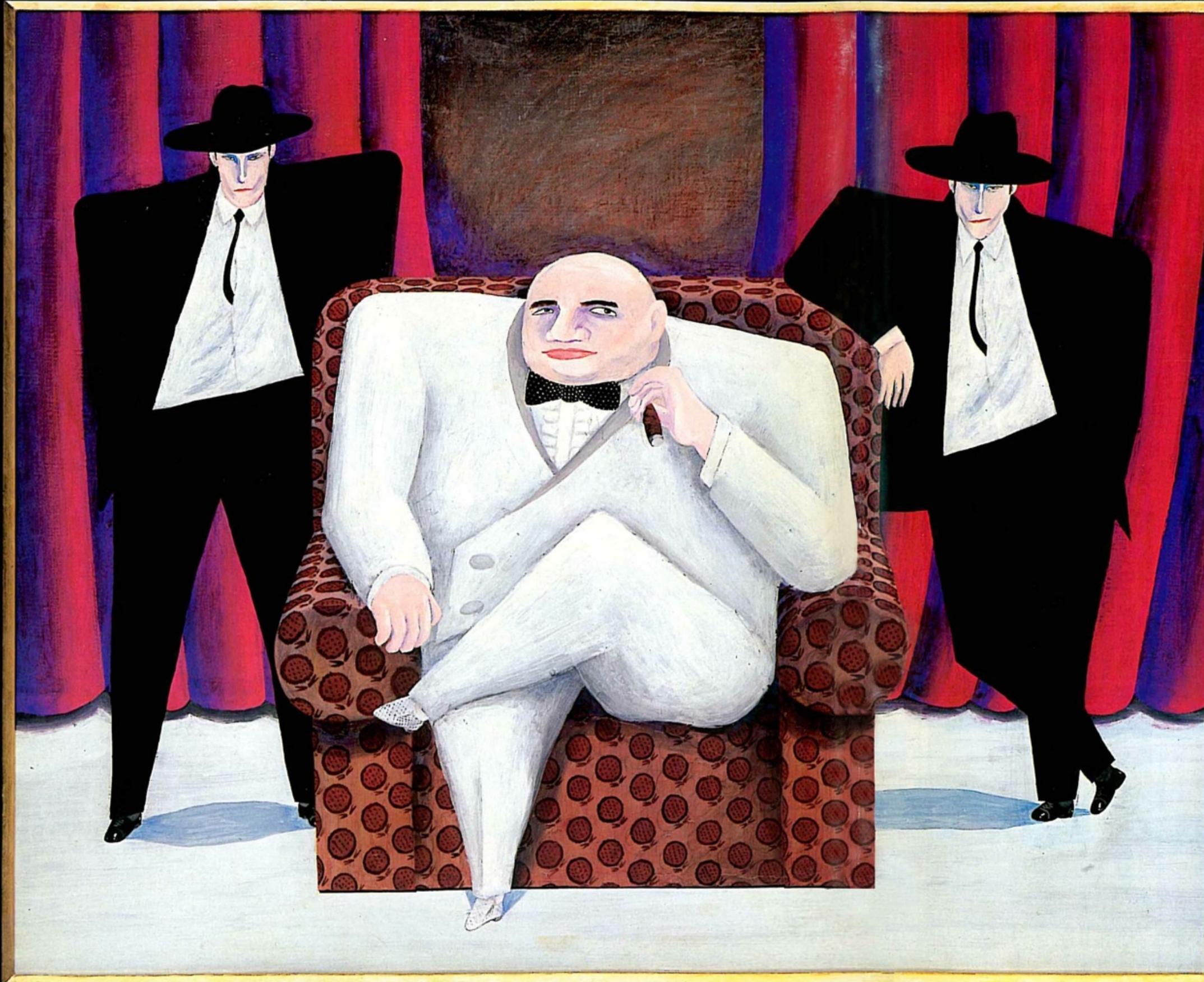


# STIR

ステア  
ISSN 0286 3634  
1984 SUMMER VOL.12  
世界のホテル・バー ⑪  
“ザ・トール・シップス・バー、ザ・ビスタ・インターナショナル・ホテル”  
THE TALL SHIPS BAR, THE VISTA INTERNATIONAL HOTEL (NEW YORK)



HBIA  
全国ホテル・バーメンズ協会

- 世界のホテル・バー ⑪ 1  
"トール・シップス・バー"  
THE TALL SHIPS BAR  
THE VISTA INTERNATIONAL HOTEL, NEW YORK
- STIR ESSAY 酔狂雑記 ⑫ 5  
「酒と映画の日々—コニャック国際探偵映画祭」  
小松沢陽一
- STIR SPECIAL 6  
「話のオードブル」
- LIQUOR IN ART 12  
「ネロ・ウルフの美食三昧」
- Looking for Good Bars HBAバー・ガイド 16  
メイン・バー "オーキッド・バー" (ホテルオークラ)  
スカイ・バー "ふじ" (京王プラザホテル高松)
- Plat à la carte du Hotel-Bar ホテル・バーの酒肴 18  
メイン・バー "チューダー" (都ホテル東京)
- Florid Cocktail to Your Delight 20  
ホテル・バーを楽しむために  
"キャッスル" (パレスホテル) 今井清
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 22  
徳間康快 vs 若尾文子
- BEYOND THE HORIZON 地平線縦譚 ⑦ 26  
「神と人間の接するところ」三輪主彦
- 新江戸発見 ④ 28  
「江戸の唐人お吉」稻垣史生
- HBR REPORT 30
- a story of "THE BRANDS" 32  
世界の銘酒 ⑫  
「シャトー・ムートン・ロートシルト」
- STIR ESSY 諸国雑記 35  
「ボルドー紀行 其の3」今井清
- for a NIGHTCAP 36



一九八〇年代の摩天楼を象徴する、ワールド・トレード・センター。

摩天楼。ニューヨークという街をひとこといいあらわすならば、この言葉をおいにない。アメリカの栄光の象徴として、その富と力、若さ、そして躍動感を天に向かって誇示するかのように林立する超高层ビル群は、世界の首都を自負するこの街にふさわしい景観である。ビルのひとつひとつが、規模を誇り、高さを競い、個性を際立たせている。建築様式も多彩で、一九二〇、三〇年代のアール・デコから超モダンな近代建築まで、マンハッタン島そのものがまさに生きた建築史なのである。

その建築史に、一九八〇年代を代表するモニュメントとして新たなる一ページが記されたのは、今から三年前、一九八一年のことであった。ロア・マンハッタン(マンハッタン島の南端部)に出現した、センセーショナルなツインタワー、ワールド・トレード・センターである。世界的な建築家ミノル・ヤマサキ氏の手による、この超高層ビルは、全身をアルミニウムとガラスで覆われ、まばゆいばかりに輝いている。ハドソン河畔に四角い柱が一本、ニヨキと立つて夕日を浴びてキラキラと光っている。

世界のホテルバー ⑪

# “ザ・トール・シップス・バー”

ザ・ビスタ・インターナショナル・ホテル  
"THE TALL SHIPS BAR" THE VISTA INTERNATIONAL HOTEL

かつて、ニューヨーク港が栄え、世界の帆船  
がひんぱんに往来した当時をほうふつとさせるメイン・バー。

ザ・トール・シップス・バーのカウンター。



レディ  
'80  
No. 1

第9回HBA創作カクテル  
コンペティション優勝作品。  
ジンをベースに、アプリコット・ブランデー、  
バイナップル・ジュースを合わせたカクテル。  
80年代の幕開けにふさわしいネーミング、  
さわやかな口あたりで好評を博した。  
出品は札幌全日空ホテルで、  
大会史上、東京のホテル以外から出た"初めての優勝"という  
記念すべき作品でもある。



姿は、もう写真などでおなじみの方も多いであろう。今ではニューヨークの新名所として、人気も急上昇中である。

ところで、さきにツインタワーといつたが、これはあくまで景観上のことであって遠景では目立たないが、位置的には二つのタワーの間にあり、ちょうど二つを結ぶべースのような形になっている。とはいえて、三十三階もあり、客室数も八百二十室を誇っている。

ハドソン河口に面したこの一帯は、ニューヨークでも最も古い、つまりは最も由緒ある地区。オールド・ニューアムステルダム。最初のアメリカ入植地のひとつで、彼方に自由の女神像を望み、近隣にはトリニティ・チャーチ、サウス・ストリート港博物館、ソーホーなど観光名所も數多いが、なんといってもウォール街に象徴されるオフィス街のイメージが強い。ワールド・トレード・センター 자체、二十二万人もが勤務するという巨大なビジネス・センターであり、必然的にビスタ・インターナショナル・ホテルの宿泊客も世界各国から訪れるビジネスマンが主流である。

そのため、ビジネスマンへの各種サービスはいたれりつくせりで、業務上の様々な参考文献や資料、秘書サービスを揃えたエグゼクティブ・ビジネス・センター。エグゼクティブ・ビジネス・センターをはじめ、特別宿泊客専用のスタッフ、ラウンジ・バーを整えた。エグゼクティブ・フロア、十五カ国語に対応できる電話オペレーター等々の充実ぶりである。経営は、世界的なホテル・グループ、ヒルトン・インターナショナル。シカゴの名門ホテル、

ハドソン河口に面したこの一帯は、ニューヨークでも最も古い、つまりは最も由緒ある地区。オールド・ニューアムステルダム。最初のアメリカ入植地のひとつで、彼方に自由の女神像を望み、近隣にはトリニティ・チャーチ、サウス・ストリート港博物館、ソーハーなど観光名所も數多いが、なんとしてもウォール街に象徴されるオフィス街のイメージが強い。ワールド・トレード・センター 자체、二十二万人もが勤務するという巨大なビジネス・センターであり、必然的にビスタ・インターナショナル・ホテルの宿泊客も世界各国から訪れるビジネスマンが主流である。

そのため、ビジネスマンへの各種サービスはいたれりつくせりで、業務上の様々な参考文献や資料、秘書サービスを揃えたエグゼクティブ・ビジネス・センター。エグゼクティブ・ビジネス・センターを

に多くのコミュニケーション・パブ（サラリーマンが帰りに寄つて一杯飲むバー）があるにもかかわらず、わざわざこちらまで足を運んでくれる常連客も多いという。

アメリカ各地の味覚を月ごとに届ける、独創的なメイン・ダイニング。

このバーは、二回ビーカーがあります。一回目はランチ・タイム。このときの注文はやはりワイン（白）やビール、ブライディ、マリーが多いですね。次に込むのは午後五時から七時、勤め帰りの人が寄るんですよ。マティニが一番多く出るときです。そして午後八時からですね。お泊りのお客様が来ます。ピアノも入っているし、なかなかいいですよ。このバーは、いわゆる専用の特別なドリンクやお酒はついていません。普通のものがよく出るようです。冬はホット・ドリンクの注文が増えますが、スコッチャやマティニ、ウォッカ・トニックなどは一年中出ますよ」と、バーテンダーのロバート・クライン氏。オープンは午前十一時から、食事は午後五時まで、サラダが午後七時まで、お酒は午前十一時三十分から午前二時、土・日曜日は酒のみで正午から午前一時となっている。約百席の店では外光も入るようになっているが、内は、昼は外光も入るようになっているが、任意の量に調整できる仕組みになっていた。ホガニーをふんだんに使い、船のキヤビンにいるような格調の高さはおおむね好評で、ワールド・トレード・センターの地下

入口からすぐ右側の壁には、船に使うロープを使用した巨大なオブジェがある。これを抜けると、左がカウンター、右がテーブル席になつていて。そしてカウンターのエリアとテーブル席との境に、立つて飲む人のためにスタンド・バーがあり、ここにもガラスに船のすか彫りが施してある。

また、スタンド・バー奥のつまあたりにはシーフード・バーがあり、大きなアイスベッド（クラッシュド・アイスを一面に敷いたディスプレー）に、オイスター・やクラム・ロブスターなどが並んでいる。このバーは、昼のランチタイムに近隣のトレード・センターの人々が来て混雑する。ランチのメニューは船にちなんでかシーフードが多い、チキンやローストビーフ、シチュー類の人気が高い。

「このバーは、二回ビーカーがあります。一回目はランチ・タイム。このときの注文はやはりワイン（白）やビール、ブライディ、マリーが多いですね。次に込むのは午後五時から七時、勤め帰りの人が寄るんですよ。マティニが一番多く出るときです。そして午後八時からですね。お泊りのお客様が来ます。ピアノも入っているし、なかなかいいですよ。このバーは、いわゆる専用の特別なドリンクやお酒はついていません。普通のものがよく出るようです。冬はホット・ドリンクの注文が増えますが、スコッチャやマティニ、ウォッカ・トニックなどは一年中出ますよ」と、バーテンダーのロバート・クライン氏。オープンは午前十一時から、食事は午後五時まで、サラダが午後七時まで、お酒は午前十一時三十分から午前二時、土・日曜日は酒のみで正午から午前一時となっている。約百席の店では外光も入るようになっているが、内は、昼は外光も入るようになっているが、任意の量に調整できる仕組みになっていた。ホガニーをふんだんに使い、船のキヤビンにいるような格調の高さはおおむね好評で、ワールド・トレード・センターの地下

ザ・ドレイクに次ぐ、母国への二番目の進出だけに、総支配人エディ・J・M・フローリン氏をはじめとするスタッフの意気

と自負してはばかりない。

この自負ゆえの他と一線を画す创意工夫は、客室はもちろん、バーやレストランにも相当なもので、母国における「旗艦」

例えは、ハドソン河の遊覧船からマンハッタンを眺めるとか、実際には、ワールド・トレード・センターは六つの建物からなる複合体で、その「三番地」が今回ご紹介する「ビスタ・インターナショナル・ホ

テル」である。

二つのタワーがあまりに人目をひくので遠景では目立たないが、位置的には二つのタワーの間にあり、ちょうど二つを結ぶべースのような形になつていて。とはいえて、二十三階もあり、客室数も八百二十室を誇っている。

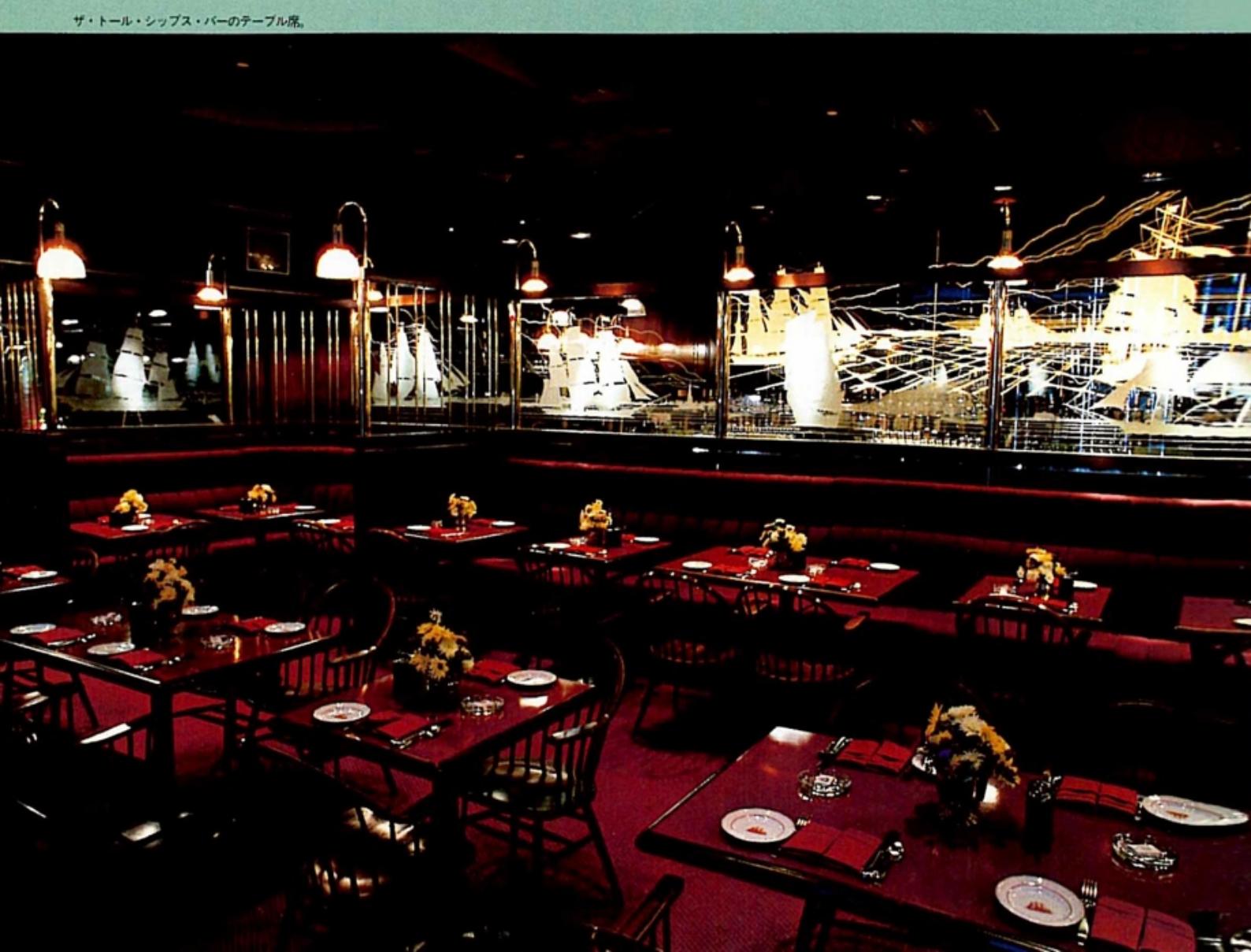
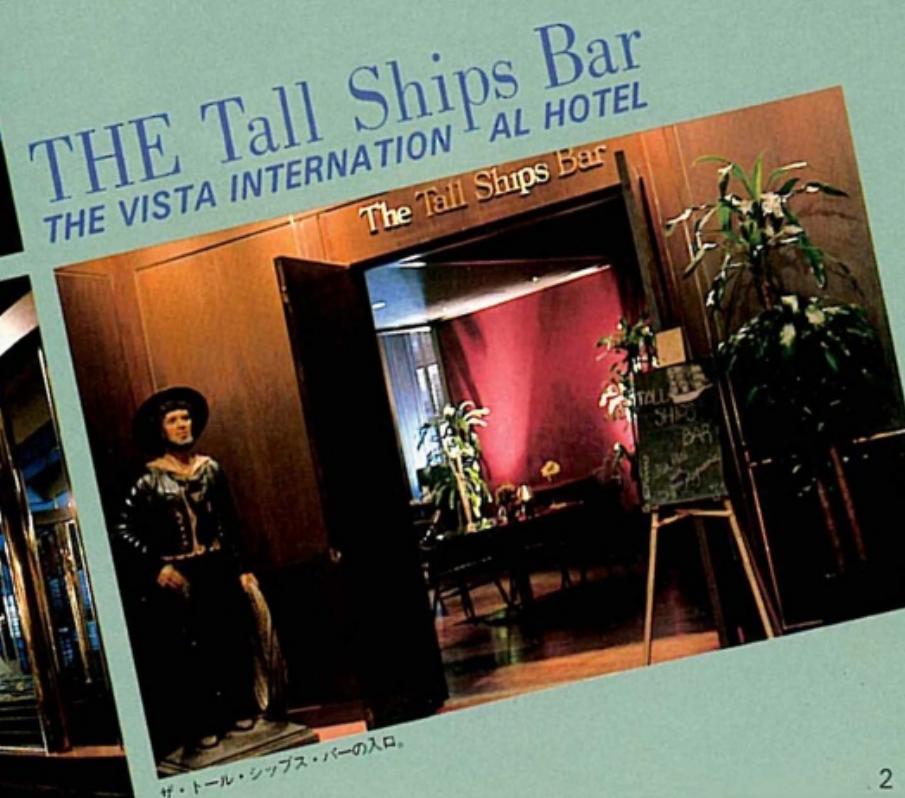
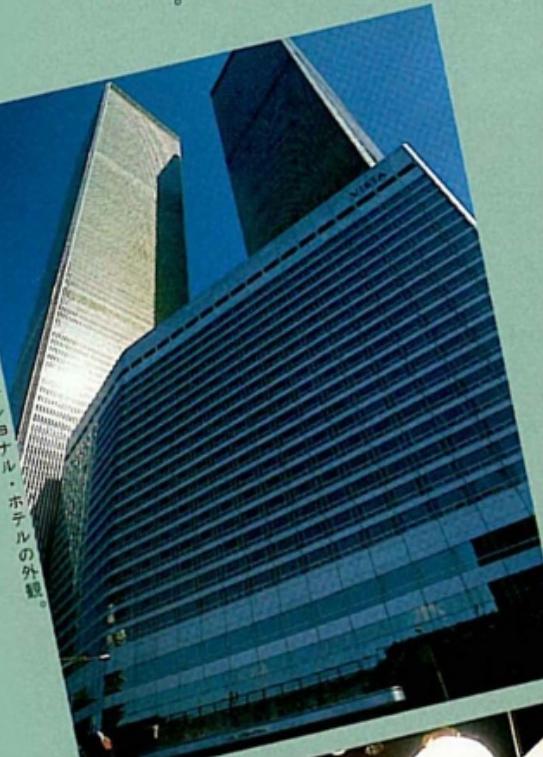
ハドソン河口に面したこの一帯は、ニューヨークでも最も古い、つまりは最も由緒ある地区。オールド・ニューアムステルダム。最初のアメリカ入植地のひとつで、彼方に自由の女神像を望み、近隣にはトリニティ・チャーチ、サウス・ストリート港博物館、ソーハーなど観光名所も數多いが、なんといつてもウォール街に象徴されるオフィス街のイメージが強い。ワールド・トレード・センター 자체、二十二万人もが勤務するという巨大なビジネス・センタ

ターや、必然的にビスタ・インターナショナル・バーの「ザ・トール・シップス・バー」であり、メイン・ダイニングの「ザ・アメリカン・ハーベスト・レストラン」である。

### 帆船のキヤビンを模した

インテリアの重厚なメイン・バー。

「ザ・トール・シップス・バー」は、多くの欧米のホテルと同様に、フロントの奥に位置している。エッククインとともに、旅の疲れを癒すために一杯という慣習を尊重しているのである。ちなみに、取材に訪れたのは二月だったが、エッククイン時に、フロント脇にホット・バタード・ラムが用意されていて、マンハッタンの雪と風なんだバーである。かつて、このあたりがニューヨークの海の玄関口として栄え、世界のクリフバー（快速帆船）がひんぱんに往来した歴史をイメージしているのだろう。インテリアも、すべて船に関係した調度品でまとめられている。床も甲板のように細長い板を敷きつめ、細かく組んである凝りようである。



ザ・ビスタ・インターナショナル・ホテルの外観

ザ・トール・シップス・バーのスタンド・バー・コーナー

ザ・トール・シップス・バーの入口

# Stir ESSA

醉狂

卷記

# 酒と映画の

コンヤック国際探偵

小松沢陽一(映画評)

du 29 mars au 2 avril 1984

うとした。日本を離れて大いにうやましく思えた。

たのだ。  
「現金に手を出すな」のリノ・ヴァンチュラ、「ダイヤルMを廻せ」のレイ・ミランダ、「ラスト・タンゴ・イン・パリ」のマリア・シユナイダー、「007」シリーズの監督テレンス・ヤング、「地下室のメロディ」の監督アンリ・ベルヌイユ、「雨の訪問者」の作家セバスチヤン・ジャッブリゾ、歌手のジョルジュ・ムスタキ等々、参加者の名前を全部列記すれば、僕の与えられた原稿の枚数はたちまち尽きてしまう凄さだった。

典型的なフランスの田舎町コニャック市の住民たちは大勢の世界の大スターを迎えて、会期中は狂騒状態だ。素朴な彼らのあけっぴろげなスターへの憧れと熱烈歓迎はほほえましく、映画がいまだに人々の興味と話題のナンバーワンになつてゐるフラン

作をものにしてゐる。おもしろいことに、彼はギャング出身で、犯罪歴があるため、パリには住めず、スイスに定住している。彼の小説「ル・ジタン」の老金庫破りの袖白に、「レジスタンスの緊張を体験した人間には、世の中が平和になつても、もうまたもな職業につけない」とあつたが、それは

務めるほどの大作家なのである。そんな偉い人とはちっとも知らぬに、僕は昨年アシスタント・プロデューサーをしてた日本映画「ヨーロッパ特急」に、ルネ・クレマン監督、ミレース・ドモンジョ、マリア・シユナイダ、ムスタキ等と一緒にブーランジエをもゲスト出演させた。このキャラステイキングにはフランス人のほうが驚いて、『ル・モンド』紙の記事になつたが、こんな冗談話がまとまるのも、皆いつも驚くばらっているコニヤック国際探偵映画祭ならではのことだ。

ブーランジエは同じテーブルに座つていた、ジョゼ・ジョバンニを紹介してくれた有名な『穴』『冒険者たち』『墓場なき野郎ども』の作者で、映画監督としても數多くのフィルム・ノワール（暗黒街映画）の傑

「おー」ともハコールは別れ  
つたら笛を吹いて」とは、  
くれなかつたが……。

ンスで五百万人もの観客を動  
トし、フランスのアカデミーにて、ジャッブリゾ自身も脚本  
る。彼は次回作「女の情熱」  
だけなく監督する予定で、  
として撮影に参加を頼まれた  
ジャッブリゾは「ルイス・エ  
思議の国のアリス」こそ最高  
語り、彼の小説によく引用し  
にとつてはニニヤツク国際探  
ものが、映画ファンにとって  
國」だ。

そしてセバスチヤン・ジャップリゾの「さらば友よ」を引用に出し、映画ではチャーリズ・ブロンソンとアラン・ドロンが演じた煙草の火をかりる行為で、無言の言葉を交し、男同士の別れを告げるラストシーンを、「あのアイデアには負けた。あれこそ小説だ、映画だ！」とほめちぎる。

そのジャップリゾは、隣のテーブルにジエームス・コバーンと一緒に座っていた。話が聞こえていたのか、ワインクで僕達に挨拶する。彼の原作の映画「殺意の夏」(イザベル・アジャニ主演)は、昨年、フランスで五百万人もの観客を動員する大ヒットし、フランスのアカデミー賞。七ザール。で、ジャップリゾ自身も脚本賞を受けている。彼は次回作『女の情熱』を、原作脚本だけでなく監督する予定で、僕もスタッフとして撮影に参加を頼まれた。

ジャップリゾはフルイス・キャロルの「不思議の国のアリス」こそ最高の小説だ」と語り、彼の小説によく引用しているが、僕にとってはコニャック国際探偵映画祭そのものが、映画ファンにとっての「不思議の国」だ。

あのボギー(ハンフリー・ボガート)が銀幕の上でも、私生活でもこよなく愛したローレン・バコールと、同じテーブルでコニャックを飲める——これが「不思議の国」でなくて何であろう！

もつともバコールは、別れ際に、「用があつたら笛を吹いて」とは、僕にはいつてくれなかつたが……。

べストを使って、次々と新しい料理を楽しみに世界一であろう。これらを相手にするときは、壮大なスケールのレストランだが、その内装も負けず劣らずユニークである。入口の正面には野菜のディスプレイがあつて右手にテーブル、そしてちょうど通路のようになつていているところには、野菜の巨大な絵がかけられている。また、レストラン自体が二階南端にあるため不規則な形になっているが、かえつてそれをうまく生かして五つのエリアに分け、オーク材と織物、由緒ある民芸品を配して家庭的な雰囲気を高めている。ヘルシー・ブーム、フィットネス・ブームを巧みに取り入れながら、アメリカの伝統をリプロダクトする新感覚のレストラン。副シェフとして日本人の遠藤氏ニアにかぎらずニューヨークのものも多い。一方、ワインもやはりアメリカのものが八十パーセントを占めている。カリフォルニアのシャルドネやフュメ・ブランに人気がありますね。カクテルもワインを使つたもの、たとえばスプリッツァなどの人気が高いです」とのことだつた。

ワインのセレクションは年三回行なわれすべてネイグル氏がチェックするという。ただ、これだけ充実した料飲関係の設備を誇りながらも悩みのタネはある。オフィス街に立つホテル共通のものだが、やはり週末になると客足が遠のくこと。そこで週末

対策にも様々なアイデアを試みています。以前はカントリー＆ウエスタン・スタイルとしてフリー・ペールにしたり、カジuelaのときはニューオーリンズ風料理に出しましたこともあります。現在は、またの夜をシーフード・ナイトとしましてリーマティニーにしています。また、ブランチにはコンプリメントナリシャンパン(ニューヨーク州のスパークリング・ワイン)をお出ししています」

フード&ビバレージ・ディレクターのテイン・J・ローレンス氏。着実にぎわいも出てきているそうである。

カンバス地の天井とビュッフェ。カジュアルな感覚のレストラン。

カジュアルなレストランとして親しまれて  
いる。外光がふんだんに入る明るいムード、  
そして屋根の部分に巨大なカンバス地を使  
つた斬新なアイデア——。昼のランチ・ビ  
ュッフェが中心のレストランのイメージに  
とてもマッチしている。しかも、ツイン・  
タワーの間からダイナミックな眺望も楽し  
める。

レストランの真ん中に円形のピュッフェ・  
カウンターがあり、週日、ランチ・タイム  
にはビジネスマンでにぎわっている。とり  
わけ金曜日のスペシャル・シーフード・ビ  
ュッフェは人気が高い。このカウンターの  
奥にワイン・バーがある。

また、金・土曜日だけバンドが入り、夜  
はダンスができるようになっている。キヤ  
ンドルライト・ディナー。平日は午前六  
時三十分からオープンしている。

立地する国を徹底的に調査研究して成功  
を収めてきたヒルトン・インターナショナル  
が、母国アメリカへつきつけた斬新なる  
「アメリカ料理」の姿。この解答への「アメ  
リカの」反応は、おおいに興味深い。

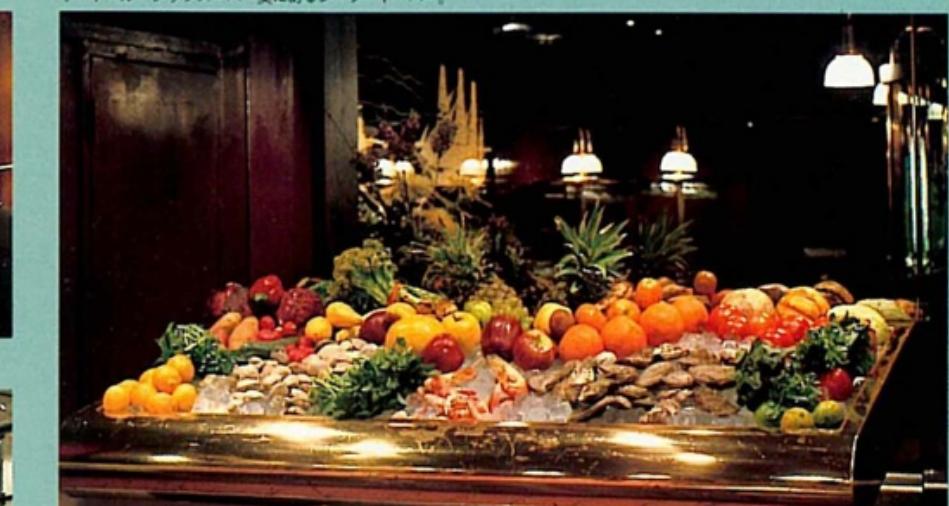
#### アメリカン・ハーベストにある野菜のディスプレイ



アメリカン・ハーフストの巨木と野原の木



ザ・トール・シップス：バー園にあるシーフード：



ち：うど運賃のようになつたテー



そしてセバスチヤン・ジャップリゾの「さらば友よ」を引用に出し、映画ではチャーリズ・ブロンソンとアラン・ドロンが演じた煙草の火をかりる行為で、無言の言葉を交し、男同士の別れを告げるラストシーンを、「あのアイデアには負けた。あれこそ小説だ、映画だ！」とほめちぎる。

そのジャップリゾは、隣のテーブルにジエームス・コバーンと一緒に座っていた。話が聞こえていたのか、ワインクで僕達に挨拶する。彼の原作の映画「殺意の夏」(イザベル・アジャニ主演)は、昨年、フランスで五百万人もの観客を動員する大ヒットし、フランスのアカデミー賞。七ザール。で、ジャップリゾ自身も脚本賞を受けている。彼は次回作「女の情熱」を、原作脚本だけでなく監督する予定で、僕もスタッフとして撮影に参加を頼まれた。

ジャップリゾは「ルイス・キャロルの『不思議の国のアリス』こそ最高の小説だ」と語り、彼の小説によく引用しているが、僕にとってはコニャック国際探偵映画祭そのものが、映画ファンにとっての「不思議の国」だ。

あのボギー(ハンフリー・ボガート)が銀幕の上でも、私生活でもこよなく愛したローレン・バコールと、同じテーブルでコニャックを飲める——これが「不思議の国」でなくて何であろう！

もつともバコールは、別れ際に、「用があつたら笛を吹いて」とは、僕にはいつてくれなかつたが……。

## 特集



# 話のオードブル

バーのカウンターというのは、不思議な場所だと思う。

たたた一人で座っていると、隣の話が耳に入つて、「うわー」と思つたり、ニヤつたり。そんな話を肴に「マナニー」をもう一杯。

## 「綺譚」盛り合わせ

「事実は小説より奇なり」とはよくいつたもので、世に粹人は多いのです。



翻訳というのは、つくづく大変な仕事だと思う。原文のニュアンスをそこなうことなく、日本語に置きかえていかなければならぬし、文そのものの完成度の高さが要求されるのは、いうまでもない。かといってあまり忠実に訳しきても面白味に欠けるし、かえって読む方もわかりづらくなってしまう。時代に合わせて適当な基準を設けなくてはならない。まして映画どもなれば、各シーンごとにわずかな字幕スーパーで言

い切つてしまわなければならないから、なおさらやつかりなシロモノだ。

「旅情」という映画がある。キャサリン・ヘップバーンの扮するハイミスの主人公が憧れのベニスへ旅行し、ロッサノ・ブラツィ演じる骨董屋の主人とつかのまの恋に落ちるラブ・ストーリーである。彼から高い買い物をしたことが縁で、街中で再会してデートの約束をした二人。ところが、ウキウキした彼女を迎えてきたのは、彼の息子だった。驚いた彼女は、私をハイミスだと思つて馬鹿にしていると、デート中もツ

中で、気になつたひとことは、

「ベバロニ！」  
という声。しかし、字幕では「サラミ」という言葉になつっていた。

ところで、このとき少年たちが熱中しているゲームは、単純な双六ゲームではない。

アメリカの少年たちの間で大ブームになつた、通称『ダンジョン&ドラゴン』(洞窟と竜)と呼ばれる新手のゲームなのだ。

どこが変わつてているのかといえば、單に出た目の分だけ進んでアガるのではなく、プレイヤーが自分の進む方向を選択しながら、ゲームの物語を作つていく点。そのゲームを作つていく面白さがウケたらしい。

ということは、かなりの創造力が要求されるわけで、小さな子はそれだけミソつかず、ゲームの物語を作つていく点。そのゲームで主人公のエリオット少年のキャラクターを際立たせてしまう演出——映画界屈指のおもちゃマニアとして知られるスティーブン・スピルバーグ監督ならではの手法だった。

少年と宇宙人の友情を描いて大ヒットした映画『E.T.』にも、似たシーンがある。冒頭で、少年たちがゲームをしているとき、いちばん年下の男の子がピツツアの出前を兄貴から命令されるのだが、そのとき少年たちがめいめいに具の好みをいつている。

ンツンしっぱなし。そこでプラツツイはこういう。  
「あなたは、たしかに若くて、ハンサムで金持ちの男がいいかもしない。私は中年だし、ハンサムでもなければ金もない。でも、空腹のときビフテキが食べたくても、ラビオリしかなければしょうがないじゃないか」  
身勝手な男の言葉といえばそれまでだけれど、この「ラビオリ」という表現、字幕では「スパゲティ」になつていて。この映画が封切られた一九五〇年代後半では、まだラビオリの存在は日本でなじみが薄かつた。そこで、苦内の策として、同じパスタならとスパゲティにかえたのだろう。翻訳の名手、清水俊二さんならではの気軽である。

自社のマークを茶化すユーモアは、ハリウッドの伝統的な手法のひとつともいえる。かつてのハリウッド版アチャラカ映画のヒット作『珍道中』シリーズは、ボブ・ホーブとビング・クロスビーの絶妙のコンビだったが、いつもいい役はビング・クロスビー。毎回、奮闘むなしくボブ・ホーブ

はいい目を見られず、美女もさらわれてしまつたが、それでも彼の演技は、必ず見入つてしまつた。たいていの人が注視しているわけのない映画会社ユニバーサルタイトル・デザインからして逆なのだ！ 地球上の人間がいつも見ているユニバーサルのマークも、はるか銀河系の彼方、スマーマンの国からすれば、裏からのぞくことになる、というわけなのである。このウイットには脱帽です。

アメリカ映画を観ていると、何気ないところで遊びに凝ついて面白い。いわゆるアメリカン・ジョーク的な会話は、いうに及ばず、シーンのディテールに製作者のユーモアを感じる。



ILLUSTRATION by TAKUN FURUKAWA



自社のマークを茶化すユーモアは、ハリウッドの伝統的な手法のひとつともいえる。かつてのハリウッド版アチャラカ映画のヒット作『珍道中』シリーズは、ボブ・

ホーブとビング・クロスビーの絶妙のコンビだったが、いつもいい役はビング・クロスビー。毎回、奮闘むなしくボブ・ホーブ



何かに付けて物騒なアメリカのこと、トイレのような密室空間に誰でも出入りすることができるほど大変である。そこで、オフィスに勤める人間は、各自個別にトイレへ行くための鍵をもつ習慣がある。日本では考えられないようなことだが、これは事実。この鍵を返すということは、即、オレはこの会社を辞めるという意思を示すのだ。封切当時は、字幕スーパーに「鍵が違うじゃないか」と出ていた。日本ではビンとこないからだろうが、最近のテレビ放映ではしつかり「トイレの鍵」となっていた……。

映画は原作を超えるかというのは、映画人には永遠のテーマだろう。ましてや原作が大ヒットしたり、世に名作とうわされていいる作品ならなおさらで（だから映画化されるのだろうが）、原作のよさを生かしていないとか、映画の視点の方がいいとか諸説あるが、大方は、原作に忠実である必要もないが、いい演出は必要という結論に落ち着くどころであろう。

その好例をひとつ。ボギーことハンフリー・ボガートが、ハートボイルド小説の古典的名作といわれる「マルタの厲」（ダシール・ハメット作）の主人公サミュエル・ス



ベードを演じた。黄金の厲の像をめぐる殺人事件の顛末を描いた小説で、洪いマスクどくぐもつた声のボギーにびつたりのはまり役だったが、ラストシーンの、原作にはない珍なセリフがひとときわ印象的だった。事件が解決して、警部が私立探偵スペードにたずねる。

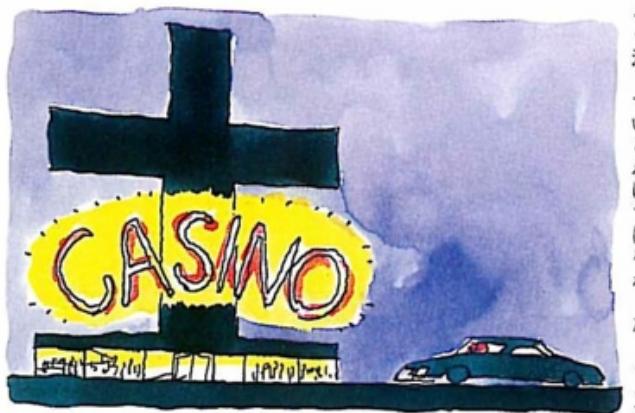
「重いな。いつたい何でできているんだろう？」

「あれは、男の夢のかたまりさ。」

アガサ・クリスティの傑作『そして誰もいなくなつた』も、ルネ・クレール監督の映画になると、結末が原作と異なる。そして誰もいなくなつたわけではなく、二人の男女がしつかり生きのびてしまうのである。ちなみにこの映画は、当時の規則で流血および死体を映すことができず、暗示するだけという苦労があつたが、その割にはなかなかスリルフルな映画だった。

「おかしなおかしな大追跡」は、ライアン・オニールとバーブラ・ストライサントの共演したシャレた映画で、粹な会話も多かつた。

ハリウッド映画の定石は、一人の少年が一人の少女と出会うところから始まる（*A Boy Meets A Girl Story*）というが、これを引用したウインストン・チャーチルは、



ルネ・クレマン監督といえば、名作「禁じられた遊び」で日本でもおなじみのフランス映画界の巨匠だが、その「禁じられた遊び」を製作中、彼は苦境にたたされたことがある。

当時は第二次世界大戦後の復興期であつて、映画を製作しようとしても台所事情はどう潤つているわけではなかつた。そこで何ともしてしまつわ。

彼も彼なら、スタッフの方も心得たものである。小説前号で紹介したロサンゼルスのビルトモア・ホテルは、アカデミー賞のセブンション会場として有名だが、五十年間にセレモニー用に巨大なケーキを作つた。ところが途中で、この大きさではホール・ルームの入口から入らないのではないかと問題になつた。すると、PRディレクターのマークリート・クック女史は、すました顔でスタッフにハッパをかけた。

「大丈夫。司会はボブ・ホーリーよ。彼なら何ともしてしまうわ。」

何か製作費をかき集めようとした（のが本心かどうかはわからないが）プロデューサー氏は、一計を案じた。こどもあるうにモンテカルロのカジノで一獲千金の夢を賭けたのである。結果は明白。彼は全部躰てしまったのである！

かくしてクレマン監督は、独力で撮影を続け、この名作を完成させた。哀愁漂う「禁じられた遊び」の裏に秘められた、もう一つの「禁じられた遊び」哀語だ。

時は巡つて今、クレマン氏はそのカジノから車で五分ほどのモンテカルロの一等地に邸宅を構えている。

「禁じられた遊び」の裏に秘められた、もう一つの「禁じられた遊び」哀語だ。

當時は巡つても台所事情は、まだモーリス・ローネ、かたや全くの新人アラン・ドロン、どちらをトム・リブレイ役にしようか――。そのとき、ベラ夫人が助言した。

「ルネ・アラン・ドロンの方がセックス・アビールがあるわよ。」

こうしてアラン・ドロンは陽のある場所への切符を手にした。

以来、ベラ夫人の元へ、毎年欠かさずドロンからクリスマスカードが届いている。そこには、たつたひとこと、

「ジユ・ヴ・ゼーム（愛してます）」



将军たちはこの戦法を頭から否定して、ド・ゴールを馬鹿よばわりしたといふ。

ヒトラーがこの戦法どおりに、戦車を先頭にした機甲師団で、あつという間にフランスへ侵略してきたのは、それから数年後のことである。

クレマン監督の愛妻ベラ夫人は賢夫人としても知られ、数多くの映画人から慕われている。

「太陽がいっぱい」のキャステイニングでクレマン監督が悩んでいたときのこと。かたや当时すでに大スターだったモーリス・ローネ、かたや全くの新人アラン・ドロン、どちらをトム・リブレイ役にしようか――。



## スモークト・「ストーリー」

おかしいんだけれど、どうがアイドリ―の漂つてゐる話は何か心に残る。

ジャック・レモンが主演した「アパートの鍵、貸します」は、出世恋の板ばさみになつた中年サラリーマンの姿を描いた傑作として知られている。なかでも、自分の部屋を上役の浮気の場として提供したもの、相手が自分の恋する女性（シャーリー・マクレーン）だとわかつて、やりどころの

「男と女」で一躍有名になつたクロード・ルルーシュ監督のラッキーナンバーは、歐米では不吉といわれている数字「13」。シャンゼリゼにある彼のオフィスは「クラブ13」、「男と女」の舞台となつたドービルにある、彼がオーナーの映画人のためのホテルの名は「クラブ13・ノルマンディー」と、いずれも「13」にまつわるネーミングにしている。



「男と女」で一躍有名になつたクロード・ルルーシュ監督のラッキーナンバーは、よくいろいろな話にひきあいに出される。が、この鍵にまつわるもう一つの意味も興味深い。ついに勘忍袋の緒が切れでジャック・レモンが上役に辞表をたたきつけるとき、鍵を返す。この鍵は何の鍵だと思いますか？ この鍵、オフィスの鍵には違ひないが、実はトイレの鍵なのである。

火事で逃げ場を失つたオニールがビルの屋上へ飛び出すと、そこには先にバー・ブラが逃げこんでいた。その彼女のセリフ。「世界中にバーは數十万あるのに、よりによつてなぜ俺のバーに来た」これ存じ、「カサブランカ」の有名なセリフである。

ラストシーンの会話も小粋だ。傷心のオニールが飛行機に乗り込む。すると、前の座席には当のバー・ブラが座つていていた。つい声をかけるオニール、答えるバー・ブラ、なんども小粋なエンディングだ。

「すまなかつた」

「愛とは、けつして後悔しないものよ」

「……。なんとアホなセリフだ」

ライアン・オニールの代表作の一つ、「ある愛の詩」を茶化したシーンである。

「俺たちに明日はない（ボニーとクライド）」での、ジーン・ハックマンのジョークも、変にドスがきいてよかつた。クライド・バーローの実兄というのが彼の役ど



ころだったが、世を渡るにはジョークが重  
大なことだと信じ、ひとつおばえの話を、  
誰かの見境なく口に出す。聞かされる方



は、またかうんざりするが、何しろあの  
風体だから、あいまいに笑つて聞くしかな  
い。このかけひきが何ともおかしかった。



10

「病弱の母親をかかえた青年が、思いあま  
うどうある日、ミルクの中身はブランデー  
でブランデーを入れて飲ませないとい  
う。そこでさっそく試してみると、母親はおい

しそうに飲む。少しづつブランデーをふや  
していくと、どんどん快方に向かつた。ど  
うある日、ミルクの中身はブランデー  
がほとんどになってしまった。すると、母  
親が青年にこういったもんだ。「息子や  
じやないよ。どうだ、おもしろいだろう、  
ワッハッハッハッ」  
と、グローブのような手で相手の肩をたた  
きながら、自分だけ悦にいつて高笑い。で  
も、あたりを見回すとこういう人って結構  
いませんか。



## 「ジヨーク」の必勝法は先制パンチにあり。

アメリカ流交際術。キツいジョークの必勝法は先制パンチにあり。

新天地アメリカでは、自分たちよりあと  
から入ってきた民族をジョークのかモノにす  
る傾向があるよう、かつてはメキシコ人  
やアルトリコ人が血祭りにあげられてい  
たようだが、われら日本人とて例外ではない。  
ニューヨークで聞いた代表的なものを  
二つほどあげてみよう。

街角で日本人が強盗に襲われた。



「いや、今日はカミさんの誕生日なんで、  
早く切りあげたいんですね。」

痛快なストレートパンチが身上のアメ・  
リカン・ジョークには、いくつかの典型的  
なパターンがある。「義母（Mother in law）  
ジョーク」、「貧乏人と大金持ち」などがそれ  
にあたるが、最後に一般的なアメリカン・  
ジョークをご紹介してみよう。

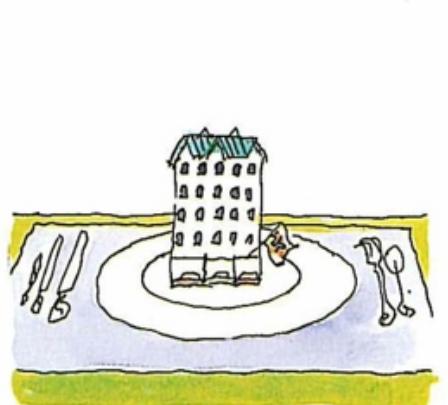
私の義母は太っているが、すばらしい。  
ある雨の日、黄色いレインコートを着てダ  
ウンタウンを小走りに歩いていた義母が角  
を曲がると声がかかった。  
「へい、タクシー！」

二人の男が、大金持ちになつたら何をし  
ようかと夢を語り合っていた。一人が、  
「オレはロックフェラーに金をめぐんでや  
るんだ」

「お前のは夢でも何でもない。やつはどん  
な金でも受け取るよ」

ある夏の日、白髪の紳士が二人、マンハ  
ッタンのまん中にあつた公園のベンチに座つ  
ていた。目前には、ニューヨークでも一  
流のホテルがそびえている。

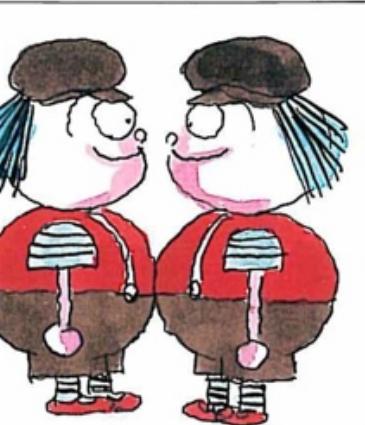
二人の老紳士はあそこでおいしい昼食を  
取りたいと意気投合するが、奇妙なことに  
二人とも持ち合わせがない。そこでコイン  
の表裏で賭けをし、勝った方がダイニング  
ルームを出でていき、残った者が責任をどる  
ことにした。  
やがて昼食も堪能し、話もはずみ、食後  
のコーヒーがテーブルに届いたとき、ひと  
りが口ごもつて言った。  
「実は、ちょっと嘘をついて、心苦しく思  
っています。わたしがお金を持っていない  
と申しあげたとき、それは神かけて本当に  
した。でも、このお昼の勘定はどうか」心  
配なく、わたしがなんとかします。その程  
度のものもありますから、今朝、この新し  
いスーツを着たとき、財布なんかを移すの  
を忘れただけなんです。実を言えば、打ち明  
けて申しますと、わたしはこのホテルの最  
高級のスイートに滞在しておりまして……」  
「これでおいいこですね」と相手は笑つた。  
「わたしも、あなただと気がつくべきでし  
た。わたしはこのホテルのオーナーなので  
すから」



ツタンのまん中にあつた公園のベンチに座つ  
ていた。目前には、ニューヨークでも一  
流のホテルがそびえている。

二人の老紳士はあそこでおいしい昼食を  
取りたいと意気投合するが、奇妙なことに  
二人とも持ち合わせがない。そこでコイン  
の表裏で賭けをし、勝った方がダイニング  
ルームを出でていき、残った者が責任をどる  
ことにした。  
やがて昼食も堪能し、話もはずみ、食後  
のコーヒーがテーブルに届いたとき、ひと  
りが口ごもつて言った。  
「実は、ちょっと嘘をついて、心苦しく思  
っています。わたしがお金を持っていない  
と申しあげたとき、それは神かけて本当に  
した。でも、このお昼の勘定はどうか」心  
配なく、わたしがなんとかします。その程  
度のものもありますから、今朝、この新し  
いスーツを着たとき、財布なんかを移すの  
を忘れただけなんです。実を言えば、打ち明  
けて申しますと、わたしはこのホテルの最  
高級のスイートに滞在しておりまして……」  
「これでおいいこですね」と相手は笑つた。  
「わたしも、あなただと気がつくべきでし  
た。わたしはこのホテルのオーナーなので  
すから」

たぶん、このホテルとは文面から察する  
に「ホテル・プラザ」のことだな。



ある家庭に双子の赤ちゃんが生まれた。  
天の恵みと母親は感謝したが、父親は激怒  
していった。  
「たしかに片方はオレの娘だ！ だが、もう  
ひとりは誰の子だ！」

あるボーランド人夫婦が、妻の具合  
が悪いと医者を尋ねた。ところが、診察し  
てみてもどこも悪くない。色々と考えた医  
師は、少し考えて答えた。  
「火・木曜は問題ないので……。土曜  
はここに来られません。ゴルフですから」

結構、さついのである。ただ、このキツ  
さも、最近ニューヨークで流行っている「ボ  
ーランド・ジョーク」の比ではない。どう  
もボーランド人はトロイというのが根底に  
流れているよう……。



ツタンのまん中にあつた公園のベンチに座つ  
ていた。目前には、ニューヨークでも一  
流のホテルがそびえている。

二人の老紳士はあそこでおいしい昼食を  
取りたいと意気投合するが、奇妙なことに  
二人とも持ち合わせがない。そこでコイン  
の表裏で賭けをし、勝った方がダイニング  
ルームを出でていき、残った者が責任をどる  
ことにした。  
やがて昼食も堪能し、話もはずみ、食後  
のコーヒーがテーブルに届いたとき、ひと  
りが口ごもつて言った。  
「実は、ちょっと嘘をついて、心苦しく思  
っています。わたしがお金を持っていない  
と申しあげたとき、それは神かけて本当に  
した。でも、このお昼の勘定はどうか」心  
配なく、わたしがなんとかします。その程  
度のものもありますから、今朝、この新し  
いスーツを着たとき、財布なんかを移すの  
を忘れただけなんです。実を言えば、打ち明  
けて申しますと、わたしはこのホテルの最  
高級のスイートに滞在しておりまして……」  
「これでおいいこですね」と相手は笑つた。  
「わたしも、あなただと気がつくべきでし  
た。わたしはこのホテルのオーナーなので  
すから」

たぶん、このホテルとは文面から察する  
に「ホテル・プラザ」のことだな。

ホテルといえど、あのホテル王、コンラ  
ッド・ヒルトンもエピソードの多い人物で  
かつて小説のインタビューに答えて、もう  
時効だからと前置きして、作品中に登場す  
るホテル王のモデルはコントラッド・ヒル  
トンだったと明かしてくれた。あまり好意的  
に描かれていないと、息子は激怒したとい  
うが、当のヒルトン氏はユーモアセンスの  
ある人らしく、おもしろいといった。どう  
する少年はあわてて答えた。  
「ヒルトン様、失礼ですがお勤め先をい  
いだいただけませんでしょうか？」

ホーテル業界の光と影を描いたベストセラ  
ー「ホテル」著者アーサー・ヘイリーは、  
かつて小説のインタビューに答えて、もう  
ある。ウソがまことかわからないが、有名  
な話にヒルトン氏が自らのホテルに宿泊し  
たときのものである。チエックアウトした  
ヒルトン氏、勘定書にサインして戻すと、  
会計係が目を通して、いわく。  
「あの、どっておきのボーラック・ジョー  
クがあるんですが、お話ししてよろしいで  
しょうか」  
すると法王は顔を曇らせ、深くため息を  
ついていた。  
「坊や、申し出はうれしいし、ジョークも  
聞きたい。ただ、私はボーランド人なのだ  
よ」  
する少年はあわてて答えた。  
「心配しないでください。法王さま、ちや  
んとゆっくり話せますから」

さて、最後にお口直し。ダジャレのなぞ  
なぞを原文のままお届けします。早口で、  
当意即妙に回答するのが原則デス。  
・ “What's the name of the man with  
no arms and no legs in the water?”  
“Bob.” (=bubble)

・ “What's the name of the man with  
no arms and no legs who sits atthe  
door way?” “Mat.”

・ “What's the name of the man with  
no arms and no legs who hangs on  
the wall?” “Art.”

・ “What's the name of the man who's  
burned in the Irish fireplace?”  
“Pete.”



「冗談じゃない、そりやだめだ！困難が生ずれば、分からなければいかん。これでおわりだ。ビルを持ってきてくれ」

(「ラバーバンド」斎藤数衛訳)

早川書房刊

ウルフ家の日課はとても規則的である。

食事も例外ではなく、夕食は午後八時からときまつていて、よほどのことがないかぎり、この鉄則は破られない。たとえ、どの

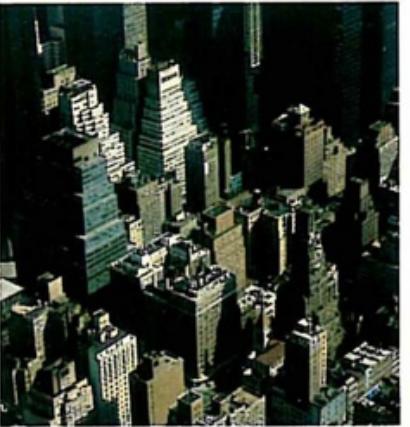
うな依頼人であろうと、ニューヨーク市警の警部であろうと、その時刻になるとウルフは彼らを追い出してしまう。ゆつくりと食事を楽しむのだ。しかも、仕事の話はタブー。どんなに助手のグッドワインがあせつても、泰然自若といった感じで、料理をたいらげ、食後のコーヒーを楽しむ。

しかし、このときばかりは例外で、三人の依頼人を夕食に招待したわけだ。

ところで、このネロ・ウルフに捜査を依頼すると、最低一万ドル。この作品が書かれたのは一九三〇年代から一九五〇年代にかけてだから、当時の価値に換算すると、かなりの額である。ただ、けつしてその場だけの決済ということはないらしく、この場合も、成功報酬ということで引き受けている。「私の仕事は芸術的なもの」とウソぶくネロ・ウルフらしく、興味ひかれたもの



クレイマー警部



には、目をむけるということらしい。

ただ、芸術家ウルフも、食べ物に関する限り子供じみたこととしてかす——それだけ純粹ということだろうか——。

ここでは、こうフリツツに命令し、男性には肉を二切れ多めに分けてあげていながら、彼が食後のパイプを吸おうとする、のどが悪いからといって断つてしまう。グッドワインにいわせると、けつしてそんなことはなく、自分が肉を十分満足に食べられなかつたことからの悪戯心という。

ぼくは家の正面で車から降りた。ウルフは事務室にいた。彼は机のところに座を占めて、フリツツがコップ一つとビール瓶を二本のせた盃を運んでいるところだった。ウルフはいった。「おはよう」とさいます。



ここで、作者レックス・スタウトの横顔をご紹介してみよう。

彼の両親はクウェーカー教徒だった。彼自身は、この『毒蛇』で、四十八歳で

「ええ？」ぼくは驚いて彼を見た。「ああ、わかりましたよ」ぼくはクエーカー教徒みたいに帽子をかぶつたままだった。

(「毒蛇」)



フラソリオカトレア・メモリア・ヘレン・フラウン

推理小説界にデビューしている。それ以前は、ドラッグ・ストアのソーダ水係(17)、水兵、会計係、いちご摘み会社の支配人等の職業を転々として、四十歳にして作家を志した。そしてパリへ渡り、四本ばかりの純文学をものしたが芽が出、推理小説に転向した。スタウトのもつている文学性は高く評価され、当時、本格ものの行き詰まり(S·S·バンダイン等)やハードボイルド小説の歪曲化という中で、久しぶりに新風を吹き込んだ作品として位置づけられるようになつた。

さて、主人公は作家の分身というが、このウルフとスタウトの関係はとみると、これが大違い。園芸に熱中するのは同じでも片や蘭なら、一方は農場での作物づくり。

ウルフが巨漢ならば、スタウトはやせこけて、あごひげをはやし、ウルフとは正反対の非常に活動的な人物だったという。



シンビジューム・スイートハート

これは、「マクベス夫人症の男」(山本博訳)のあとがきにあつたものだが、これらの作品が、いかに米英で人気があるかのパロメーターとなる引用(ある有名な小説の一節)なので、ちょっと印しておきたい。

「いつも蘭をいじくっているアメリカの探偵は何といつたけな? ほら、ヴァネズエラや何かから取りよせた、いやらしい交配種の蘭を道楽にしとるやつだよ。蘭の温室から汗だくになって出てきて、外国から取

りよせたばでな料理を平らげ、殺人事件を解決する男だ。何というやつだつけ?」

「ネロ・ウルフです。レックス・スタウトという男が書いた探偵です。わたしは、あれは好きですね」

「まあ読めるほうだな」

このやりとり、実はジエームス・ボンドとM、「女王陛下の007」のくだり。

「まあたばでな料理を平らげ、殺人事件を解決する男だ。何というやつだつけ?」

「ネロ・ウルフです。レックス・スタウトという男が書いた探偵です。わたしは、あれは好きですね」

「まあ読めるほうだな」

このやりとり、実はジエームス・ボンドとM、「女王陛下の007」のくだり。

「いつも蘭をいじくっているアメリカの探偵は何といつたけな? ほら、ヴァネズエラや何かから取りよせた、いやらしい交配種の蘭を道楽にしとるやつだよ。蘭の温室から汗だくになって出てきて、外国から取

りよせたばでな料理を平らげ、殺人事件を

解决する男だ。何というやつだつけ?」

「ネロ・ウルフです。レックス・スタウト

という男が書いた探偵です。わたしは、あれは好きですね」

「まあ読めるほうだな」

このやりとり、実はジエームス・ボンドとM、「女王陛下の007」のくだり。

「まあたばでな料理を平らげ、殺人事件を

解决する男だ。何というやつだつけ?」

「ネロ・ウルフです。レックス・スタウト

という男が書いた探偵です。わたしは、あれは好きですね」

「まあ読めるほうだな」



ホテル・バーの

Plat à la carte du Hôtel - Bar

マインバー

とても都心とは思えないほど緑豊かで閑静な一等地、港区白金台。広大な日本庭園に囲まれ、直線美を生かした外観をもつ都ホテル東京は、喧騒を逃れ、ゆったりと時の移ろいを楽しむ大人のスペースとしてつとに知られている。その集う人の心眼にかなうべく重厚感を、洒脱な穿門気を大切にする気風はまだ、洒香一皿においても、ぬかりなく本物を志向していた。

一品一品が専門の料理人の手によつて洒肴に仕立てあげられる。賢の極み。グランドメニューの建物 자체をミノル・ヤマサキ氏、内装と庭園を村野藤吾氏という両巨匠が手がけた都ホテル東京は、スケール感のあるロビーラウンジをはじめ、随所に空間の質を凝らしていくが、地下一階にあるメイン・バー「チューリー」もその例にもれない。

名前から想されるように、店内はイギリス王朝風の重厚な雰囲気が漂い、大理石のマントルピースと彫刻を施した柱が、クラシカルな装いをさらに増している。

この趣から想う洒肴は西洋料理ということころだが、チューリーは和・洋・中を幅広く用意している。しかも、バーに専用の厨房を置かず、館内の専門料理店からオーダーごとに取り寄せる形を取つている。西洋料理はグリルルーム「クレドール」から、日本料理は料亭の出店「大和屋」からといった具合である。ゆえに、グランドメニューに載せられた三十余種の洒肴は、すべて一品ずつその道の専門の料理人の手によって丹念に仕立てあげられていく。料理の奥義を知りつくした者のみが会得した技を駆使し、粹を凝らした一品を肴とするとは、まさに賢の極みである。加えてご常連の方には、チューリーのメニュー以外にも各店からご希望の料理をお取りするという。

昨年末に店内を一部改装し、よりラウンジ風に装いを新たにした店内は、現在九十四席という。今後はメイン・バーとしての風格は維持しつつ、洒肴を媒介にレストラン的要素も加味し、より幅広い意味での大人のラウンジを志向するようである。



●コールドローストビーフ  
クレソン巻き

冷製ローストビーフに特製ソースを  
ナベッてから、クレソンを巻き、  
仕上げにグラスピアンを塗る。分量  
も1人前4本と手頃。ローストビ  
ーフにはつきもののホースラディッシュ  
も添えられた本格派である。



### ●ピクルスの盛合せ

都ホテル特製ヒカルスのうまさには定評がある。秘訣はリンゴをベースに加えた、さわやかな酸味。種類もきゅうり、人参、しいたけ、竹の子、小玉ネギ、セロリと多彩である。



### ●シェフ・サラダ

口あたりのいい、さっぽりとした酒肴としてどこのバーでも人気の高い一品。シェフ・サラタはちょっと豪華に、ローストビーフ、チキン、ハム、ピクルス、チーズなどを盛り合わせてボリュームもある。ドレッシングは、ホテル特製のイタリアン・ドレッシングで合わせた。



### ● プチ鍋入りエスカルゴとピスタチオのクリーム煮

エスカルゴはあらかじめブランデーでマリネし、ブルギニヨン・パターで炒め、仕上げはフレッシュ・クリームである。コクもあり、ピスタチオの香りの小粋な風味で、ウイスキーにもワインにも合う。フランス料理のエスプリを酒肴に仕立てあげた凝ったものである。



◎ 樟茶鸭子

鶴のぼり製揚げ 同階の四川料理専門店「四川」から運ばれてくる数々の料理は、チューターでも人気の高いメニュー。この一品は本格的なアヒルの骨製で、紅茶の葉を入れた塩水にひたし、棹（くすのき）で揉すという正統派の手間をかけている。添えてある花椿（万頭の一種）で肉をはさんで食してもいい。



○宮保墨魚

生いかとカシューナッツの唐辛子炒め。かつて貴州の官吏たった丁宮保は四川省に転勤となり、かの地で自分好みの料理を次々と生み出した。その特徴は、まず唐辛子を油で炒め、辛味と香味のついた油で色々な素材を炒める調理法にある。広く世に知られる四川料理の奥義のひとつは、やえに「官保」の名を冠する。



● 刺身盛合せ

旬という季節感をかみしめる一品。活きのいい材料を大切に、包丁人が腕をふるう。写真は、鰯引重ね、まぐろ、いか、博多さより。妻は芽紫蘇、種芭蕉、ラディッシュ、山葵。



●付出しセット

日本料理は、大阪・南地の老舗料亭の出店「大和屋 三玄」から取り寄せ  
る。日本料理の本流関西の、その味を酒肴とする質、海の幸、山の幸を器に盛った付出しの内訳は季節によ  
って異なるが、写真は、車海老、姿寿し、塩蒸し生貝、サーモンレモン巻掛け、琥珀玉子、一寸丼といふ5品。

## ホテル・バーを楽しむために――⑫

### パレスホテル キヤツスル

前料飲部長 今井 清

三三百余年の苔むす石垣を愛で、  
泳ぎゆく白鳥を眺めて一献を傾ける。

パレスホテルには、バーが三つある。いわゆるメイン・バーとしては一階奥に位置する。ロイヤル・バー、そしてクラウン・レストランとの連動を図ったラウンジ・クラウン・ラウンジ、もう一つは今回ご紹

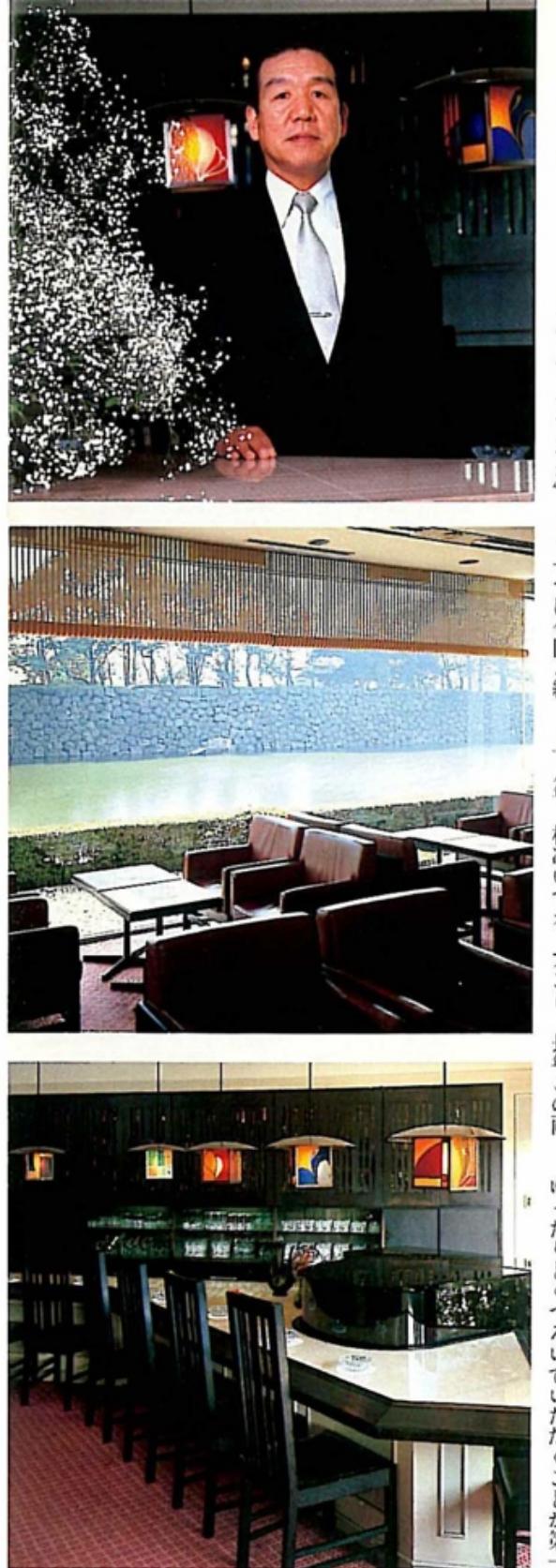
介させていただくメンバーズ・バー“キヤツスル”である。キヤツスルの場所は、一階奥、ちょうどロイヤル・ラウンジとテラス・レストラン・スワンの間にあたる。

このキヤツスルができたのは、昭和四十四年と比較的新しい。ロイヤル・バーが昭和三十六年、クラウン・ラウンジが昭和三十八年と相次いでオープンし、長年この両

輪で行ってきたのだが、お陰様でご愛顧をいたくお客さまも年次に増え、またバーも多様化の時代を迎えたこともあり、会員制のVIP用のバーを新設することに踏みきった次第である。

メンバーズ・バーとするからには、お客様のプライバシーを守り、さまたのプライバシーを守り、ゆつたりとくつろいでいたくことが第一

にオーブンしたこともあり、伝統的に商用等で来日されるお客様が多く、それだけ財界の方が使われ、今もなにかにつけてご利用いただいている。



易バイヤー向けホテルとしての目的のため、オーブンしたこともあり、伝統的に商用等で来日されるお客様が多く、それだけ財界の方が使われ、今もなにかにつけてご利用いただいている。

そもそもこの土地は宮内省のもので、旧帝室林野庁の所轄だった。それが戦後にあって進駐軍の駐留とともに復興の機運の中で、貿易バイヤー向けホテルとして開設されたというエピソードがある。当時は民間委嘱として東京会館が運営していた。

その後、民間に払い下げが決定し、東京会館が買い取り、昭和三十六年十月に独立してオープンした経緯がある。これが東京会館グループといわれる所以である。

当時、東京会館に勤務していた私は、パレスホテルの開設とともにこちらへ移った。とともに、東京会館をぶり出しに、帝国ホテル、戦後は再び東京会館に戻ったといきさつがある。当時、東京会館はGHQの軍属用クラブでもあり、私のカクテル修業のターニングポイントはそこにあつたといつても過言ではない。

なにしろ、相手はアメリカで徹底的にカクテルの味を舌で覚えているから、こちらの出しだものが気に入らなければ、すぐつき返してくる。しかし、一度バーテンダーが自分の納得のいくカクテルなり飲み物を覚えると、とても重宝がられることになり、彼につくらせることになる。そして、数々のアメリカの飲み物を伝授してくれたのもこの頃であった。しかし、最成期にはなぜか若輩の私が在庫管理業務等に忙殺されており、本格的にカクテルに取り組み始めたのは、少し体にゆとりがでてきてからのことであった。ただ、今、想い返してみると、信じ難いことだが、休みが一日もなく、二年間まるまる東京会館から外に出なかつたのである。若さゆえの荒行だったが、たしかに、日本の中にあってその場所は時代を超えていたのだと思う。その好奇心ゆ

えのおもしろさがハートな仕事にも耐える要因でもあつたようだ。

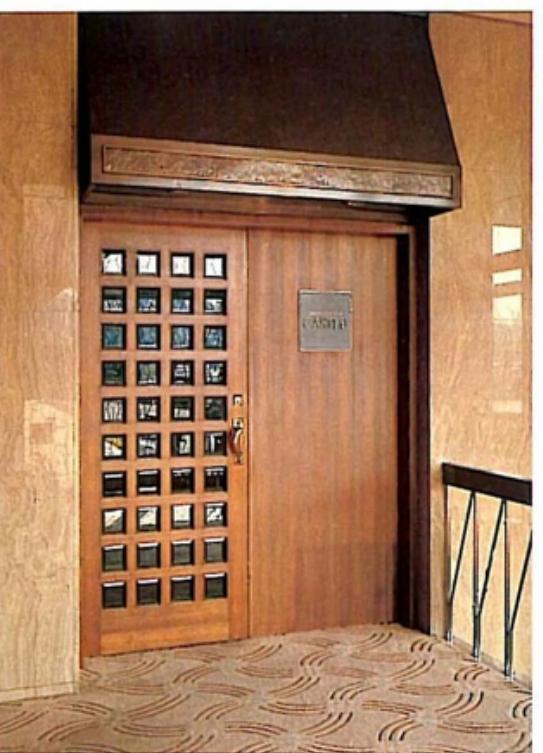
パレスホテルがオーブンしてから間もなく、東京オリンピック開催に合わせて数多くのホテルが誕生した。ところが、バーマン同士の交流がない。かえってお客様の方がよくご存じて、恥入ることも多かつた。これはいけないと話し合ったときのメンバーが何らかの会合をもうけようということになり、H.B.G.という会合ができた。これが、この小説をお届けしているH.B.A.(全国ホテルバーメンズ協会)の前身である。

だが、ホテルのバーは、本来オーソドックスなスタイルを守るべき。

昔話が長くなってしまったが、本論のバーをいかに楽しむかという話は、もうすぐにお客さまの方がよくご存じのことかもしれません。最近、雑誌等でもよくホテル・バーの話を目にし、かなりホテルのバーは行きやすく、いい場所であるという認識が広がっているようである。

だが、ホテルのバーは、本来オーソドックスなスタイルの酒場であることに変わりはないと思う。

私自身の信条として、メイン・バーやラウンジというお客様の間口の広いバーには、ボトルキーを行わなかつた。これらのバーは、特定のものではなく、どなたにも気軽に楽しめる大きさ、お好きなお酒をお好きなだけ召しあがつていただき、というのが本来のスタイルであろうと思つてゐる。対して、キヤツスルのようなメンバーズ・バーはお客様のご要望に合わせてなんなりと対処できるサービスをとる。それ性格もスタイルも違うバーをバランスよくご利用いただく。このひとつにつき思う。最後に私事ながら、二十年余の長きにわたった仕事を離れるにあたり、今後とも当ホテルの変わらぬご愛顧をお願いする次第である。



である。そこで、バーの規模もカウンターを含めて三十二席と小姑娘としたものとし、お連れの方とも十二分に歓談していただけるよう、ボックス席を中心にしている。

前にかつての江戸城の外堀がひかえており、とても大手町という日本経済の中枢ともいえるオフィス街にいるとは思えないような

景観を楽しんでいただけだろう。三百年以上もの歴史を刻んできた苔むす大石垣は、無言の迫力を感じさせる。また堀に泳いでいる姿は、都会のオアシスとしても、このバーの大きな特徴のひとつは、目の

見る際、これらの景観を最大限に楽しんでいたくため、開口部をできる限り大きく取り、一面のガラス張りという設計にしてみた。一献傾けていたくとき、キヤツスルからお届けする目がむこうである。

キヤツスルは、「一百名の会員の方に限られた」だいたいいるが、これはオーブン当初から変わらない。やはり各バーには連止規制があり、三十席そこそこではそのあたりが適当であろうと思われる。

ボトルキーも、このバーのみで実施しているが、あくまでもお客様のご要望に応じて、好みの指定の銘柄を揃えておく。いや、バランタイン十七年物、シーバスリー・ガルといったプレミアムクラスのスコッチウイスキーが主流になっているようである。ご利用になっている会員の方は、やはり丸の内、大手町というオフィス街をひかえ、財界の方が中心となつていてる。

時の流れを超えていたバーで  
教えてられたことの数々。

皇居の眼前という素晴らしいロケーションに加え、大オフィス街に隣接しているという絶好の立地条件は、ホテル開設当初からも注目されていた。そもそもが戦後の貿易利用になつてゐる会員の方は、やはり丸の内、大手町というオフィス街をひかえ、

# 徳間康快 VS 若尾文子

YASUYOSHI TOKUMA

AYAKO WAKAO

内外からの来客に  
ぜひ提案したいのですが、わが家の  
さまをもてなすとき、わが家の  
オリジナル・カクテルで歓待し  
てはどうですか。(徳間)

晩酌といつても、お恥ずかしい  
話しですが、私のつくった梅酒  
程度ですね。でも、今度、二人  
で晩酌をしてみようかしら。  
(若尾)



徳間康快

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

それに私が入社する以前の映画、たとえば阪妻さんの映画などは今觀ても十分おもしろいですね。番組では少しだけでしたけれど、もう一度全部観たいと思いました。

映画館で特集したら、みなさん観にいかれるんじゃないかな。

（昭和二十九年）ですか？

若尾——そうだったかしら。昔のことなのがあまり覚えてないんですけど。

（昭和三十一年）、「処刑の部屋」（同）、

「日本橋」（同）……。

若尾——あの頃は私に限らず、みなさんよく出ていましたからね。たしか「幻の馬」

はカラー第一回作品だと思いますよ。

（昭和三十二年）、「花の講

道館」（昭和三十三年）、「処刑の部屋」（同）、

「日本橋」（同）……。

若尾——あの頃は私に限らず、みなさんよく出ていましたからね。たしか「幻の馬」

はカラー第一回作品だと思いますよ。

（昭和三十四年）、「花の講

道館」（昭和三十五年）、「花の講

道館」（昭和三十六年）、「花の講

道館」（昭和三十七年）、「花の講

道館」（昭和三十八年）、「花の講

道館」（昭和三十九年）、「花の講

道館」（昭和四十一年）、「花の講

道館」（昭和四十二年）、「花の講

道館」（昭和四十三年）、「花の講

道館」（昭和四十四年）、「花の講

道館」（昭和四十五年）、「花の講

道館」（昭和四十六年）、「花の講

道館」（昭和四十七年）、「花の講

道館」（昭和四十八年）、「花の講

道館」（昭和四十九年）、「花の講

道館」（昭和五十一年）、「花の講

道館」（昭和五十二年）、「花の講

道館」（昭和五十三年）、「花の講

道館」（昭和五十四年）、「花の講

道館」（昭和五十五年）、「花の講

道館」（昭和五十六年）、「花の講

道館」（昭和五十七年）、「花の講

道館」（昭和五十八年）、「花の講

道館」（昭和五十九年）、「花の講

道館」（昭和六十一年）、「花の講

道館」（昭和六十二年）、「花の講

道館」（昭和六十三年）、「花の講

道館」（昭和六十四年）、「花の講

道館」（昭和六十五年）、「花の講

道館」（昭和六十六年）、「花の講

道館」（昭和六十七年）、「花の講

道館」（昭和六十八年）、「花の講

道館」（昭和六十九年）、「花の講

道館」（昭和七十一年）、「花の講

道館」（昭和七十二年）、「花の講

道館」（昭和七十三年）、「花の講

道館」（昭和七十四年）、「花の講

道館」（昭和七十五年）、「花の講

道館」（昭和七十六年）、「花の講

道館」（昭和七十七年）、「花の講

道館」（昭和七十八年）、「花の講

道館」（昭和七十九年）、「花の講

道館」（昭和八十一年）、「花の講

道館」（昭和八十二年）、「花の講

道館」（昭和八十三年）、「花の講

道館」（昭和八十四年）、「花の講

道館」（昭和八十五年）、「花の講

道館」（昭和八十六年）、「花の講

道館」（昭和八十七年）、「花の講

道館」（昭和八十八年）、「花の講

道館」（昭和八十九年）、「花の講

道館」（昭和九十一年）、「花の講

道館」（昭和九十二年）、「花の講

道館」（昭和九十三年）、「花の講

道館」（昭和九十四年）、「花の講

道館」（昭和九十五年）、「花の講

道館」（昭和九十六年）、「花の講

道館」（昭和九十七年）、「花の講

道館」（昭和九十八年）、「花の講

道館」（昭和九十九年）、「花の講

道館」（昭和二〇〇〇年）、「花の講

道館」（昭和二〇〇一年）、「花の講

ば阪妻さんの映画などは今觀ても十分おもしろいですね。番組では少しだけでしたけれど、もう一度全部観たいと思いました。

映画館で特集したら、みなさん観にいかれるともないし、本来ならば対談のような仕事をなるべくお断りしています笑。

（昭和二十九年）ですか？

若尾——そうだったかしら。昔のことなのがあまり覚えてないんですけど。

（昭和三十一年）、「処刑の部屋」（同）、

「日本橋」（同）……。

若尾——あの頃は私に限らず、みなさんよく出ていましたからね。たしか「幻の馬」

はカラー第一回作品だと思いますよ。

（昭和三十二年）、「花の講

道館」（昭和三十三年）、「花の講

道館」（昭和三十四年）、「花の講

道館」（昭和三十五年）、「花の講

道館」（昭和三十六年）、「花の講

道館」（昭和三十七年）、「花の講

道館」（昭和三十八年）、「花の講

道館」（昭和三十九年）、「花の講

道館」（昭和四十一年）、「花の講

道館」（昭和四十二年）、「花の講

道館」（昭和四十三年）、「花の講

道館」（昭和四十四年）、「花の講

道館」（昭和四十五年）、「花の講

道館」（昭和四十六年）、「花の講

道館」（昭和四十七年）、「花の講

道館」（昭和四八年）、「花の講

道館」（昭和四九年）、「花の講

道館」（昭和五十年）、「花の講

道館」（昭和五一年）、「花の講

道館」（昭和五二年）、「花の講

道館」（昭和五三年）、「花の講

道館」（昭和五四年）、「花の講

道館」（昭和五五年）、「花の講

道館」（昭和五六年）、「花の講

道館」（昭和五七年）、「花の講

道館」（昭和五八年）、「花の講

道館」（昭和五九年）、「花の講

道館」（昭和六〇年）、「花の講

道館」（昭和六一年）、「花の講

道館」（昭和六二年）、「花の講

道館」（昭和六三年）、「花の講

道館」（昭和六四年）、「花の講

道館」（昭和六五年）、「花の講

道館」（昭和六六年）、「花の講

道館」（昭和六七年）、「花の講

道館」（昭和六八年）、「花の講

道館」（昭和六九年）、「花の講

道館」（昭和七〇年）、「花の講

道館」（昭和七一年）、「花の講

道館」（昭和七二年）、「花の講

道館」（昭和七三年）、「花の講

道館」（昭和七四年）、「花の講

道館」（昭和七五年）、「花の講

道館」（昭和七六年）、「花の講

道館」（昭和七七年）、「花の講

道館」（昭和七八年）、「花の講

道館」（昭和七九年）、「花の講

道館」（昭和七〇年）、「花の講

道館」（昭和七一年）、「花の講

道館」（昭和七二年）、「花の講

道館」（昭和七三年）、「花の講

道館」（昭和七四年）、「花の講

道館」（昭和七五年）、「花の講

道館」（昭和七六年）、「花の講

道館」（昭和七七年）、「花の講

道館」（昭和七八年）、「花の講

道館」（昭和七九年）、「花の講

道館」（昭和七〇年）、「花の講

道館」（昭和七一年）、「花の講

道館」（昭和七二年）、「花の講

道館」（昭和七三年）、「花の講

道館」（昭和七四年）、「花の講

道館」（昭和七五年）、「花の講

道館」（昭和七六年）、「花の講

道館」（昭和七七年）、「花の講

道館」（昭和七八年）、「花の講</p

「私自身、健康ということをつねに考ふた食事を心がけています」

けた帰りに寄つて食事をした記憶があります。

「キヤツスル」もさうですが、落ち着いていますから、もてなしにもいいですよ。酒は百葉の長といつて、生命の水ですか

# BEYOND THE HORIZON

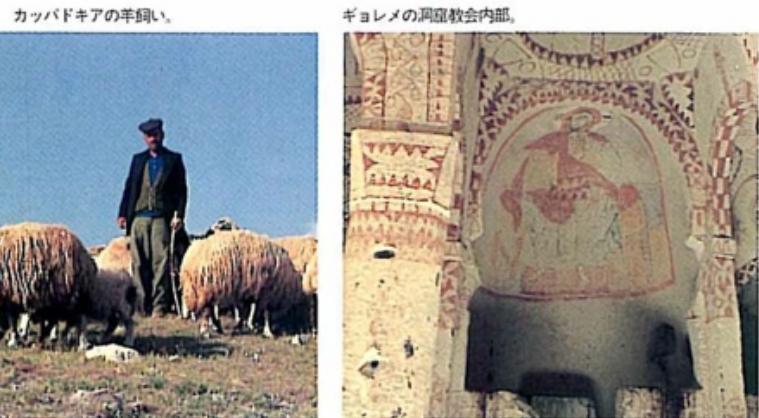
地平線綺譚 ⑦

## 三輪主彦 接するところ

みわ・かずひー 1944年、大分県生まれ。高校教諭のかたわら、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ヶ国を数える。

その付近はまつ黒なスマッグがよどんでいた。友人の一人はときどきせき込みながらも「アンカラのスマッグは世界一だ」と威張っていた。トルコ人はなにかにつけて一番が好きである。日本に住む我々が自分の國や故郷をけんしりするのに比べ、素直に自分の國や故郷を誇ることはよいことであろうが、スマッグまで自慢のネタにすることはないのに。だいぶあの話であるが、ニーデの町の近くのアラダアという山へ登ったとき、地元の青年が「この山は世界一難しい山で、すでに五人の人が転落死したのだ」と誇らし気に語った。私が「日本の谷川岳では百人以上の人気が死んでいる」といつたらなんとも悔しがるのである。そんなことで威張らなくても、この山の美しさは世界でも有数だと思うのだが。

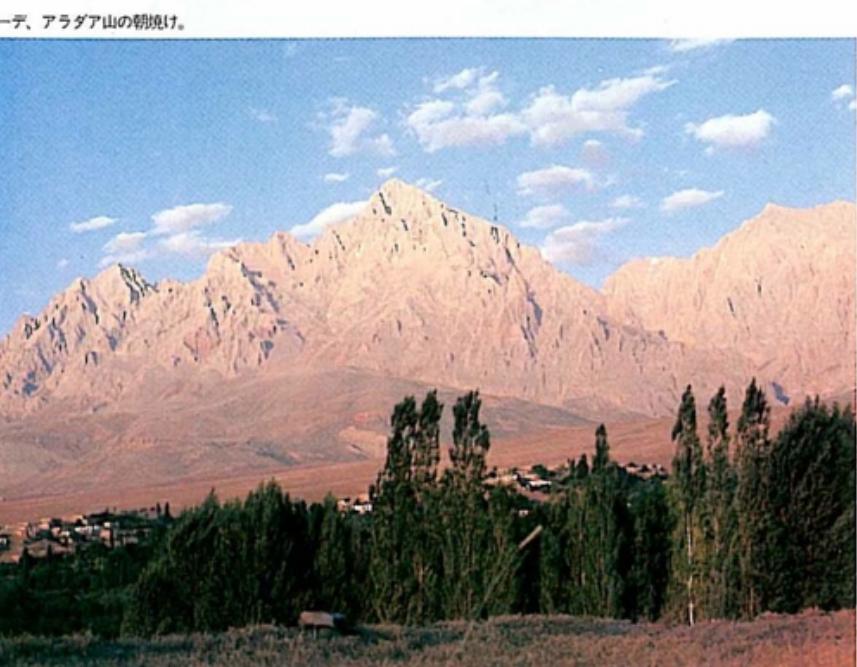
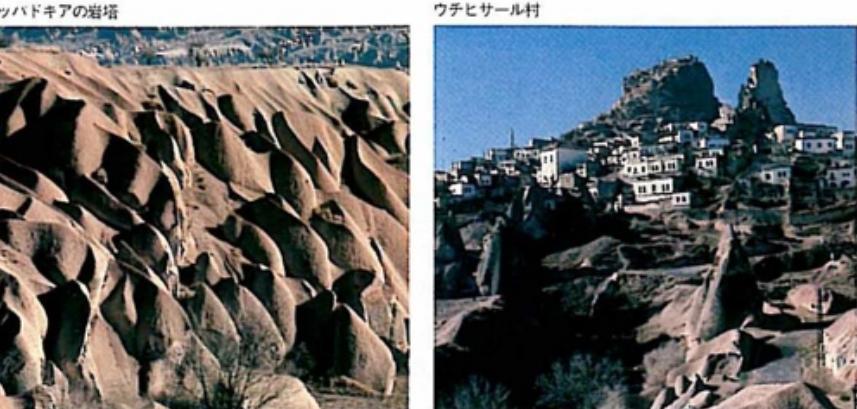
陰うつな天気が続く冬のある日、アンカラの町から思い切って遠足に出かけた。トルコからイランに抜ける国道二十四号線、いわゆる「シルクロード」を東へ十キロほど走ると青空が広がってきた。やっと天候が回復したのかと喜びながら今きたアンカラ方向を振り返ると、その辺一帯だけが不気味な黒い雲に覆われている。道端のチャコ語では聞きまちがえかも知れないと思い、入ハナに入つて「今日はいい天気だね」というと「なにつてんだ、毎日いい天気じやないか」という。まだ習いたてのトルコ語では聞きまちがえかも知れないと思い、身ぶり、図解も交えて話を続けると、なんと、アンカラの墨天はすべて暖房用に使う質の悪い石炭から出る煙のせいなのだと。トルコにきて1ヶ月以上も晴天を待ち続けていたのに春がくるまで晴天にはなりっこないのだ。その日、夜になつてから大統領官邸のある丘に登つてみた。なんと一面の星空なのだ。いくつかの丘に囲まれた盆地状のところにアンカラの中心街があり、そのはすれに私の安テバートがあつた。



ニーデ、アラダア山の朝焼け。



トルコの国には誇るべきものはたくさんある。アンカラのスマッグの下で闊々としていたのは、早くカッパドキアに行きたいという気がせいていたからである。フィヨンの選んだ「世界の七不思議」にあやかつて私も自分で選んでみた。その一つがカッパドキアの奇景なのである。念願かなつてそばまできていたのに、なかなか到達できないあせりで悶々としていたわけである。郊外は晴れているとわかると、すぐに翌日アンカラを出てネブシェヒールに向かつた。カッパドキア地方の中心街の一つである。ここからミニバスに乗り、ウチヒサールという村に行った。写真では見ていたものの、実物を前にすると「なんじや、これは」と思わず叫んってしまった。眼下の谷間の、まるでタケノコがニヨキニヨキ生えたような無数の岩壁もいずれは崩れ、所々この地形の前段階である凝灰岩の岩壁が連っている。この岩壁もいずれは崩れ、所々に岩塔が残る地形になつていくのだろう。日本にも阿波の土柱など、似たような地形



はあるが、カッパドキアの岩塔、岩柱は内部をくりぬいて二、四階建てに匹敵するような住居や礼拝堂がつくられており規模はまたたく間に進っているのだ。望遠レンズでのぞいてみると、岩塔の側面には四角い明かりとりの窓があけられている。眼下の谷間は、日本があたつてくるとしだいに輝きを増し、ほのかにピンク色がかつてくる。なにかの説明書には七色に変化するとあつたが、たしかにそんな感じがする。「大地を作った神様も時には遊び心をおこされるのだなあ」という意味とか。はじめてこの地に入った人達にとっては、天国かはたまた地獄か、見つけたもの調子で「ルメハバ」(こんにちは)と陽気に声をかけるが、今まで会つた人達と違い、物静かに返答してくれ、「どこからきたか」とか「お茶をのまないか」とか、なれなれしく寄つてこない、私の友人達だけではなく、本格的な地下都市もつくられていた。カイマクルのものは、一万五千人は楽に生活できる空間をもつてゐる、現在、公開されている部分だけでも地下八階まであり、空気の流通も十分に考慮されている。オズコナーニーのものは六万人が生活できる地下都市であるといふ。これらの地下都市群はトンネルでつながつてゐるそうであるが、いったい誰が、なんの目的でつくったのだろうか。ものしり気に、イスラム教徒の迫害を逃れるために隠れキリストンが住んでいたといふ人もいるが、イスラム教徒とキリスト教徒の対立はごくまれであり、抗争が激しくなつたのは、ごく近年のことである。十字軍の遠征の際にも、カッパドキアのキリスト教徒はイスラム側についたといふ記録もある。彼らにとって十字軍は、單に異民族の侵略としかうつらなかつたのだ。イスラムの中には、このキリスト教徒は地下に身を隠す必要はなかつたのである。地下都市は生活環境がすべて整されてゐるにもかかわらず、使用された形跡がまったくないのである。全部合わせると十万人以上の人口をもつ地下都市群、これはいつたい何を意味するのだろうか。

神も奇妙な光景をつくり出したものであつた。聖パウロの伝導もこの地を中心にして行われたのである。その中で嚴密な地は長い間、秘密の地であった。カッパドキアに最初に入りこんだ人達は初期のキリスト教の修道僧であったといわれる。時期は三世紀の頃らしい。小アジアの地は初期のキリスト教にとっては最も重要な地であった。聖パウロの伝導もこの地を中心にして行われたのである。その中で厳

### フィロン(BC2世紀、ギリシャの旅行家) の選んだ世界の7不思議

- エジプトの大ピラミッド (エジプト)
- バビロンの空中庭園 (イラク)
- オリンピアのゼウス像 (ギリシャ)
- エフェスのアルテミス神殿 (トルコ)
- マウソロス廟 (トルコ)
- ロードス島の巨人像 (ギリシャ)
- アレキサンドリアの大灯台 (エジプト)

### 私の選んだ世界の7不思議

- エジプトの大ピラミッド (エジプト)
- サハラ砂漠タッシリナジェールの岩壁画 (アルジェリア)
- ナスカの地上絵 (ペルー)
- イースター島のモアイ (チリ)
- ストーンヘンジ (英国)
- 万里の長城 (中国)
- カッパドキアの奇岩地形と洞窟住居 (トルコ)

「神と人間の接するところ、それがカッパドキアなのだ。岩をくりぬいたチャイヤハイで甘い紅茶を三杯もおかわりしながら、一人で納得していた。

品質とはどんな情況をいうのか判然  
いが、その度がすぎてのつびきならぬ  
へ追いこまれた看板娘がいたのである。

品質とはどんな情況をいうのか判然しないが、その度がすぎてのつひきならぬ立場へ追いこまれた看板娘がいたのである。

向島村立の日光

江戸の桜は、上野・向島・飛鳥山が名所の三幅對である。それまで上流階級が、優雅に一本桜を賞てたのに対し、ここでは庶民がどつと出盛つて、桜並木の下で飲めや歌えのどんちやん騒ぎをする。それが花見の本領となつた。

もすれば衰えかかるのを、百花園のあるじ  
佐原鞠墳、名主坂田三七郎など有志によつ  
て受けつけられ、特に明治十六年（一八八三）  
向島に別荘を造つた大倉喜八郎が、成島柳  
北と計つて新たに一千本を加えた。黒堤に  
花のトンネルができたのはこの時である。  
「すみだ堤に駒なべて花のあたりを行くの  
は誰が子ぞ」 蜀山人

長命寺はその花の土手下にある。天台宗  
ではじめ常樂寺と言つたのを、寛永年間（一  
六二四—四三）家光將軍が鑿狩りの折、急

して、住職が差し出す境内の般若水で服薬したところ、忽ち腹痛はけろりとおさまった。  
「ふしきじや。以後、寺名を長命寺と改めよ。」  
鶴のひと声で生れたためたい寺名である。  
時は流れる。元禄四年（一六九一）下總の百姓山本新六、職を求めて江戸へ出て来た。が、すぐ気に染む仕事もなく、やむなく長命寺の寺男に住みこみ、山門わきに番小屋を建てて門番をつとめた。が、人生、何が幸いするか知れたものではない。偶田堤が花の名所になると、わんさと花見客が集つて大賑いである。そこでふと思いつき、桜の落葉を搔き集めて醤油樽に漬けこみ、餅を包んで売出したところ大当たりに当つた。あるが無き塩味と香りが風味となり、花見客にふさわしい菓子となつた。売れるわ、売れるわ。いつか桜餅は墨堤の名物となつた。  
〔梅若のわび言の手が桜餅〕  
年とともにその売上げは伸び、文政七年（一八二四）で一個の値段四文として、年に売上げが二百二十七両。  
他人の懷を覗くようて浅ましいが、もと寺男の新六も笑いが止まらない。もつとり、客のすべてが餅を食べに来るのではなく、山本屋は初代から美人系で、文政度（一八一九）にはお豊・お栄の姉妹が花と妍を競つていた。餅や花などどうでもよく、給仕の美人姉妹に見とれて床几から転げ落ちる間抜けもいた。老中阿部正弘もその一人で、二十五歳の俊英宰相も、姉お豊を品眞にしてよくやって来た。

に洋装の開化人が急にふえた。  
かくて世の中のさまが変わつても、偶田  
堤の花だけは変わらなかつた。花の下の山  
本屋もまた、花のあるかぎりは変わらなか  
つた。そのころの看板娘はお花さんといい、  
代々の美女にいささかの遜色もない。古老  
談ではすらりとした品のよい美人で、特に  
愛嬌をかりまくてもないのに大変な人氣、  
“桜餅のお花さん”か“お花さんの桜餅”か  
ともてはやされたほどである。  
が、お花さんは将来を誓つた恋人があ  
つた。浅草山谷堀の船宿ますみ家の船頭清  
吉で、風流な上客を乗せてよく長命寺前の  
船着場にやつて来た。川柳の、  
「兄さんというなと叱る許婚」  
位の仲である。  
そつと桜餅の包みをわたすと、酒の飲め  
ない清さんは子供のように喜んで岸を離れ  
ていつた。  
二人でこつそり聖天様へ参り、男女のあ  
れの早く叶うよう折つたこともある。  
その日もお花さんは清さんの船で、上流  
の葦むらで逢う瀬を楽しんだあと山本屋へ  
帰つて來た。ところがどうも店のようすが  
おかしい。妙にものものしい空気がただよ  
つていたし、家の前には洋服の警衛が立つ  
ていて、近づく客を追つ払つてゐる。  
何があつたんだろう？聞けば新政府の大  
官が、オランダ公使と共に來てゐるのだ  
という。なるほど店内には三条実美・岩倉  
具視など、當時最高の権力者が、ずらりと



床几にならんて公使をもてなしていた。

この日、新政府の高官は外交上の政策から、オランダ公使を偶田川の舟遊に誘った。勿論、柳橋から公用船を出させ、両岸の桜を観賞しつつ川をさかのぼった。今や向島の春だけなわ、爛漫と咲き乱れる花の美しさに、オランダ公使は子供のように喜びは

思いがけぬことが起こつた。ラオランダ公使の眼は櫻にかかり、ただ看板娘のお花さんにさる。日本流にはひと目惚れだ。とオランダ公使は、山本屋を返り帰つていった。が、さああとが大変である。

その瞬間か  
も桜餅にも向  
に見とれてい  
時間が来る  
ふり返りふり

●美しく哀しく老いぬ  
手先が名主に吹込み、名主が清きをそそのかしたのである。その間売だ。金の力で仲を裂くのは極くことである。

やさしい

「それ以後、掃部頭様の菩提を弔うため、  
勢は一変した。が、小姓といえども後ろ傷  
を受けては、武勇が看板の彦根藩ゆえ切腹  
がきまりである。当然のこと。だが年少と  
あつて死を免じられ、土籍を削られたうえ  
追放になつた。

遊覧コースには勿論、弘福寺や長命寺が入っており、名物の桜餅の接待もプランの一つだった。ちょうど疲れを覚えるころゆえ、公使は喜んで辯毛庭の緑台に腰をおろした。一流料理店の豪華な座敷や料理に鮑き、この素朴な庶民的接待がどんなに儀礼ずくめの外人客を喜ばせたことか。

山本屋では一般客を断り、名物の桜餅を支度中、折よくお花が帰って来たのである。茶菓はお花の手て高官の席へ運ばれた。

公使はさう高く高官を通じ、お花さんを妻が妾に所望したいと言い出した。が、外國との交際は始まつたばかりで、「毛唐」といえばまだ怖手立つ時代である。父の山本屋に交渉したが、てんと応じる気配がない。「しかし山本屋、日本が悲惨な戦争をせず、文明開化の世を迎えたのはオランダからの忠告や助力があつたからじや。それを話してお花に納得させてもらえまいか」これは三条公の役どころだつたろう。盛んに山本屋のあるじを口説き、辞を低う

「いたるが、清さんに渡されたのはわざか  
の小粒だつたに違ひない。  
「清さんは買収されたのね。それで私に会  
つてくれない」  
船着場まで追つていったが、清さんは悲  
愁の眼でぱつりと言つた。  
「男は皆そうなんだよ」  
その一言でお花はすべてを諦めた。清さ  
んとの恋もこのあと生きていこうこと……。  
もう死ぬことしかなかつた。陽が落ち、  
人影が絶えたとき、お花は長命寺の墓地へ

ひたすら修行にはげんで今日に至つた。その間に、いつか死の影がわしの体から脱げ落ちていたよ。ふしきなものよのう」お花はそれから永い間、上人の立ち去つた本堂あたりを併んでいた。

オランダ公使はほかに一軒もたせたか、或は公使館で同棲したか、とにかくお花を熱烈に愛した。『江戸の唐人お吉』である。公使は後に日本で死没したが、お花さんは墨堤の見える寺島村で、静かな余生を送つたといわれる。

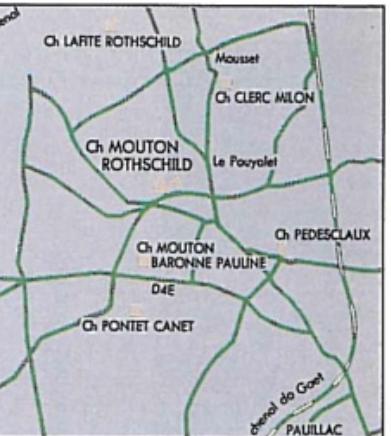




ボルドーでも、第一級のシャトーが集中するオーメドック地区。ボルドー市の北方五キロのあたりから、ジロンド川に沿って一面の葡萄畑が続いている。ここから帯状に広がって大西洋に至る、長さ八十キロ、幅十~十五キロの土地がメドック地区であるが、とりわけこの南部にあたるオーメドック地区には、ボルドー・ワインの一級シャトーが集中していることで知られている。

このあたりの標高は、二十一~二十二メートルとかなり低い。土質は石灰分と粘土が混じり合った砂利土となつていて、しかも地形が丘陵傾斜地のため、水はけがよく、他の農作物には不適だが、葡萄栽培にとってはまさにうつつけの土地である。

シャトー・ムートン・ロートシルトは、このオーメドック地区、県道北側のボイヤック地区にあり、また、車で数分という近距離の地には同じく銘酒として名高いシャトー・ラフィット・ロートシルトがある。命名の由来は、ボイヤック村の周囲に連なる小高い丘が、ちょうど「羊」に似ているところから、この名がつけられたことである。かつて、イギリス人のグ



## "THE BRANDS"

# シャトー・ムートン・ロートシルト

2級から1級へ。名門シャトーの自負に賭けて研鑽を重ね、名実ともに銘酒として開花したワイン。



ロスチャイルドが所有していたころは、いわゆる「シャトー・ブラン・ムートン」と呼ばれていたが、後述のように一八五三年にロスチャイルド家が買取つてから、現在のように「シャトー・ムートン・ロートシルト」と呼ばれるようになった。

百二十年。シャトーにまつわるエピソードの数々。

シャトーそのものの歴史も古い。一四三〇年代にはイギリスのグロスター公爵が所有していたし、一七二〇~一四〇〇年代にはフランスのジョゼフ・ブラン男爵のものだったという記録が残っている。次いで一八三〇年にパリの銀行家サック・トウレの手

ロスチャイルド家が受け継いでから百二十年。シャトーにまつわるエピソードの数々。

ロスチャイルドが所有していたころは、いわゆる「シャトー・ブラン・ムートン」と呼ばれていたが、後述のように一八五三年にロスチャイルド家が買取つてから、現在のように「シャトー・ムートン・ロートシルト」と呼ばれるようになった。

シャトーそのものの歴史も古い。一四三〇年代にはイギリスのグロスター公爵が所有していたし、一七二〇~一四〇〇年代にはフランスのジョゼフ・ブラン男爵のものだったという記録が残っている。次いで一八三〇年にパリの銀行家サック・トウレの手

ロスチャイルドが受け継いでから百二十年。シャトーにまつわるエピソードの数々。



に移り、そして一八五三年五月、ロンドンの実業家ナサニエル・ド・ロスチャイルドの手に移り、以後、今日に至るまでロスチャイルド家がシャトーを継承している。

シャトー・ムートン・ロートシルトの作付面積は七十五ヘクタールにおよび、年間生産量は約三百二十キロリットルといわれている。命名の由来は、ボイヤック村の周

年後の一八五五年、シャトー・ムートン・ロートシルトにとってはその後一世紀以上の長きにわたつての因縁ともいえる出来事が起つた。メドックの公式格付けにおいて、第一級と認められず、第二級に甘んじて、ロスチャイルド家の手に移つて二



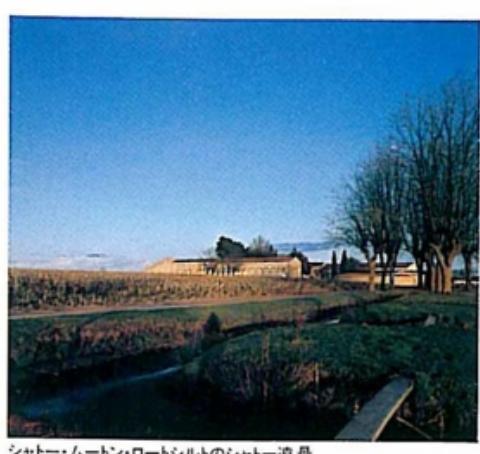
ドが経営にたずさわったのはわずか二年前。たしかに入手当時の葡萄畑の状態はいいとはいせず、わずかな時間で改善ができるものがあり、二十世紀初頭にはすでに実質的には第一級、ときにはそれを上回る品質と広く認められ、価格も第一級ランクと同様に取り引きされていた。

ロスチャイルド家の積極的な経営姿勢に天下に名実ともに、第一級と認められるべき、ロスチャイルド家代々の者を不斷的努力と研鑽の道へとけりたてたのである。

ロスチャイルド家の積極的な経営姿勢に天下に名実ともに、第一級と認められるべき、ロスチャイルド家代々の者を不斷の努力と研鑽の道へとけりたてたのである。

ロスチャイルド家の積極的な経営姿勢に天下に名実ともに、第一級と認められるべき、ロスチャイルド家代々の者を不斷の努力と研鑽の道へとけりたてたのである。

ロスチャイルド家の積極的な経営姿勢に天下に名実ともに、第一級と認められるべき、ロスチャイルド家代々の者を不斷の努力と研鑽の道へとけりたてたのである。



シャトー・ムートン・ロートシルトのシャトー遠景  
一九四五年という第二次世界大戦終戦の年  
件の成果が生産上、実務上の話ならば、

どん欲といえるほどの積極さで数々の手法を試み、成功させ、その評果を効果的に世に知らしめ、一方、評議会との係争は絶えまなく続いたのである。こうして、メドック公式格付けに「五番目の第一級ワイン」が誕生したとき、評議会との関係文書を扱つたある重役の手元にあった文書（一九五九年以降）は、総量六十八キログラムであったという。

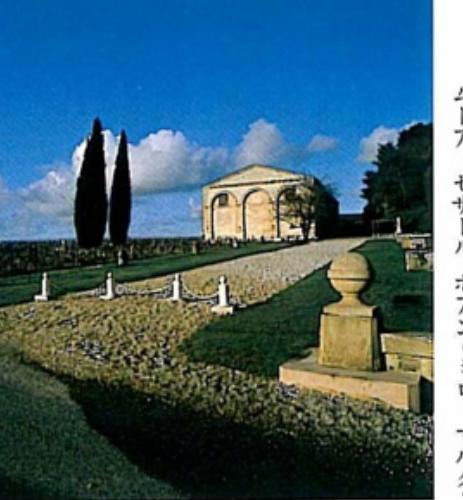
一九四五年から、各年産のボトルに世界的アーティストの絵ラベルが：  
件の成果が生産上、実務上の話ならば、

に世に出たシャトー・ムートン・ロートシルトには、人々の心に鮮烈な印象を与える

「新しい顔」がお目見えした。祖国の勝利を祝してラベルに「V」の字が入れられたのである。

そして、このラベル上部のデザインは、毎年、世界の名だたるアーティストの手にゆだねられていくのである。

ジヤン・コクトー、マリー・ローランサン、ジヨルジュ・ブラック、サルバトーレ・ダリ、ジヨルジ・マチュー、ヘンリー・ムーア、セザール、ホアン・ミロ、マルク・



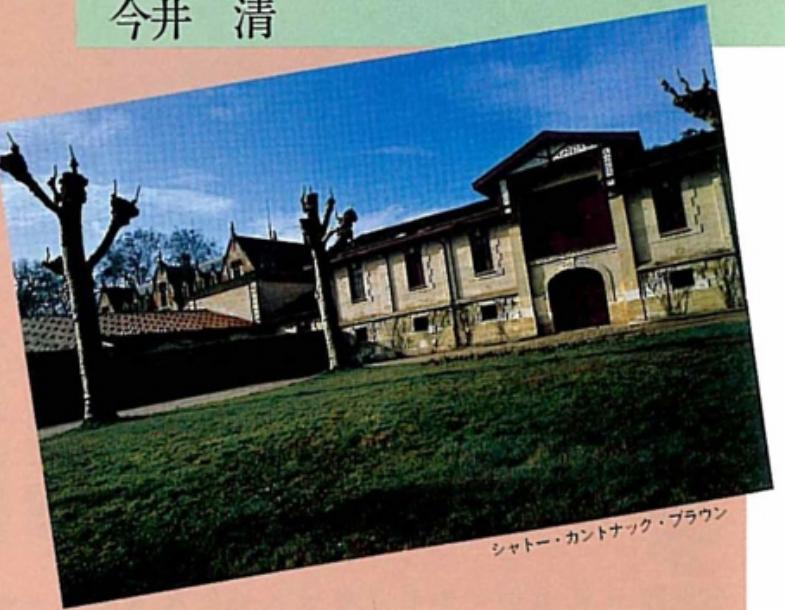
シャトー・ムートン・ロートシルト

シヤガール、ヴァッシリ・カンジンスキイ……。そして、第一級に格付けされた年は、パブロ・ピカソが飾っている。こうして列記してみると、さながら二十世紀絵画の巨匠展といった趣がある。その後も、アンディ・ウォーホール、草木尚郎（日本人画家として初）と、話題には事欠かない。

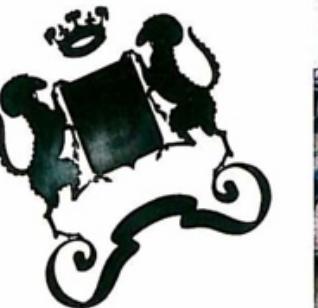
フィリップ男爵の美術への傾倒は、ラベルのみならず、一九六二年にはシャトー内にワイン美術館を創設するに至っている。開館に際してはボリース夫人も協力し、

## ボルドー紀行（其の3）

今井 清



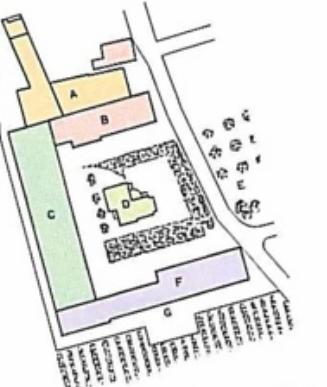
シャトー・カントナック・ブラウン



シャトー・ムートン・ロートシルトの紋章



ワイン・セラー



シャトー・ムートン・ロートシルト見取図

A. カーブ

B. 美術館

C. グランド・カーブ

D. プチ・ムートン

E. 見学者用駐車場

F. 私部部分

G. グランド・ムートン

世界各国から広く蒐集されたワインに関する名品、珍品などが、父君アンリ男爵のコレクションとともに展示、公開されている。内容は、貴金属製皿、陶磁器、ガラス器、タペストリー、絵画、彫刻など多岐にわたり、そのスケールと併せて高い評価を得ている。ちなみに、ミシユラン・ガイドブックでは二つ星の評価だった。館内は見学だけにかぎられ、案内パンフレットの類もなく、写真

旅行者、ワイン関係の研究者など年間三万人を数えるという。館内は見学だけにかぎられ、案内パンフレットの類もなく、写真

の世界で、ミシユラン・ガイドブックでは二つ星の評価だった。シャトー見学とともに訪れる入場者は、もちろん、ミシユラン・ガイドブックでは二つ星の評価だった。シャトー見学とともに訪れる入場者は、

そのスケールと併せて高い評価を得ている。

ちなみに、ミシユラン・ガイドブックでは二つ星の評価だった。シャトー見学とともに訪れる入場者は、

そのスケールと併せて高い評価を得ている。

「私は一級なり、私は二級なりき。  
ムートンは変わらず」

さて、世に出たシャトー・ムートン・ロートシルトの味わいは、多く記されている。

言葉によると、「色深く、濃密。これに強い酸味が調和し、強烈な芳香で、優雅の極み。ワイン愛好家から、絶賛を博す」とあります。飲みころは七年から十二年物といわれている。カベルネ種は、長期熟成のため用いられる高級種であり、平均の成熟樹齢は四十年。摘果後の品質検査も、きわめて厳重に行われている。

葡萄の品種は、現在、カベルネ・ソーヴィニヨン種が大部分で八十五パーセント、それにカベルネ・フラン種が十パーセント、

残りはメルロー種で、これらを混合、醸造している。カベルネ種は、長期熟成のため用いられる高級種であり、平均の成熟樹齢は四十年。摘果後の品質検査も、きわめて厳重に行われている。



セラー・マスターのプロンダン氏

シャトーは嗜好品であり、その味に対しての評価は、鋭く、厳しい。つねに賞讃を受けるには、つねにそれだけの資質と資格を備えていなければならない。その両者を、自らの手で切り開き、勝ち得てきたシャトー・ムートン・ロートシルト。その思想は、このシャトーは、クリュ・ブルジョア・シユーベリュール。に格付けされているが、シャトーの堂々たる形容や内部、敷地の広さや手入れの良さは素晴らしい立派で、財政的な豊かさが感じられた。シャトーを取り巻く所有地は四百ヘクタール（二万二千余坪）あり、この内六十五ヘクタールが葡萄畠だそう、シャトーの裏庭に展開する広大な眺めは、所有者の持ちものとは思えない莫大なものである。

一方、室内で特に目立つのは肖像画の多いこと、聞けばこの肖像画はすべて家族であり、先祖であるという。絵画の中には豊満な上半身の肉体を惜しげもなく露出した二十歳に満たない若い女性の絵画があり、まさかと思つたけれども聞いてみると、紛れもない家族の一員であるという。いかに若き日の記念とはいえ、個室ならいざ知らず、だが入つてくるかわからぬ応接室に飾るということは、国民性の違いとはいえない莫大なものである。

一方、室内で特に目立つのは肖像画の多いこと、聞けばこの肖像画はすべて家族であり、先祖であるという。絵画の中には

豊満な上半身の肉体を惜しげもなく露出した二十歳に満たない若い女性の絵画があり、まさかと思つたけれども聞いてみると、紛れもない家族の一員であるという。いかに若き日の記念とはいえ、個室ならいざ知らず、だが入つてくるかわからぬ応接室に飾るということは、国民性の違いとはいえない莫大なものである。

一方、室内で特に目立つのは肖像画の多いこと、聞けばこの肖像画はすべて家族であり、先祖であるという。絵画の中には

豊満な上半身の肉体を惜しげもなく露出した二十歳に満たない若い女性の絵画があり、まさかと思つたけれども聞いてみると、紛れもない家族の一員であるという。いかに若き日の記念とはいえ、個

# H. · B. · A. REPORT

REPORT  
1.

## サッポロビール静岡工場視察

静岡ターミナルホテルでの昼食会後、専門の技師による工場見学が行われた。

さる四月十一日(水)、一九八四年度のHBA公式行事として、HBA理事によるサッポロビール静岡工場および研究所視察が行われた。

当日は、朝の午前九時三十分にメンバードラムに集合し、新幹線こだま号で一路、静岡へ向かった。今回のスケジュールは静岡着後に昼食会、つづいて午後から工場視察というもの。静岡駅にはサッポロビール株式会社から二人の方が出迎えに見え、会流のち、静岡ターミナルホテルでの昼食会に臨んだ。

ひとまず一服したのち、焼津のサッポロ

ビール静岡工場に到着したのは午後一時三十分。専門技師の高木氏の案内で見学が行われた。

六万坪という広大な敷地に数々の最新鋭設備を誇る工場。

サッポロビール静岡工場は、敷地面積六万坪という広大な土地に近代的な数々の設備を誇り、同社では十番目のプラントにあたる。敷地としては十工場中トップ、生産量は四番目の規模である。生産ラインは、瓶詰めとしては、神奈川県藤沢市以西、山梨県、静岡県に供給。ひと口タイプ、2Lタイプは全国をカバーする商品を生産しているという。

工場は最新のオートメーション機構を誇り、省エネルギーと環境保全を重視した近代的な姿を志向している。

また、土地柄、南アルプスを源流とする大井川の伏流水を汲み上げてビール醸造に生かしている利点をもつている。

見学順路は、仕込棟、発酵タンク、貯酒タンク、過濾棟、製品工場の順に行われた。一本のビールが誕生するためには、この工場内で百八十日間の工程を経ていくという。大井川の良質で豊富な水、ビールの風味を出すホップと比肩し、ビール醸造に欠かせない要素に酵母の存在があるが、サッポロビールは、独創的なM<sup>2</sup>という酵母を使用しているという。

静岡工場には、最近、応用開発研究所が新設され、生化学分野の研究にも余念がない。

約一時間の見学後、同工場内のレストランで懇親会が催され、静岡支店の若月副支店長の挨拶も頂き、午後四時に散会となつた。



REPORT  
2.

## 第九回メルシャンの新酒を呑く会

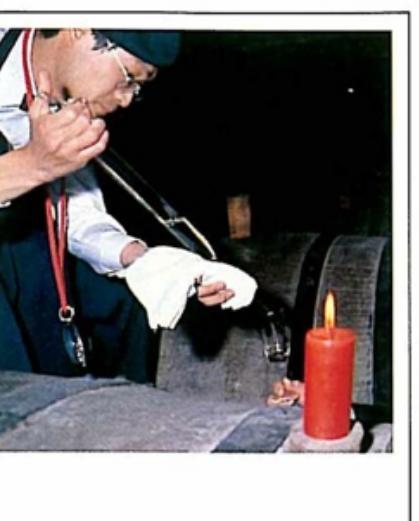
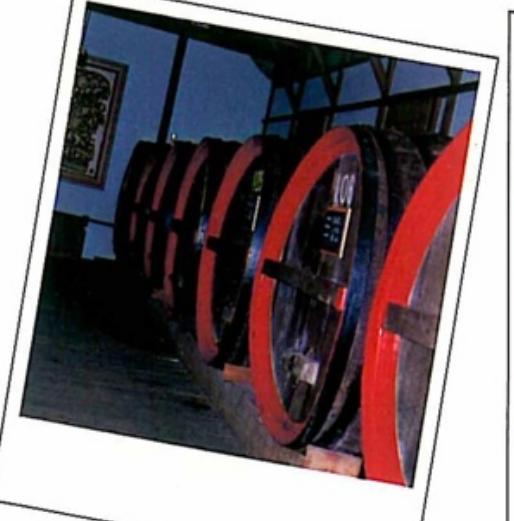
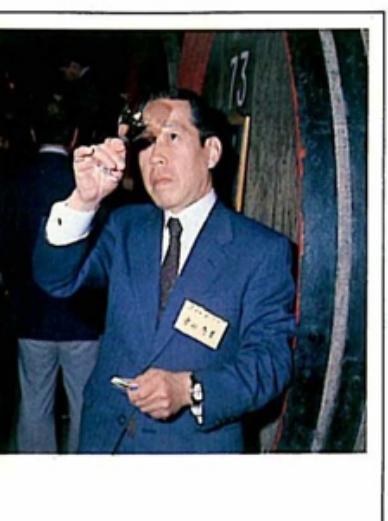
一斉に花開いた、ワインの里「勝沼ワイナリー」での呑酒会。

去る四月二十四日、山梨県の勝沼ワイナリーにおいて、三葉オーシャン株式会社主催による恒例の「メルシャンの新酒を聞く会」が開催された。今年は例年なく厳寒がつづき、不順な天候の春先だったが、当日は晴天に恵まれ、ワインの里「勝沼」に各界のワイン関係者が集い、試飲ならびに講評会、ピュッフェバーによる懇談会がとどこおりなく行われ、親睦を深める交流とともに活発な意見の交換もなされていった。

小誌でも毎回紹介しているこの新酒酒会も今回で九回目を数える。この日もHBAから理事が十名ほど参加。通例のように新宿駅西口の安田生命ビル前に集合し、バスに便乗して中央高速道路を一路、勝沼へと向かった。途中、談合坂のサ

ビスエリアでひと休みし、東京から約二時間ほどで、三葉オーシャンの所有する道中である。「勝沼ワイナリー」に着するワインの里「勝沼ワイナリー」一帯は、八ヶ岳や南アル

プスを間にひかえ、四方を山に囲まれた



盆地になっており、富士山に源を発する笛吹川の清流、乾燥した空気と、ワインづくりには格好の自然条件を満たした気候風土に恵まれている。

この地で生まれるワインを礎に、日本ワインの向上をはかり、よりよいワインづくりを目指す目的で始まったこの新酒を聞く会も、今ではすっかり定着し、毎年、各ホテルやレストランのソムリエをはじめ、学識経験者、マスコミ関係者、地元関係者など、ワインに係わる人々が多数参加する大きな会となってきたのは喜ばしいかぎりである。

三葉オーシャン株式会社の鈴木社長の挨拶の後、さっそく第一会場の「勝沼ワイナリー・ワイン資料館」で、一九八三年の新酒を満たした大樽から、赤・白各種のティースティングが行われた。

新酒からビンテージワインまで、計十五種の銘酒を呑く。

新酒を大樽から直接セラーマスターが取り出してサーブするこの催しは、いかにもワインの里といつたムードがあふれ、新酒酒会には欠かせない行事となつていて。今回は、まず地下のワインセラーで白ワインを三種類、つづいて一階のワインセラーで赤ワインを二種類、と計五種類のティースティングが行われた。

本会場である富士ビューホテルに場所を移しての試飲会は、正午過ぎから始まつた。試飲はA、B、Cの三グループに分けられ、さらに参考出品として、前回酒会の出品酒(Dグループ)、「秘蔵のビンテージワインを聞く」と称して、「シャトーメルシャン甲州一九七五年。(白)、(シヤトーメルシ

# for a NIGHTCAP

「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 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)

ヤン一九七三年。（赤）・シヤドーメルシャン・スベリュール一九六七年。（赤）の三本が特別出品（Sグループ）されていました。一九八三年の白ワインを呷き分けるA、Bグループには六本出品された。また、Aグループは甲州種の産地別・タイプ別特徴の比較で、出品酒はスカデがこのタイプにあたる。

白ワインの品種別・タイプ別特徴を聞くBグループは、シヤルドネ・ドライ（地区名／鳥居平）・竜眼・セミスイート（地区名／善光寺平）・セミヨン・セミスイート（地区名／穂坂）の三種が出品された。

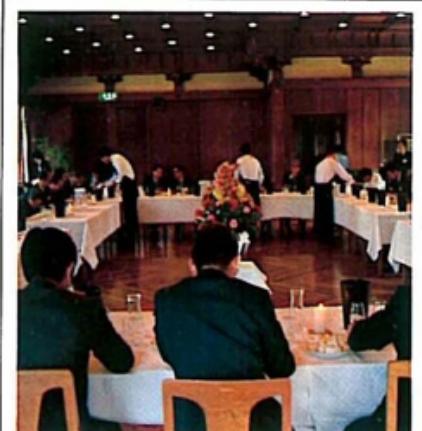
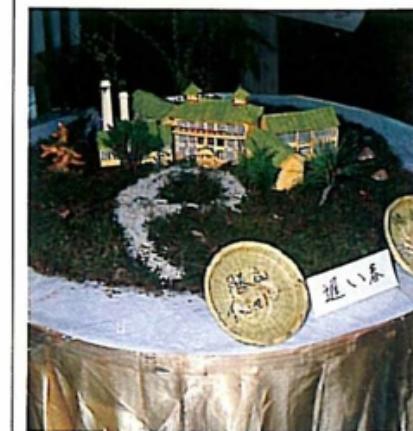
Cグループは赤ワイン。その品種別特徴を聞く。これには、マスカット・ベリーA（地区名／城の平）・メルロー（地区名／桔梗ヶ原）・カベルネ・ソーヴィニヨン（地区名／穂坂）の三種が出品された。

神は、はたして存在するか？

## ● TRIVIA

### 続・話のオードブル。

神は、はたして存在するか？



また、その後のワインの成長をみるために参考出品として、昨年の嘗酒会出品酒が三種用意されていた（Dグループ）。

- ・甲州 ドライ（地区名／城の平 一九八二年度白ワイン瓶詰販賣品）
- ・これらは市場に出回っておらず、勝沼ワイナリー秘蔵のワインである。

金場内も、前回までのような数人掛けのテーブルが様に並ぶ形から、コの字型に席が並ぶように模様えられ、出席者は熱心に採点し、メモをとっていた。

懇親会は同ホテル内で、嘗酒会に引き続いで行われた。富士ビューホテルのシェフの三種が出品されていた。

A、B、Cの三種とともに、参考出品として、昨年の嘗酒会出品酒が三種用意されていた（Dグループ）。

- ・マスカット・ベリーA（地区名／北巨摩）
- ・メルロー（地区名／桔梗ヶ原）
- ・カベルネ・ソーヴィニヨン（地区名／穂坂）

また、A、B、Cの三種とともに、参考出品として、昨年の嘗酒会出品酒が三種用意されていた（Dグループ）。

- ・甲州 スイート（地区名／鳥居平）
- ・竜眼・セミスイート（地区名／善光寺平）
- ・セミヨン・セミスイート（地区名／穂坂）

ヤン一九七三年。（赤）・シヤドーメルシャン・スベリュール一九六七年。（赤）の三本が特別出品（Sグループ）されていました。一九八三年の白ワインを呷き分けるA、Bグループには六本出品された。

また、Aグループは甲州種の産地別・タイプ別特徴の比較で、出品酒はスカデがこのタイプにあたる。

白ワインの品種別・タイプ別特徴を聞くBグループは、シヤルドネ・ドライ（地区名／鳥居平）・竜眼・セミスイート（地区名／善光寺平）・セミヨン・セミスイート（地区名／穂坂）の三種が出品された。

Cグループは赤ワイン。その品種別特徴を聞く。これには、マスカット・ベリーA（地区名／城の平）・メルロー（地区名／桔梗ヶ原）・カベルネ・ソーヴィニヨン（地区名／穂坂）の三種が出品された。

神は、はたして存在するか？

神は、はたして存在するか？

今回の「特集、ステア版『ちよつといい話』」はお楽しみいただけたでしょうか。本文中でも触れたが、アメリカではベネット・サーフの本、日本でも戸坂康二氏の「ちよつといい話」や和田誠氏の「お楽しみはこれからだ」等、洋の東西を問わず、この手の話はとても人気があるようで、次々と類書が発刊されるが、それでも話の種はつきないようだ。アメリカでは、この手の話題にはみだしてしまった。ご用とお急ぎでない方は、こちらにも目を通されてはいかがでしょう。

ところで、本編も話の種がつきないのは同じこと。ついに「ナイトキヤップ」のページにはみだしてしまった。ご用とお急ぎでない方は、こちらにも目を通されてはいかがでしょう。

カントリーソングの人気スター、ジョン・デンバーが主演した映画「オーネット・ゴッド」は、日本ではアイドルのコメディ映画として軽く見られそうだが、なかなかどうして鋭く、風刺のきいた金蓄のあるセリフが少なくない。

タイトルにあるとおり、宗教をテーマに軽くないしたところが、アメリカではウケた理由であろう。

あらすじは、神の啓示を受けたジョン・デンバー扮する主人公が、神の人類へのメッセージを伝えるべくマスコミに働きかけている。半信半疑、面白半分だったマスコミも、テレビで話題に火がつくと、「躍時の人」に「このへんのくだりは、どこの国も同じ様」。そうなれば、必ず出てくるのは知識

人の意見とやらで、当然、彼のいっていることは本当なのだろうか、確かめてみようということになる。さつそく宗教家のグループが神に対する五十の質問とやらで彼に迫り、彼は神の回答を素直に伝えるが、それが宗教家の怒りを買い、名譽毀損罪で訴えられ、グラミマックスは法廷へ……。はたして神は法廷に現れるか？

冒頭、ジョン・デンバーが神に、なぜ自分が選ばれなくちゃならないのか抗議している。

「ボクは信心深くないし、だいいちあなたが信者でもないんですよ。」「それこそ、私が現れた理由だ」「それこそ、ボクは、どこの教会にも属していない世界を救う。いい取りだと思わないか」「私も、ええだ」

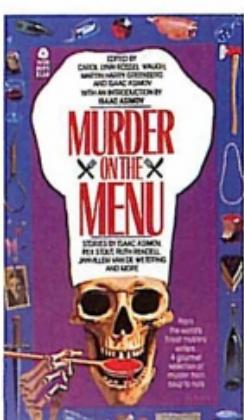
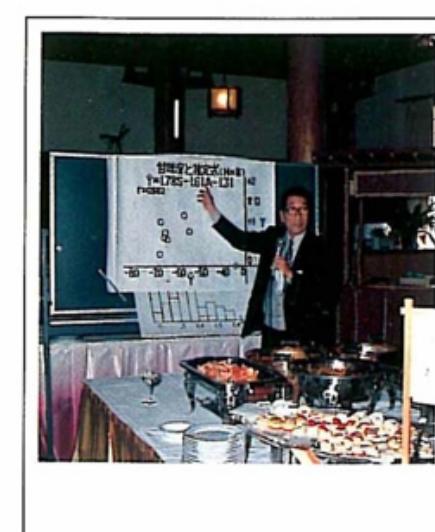
「タバコは、私のやつた大きな過ちのひとつだ。だらりとも、アボカドもさうだった」「モーゼは單なるメッセンジャーだ。君は救世主になるべきだ。……君は仕事を失い、世界を救う。いい取りだと思わないか」

神の独白。

「なぜ神が口から豆スープを吐くだけで悪魔の存在を信じるくせに、なぜ神の存在を信じよ」としない。……この世のすべては私がつくった。ただ、それをどう使うかは人間の勝手だ」

ジョージ・バーンズ扮する「ゴッド」がとほけた味を出していた。それだけにその場は笑えるが、あとで言葉の重みに気づく。おかげゆうて、やがて哀しき……。

がテーマを設けて創作したオリジナル料理「遅い春」を開んで、和やかな歓談が交わされた。また、三栄オーシャン株式会社営業取締役であり醫学博士でもある大塚謙一氏から「白ワインの甘味と酸味」についてのお話。主だった参加者からの講評も相次ぎ、盛況のうちに幕を閉じた。



## ● BOOK

### 殺人とグルメの奇妙な関係。 『マーダー・オン・ザ・メニュー』

## 表紙のプロフィール

北村 治（イラストレーター）

一九五〇年、東京都生まれ。一九七三年

東京藝術大学ビジュアルデザイン科卒業。

同年より一九八二年まで、ライオン株式会

社クリエイティブチーム勤務。一連の自社

製品ボスター等のイラストレーションで多

くの注目を浴びた。一九八三年よりフリー

ランスとして活躍中。一九八四年度HBA

カレンダーの「六月」を飾っている。



● 「ステア」に関するご意見、ご要望およくお問い合わせは、左記の住所宛てに郵送くださいますよう、お願ひ申し上げます。

● TEL 東京都新宿区市谷加賀町一一一二  
大日本印刷株式会社事業部内  
「HBA・ステア編集室」行