、足がガクガクしました。自分としては満足いくものではなかったのですが……」
と、正直な感想を述べていましたが、総合技術賞第二位同点が四人はみごとなもの。また、徳間委員長の、当大会は野球といえば都市対抗のようなもの、創作への挑戦も含めて各ホテルごとに結束して支援して欲しいとの言葉も印象的だった。

「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?"
 (「最後の珍珍」アーサー・ヘイリー著、永井淳訳、新潮社刊)

「動く機嫌、井上一夫訳、創元推理文庫刊」
 ・「おいっつてすか？」
 「年のことは言わないことになっているの。なんとすれば、わたしは百歳ですからね。バイロン卿が三十九だか六だかの年に、イタリヤだったかどこかのホテルで、年を訊かれて百歳だって答えたんですっつてね。そ

「愛の砂漠です。愛なき愛の砂漠です。……わたしはできる限りヘレンを愛しましたが、ヘレンはわたしを愛してくれなかつた。フルーストにいわせれば、結婚生活というのには常にそうしたものなんです」
 (「さむけ」小宮原豊樹訳、早川書房刊)
 ・「あたさまはよかないけれど、心根はすなおでね。弟を愛しているし」
 「ルクレティア・ボルジアだつて弟を愛していたさ」 (同右)
 ・「つい今しがた、バートはキルケグーの話をしていた。彼は無邪気とは深淵の端に立っているようなものだ。というような言葉を引用していたよ。深淵をのぞきこんだら、無邪気ではいられなくなるといふんだ。のぞきこんだら最後、その人間は罪を抱いているんだとね。……」
 「後はまだ甘えてますよ。彼は下をのぞいたんではなくて、上を見たんだ。大金のうなつてる丘の上の邸宅をうらやんだだけなんですよ」

●リカー・インテート番外編
 リユウ・アーチャーは、かく語りき。
 本編でもご紹介したとおり、ロス・マクドナルドの作風の特徴の一つには、文学的な香りが大きな要素を占めている。古今の作家や哲学者の名前が会話の中にポンポン出てきて、それがまた科白の言い回しを多彩なものにしている。ここでは、そんな洒落た引用を集めてみた。

●ART
 湖畔の瀟洒な美術館に、アールヌーヴォーの名品を訪ねていく旅はいかが?
 一つの世も人がガラス器に憧れを抱くの、そのもろさを内包した造形美に魅せら

小誌「リカー・イン・アート」のページでおなじみのイラストレーター、櫻井一氏が、またまた好著を発表した。タイトルは『名探偵紳士録』(大和書房刊、定価千三百円)。自他共に大のミステリー・ファン(が高じて今や大研究者)と認められる氏が長年にわたって描いてきた古今東西の名探偵たちの足どりを丹念なイラストとあの特徴の文体で綴ったもので、登場する、つまり氏は身上調査されてしまった探偵は全部で百人。作品中だけでは「点」でしかわからない主人公の素行や性格、はては住居まで、この本を読むとまるでそうかと、一本の「線」に結びつけてしまった面白さは、雑学事典としても格好の書である。

●BOOK
 古今東西百人の名探偵の身上調査を一冊にまとめたら…。
 の気持、分かるわ。バイロンはその現年にミソロンギで死んだのよ。可愛らしい話でしょ。ちゃんとオチがついているし。……」
 (「ウィッチャー家の女」小宮原豊樹訳、早川書房刊)

●ART
 エミール・ガレの名作「ひとよ草ランプ」



エミール・ガレの名作「ひとよ草ランプ」

●ART
 住所/長野県諏訪市湖岸通り一―二二―二八、TEL〇二六六(五八)六〇〇〇(代)
 ・料金/大人五百円、子供二百五十円

●BOOK
 表紙のプロファイル
 小森 誠(イラストレーター)
 一九四八年、京都府生まれ。大阪デザイン学院卒業後、二年間、制作会社に勤務ののち、フリーランスのイラストレーターとして独立。現在に至る。約十年ほど前から上京、四、五年前より雑誌等の表紙イラストレーションを手がけ、車やアメリカ西海岸をテーマにした作風の「ポパイ」の表紙等、若者の圧倒的な支持を受けている。現在はコマージュ、エディトリアルの両分野で活躍中である。

●「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くださいませう。お願ひ申し上げます。
 〒阪東区新宿区市ヶ谷加賀町一―二二
 大日本印刷株式会社CDC事業部内
 「HBA・ステア編集室」行



●「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くださいませう。お願ひ申し上げます。
 〒阪東区新宿区市ヶ谷加賀町一―二二
 大日本印刷株式会社CDC事業部内
 「HBA・ステア編集室」行



●「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くださいませう。お願ひ申し上げます。
 〒阪東区新宿区市ヶ谷加賀町一―二二
 大日本印刷株式会社CDC事業部内
 「HBA・ステア編集室」行

THE ARTISAN SPIRIT

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

ホテルニューオータニ博多 倉吉浩二氏



くらし・こうじ/昭和35年、福岡県生まれ。昭和53年、ホテルニューオータニ博多のオープンとともに入社、自ら志願してバー「カステリアン」勤務。現在、キャプテンとして腕ふるう。今年、第13回HBA創作カクテルコンペティションにおいて、初出場、初優勝の快挙を成し遂げた。

ホテルとしても、本人としても
 初出場、初優勝の快挙。
 編—この度は、優勝おめでとうございます。ホテルとしても、ご本人としても初出場、初優勝という大変な快挙を成し遂げられたわけですが、あれから一カ月たって、実感としていかがですか?
 倉吉—はい。優勝が決まったときは無我夢中で、福岡に帰ってきてからも皆さんに祝福されて、今はどうにか……。笑
 編—経験も五年目と、出場資格としてもギリギリのラインでの初挑戦で栄冠を勝ち取ってしまったわけですから、見事というしかないですね。
 倉吉—これも、スタッフの皆さんの総合力のお陰だと思っています。実際に当ホテルが開業してから五年と月日も短く、一度も大会に出場していないハンデはありましたが、マネージャーが視察していて、微に

入り細に入り会場の雰囲気は教えてもらっていましたが、それに、出場が決まっただけで、ほかのセクションの人たちも試飲してくれたり、東京へ出発する前日は壮行会を兼ねて模擬演技もギャラリとして見せてもらいましたね。
 編—だいたい、練習されたようですね。
 倉吉—やはり、特別な大会ですから、出る以上は自分で納得のいく演技をしようと考えました。特別な練習というのはないのですが、まずは分量をきっかり五人分計る練習は欠かさりましたね。会場のホテルオーケラと同じ分量のグラスを探してきましてね。
 それから、毎日寝る前に、自分の出る場面を想定して目をつぶって行動を暗誦したんです。そして、そのとおりにやったら大丈夫なんだと暗示をくれました。笑
 編—壇上では、大変落着いていたようにお見受けしましたが……。

倉吉—実は、自分では出場順を十五番と思っていたのですが、五番と早かったこともあって雑念が入らなくて良かったのかも知れませんね。それでも壇の袖で前の人の演技を見ていたら緊張してきましたね。これはいけないと頬をたたくて出ていったら、意外と落着きましたね。開き直ったんでしょうか。笑
 編—ともかく五人分きっちり注いだので余裕のあるところを見せようとカウスターの上をクロスして拭いたんですが、終わって袖にひっこんだら、あの数段の階段が降りられないんですね。ガクガクしてやつと降りたと思ったら、喉がカラカラで係の人にやつとひとこと、水を一杯。笑
 よほど緊張していたんだとわかりました。
 福岡名産の「ま焼酎をベースに
 使った作品で「サクラ サク」
 編—ベースが焼酎というのも変わっていて、新鮮だったですね。

倉吉—はい。記念すべき初出場ですから、こちらの名産の「ま焼酎」を使おうという話だったんです。そこで皆でレシピを色々と考えまして、最終的にあの作品に仕上げたんです。ところが、私たちが、me。で調合していたのですが、大会は分数表示ですよ。それで改めて調整しました。笑
 名前もみんなて討議して、結局あの「舞・紅乙女」に落ち着いた次第です。
 編—それならば、皆さんの喜びもひとしおでしょう。
 倉吉—はい。半分冗談で、優勝したら「サクラ サク」と電話で伝えると言っていたのですが、同行してくれたマネージャーがホテルに「サクラ サク」と伝えても半分半信半疑だったそうです。笑
 編—でも、福岡に帰ってからは連日、大ファイバー大会として。笑
 支配人をはじめ、先輩、同僚の皆さんから祝福され、本社でも握手せめにあつてうれしかったですね。それにお客様同士が連絡し合ってたまたまみたみて、様様な方からお祝いの言葉をいただき、大変ありがたかったです。
 編—それはいい記念になりましたね。
 倉吉—はい。実は私事ですが、今大会はいい「思い出づくり」にしようと思っただけなんです。というのも、大会翌日が私の誕生日でしたし、それに、大会の一週間前に結婚したんですから。
 編—それは重ねておめでとうございませう。
 倉吉—ありがとうございます。大会に出発する前に、「冗談めかして女房に「新婚旅行はラスベガスだぞ」といって来たんです。笑
 それがかまか現実になるとは思いませんでした。
 編—今年是最良の年になりそうですね。
 倉吉—はい。今年の新婚旅行にはいつ頃お出かけになりますか?
 倉吉—まだ決めていませんが、できれば新しい生活が落着いた頃と考えています。