

# STIR

ステア

ISSN-0286-3634

1984 AUTUMN VOL.13  
世界のホテル・バー⑫

"ザ・フェアファックス・バー、ザ・リッツ・カールトン・ホテル"  
"THE FAIRFAX BAR, THE RITZ-CARLTON"(WASHINGTON, D.C.)



HBA

全国ホテル・バーメンズ協会

# “ザ・フェアファックス・バー”

ザ・リッツ・カールトンホテル

“THE FAIRFAX BAR”, THE RITZ-CARLTON HOTEL  
(WASHINGTON D.C.)

ザ・フェアファックス・バーのテーブル席。



一年前、首都ワシントンDCに  
「リッツ・カールトン」誕生す。

アメリカ合衆国首都ワシントンDCは、四年毎に人口構成がガラリと一変する街である。大統領が民主党なら民衆議員が増え、共和党にかわれば共和党員が増え、それに伴つて家族や奥さんもワシントンにやってくる。ゆえにホテルなどの場合、レストランやバー、サロンなどに集う人々の頗ぶれも次々と代替わりし、長年通いつめた顧客層が成立しないという一風変わった状況にある。

しかしながら首都という宿命を負つてゐる街ゆえ、つねに保守的であることには変わりない。行き交い、集う人々も、男女ともダーク系のスーツを着こなした人が多く、街全体にスクエアな雰囲気がある。これも街そのものが行政のよな機能から生じた所産であろう。街並みは美しく、整然と、アメリカ建国以来の歴史を生んできた首都の格式と落ち着きを備えている。そして、ここはアメリカ南部の始まりでもある。

リッツ・カールトン・ホテルという名称が、このワシントンDCに誕生したのは、わずか一年前のことである。

「当ホテルの元の名前はフェアファックス・ホテルといい、ゴア家一族が長い間所有していました。一九二四年にオープンし、長期滞在用ホテルとしての機能も兼ねていたそうですね。現オーナーのジョン・コールマン氏は、一九七七年にゴア家からこれを買取つたと思ひます。そして大幅な改修工事を施し、お客様が温かさや陽気さといった雰囲気の中でくつろぎ、ハイクラスの方々が集まるホテルとして満足のいくホテルにしたいと願つたわけです。リッツという名称はヨーロッパのリッツからきたのですが、リッツと名乗る権利を所有していたのはボストンのリッツ・カールトン・ホテルです。そしてもう一つのリッツ・カールトンであるニューヨークは、このオーナー、コールマン氏が所有、経営しています」

と語るチャールズ・ラベラ副総支配人兼フード&ビバレッジ・ディレクター。ファサードに躍る「リッツ」の文字こそ新しいものでも、建物自体には歴史が感じられるわけである。北部帝都時代の建築様式は大変珍しく、國から歴史的建造物に指定されているともいわれている。古きアメリカのよさとヨーロッパ（主にイギリス）の格式模した精神は隨所に生かされ、とりわけバーにはいかんなく發揮されていた。

ワシントン郊外の一等地「フェアファックス」の名を継承するバー。

とのフェアファックスという名は、ワシントンDC郊外のフェアファックス区から取つたといわれている。フェアファックス区はハイソサエティ層が多く、アーリントン校もある一等地だが、もともとはイギリスから移つたフェアファックス卿の名に因んで命名された地名といわれている。

ともかくも、東海岸の由緒正しい名称であり、前ホテルの名でもある「フェアファックス」を継承しているのが、今回ご紹介



●梅花(メイフォア)

第10回HBA創作カルテルコンペティション優勝作品。ベースに梅酒を使い、東洋調のユニークなカクテルとして注目を浴びた。レシピは梅酒、カンパリ、グレープフルーツ・ジュース、グレナディン・シロップ。ベースの酒に因み、ネーミングも中国名と凝っている。

●世界のホテル・バー ⑫ 1

“ザ・フェアファックス・バー”  
THE FAIRFAX BAR  
THE RITZ-CARLTON, WASHINGTON, D.C.

●STIR ESSAY 酔狂雜記 ⑬ 5

「ホテル・トンニヤット」柏倉康夫

●Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 6  
徳間康快 vs 松尾嘉代

●LIQUOR IN ART 12  
「アーウィン・ショーに捧ぐ」

●Looking for Good Bars HBAバー・ガイド 16  
メイン・バー“マルコポーロ・バー”(ホテルプラザ)  
メイン・バー“カステリアン”(ホテルニューオータニ博多)

●Florid Cocktail to Your Delight 18  
ホテル・バーを楽しむために  
“グリル銀座＆バー東”(銀座東急ホテル) 渡辺寛治

●Plat à la carte du Hôtel-Bar ホテル・バーの酒肴 20  
メンバーズ・バー“ワインザー”(静岡ターミナルホテル)

●新江戸発見 ⑤ 22  
「赤穂の塩ものがたり」稻垣史生

●BEYOND THE HORIZON 地平線譚 ⑧ 24  
「アフリカを横断した人、ヒマラヤで泳いだ人」三輪主彦

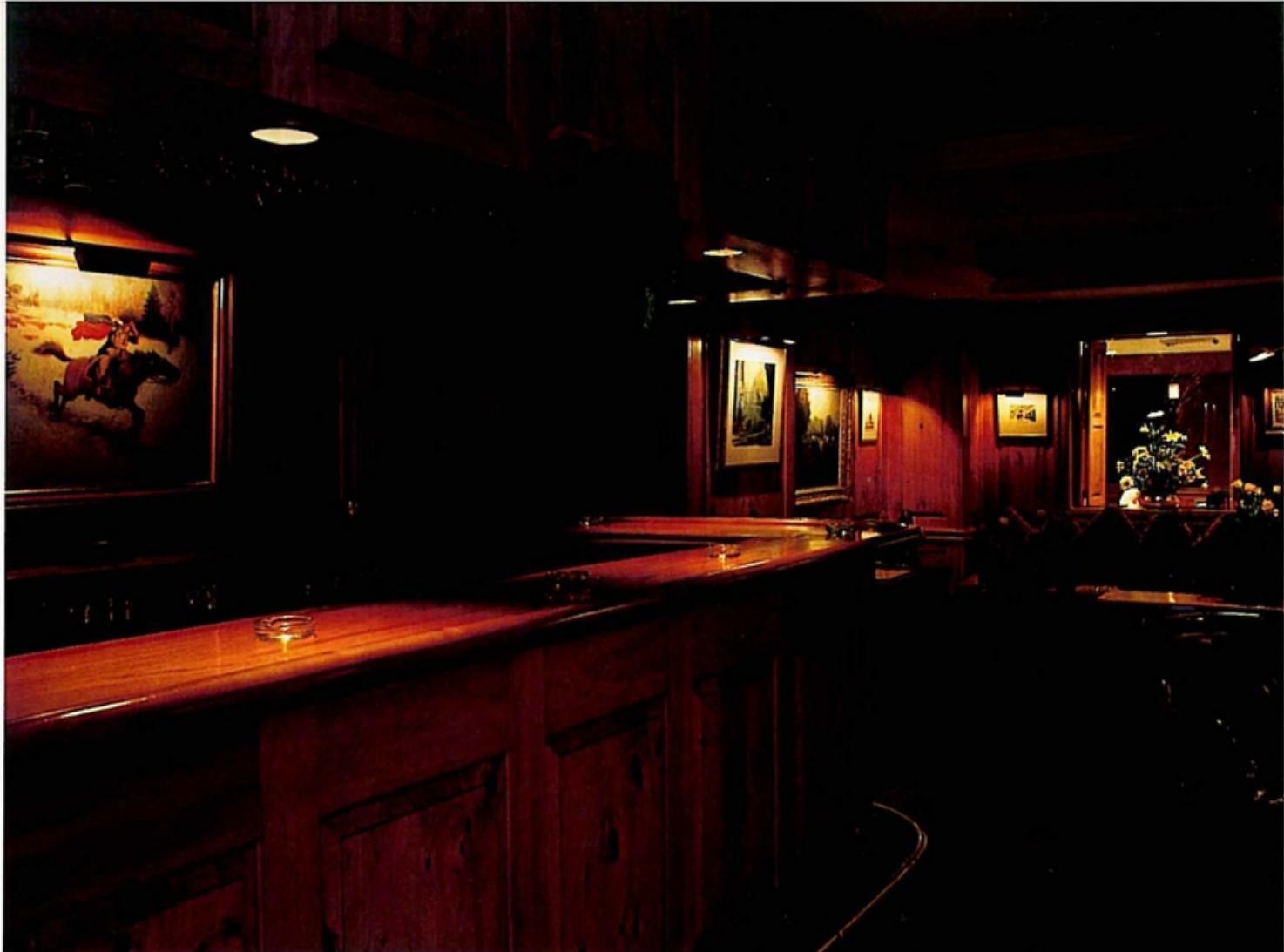
●a story of “THE BRANDS” 26  
世界の銘酒 ⑯  
「シャブリ」

●STIR ESSAY 諸国雜記 ⑯ 29  
「シャブリ紀行」

●HBAレポート 30  
「第13回HBA定例総会」

●HBA加盟ホテル一覧 35

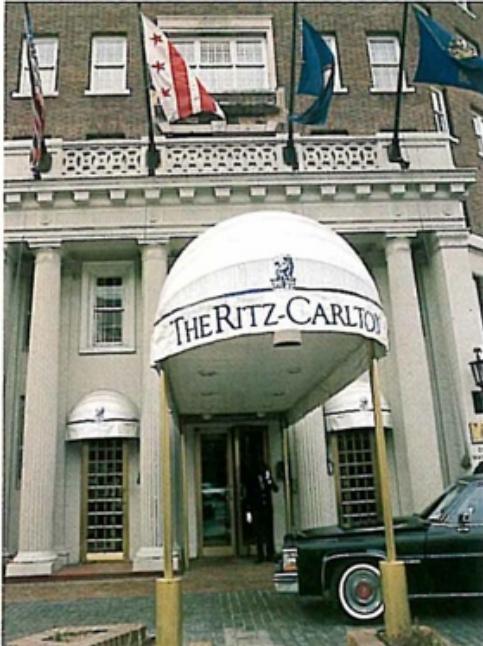
●for a NIGHTCAP



ザ・フェアファックス・バーのカウンター。



ザ・フェアファックス・バーのテーブル席と暖炉。



**THE FAIRFAX BAR  
THE RITZ CARLTON HOTEL  
(WASHINGTON D.C.)**

するリツ・カールトンのメイン・バー「エアファックス・バー」なのである。

このバーの歴史は、コールマン氏の登場とともに始まった。かつては「シ・キヤッチャ」と呼ばれるシーフード・レストランで、ホテル内にバーはなかったのだが、お客様を温かくおもてなしするには専用のバーが必要というコールマン氏の考えを実現させたといういきさつが残っている。

「バーをつくるにあたっての彼の構想は、イギリスの片田舎にある屋敷の中の小さい静かな部屋のイメージでした。そのため、装飾には木をふんだんに使い、またイギリスの伝統的なムードを出すためにボロや狩猟、馬術といったものに関する絵画や装飾を施してみました。これはもうひとつの中のあるソファが効果的に使つられてある。

このバーは、ロンドンで人気の高いバー「ナベルズ」の影響を受けたといわれ、確かに心地よい書斎か静かな小部屋にいる感じにまとまっている。松材を使い、壁にはリトグラフや古い版画、海の景色やイギリスの狩猟の風景を描いた絵画がかけられている。

カウンターにはスツールがなく、みな立て飲んでいる。入口から狭い通路を進むと、右手にソファのテーブル席のスペース席があり、その向かい側にカウンターがあるレイアウト。そのカウンターの前から奥へテーブル席が広がつてその奥には暖炉、そのさらに奥のバックルームにも暖炉とやや高さのあるテーブルがあり、奥の暖炉の両脇には立体ディスプレイ——開拓時代のアメリカ、スポーツライフ、狩猟、馬などをモチーフした調度品に彩られている。土地柄、客層は政治家やビジネスマンが

多いが、ヨーロッパの上流階級や映画・音楽のスターもよく訪れるという。しかし、バーをよく利用する層といえば、国際会議シンポジウムなどの会合で集まる団体客が多いという。また、政治中枢のお膝元のホテルらしく、政治情勢との関係も無縁ではない。とくにロビイストは議員を盛り立て、グループをひきつれて利用するという。

「こういうタイプのバーでは、スコッチやコニャック、カクテルではマティニーはよく出ますが、ファンシーなカクテルはありません。またダンスバー、ティや大統領関連のカクテル・アワーが一番忙しくなりますが、午後十時過ぎに忙しくなるときもあります。またダンスバー、ティや大統領関連の夕食会のあるときは遅くまでタキシード姿の人々で込み合い、スナック付きのシャンペーンであります。

ここはスーツとまではいかなくとも、ジヤケット着用を原則としています。服装は一度自由にしてしまうと、Tシャツで来られる方もいますからね。若い人にとっては「フォーマル」という言葉は何の意味もなく、リーバイスとスニーカーでどこでも歩けるようですから(笑)」

と老練の名バーテンダー、アドルフ・スパッグ・サグリノ氏はホテルの格式を強調する。ただ酒の品揃えはオーソドックスで、一例をあげればスコッチはバット69、バーボンはオールドクロー、ギルビーズ、ウォッカ、ハウス・オブ・ローズ・ジンなどを使い、ハウス・リカーハウス・リカーハウスなどを使っている。ワインはフランス・ワインを中心にして、アメリカ、イタリア、そしてアルゼンチンとラインナップも充実しており、とにかくブルゴーニュ産白ワインの豊富さが自慢という。これも各国から訪れるお客様、大使館の方々の要望にこたえるためとか。最近ではワシントン州産ワインも手がけている。ワインを使ったカクテルでは、キール・ロワイアルがもっとよく出る。



ゲイリー・マックゴレー氏  
(マネージング・ディレクター)



エリック・エヴァルト氏  
(マネージング・ディレクター)



アドルフ・"スパッグ"・サグリノ氏  
(ザ・フェアファックス・バー、バーテンダー)



チャールズ・ラベラ氏  
(フード&ビバレッジ・ディレクター)

# essay

■Kチーフプロデューサー  
**柏倉康夫**

「うし見る」である。ブランヴァイエイユは人口二千余りの小さな村。こんな偶然でもない限り、まず足をとめることはない南仏の片田舎である。村の街頭前にあつたのが「ラ・ルガリド」だった。農家を改造したらしい天井の太い梁と白い壁が美しい室内。微笑を絶やさない女主人、自慢料理のシチューとこの地方特産のシャーテュア・デュ・パップの赤。手帳に残っている一行から、この日行つたR·P·R花園・ヤング・シラク氏（現バリ市長）とのインタビューとともに、こんな光景がすぐ浮かんでくる。念のためミニランで調べてみると、ラ・ルガリドは、さつきより二つ星で、さもありなんと納

裕もなく、あちこちに傷みがきていた。  
手洗い、風呂などの容器は戦前のフランス製のものがそのまま使用されていて、シリの有名なメーカーJacobの名前がそのまま残っていた。ベッドも二十年以上使わされたために、真ん中が人型にくぼみ、寝てるとうちに、まるで粘土細工のように、その人型に身体がはまり込んでしまい、寝にくいくことおびただしい。しかし、部屋はよく整頓され、清潔だった。

「トンニヤット」は、外国人専用のホテルで、当時のベトナムの友好国ソビエトや中国、キューバといった東側の国々から援助

# ホテル「ムニヤシテ」

「ホテル  
サンシャイン」

J・F・ケネディも足繁く通つた  
メイン・ダイニング。  
一方、リツツ・カーレトンのメイン・ダ  
イニングの「ザ・ジョッキ・クラブ」も、常  
連客はフェアファックス・バーとはば同層  
の人も足繁く通う。  
入口には騎手の計量のためのはかりがシ  
ンボルマーク兼モニュメントとして飾られ  
ている（口の悪い向きは難磨きの道具かと  
いう人もいるらしい）。これは先代オーナー  
の時代からのもので、ニューヨークの有名  
なレストラン「クラブ<sup>21</sup>」のデコレーショ  
ンからヒントを得たものらしく、ゆえに名  
称も「ジョッキー・クラブ」と命名したら  
しい。かつてはホテルのバーはここにしか  
なく、昼食や夕食を楽しみにJ・F・ケネ  
ディが秘書や護衛とともに来たり、ジャク  
リース・ケネディが来たというエピソード  
が残つてゐる。その伝統は今も生きていて、  
ナンシー・レーガン夫人もよく訪れるとい  
う。ここマネージャーのパット・ミラー女  
史は、よく政治家の奥さんが集まつて、レ  
ディス・ランチ<sup>ソーシャル・ランチ</sup>の会食を楽しんでいた  
語つてゐる。ただ、彼女たちにも「タイプ  
あつて、食事よりも誰が誰と入つてくるか  
を見たい向<sup>むき</sup>きは入口近くに、見られない人  
人!?はその奥のカウンターの前のテーブル  
席に着くのだそつである。

「一九七九、八〇年と『銀の食器』賞を受賞しましたが店内には飾っていません。料理をご賞味いただければ、その価値をわかつていただけると思います」と、その自負のほどを語る。約百二十席のテーブルが予約ではとんど埋まってしまう盛況ぶりで、ひいき筋ではケイリー・グラントやジエームス・スチュアート、ウォーレン・ビーティー、ダイナ・ショア、ハリー・ベラフロンテ、アンディ・ウイリアムスといったスターたちも顔を出している。また、メモリアル・パーティの場としても利用されることが多く、レーガン大統領就任後すぐに開かれたレーガン夫婦の結婚三十周年記念のディナー・パーティは、ここジヨッキー・クラブで催されている。

コールマン氏のホテル哲学である、こぢんまりとした中に温かみを追求する経営姿勢を再スタートしたリツツ・カールトンは、今まで百六十八室の規模を維持してきたが、現在は新しい方針のもとアネックスを増築中である。完成したら、客室も二百六十八室と、いっきに百室も増え、パンケットルームや朝食・昼食のとれる八十人収容のレストランもできる予定といわれている。

のために来ている長期滞在者や、私たちのが主な客で、その数は三百人を超えていた。彼らは朝食の席や夜のバーで顔を会わす機会に、テーブルと共にしたり、アルコールの杯を手に話し合うようになった。

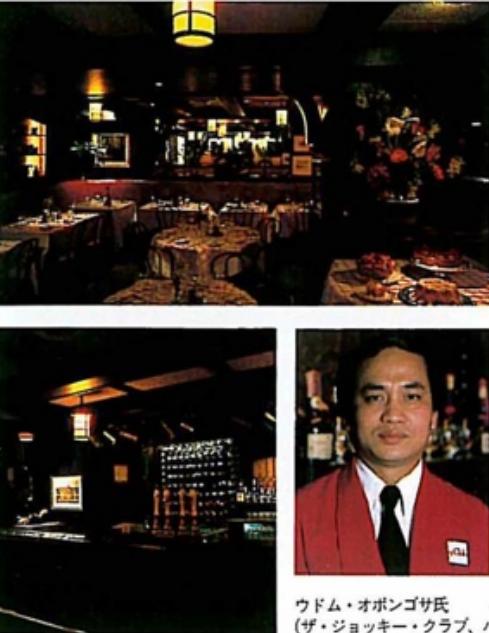
すぐ親しくなったのはフランスAFP通信の特派員や、私たちと同じ日にハノイ入りしたワシントン・ポスト紙の記者などだったが、チエコの特派員、キューバから医療援助で来ている若い医師も仲間になつた。ホテル暮らしに西も東もなかつた。

仕事を終えてホテルへ戻ると、私たちは誰が誘うでもなく玄関わきのロビーへ集まつた。酒や食事のサービスをしてくれるのは初老のベトナム人。洗濯のよくきいた白衣に身を包み、控えめだが、客に媚びるところは微塵もない態度が、実に心地よかつた。それも道理で、多くがホテル「メトロボリタン」といった時代から、この仕事一筋にやつてきた年季の入つた人たちだった。革命政権が樹立されたあとも、経験をかわれて残つたのだという。

戦時下のハノイでは、夜外出する所もなく、私たちはバーやロビーに遅くまで腰を据えていたが、いやな顔ひとつせず、いつまでも付き合つてくれるのだった。

この年の一月二十七日、アメリカと北ベトナムは、パリで停戦協定を結んだ。このニュースは私たち外国人特派員にいち早く知られ、このビッグニュースを私は顔なじみのバーマンにそつと教えた。すると彼は、いつも変わらない落ち着いた声で「ホアビン・ゾイ」とつぶやいた。「平和が来る」という意味である。だが、ベトナム半島の戦火が実際に止んだのは、それから一年たつてからのことである。

この日の手帳には、「スアン(老)トイの笑顔」とある。そういえば、あの初老のトイマンは、トイさんといった。



・ジョッキー・クラブ。

ジョッキー・クラブのカウンター。

ウドム・オポンゴサ氏  
(ザ・ジョッキー・クラブ、バーテンダー)

THE JOCKEY CLUB

「政権がカーターからレーガンに変わったことに伴う、政治とともに客層が変わります。私たちにとってはレーガン関係の人々の方がよい客で、シャンパンも以前よりよく売れます。昔も今も民主党員の方もよいお客様までです。でも、私たちにとっては、共和党員や共和党支持者の九〇パーセントはとても多く、客が多い。とにかく、カクテルの

インテリアは、こちらも木をふんだんに使ったアーリー・アメリカンタイプの様式で、赤いチエックのテーブルクロスが美しく、アクセントになっている。料理の味も確かで、ヨーロピアン・スタイルのメニューを揃え、シェフはウイリアムスバーグ財團出身のマルセル・ヴァン・イークオット氏。彼の手による創意工夫を施した料理も多く、メリーランド産のかにを使った「ショットキーフラブ風焼きがに」や仔牛やうさぎの料理



## 国會議事堂。



卷之三

# 徳間康快 vs 松尾嘉代

KAYO MATSUO

YASUYOSHI TOKUMA

私は松尾さんの作品をよく見ていい  
るんですが、純なのにそれが間尺  
に合わないような運命をもつてい  
る役が実にうまいと思う。(徳間)

今日は私にとってとても幸運なん  
です。成功された方にお話をうか  
がおうと、いろいろ質問を考え  
ました。(松尾)

ジャーナリズムを礎にした  
事業家を志したんです。

松尾——この対談をいつも楽しみに読ませ  
ていただいているんですが、今日はぜひ徳  
間社長にいろいろとお話を聞きたくて  
うかがいましたのよ。

徳間——今回は、どうも最初から勝手が違  
うなあ(笑)。初めては新聞記者になられたとうか  
がいましたが……。

徳間——そうです。早稲田大学を出て、読  
売新聞社に入社したのは昭和十八年、二十  
三歳のときでした。当時も新聞記者になる  
のは大変でね、四千人受けて六人しか入ら  
なかつた。でもその頃は、今以上に情報産  
業の中で生きていくには新聞記者になるこ  
とが道でしたね。一本ひとつで新聞記者か  
ら政治家になつたり、実業家になるという  
スタイルが多かつたんです。

松尾——昭和十八年ですか。私の生まれた  
年ですね。年がわかつちやうわ(笑)。

徳間——学徒出陣第二期生なんです。私は  
報道班員でしたので、戦場には行かなか  
つたんですね。

松尾——何年間、新聞記者をなさつたんで  
すか?

徳間——五年間ですね。昭和二十二年の読  
売争議で辞めましたから……。

松尾——咸首せんね(笑)。闘争委員の一人で  
して、それでなかなかダンディとして  
いた(笑)。女性にもうてたし、争議でも暴露  
ました。

松尾——今でも、おもてになるでしょう。  
徳間——いやいや、もう年ですね。今や、ア  
ルコールに勵んでいます。

松尾——新聞記者を辞められてから、すぐ  
に独立されて事業を興されたなんですか。  
徳間——いや、それからいろいろと経験  
しましたね。ただ、政治家になろうという  
気はなかつたですね。できれば文筆業で身  
を立てたいと思つてしまつた。

松尾——文筆といいますと、やはり小説で  
すか?

徳間——いや、評論とか社会時評などで身  
を立てようと思つていましたね。文学も好  
きでしたけれどね。

松尾——その思いは、今も同じですね。私は会社  
を二十数社やつていますが、それらにして  
もジャーナリズムを礎にした経営者とい  
いますか、情報産業の中でのある一方の旗手  
になりたいと思っています。やはり出版や

純な気持ちをもつてゐるのに、  
それがどこか間尺に合わないような  
運命をもつ女の役どころ。

松尾——先ほどの「失敗が百」というお話  
に戻りますが、徳間社長にとっての人生の  
転機といいますか、印象に残つておられる  
ことは何ですか?

徳間——やっぱり新聞社を辞めたときでし  
ょ。私が輸入しているんです。

松尾——本当ですか?

徳間——本当ですよ。ほら、ラベルの輸入  
元に「徳間コミュニケーションズ」と入つて  
いるでしよう。滋養酒として大変人気があ  
りましてね。今年のお中元では売り切れの  
デパートが出たそうですよ。健康によくて、  
不老長寿(笑)。松尾さんもお飲みになれば、  
ますますその美貌に磨きがかかりますよ。

松尾——でも、昔から美人薄命といいます  
から(笑)。

徳間——今や、「美人長命」ですよ。

私は松尾さんの作品をよく見ていい  
るんですが、純なのにそれが間尺  
に合わないような運命をもつてい  
る役が実にうまいと思う。(徳間)  
今日は私にとってとても幸運なん  
です。成功された方にお話をうか  
がおうと、いろいろ質問を考え  
ました。(松尾)

音楽、映画といったような仕事をやつてみ  
たいんですよ。

松尾——そろそろですか。映画はお好きだった  
んですね。

徳間——映画が好きというよりも、映像と  
か音、活字は一体的なものなんですね。こ  
れらが複合されてひとつ文化をつくる時  
代になつたんです。だからこそ、映像とか  
活字の複合体の事業という仕事をしていこ  
うとしているわけです。

松尾——大映を経営されたのは何年前から  
だつたから。

徳間——もう十一年前ですかね。先代の永  
田雅一社長のあとを私が引き継ぎました。  
何とか、四年前から黒字になりました。

松尾——そうですね。私は会社  
を立てるといつたが、それらにして  
もジャーナリズムを礎にした経営者とい  
いますか、情報産業の中でのある一方の旗手  
になりたいと思っています。やはり出版や

したね。一種の「勝手にしやがれ」という  
気持ちだね。そう思いはじめてから、たいて  
いうまくいくようになりました。自分を  
振り切つたんでしょう。だから、自分の手  
で失敗しない人生つてダメなんですよ。

松尾——ちょっと待てよ、私のことじやなくて松  
尾さんに質問しなくちゃ(笑)。

松尾さんは、駒沢学園高校時代にスカウ  
トされたんでしたね。そして、日活の「に  
あんちゃん」とデビューされたわけですが、  
当時の芸能界というか、全盛の頃の映画界  
に入られてどう思われましたか?

松尾——入つてからといはる前の  
話なんですが、当時、芸能人の野球大会が  
駒沢球場で行われていたんです。そこで、  
近いものですから野球大会を見物に行きました  
話ですか。それを見て、私もあの中に行き  
たいと思ったんですね。十五歳くらいの  
頃でした。

徳間——駒沢球場ねえ。あそこには蚊がい  
てね(笑)。蚊取り線香をたきながら見物し



徳間康快

大正10年10月25日、神奈川県横須賀市生  
まれ。早大卒。読売新聞本社記者を経て、  
徳間書店、大映、徳間ジャパン、東京タ  
イムス社など、23社を主宰、経営する。





なくちやならなかつたことを思い出すなあ。

あの頃、スターというとだれがいましてか?

松尾——なんといつても石原裕次郎さん、浅丘ルリ子さんの全盛期でしたね。

徳間——「渡り鳥シリーズ」とか、「狂った果実」とかね。

松尾——ルリ子さんは、「渡り鳥シリーズ」のような夢みたなお話とともに、シリアルス

な役もお上手で、当時から大変な方でした。

徳間——松尾さんの場合は、デビュー作で今村昌平監督と出会いわざでしょ。今村

さんは「橋山勘考」でカンヌ映画祭でグランプリをとられて、今では現代日本の映画界を代表する巨匠の人とされていますね。

その彼がこんど本格的な映画学校をつくろうとしていましてね。

松尾——今村先生は、いままで学校をやつていらっしゃいませんでしたか。

徳間——ええ。ただ、より正規な学校をと彼は考えていまして、私もお手伝いすることになつていてるんです。

話が横道にそれましたが、その今村監督作品のあと、鈴木清順監督の「肉体の門」に宍戸錠さんや野川由美子さんと一緒に出演されているでしょう。こういった意味で

松尾——そういう氣がつきませんでした

が、六年ごとですね。

徳間——その後、松竹の昭和五十四年作品「闇の狩人」で、くまもと映画祭の日本映画女優賞を受賞されましたよね。松尾さんはこれからも華々しい活躍をなさる方ですが、このときが過去形における輝かしいことだと思いますよ。たとえば人間というものは、オリエンピックに十代で出場して優勝する人もいます。本人の人生はこれから始まるんですが、栄冠といふものはそのときであり、人生には一度しかないんです。もちろん一生のうちには、それ以上の栄光というものがありますが、栄冠と称するものは一回だけです。ちょうど五十四年の受賞が大きなピラミッドの頂上であつて、これからいろいろな山を登るでしょうが、険しいけれど低い山かもしれません。

同年の「日本の墨書き」、次いで「鍵」での体当たりの演技で多くのファン層を抱んだこと……これらがあなたの人生の大きなもの、昭和五十四年が原点だと思いますね。五十四年を契機として、そこからさまざまなものが出発する。ここが基本であり、背骨でもあるといえるんではないかと思います。



松尾——大変おもしろい人生の見方ですね。初めてお聞きした言葉です。

徳間——私も、本当に苦労しました。二十、三十は丁稚だから、いくら失敗してもいいとか、男四十八は分かれ目だと、五十越して事業に失敗したら、だめだとかいろいろなことがありました。三年前に藍綬褒章をいただいて人生のひと区切りにしてしましてね。

それから一日一日、一秒一秒を大事にしています。それまではブン屋あがりの一本科つて、失敗してもいいやと思いましてが、区切りになつたんです。すると、区切りのあとに出てくるのは新しい考え方です。生きしていく、仕事ができることはうれしいことだという方向になります。

松尾さんも、それと同じことです。炎が燃えたぎることがあるんですね、人生には。

人生は護摩焚きじゃないですが、いちばん燃えやすいものを集めて火をつける、燃えようとする水をかける。また火をかけ煙が出て、燃えそうになるとまた水をかける……。護摩焚き。これが人生の大きな成功なんです。燃えきらない、水ばかりかけられて火が消えない――。

松尾——燃えきらないこと、ですか……。徳間——ええ、つねに煙を出している。年には関係ありません。ところで、松尾さんがいちばんおいしくお酒を飲めたのはいつ頃ですか?

松尾——それは昭和五十四年ではなくて、今から三年前でした。おいしかったですね、何でも、楽しかったし、燃えてましたね。消しても、消しても燃えてくるというのはあの頃でしたね。たしかに今の炎とは違うような気がします。

松尾——今は別の意味でおいしいです。

は、黄金の道を歩いておられるんだなあ、あなたは。

松尾——そんなことないですよ。裏街道ですよ。たしかに、今村先生にお会いできることはラッキーだったと思います。でも、

一度目は使つていただけないんです(笑)。

あの方は、土の匂いのする女優さんがお好きでしょう。でも、私は土の匂いじやないんです。

徳間——どんな匂いですか?

松尾——どこか頼りない、いやしの匂いですね。

徳間——いや、もやしというよりも、私は松尾さんの作品をよく見てるんですけど、あなたは純な気持ちをもちながら、なかなかつ人生のはぐれ鳥みたな感じがするんだね。

松尾——あ、そんな感じです。

徳間——だから、そういう役どころがうまい。純な気持ちをもつていてるのに、なんとなくそれが間尺に合わないような運命人生の出会いをもつていて、それがいつの間にかはぐれていくような役が、實にうまい。現代劇でも時代劇でもね。なぜそんな方向へ行ったのか――そのあたりに人生の屈折をみていて。ある意味では太陽みたいな

心をもつてているのに。

松尾——そうなんです。太陽に憧れているのに、月にもなれないし、星でもない。それこそ、街角を照らす街灯のような存在かしら。

徳間——そんな、もつて生まれた宿命みたいなものを感じますね。そこに関心がありまして、もちろん映像の上でですが……。今日ご本人にお会いできるとあって、とても興味深く楽しみにしてきたんです。そこが私たちの年齢の者には奇妙なお色気をもつていてるよう思えます。

松尾——色気がありますか。私は広いところ、たとえば中国の大平原を鳥に乗つて走りまわってみたいほうですが(笑)。

徳間——ところで、あなたはそのあと石井ふく子プロデューサーにかわいがられて、TBSのホームドラマによく出演されたでしよう。ところがね、あなたの芸歴をみてみると、日活専属に六年、TBSにも六年と、六年周期なんですね。人間で、そういう星の巡りあわせがあるんですよ。そこで飽きがきちゃうとか。

### 護摩焚きこそ、人生の秘訣。

昭和18年3月17日、東京生まれ。駒沢学園高校在学中にスカウトされ、昭和34年、日活「にあんちゃん」(今村昌平監督)でデビュー。その後、日活と6年間の専属契約を結ぶ。当時の専属には、石原裕次郎、浅丘ルリ子、小林旭など黄金時代を築いた人たちがいた。代表作は、昭和38年の「肉体の門」(鈴木清順監督)。娼婦役を演じる。日活を出たあと、TBS「ただいま!!」でテレビにデビュー。TBS専属になり、石井ふく子プロデューサーに大事にされる。TBSにも6年いた。その後も、テレビ、映画に活躍。ホームドラマの似合う堅実な女優から、映画「闇の狩人」、「鍵」で見せた体あたりの演技でファンを魅了する。



何であれ、急激なことはだめ。ツッパリは疲れてしまうだけです。

松尾——いいお酒は、いい女性に通じますか?

徳間——通じます。いい酒はのどにひつからない。においといい、味といい、口の中でもろけるような……。

松尾——ちょっと、つかえるのもいいでしよう(笑)。少々のツッパリは。

徳間——いや、ダメ(笑)。飽きちゃいますよ、長続きしない。ツッパリというけれど、本当のツッパリはないね。自動車レースをみなさい。みんな猛スピードで走っていても、カーブを曲がる角度は同じですよ。ところが、普通の道路を急激に曲がろうとする必ず事故を起こす。急激なものは、疲れてしまう。これは家庭でも同じです。松尾——でも、お互いに仕事をもつている場合、性格的に男同志でもいいんじゃないですか。お互いを認め合って、性格的に惚れ合っていれば。

徳間——いや、家庭に男が一人いる状態はダメですね。男は必ず女をつくる。両方ともね。疲れてしまふんです。愛情の破綻は疲れです。すると憩いがなくなる。たとえ

は飛行機が格納庫に入つて、修理して、部品を替えてまた飛び立つていくようなものです。ところが、降りるときにガタガタいわれて、直してくれなければ明日はバタバタですよ。

松尾——耳に痛いですね(笑)。

徳間——人生はそんなのです。一日は、「二八」といいまして、八時間仕事をしたら、八時間休んで、八時間寝る。だから二十四時間なんです。

松尾——でも、私は一日が二十四時間というのではなくて、八時間寝る。だから一時間は不眠だわ。一日三十六時間くらい欲しいですね。

徳間——だめだめ、それならば二日に分けねばいい。二十四時間は、人間がつくったものです。一時間は六十分、一分は六十秒これは人間の鼓動の音から出てきたもので

しよう。

松尾——フランス映画の「男と女」にも、

シーンの中で心臓の鼓動の音が流れています。

徳間——生活も音楽も不整脈になつたらお

しまいますよ。ツッパつていると疲れる。

スピードは出してもいいが、出せるところ

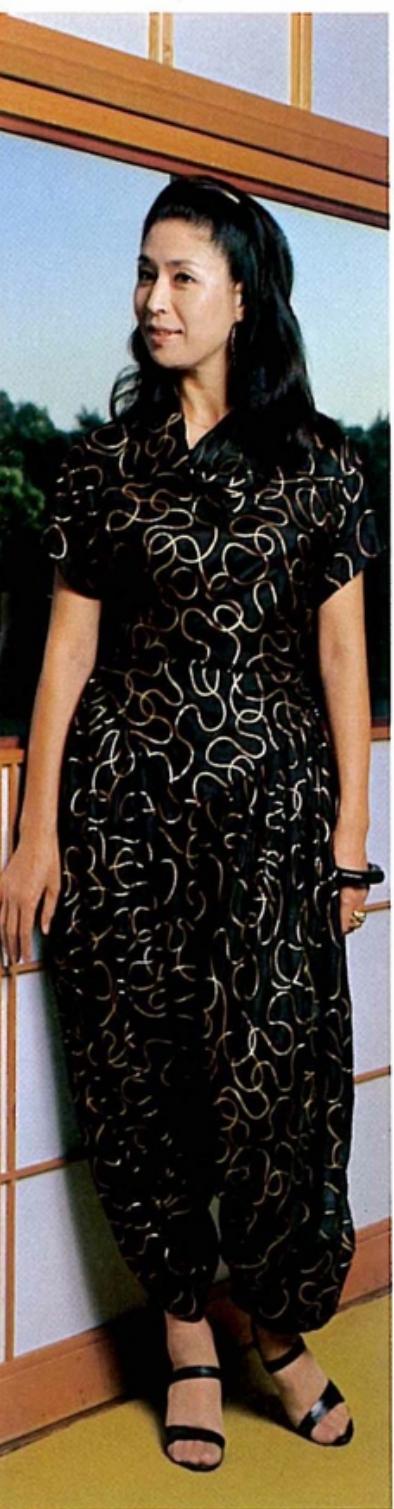
で出せばいいんです。

松尾——今日は、お会いできて人生観が変わったような気がします。いろいろとお話をうかがいましたが、最後にひとつ。これだけ多くの事業をなさつていて、次なる目標は何ですか?

徳間——生きることです、いや、飲むことです(笑)。

松尾——また、また(笑)。話題の超大作「敦煌」を通じて、中国との文化の架け橋をつくることだとお聞きしておりますが。

徳間——「敦煌」は、まだ製作を開始したばかりで、足かけ2年かけてつくらうと思つているんです。深作欣二監督はじめスタッフも大いに張り切っていますので、いい作品になると思いますよ。まだ先の話ですが、大いに期待していてください。



憧れの地は、中国。何かが私を呼んでいる気がするんです。

徳間——松尾さんは、今日は洋服で、おいでになりましたが、ご自身では和服が似合うと思いますか、それとも洋服ですか?

松尾——どちらも全くだめ。私は、裸がい

ちばん好きです(笑)。南国が好きなんです。

ゴーギヤンの描いた世界のように、あたたかいところで寝そべって暮らしたいたいタ

イブですね。

ただ、南国とは別に、ぜひ行ってみたい

憧れの地は中国なんです。

徳間——それはまた、なぜ?

松尾——まだ見たことも、行ったこともな

くて深い話も知らないんですが、何かが私

を呼ぶ——そんな感じです。

徳間——私は中国に六十回も行きましたよ。

松尾——六十回! いつ頃からですか?

徳間——一九六六年からですから、十八年

前からですか。映画や出版の文化交流ですね。

アメリカやヨーロッパへも十数回行ってま

すし、モスクワへも十回以上、東欧諸国に

も行つてますが、やはり中国には肌で親し

みを感じます。中国は日本の文化の母であ

り、文明の父ですから。五千年の文化の歴

史がありますし、日本人は憧れますね。日本は二十三倍の土地に十一億の民、これは一国でひとつ的世界ですよ。一國の中で同じ時期に春もあれば秋もある。こんな国は、世界中でもあとはブラジルしかありません。

この広大な土地が、日本の起始点なんです。ですから、中国に行きたいという日本人はひじょうに多い。ただ、宿泊施設の事情が許さないので、そう簡単には行けないんですね。でも、最近は北京などにも大きなホテルがてきて、その向上発展ぶりには目をみはるものがあります。ところで、松尾さんも仕事柄、各地でホテルを利用されると思いますが、バーやレストランには入られますが?

松尾——ホテルのバーは好きです。ここのがパレスホテルにも、上のクラウン・レストランへ何度も食事にうかがいましたし、バーと東京プリンスホテルのウインザーとか帝国ホテルのオールド・インペリアル・バーが多いですね。撮影の関係で京都に行くことが多くて、ホテルフジタや東急ホテルもよく利用します。鶴川ベリにあるフジタの場所が気に入っています。

徳間——酔ったときのくせは?

松尾——酔うと踊っちゃうんですよ(笑)。

徳間——あれは、ある意味で日本人の心を解放したんですね。いつも、もっと解放したほうがいいですよ。このあいだのオリンピックの眞面目な入場行進風ではなく、アメリカやアフリカの選手団のようにもっと樂しまなくては。日本人と思わず、アジア人なんだ、人間なんだと思えばいい。そのためのコミュニケーションが、酒(笑)。

松尾——それに、ダンス(笑)。

徳間——そして音楽。

明るいお酒ですね。

徳間——それはいいですね。それに美酒であれば申し分ないです。いいお酒は悪酔いしません。日本人は、もっと飲む量を減らして、いい酒を飲んで欲しいですね。酒を選べといいたい。酒は器で飲み、雰囲気で飲み、相手とともに飲め——いい友と、いい家族と、愛する者、心許せる仲間と、食べ物に合った酒を、時間をかけて飲むべきです。それでこそ、酒は百薬の長ですね。

松尾——徳間社長のお話も美酒ですね。ただ、男心をとろかすようなことをいつて(笑)。でも、しなねり、むつりと一人で飲んではいけませんよ。

松尾——ただ、カラオケというのも……。

徳間——あれは、ある意味で日本人の心を解放したんですね。いつも、もっと解放したほうがいいですよ。このあいだのオリンピックの眞面目な入場行進風ではなく、アメリカやアフリカの選手団のようにもっと樂しまなくては。日本人と思わず、アジア人なんだ、人間なんだと思えばいい。そのためのコミュニケーションが、酒(笑)。

松尾——それに、ダンス(笑)。

徳間——そして音楽。

明るいお酒ですね。

徳間——それはいいですね。それに美酒であれば申し分ないです。いいお酒は悪酔いしません。日本人は、もっと飲む量を減らして、いい酒を飲んで欲しいですね。酒を選べといいたい。酒は器で飲み、雰囲気で飲み、相手とともに飲め——いい友と、いい家族と、愛する者、心許せる仲間と、食べ物に合った酒を、時間をかけて飲むべきです。それでこそ、酒は百薬の長ですね。

松尾——徳間社長のお話も美酒ですね。ただ、男心をとろかすようなことをいつて(笑)。でも、しなねり、むつりと一人で飲んではいけませんよ。

松尾——ただ、カラオケというのも……。

徳間——あれは、ある意味で日本人の心を解放したんですね。いつも、もっと解放したほうがいいですよ。このあいだのオリンピックの眞面目な入場行進風ではなく、アメリカやアフリカの選手団のようにもっと樂しまなくては。日本人と思わず、アジア人なんだ、人間なんだと思えばいい。そのためのコミュニケーションが、酒(笑)。

松尾——それに、ダンス(笑)。

徳間——そして音楽。

# LIQUOR IN ART

## アーウィン・ショー に捧ぐ

一九八四年五月十六日、一人のユダヤ人作家が逝った。アーウィン・ショーニーは、一九二三年、ニューヨークのブルックリンに生まれ、育った男である。一九二〇年代と、そういう繁栄の時代と、それにつづく大不況の到来という激動の時代に十代の日々を送ったショーンは、幼い頃からスポーツが好きで、カレッジ時代はフットボールで名をはせたが、(一時、本当にセミプロ、フットボーラー選手にもなった)、不況時代の作家のこゝ多分にもれず、カレッジ卒業後はさまざま多種多様な職業(家貿月賦販売店、百貨店、家庭教師、図書館、等々)を転々しながらラジオ番組の台本(『デック・トレシー』シリーズ等)を書き、一九三六年、二十三歳にして

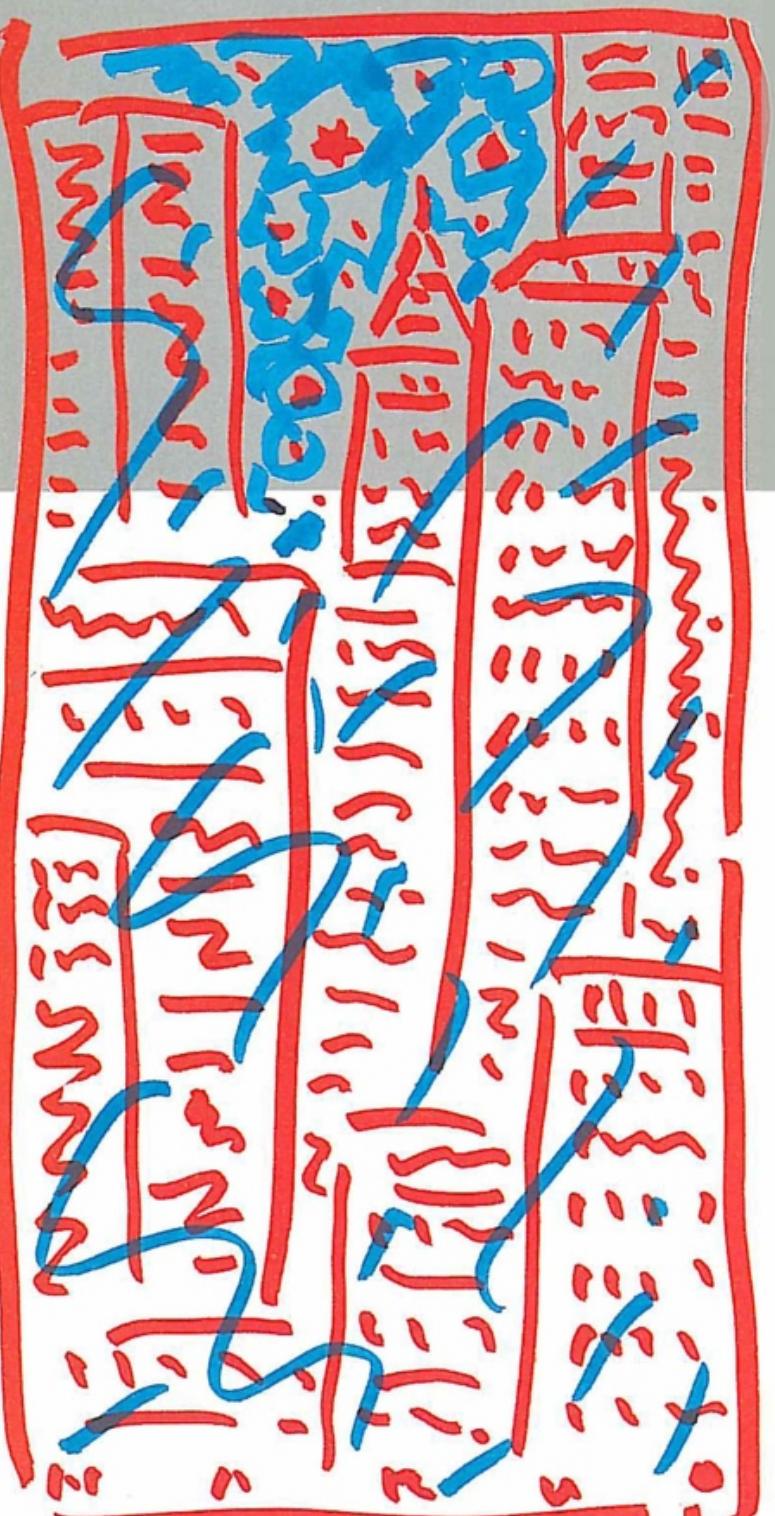
を意味し、同時に晩年にさしかかった男の姿を象徴している。

主人公ジエシ・クレイグは、かつて映画や舞台の名プロデューサーとして名をはせた男である。しかし、時の流れの中でいつしかとりのこされ、ここ数年は仕事をしていない。そんな彼がニューヨークを離れて久しぶりにカンヌ映画祭にきたところから始まる人間模様を描いた長編小説である。

カンヌ映画祭は華やかに幕をあけ、話題の中心はロック・ドキュメンタリー映画の『ウッドストック』であつた。スクリーンの中できりひろげられる一種の狂気にも似た暴力的にまで荒々しい映像と音楽に、クレイグは途中で退場しながらも、新しい時代の足音を確実に聞く。自分の求めているものは何か、何をつくり出そうとしているのか、はたしてつくろうと思っているのか——模索し、苦悩する彼の目の前に、若い女性フリージャーナリストが『プレイボイ誌』に載せたいからといって突然インタビューを申し込んでくる。何かの予感。何かが動き始めた予感。そんな中に、別居中の妻ペネロープの友人アリスから、けだるい午後三時に近くにいるので、久しぶりに会いたいという電話が入つた……。

タビューリーを申し込んでくる。何かの予感。  
何かが動き始めた予感。そんな中に、別居  
中の妻ペネロープの友人アリスから、けだ  
るい午後二時に近くにいるので、久しぶり  
に会いたいという電話が入った……。

べつのバー。今度はハリ。大使館の真向  
かいの（ホテル・クリヨン）のバー。コン  
スタンスの仕事がすむとそこで彼女と会う  
のがクレイグの習慣になっていた。それが  
一日のはじめになるのだ。その時刻になる  
までは、彼は市内を歩きまわっていた。画  
廊を覗いたり、青空市場やカルチエ・ラタ  
ンの若い人たちのあいだをぶらついたり、  
商店に入ってフランス語会話の練習をした  
り、カフェに腰を下ろして新聞を読んだり、  
たまにはフランスで映画を作成したときに  
いつしょに仕事をした連中と昼食をしたりし  
た。彼に向かって、この頃はどんな仕事を  
していますか？」などと訊ねたりしないで



「ロンドンにもザグレブにもアテネにも用事のある人間はいないし、ほくの知つてゐるものどうしようもなくすばらしい女といふのは、きみなんだ」

彼女は顔を輝かせた。賞められると、子供みたいにころぶのだ。

「ねえ、あなた、今日は何をしていたの？」

「ええと、ヘルーの鉱山王の女房と三回やつってきた……」

「あら、そう！」

彼女は、にこにこした。からかわれると面白がるのだ。でも、度を過ぎるとまずい。

「あなたはもつとどうしようもなくすばらしい誰かのところへ行つちやうんじやないか、今夜見る映画に出演している男優だか女優だかの近況を聞くためにロンドンやザグレブやアテネに電話するんじやないか、もう今日で最後じゃないかっていう気になるの」

「床屋へ行つた。グレネル街の小さなイタリア料理店でめしを食つた。(ル・モンド)」を読んだ。画廊を三軒覗いて絵を三枚、あやうく買うところだった、「フローラル」でビルを一杯飲んで、ホテルへ帰つて、それから……」  
彼は黙つた。彼女が聴いていないことに気がついたのだ。彼女は二人のテーブルの傍を通り過ぎてバーの奥へ行くアメリカ人の一組の男女を見つめていた。  
*(『ビザンチウムの夜』)*  
『ビザンチウムの夜』は、主人公クレイグのカンヌでの滞在の日々と、過去の回想がフランシュバックする形式で話が進んでいく。  
妻ベネローブと別居中の彼はパリに渡り、コンスタンスという女性と恋愛関係に陥る。彼女は東奔西走するキヤリアウーマンで、クレイグはといえば、傷心をいやすでもなく、何かを求めて、パリの街を日々彷徨する。

ぎないものにしたショーンは、十二の長編小説（代表例としては、日本でもTVドラマが放映された「リッチマン プアマン」）の原作である「富めるもの貧しきもの」をはじめ、数多くの短編小説を残してきた。その多くの短編は、「ニューヨーカー」や「エスクアイア」などの雑誌に掲載され、人気を呼んだ。

ショーンの短編に見られる都会性、ソフィステイケーテッドされた感性は、日常生活における一シーンを巧みにとらえ、その奥に棲むドラマをものの見事に抽出して、昇華させている。都会に生きる人たちの哀歎を描く洗練された筆致は、アメリカ小説という言葉から連想されるイメージの確実な頂点のひとつといって過言ではないだろう。繊細、瑞々しさ、倦怠、憂愁、回想、風俗、人間模様、これらの言葉から生まれてきたような一シーンをスケッチ風に綴つていく——。『夏服を着た女たち』に代表される短編小説には、まさにニューヨーカーの香りが息づいている。

アーヴィング・ショーンは、戦前は青年の眼でニューヨークを見つめ、戦後は中年の眼でパリやローマ、そして再びニューヨークを見つめているが、彼自身「私は時代の産物である」と言い切っている。風俗を追いかけていることに対するアイロニーが込められているのか、それとも時代をとらえてきた冷徹な眼を自負しているのか。しかしながら、ショーンの作品（特に短編）はどれをとってもすぐ映画のワンシーンになりそうなほど、抒情的であり、「場所」と「時間」つまりは「時代」が巧みに織り込まれているのはいうまでもない。

一九三〇年代から一九八〇年代までの半世紀を見つめてきた作家の眼が、ついに今年、閉ざされてしまった。

す  
（「ビザンチウムの夜」小泉真美子訳  
早川書房刊）

いを払う玉新

「女房密会ってやつはねえ」  
「…………」  
ウエイターが二人の前に酒を置いて行つた。二人はグラフを掲げ、クレイグは言つた。  
〔乾杯〕  
マディーをすりながら、アリスは顔をしかめた。  
「こんなもの、どこが美味しいのかしら」

「この頃は、あなた、たくさんお呑みにな  
るの、ジエシー？」  
　彼女はちらりと彼を見やつた。  
「いつもと同じですよ。たくさん呑みます」  
「あなたのことをアル中だなんて人に言わ  
せてはいけませんわ」  
　彼女はいつもより早口でしゃべつていた。  
声が少々かん高くなつていた。  
「なぜ？誰がぼくのことをアル中だという  
のをお聞きになつたんですか？」  
「べつに。ああ、そう、ペネロープが言つ  
ていましたわ。ときどき、彼女、それとな  
つて

「マティニーをもう一杯頂くわ」  
一瞬、クレイグはアリス・ヘインがこの永い年月、彼やその他の友たちすべてに何かを感じつづけていたのではないかと想えた。彼女は手袋をもてあそんでいた。マニキュアをしていない、素朴な感じの手がテーブルの上でそわそわ動いていた。

このタイプは一種アメリカ人作家の憧れの

世界もあるよう、かつてアーネスト・ヘミングウェイも何度もパリを訪れて自分の節目にしているし、スコット・フィツジエラルドもそうだった。ガーシュウ

インが「パリのアメリカ人」を作曲した頃はニュー・ヨークとパリという全くタイプは違う、どちらも相ひかれる魅力をもつた二つの街の蜜月時代だったが、今、主人公クレイグが歩くパリの街は、その残滓しか残っていない。

しかし、パリはパリである。日々興味をそぞられるのに眼を向け、夕方、コンスタンスと待ち合わせて楽しいひとときを過ごし、コンスタンスの家のベッドで愛を交わす。彼女には子供がいるが、クレイグにはなってきたようである。しかし、彼は決して彼女の家に入りこもうとせず、パリに投宿するときは必ずホテルに入る。コンスタンスがどうせお金の無駄だからといって誰らない。

一人が会う待ち合わせの場所は、コンコルド広場に画したホテルクリヨンのバー。今朝同じベッドから起きたのにつる想いを確かめ合う二人の会話が洒落ている。が、コンスタンスは入ってきたカップルを目で追っている。女性の方が知り合いで、彼女は男を一人殺したのだという。いぶかるクレイグに問われるままにいき話をすコンスタンス。老舗と若い美しい女の愛と葛藤の話を聞くうちに、クレイグは、自らタイプライターのキーナタをたたき始めた。それが、カンヌへ出かけてみようと思った一つのきっかけにもなってくるのである。

数日後、この物語を映画化しようと思い始めたクレイグは、自らタイプライターのキーナタをたたき始めた。それが、カンヌへ出かけてみようと思った一つのきっかけにもなってくるのである。

彼女は男を一人殺したのだといふ。いぶかるクレイグに問われるままにいき話をすコンスタンス。老舗と若い美しい女の愛と葛藤の話を聞くうちに、クレイグは、自らタイプライターのキーナタをたたき始めた。それが、カンヌへ出かけてみようと思った一つのきっかけにもなってくるのである。

三杯以内、週二度は電話を入れること。仕事がすみ次第、直ちに飛行機で帰宅のこと

（『分別盛り』小笠原豊樹訳  
草思社刊）

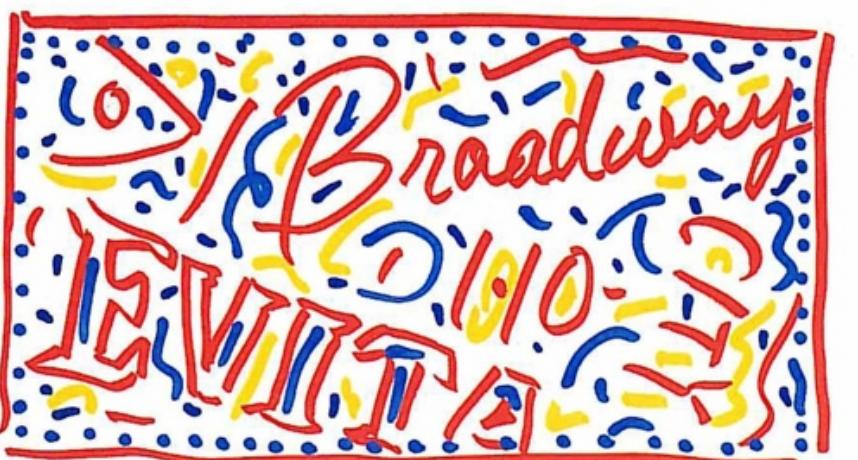
短編小説の醍醐味は、洒落た会話にある。ウィットに富んだやりとりは、作品の良し悪しの重大な要素となっている。

アーウィン・ショーンは、何気ない情景の描写の中に、生き生きとした、そして決して力んだり、意気込んだりしない会話を登場させる達人である。そして、それがノスタルジックなものや、どこか幻想的なものの中でも表わされ、まるで隣で何かが起こっているかのような感じさえうける。

愛妻家の彼が、ヨーロッパに旅行に出かけるとき見送りにきた妻と妹との会話などだが、この話はどこかミステリアスなムードをもっている。

「注意事項はもう伝えたわ」とアリスは言った。「女性は御法度。食前のマティーニは

「いや、待って下さい」とゴスデンは言つた。さよならとするとほど苦惱に満ちた声だった。「あなたに帰られたら、ジ



「二人には、トレントさん」とマーガレットは言つた。「うちの父です。このお店が気に入った。」「ありがとうございます」と、少年のように微笑し、軽く頭を下げながら、トレントは言つた。「たいへん光榮です」

「快適な雰囲気ですね」とクレイドは言つた。

「トレントさんの特製カクテルがあるのよ」とマーガレットが言つた。「ラムで作るお酒」「ラムと、ライムジュースと、砂糖、それに少量のコアントローをグラスの底に忍ばせます」トレントは喋りながら両手を微妙に動かした。

「出来上がりは泡がいっぱい」とマーガレット。「口あたりがすごくいいの」

「今は黒いジャマイカ・ラムで作つております」とトレント。マイヤーズのラムは、秋には少し重い感じですから。電気ミキサーを使ひますので、仕上がりがうまくいきます」

「それを二つ下さい」とクレイドは言い、普通のマティーニを注文する度胸がないことをやしく思つた。

（『跳きなき、自由な良心』小笠原豊樹訳  
草思社刊）

ヨヴァンニは場をしまって私を追いかけておらず。もう一杯すつ頼みますよ、ヨヴァンニ。お願いだ。あんたも一杯飲んでくれませんか。こんな夜おそくには……

儀式めいたしさで、ゴスデンはグラスを挙げた。細長い痩せた手がこまかく震えて

いるのに気づいて、この男はアル中ではないだろうかとウェザビーは思った。「ニューヨーク市の」とゴスデンは言つた。「冷たく美しく孤独なガラスの建物に乾杯



（『ビサンチウムの夜』）

とクレイグは言つた。

パーティナーがウイスキーをシガーに注ぎ、氷の上にあけ、ソーダの栓を抜くのを、

彼は大いなる興味をもつてみつめていた。

自分でソーダを注いだ。手にした瓶の冷たさがまだまきを抱えつつも、ともかく進んでみよつという気はある。しかし、その行く手には、病氣という大きな落とし穴がひそんでいたのだった。

光の下、濃い、冷たい南国のお酒を振りで飲んでいると、そんなことはじつにたやすいことに思われた。

（『ビサンチウムの夜』）

自ら作家として筆をもった処女作は大物プロデューサーたち（といつても、時代的に彼の後輩にあたるのだが）に興味をもたれ、映画化の話が具体的になってしまった。

同時に、身近の女性たちとの関係もわだしなってきた。件の女性記者に愛され、感情を抱き始め、コンスタンスとともにマルセユへ小旅行、娘がカンヌへ来る…

わだしなってきた。件の女性記者に愛され、感情を抱き始め、コンスタンスとともにマルセユへ小旅行、娘がカンヌへ来る…

わだしなってきた。件の女性記者に愛され、感情を抱き始め、コンスタンスとともにマルセユへ小旅行、娘がカンヌへ来る…





バー東を、十二分に楽しんでいたぐために。

のアーティア、企画は考慮している。それからまた、バー東を十二分に楽しんでいたぐためのものとなれば幸いである。

今年の夏に好評だったのは、ホワイト・スピリッツのキープ・システムだった。ジンであれ、ウォッカであれ、ラムであれ好みのスピリッツをボトルキープしていただければ、バーテンダーがいかようにてもアレンジしてさしあげるもので、カクテルをいろいろとお試しいただくには格好のシステムだと思う。また、「シンデレラ・ディズ」——レディスカクテル・イン・サマー」というプロモーションも行つた。これは、女性のお客さまならば一千円でカクテル飲み放題、同伴の男性のお客さまもOKというものの。八月中旬は毎日、九月以降は土、日

昨日のウイークエンドに実施している。これというのも、HBAの創作カクテルコンペティションなどでカクテルの普及に務めているが、まだまだこれからという感じがするからである。以前、グアム島にある当グループのホテルに転勤したとき切実に思ったことは、本当にカクテルの需要が多いということであった。外国人の方はカクテルをよく飲むとはいってけれど、女性客に多く出だすことが印象深い。

そこで日本の女性にも、もっとカクテルを楽しんでいただきたいと思い、女性を対象にした企画を考えた次第。たとえば宝石くなど、粹な楽しみ方をしていただけよう、今後いろいろアドアを練るつも

りである。また、男性の方の楽しみ方にも、一工夫してみた。前に述べたように、ボトルキープが一般化し、現在ではより興味をそそられると付加価値の必要性が求められてきている。ただ単にお酒を供するだけでなく、そこに何かをプラスしたもの——その楽しみの要素が、バー東の名を中心置いていただけるものになろう。一例をあげれば、バー東ではゴルフの「サントリーオープン」と協賛して優勝者当てクイズや、ボトルの廉価販売を実施している。酒の楽しみプラススタイルの面白さがうけているのだ。このように、銀座東急ホテルでは毎月のように、何らかのお楽しみが用意されている。まずは、フロントでお聞きになるのが得策であろう。



ホテル・バーを楽しむために――  
銀座 東急ホテル グリル銀座&バー“東”  
食堂統括支配人 渡辺寛治

「銀座」と名のつく地名は全国に何カ所ある？

工夫した料理の数々をコースでお召しあがりいただく企画で、今年の七月からスタートして大好評。通常二万円あまりのコースが一万二千円程度というお得さである。ちなみに八月のメニューをご紹介すると、「帆立貝のスフレ」、「なす添え」「冷製コンソメ、自家製フォアグラ浮かし」「すずきのリンゴ酒蒸し煮」、「かぼちゃ添え」「特製フィレミニヨンの炭火焼ステーキ」、「モエル添え」「じやがいものゼいたく造り」「新鮮な季節のサラダ」「シェフのおまかせデザート」にお好みの食後酒を加えたもの。「ご予約を」といふ

やはりフランス料理の正餐が自慢だが、昼食には和風にもアレンジした料理をお出しするなど、バラエティに富ませている。総料理長の増田恒克はこの道三十五年あまりのベテランで、ブイヤベースなどの煮込み料理、また魚や肉などの素材を生かしたソースづくりの妙は定評のあるところ。ぜひご賞味いただきたい料理が目白押してある。

豊かな味わいを舌に。  
ハープシコードの典雅な調べを耳に。  
グリル銀座は、料理と合わせて、シック  
で落ち着きのあるくつろぎも自慢としている。  
そのため音楽のもつ雰囲気も大切と考え  
え、晩餐の頃、店内にはハープシコード  
の調べが流れる。

太陽王ルイ十四世の催したベルサイユ  
の晩餐会にはリュラ、ラモー、クープラン  
の典雅な調べが流れたことだったろう。か  
のマルセル・ブルーストは夕餉にカペー弦  
樂四重奏團が演奏したという。食卓と音樂。  
この快いハーモニーは、グリル銀座の雰囲  
氣づくりに大きな役割を占めていると思う。  
ゆったりと余裕をもたせたテーブル席で、  
今宵の宴をお充分にお楽しみいただきたい。

「銀座」と名のつく地名は、全国に何カ所ある!?

日本中に「銀座」という名のつく地名はいくつあるだろうか。以前、興味をもつて調べたことがあったのだが、実に四百九十一ヶ所もあることがわかった。東京を、ひいては日本を代表する繁華街、大人の装いをもつた老舗の街というイメージをもつ銀座は、昔も今も人の心に残る地名の代表格であろう。

その地、銀座に東急ホテルグループの第一番目のホテルとして誕生したのは、昭和三十五年のことであった。オープning時より参画した私は、当初、メイン・ダイニングルームのソムリエ——当時は「バトラー」と称していた——として入社した。当時の総支配人はチュア氏と、いうスイス人で、外国人の宿泊客が多く、ワインには力を入れていたということもあって大変勉強させていただいた記憶がある。

話が過去へと遡つてしまつたが、そのメイン・ダイニングルームが、「グリル銀座」である。一階右手奥手に位置し、入口のワ

ト夫した料理の数々をコースでお召しあがりいただく金立てで、今年の七月からスターとして大好評。通常二万円あまりのコースが一万二千円程度というお得さである。ちなみに八月のメニューをご紹介すると、「帆立貝のスフレ、なす添え」「冷製コンソメ、自家製フォアグラ浮かし」「すずきのリング酒蒸し煮、かぼちゃ添え」「特製フィレミニヨンの炭火焼ステーキ、モエル添え」「じやがいものゼいたく造り」「新鮮な季節のサラダ」「シェフのおまかせデザート」にお好みの食後酒を加えたもの。ご予約をいただきている。

第二は「グルメ専科」と題した銀座東急ホテル味の集いで、入会金、会費等は一切かからず、気軽に「料理教室」「サンデーブランチ」等の料理を楽しむ会に参加いただくシステムである。また、第三として、毎年、春と秋に「旬の饗宴」と称して、旬の味覚を中心的に、ホテル全館各セクションの個性に合わせたおもてなしをしている。ちょうど秋は十月一日から三十一日まで。これららの機会に、ぜひグリル銀座をご利用い

# ホテル・バーの 肴

Plat à la carte du Hôtel-Bar

## ● 静岡ターミナル ホテル “ワインザー”

国鉄静岡駅前にオーブンした静岡ターミナルホテルが、満一周年を迎えた。交通の至便さはいうにおよばず、官庁街、商店街を眼前にした格好の立地条件のもと、順調なすべり出して、メンバーズ・クラブ「ワインザー」も静岡でも唯一の本格的な会員制バーとして好評を得ている。メンバーは、地元静岡市の方を中心にして、静岡県内の方が八割程度、現在二百五十人余りを数えるという。命名は、ウイスキーの故郷スコットランドの名城ウインザー城にあやかってどう頼いがこめられている。

さて、酒肴はというと、年齢層の高いメンバーの方々の好みを反映してあっさりした味つけ、肉よりも魚料理を多くした四十種あまり、洋食のグランツメニューを中心に、和食、中華料理と幅広く揃えている。また、はして気軽に食べられるなどをモットーに、季節ごとの旬の味を生かした十数種のメニューを用意する念の入れようである。

和食で人気があるものは、やはり寿司。駿河湾く捕えている。駿河湾

### ●旬の味

季節に合わせた創作、珍味を一品に仕立てあげた肴。秋の味覚三昧「先付」ははすいものこま合せ、「土ひんむし」は松茸、巻き海老、はも、さんなん、「造り」はまぐろ、平目等、旬の魚を各一品ずつの主役になっている。



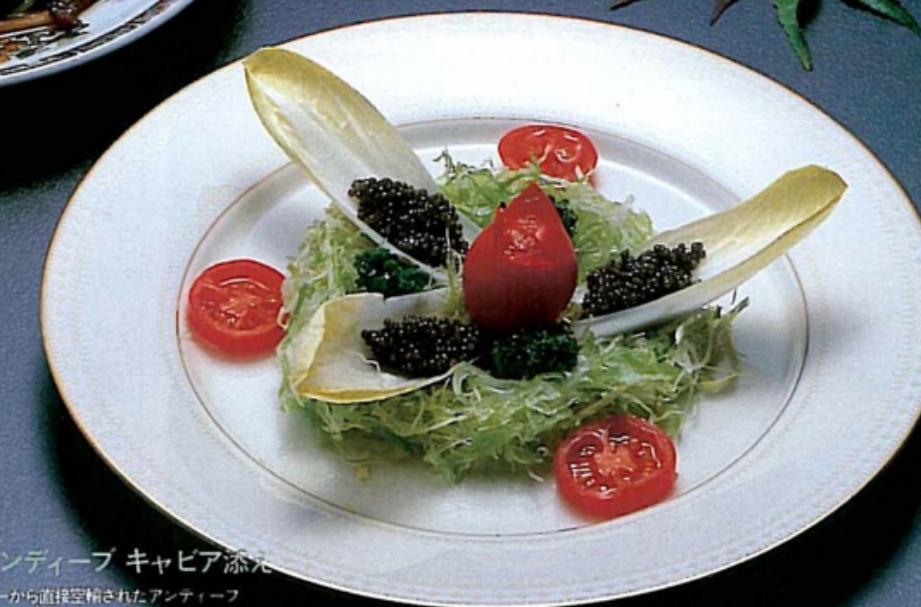
### ●海鮮炒麺

海老、いか、貝類など海の幸がたっぷりと入った逸きそばは、数あるメニューの中でも人気の一品。めんのゆめ具合も独特で、両面を焼いて、中は柔らかいまま供するのかみ



### ●芹菜牛肉糸糸

牛肉の細切りと中国セロリを辛子味噌料に炒めた、ひりっとした味付けは肴にうってつけ。ホテル内の中国料理店「東天紅」から運ばれてくる。



### ●アンディーブ キャビア添え

ベルギーから直接空輸されたアンディーブ。その上品な香りは、ウイスキーに合う。キャビアは、いわすもがんペルーガル

### ●お好み寿司と刺身貝盛り

駿河湾・遠州灘の海の香りをそのまま贋窓へお好みで握ってくれるのは、駿河でも最大手の入船寿司。ワインサーからの注文に関しては、店長のみが握るという熱の入れようである。また、しゃこ貝の特に握った刺身も豪勢たが、なかでもアワビは特選「駿河寒梅」でしめるという誇りよう。口上はこれくらいして、あとはこ自身の舌でこ賞味のほどを



### ●キングサーモンいくら添え

バーの酒肴では、二の人気を誇るメニュー。スマートサーモン、脂ののりきったキングサーモンの大身に、ちょっと贅沢にいくらを添えた



### ●巻き海老のカクテル ババイヤ添え

新鮮な巻き海老をクールブリューンでホイル包んで出来た巻き海老をカクテルソースで召しあがれ。ババイヤの酸やかな甘味と、辛味が舌を洗ってくれる。



という大きな漁場のお膝元、とれたての活きのいいタケを贅沢につかった醤調味は多言を要すまでもない。静岡には模型業界等の製造業のメーカーが多いため外国人バイヤーの訪れる機会も多く、好評のため寿司だけの英文併記メニューを用意するほどである。洋風のつまみでウイスキーを楽しみ、仕上げに寿司というバターンが好評とかで、洋の東西を問わず、お好みのタネを握つてもらう妙味を堪能されるお客様が多い。

一方、中国料理も好評で、女性の方にも人気が高いという。ワインサーは、静岡という土地柄では珍しくメンバー同士の奥さまが連れて来店される。ということは、さまざまなお席の方々がいわば酒肴の批評家になつていただけるわけで、こちらで好評の酒肴が、メンバーの方が催される会合や宴会のときに追加メニューとしてリクエストされる、うれしい報告もしばしばはある。いうことさらにアピールしなくとも口コミで美味と伝わるのは本格派の証拠である。



# 赤穂の塩ものかたり

稻垣史生(時代考証家)

私がはじめて播州赤穂を訪ねたのは、二年前ある社の「城郭シリーズ」取材のためであった。カメラマンは観光客を避けて撮るので私の方が早く仕事を終え、あまつた時間で遠くないはずの赤穂を訪ねることにした。

途中、赤穂城受取りの大名で知られる脇坂家の竜野城下を通り、内海一の遊女で知られる室津をすぎて相生の町に入った。ここは内海きっと良港で、むかしは参勤交代の大名がよく船掛りをしたし、今日も湾内いっぱいの造船所が機械の音をひびかせている。

その湾口を左手に見て、高取峠を越すと眼の下に、千種川が藍を流す対岸に、忠臣蔵の赤穂市がひろがっていた。かつて一番に悲報をもたらした早水藤左衛門・菅野三平も、早鳴籠の中へ懐かしい千種川と赤穂城の橋をここで見たはずである。

いやいや必ず彼らの眼に沁みたのは、海滨のまつ白な塩田だったに相違ない。その塩田の白さに、「帰つて来た」という実感を深めたであろう。

私もまたそぞうだった。

「赤穂！」

繰り返し日本人が聞かされ、芝居や映画などで見てきた大ロマンの舞台である。喜びとも感動とも、表現のできない情感に駆られた。

私はまず大石神社へ行った。いうまでも

なく赤穂城三の丸に、今も長屋と庭園を残す大石内蔵助邸の跡である。国民の尊崇をあつめて、今は「大石神社」となつて日々参拝者の絶え間がない。

車を捨て、拝殿で礼拝をすませ、さて宮司の飯尾さんに面会を申し込みだ。が、あいにく観光客を案内して街へ出られたといふので、城外二百メートルほどの花岳寺を訪ねた。ここには遺髪を埋めた四十七士の墓があり、さらに勧請を新たにした。私は妻を亡じて二年目なので、彼女が好きだった忠臣蔵ゆかりの寺で読経供養を頼もうと庫裡へいった。折よく住職の片山伯仙師がおられ、こころよく引きうけて鄭重な読経があつた。

が、何と私は見かけ倒しの男だろうか。読経がすすむうち「妻といっしょに来ただかつた。さぞ喜んだだらうに」と思った瞬間、不覚にもその場に恥哭してしまった。

「どうかしましたか。奥さんは交通事故にても……」

「いえ、癌です。仕方がなかつたんです」

それから一人は生死問題、人生問題につき話し合つた。片山師はまれにみる高僧であり、私は驚きと仰慕をもつて、今日もなお親交をつづけている。これを仏縁というのである。

片山師への心酔のあまり、私はおのれの仕事を忘れていた。私は実は城郭めぐりの一環として、赤穂の塩のエピソードを取材にきたのであり、その意味でなら取扱はなく、その日は赤穂御崎の温泉で泊つた。

湯の宿で、私は今いちど松の廊下事件を考える。吉良上野介が、なぜ浅野をいじめたかが問題だが、今なおその理由はあいまいである。

賄賂の額が少なかったの、美男お小姓を浅野に取られたなどの珍説も出たが、近くは赤穂の製塩法を教えたからだととの説が注目を集めた。上野介の領地三州吉良の塩田に、その製法を取り入れようとした

途中、城跡や藩士の屋敷あと、それに、秘蔵の長矩公の短刀まで見せてくださつた。どれもこれも、考証家の私には参考になることばかりだつたが、社務所に落ちついたとき私は聞いた。



「宮司さん、塩の話、甘諸の話、貢、納得できないところがあるんですね……」

「ああ、塩の話はね……」

と宮司さんはカラカラと笑つて答えられた。「あれは三州吉良の出身作家、尾崎士郎の作り話ですよ。皆一応ひつかりました

がね」

これには私も釣られて笑つた。当時の頃学海音寺潮五郎氏さえ、理屈の通つた説と

して半ば肯定されていたのだから……。

「では宮司さん、薩摩芋の説はどうでしょ

う。当時の隨筆で見んだですが……」

「さあねえ……」

と考え込み、甘諸渡日のコースを頭の中にたどつているふうに見えた。

甘諸はアメリカ大陸に発生、東南アジアを経て種子島に達した。貯蔵が多くの重量宝がられ、北上して全国に普及したのは享保年間（一七一六～五）である。元禄ではやや早い。並に功績のあつたのはやはり青木昆陽で、内蔵助に「甘諸先生」とあがめられたのは、それから三十五年もあること、もしこのとき甘諸が赤穂へ渡つていなら、『甘諸先生』の榮誉は大石内蔵助に帰していただろう。惜しいことをした。

ともあれ浅野も家老の内蔵助も、それはど狭量な人物ではなかつたのである。

だが、待てよ、と私は考えこむ。いかにもさわやかな話だが、種子島城主というもあの島には城がない。島津一族に久基はいるが久基はいない。一体、どこまで信用できる話なのか？ 私はどうしても確かめたく、それで赤穂を訪ねたのである。

翌朝早く、私は大石神社を訪ねた。前日のことづて、宮司の飯尾精さんが待つておられ、城跡や藩士の屋敷あと、それに、秘

蔵の長矩公の短刀まで見せてくださつた。

どれもこれも、考証家の私には参考になることばかりだつたが、社務所に落ちついたとき私は聞いた。

宮司のお話では、相手は種子島城主ではなく薩摩藩家老伊集院大炊であつた。塩の

製法を教わったお礼には、蟻を取る櫛の苗木を贈つたのであり、松の廊下事件に先立つて、すでに赤穂へ届けられていたのが本当である。

当時、蟻は貴重品で、蟻燭はひじょうに高かつた。これを領内に普及させれば、どんなに民生に役立つか知れない。

「え、その櫛の木はどうなりました？ 根づくりましたか？」

「ええ、りっぱに根づいて、今も尾崎八幡宮を飛ばして千種川を渡り、鹽取峠につづく山際へ八幡宮を見出した。千本も嚴めしく、広い境内は塵ひとつ残らず掃き清められていた。

聞くまでもなかつた。本殿右手に十数メートルの櫛の木が、高々とそびえ立つてありますよ。塩のお礼に櫛の木を贈られたといふことはことばを難いだ。

「でも、塩や甘諸じやなく、櫛の木の話ならありますよ。塩のお礼に櫛の木を贈られたといふ……」

「櫛？ 櫛の木のことでしょうか？」

「そうです。櫛と一文字だけ読むときは、ハゼですが、下に木とつくときは櫛の木となります」

二人は笑い、それから聞いた櫛の木の話こそ、赤穂の塩の決定版ともいべき物語だつた。

宮司のお話では、相手は種子島城主ではなく薩摩藩家老伊集院大炊であつた。塩の

アフリカを横断した人。  
ヒマラヤで泳いだ人。

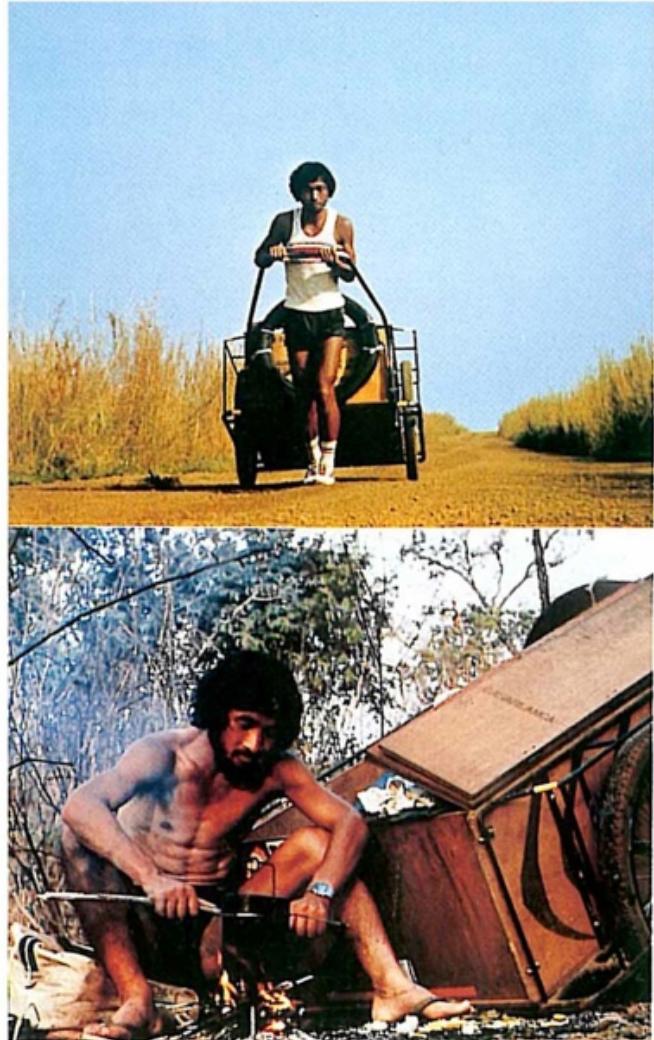
シリアのダマスカスの木賃宿で日本人のなんとかタクヤという人の名を聞いた。その後、トルコのイブリスという山の奥の小さな村でも、カラダアという山の頂上<sup>山の頂上</sup>でもその人の名を聞いた。イブリスにしてもカラダアにしてもミニバスも通っていないような山奥の場所である。私は、小さな遺跡があると聞いて、一日がかり、二日がかりで歩いてたどりついたのである。まさかそこには「日本人の名前」には思ってこ

訪れた地域の人々だけでなく、同じように旅している人達もある。同じ環境に身をおいたという親近感から、すぐに親しい友人になれる事も多い。一度も出会ったことのないタクヤ氏でも、会えぱきっと旧知の間柄のような気がするだろう。

旅行公害書という言葉がてきたそ�だ。一度に大量の旅行者が入りこんで環境に悪影響をあたえることだそ�である。世界の觀

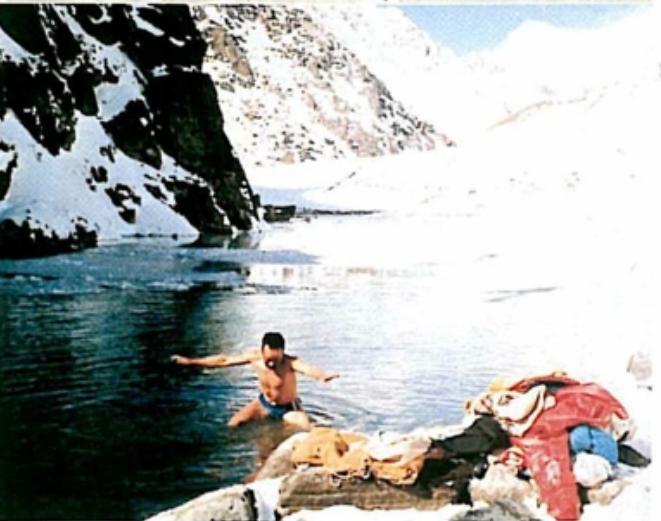
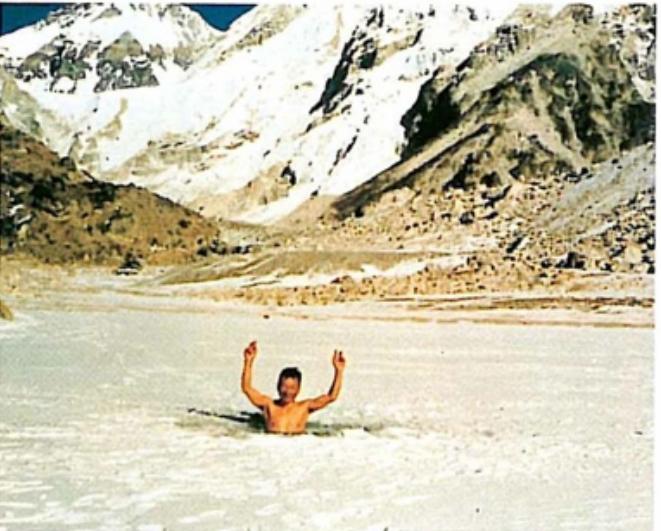
光地を訪れるとたしかにそんな気がする。だからといって旅そのものが悪いわけではない。昔から旅人はその地域から多くのものを学び、地域の人達は彼らから多くの世界の情報を得てきた。いつの時代にもどこの世界にも必ず旅する人達はいた。そして旅する人と地域の間のバランスがとれていた。今、旅する人にもされる地域にも不幸な状態が出現してきた。旅をする側の人間

旅を通じて多くの人々と出会う。それは  
こんな所で日本人の名を聞くとは思ってもみ  
なかつた。それなのにタクヤ氏は、ここに  
何日か滞在し、村の人達皆が知つていてるとい  
うような強烈な印象を残していった。そ  
れから半年後、黒海沿岸のアルデシエンと  
いう町の近くの茶畠で犬に追われて逃げ込  
んだ農家でまたまたタクヤ氏の名を聞いた。  
彼も犬に追われこの家にやつてきて二、三  
日泊つていいったのこと。私の行く先々に  
常にあらわれるこの人はいったい何者なの  
だろうか、私は旅先の光景や人々よりも、  
このタクヤの方により興味がひかれ、一  
度ぜひ会いたいものだと思つた。しかし彼  
を意識したとたんに足どりは消え、タ  
クヤ氏と同じ地を訪れる事はなくなつて  
しまつた。



ない。おせつかいやきの軽率さだけではなく、結構真剣さもあわせた集団になってきた。おせつかいと真剣さに、しつこさも加えてついに今年まで「世界を舞台にした旅人の報告会を六〇回「地平線から」という四〇〇ページにもわたる膨大な年報を五冊も発行することができた。七月に五冊目の発刊を記念して大集会が催された。新宿の会場には三〇〇人ほどの人が参加してくれた。当日は私達の仲間が共感を覚えた

コリアのガノまで歩いたところでリヤカーを盗まれてしまい旅を断念した。しかしそれでも全行程六七〇〇キロを歩き通したのだ。私がはじめて彼のことを知ったのは七年九月にオーストラリア大陸をシドニーからナラバ一平原を越えペースまで「田吾作」という名のリヤカーをひいて行つた時のことである。その時は、「オートバイ、自転車の次はリヤカーが、もの好きなやつもいるな」という感じしかもたなかつた。しかし何回か彼の話を聞くうちにリヤカーが奇



描寫している。ふつう八ミリや写真を写すといふれば対象は景色やそこに生活する人々であるが、彼の場合徹底的に自分中心なのである。一人旅なので三脚をたて八ミリをセットすると急いでリヤカーまで走って再びカメラの方に向つて歩いてくるのだ。リヤカーに走りもどる姿まで写つているのだと旅の途中で自分を写そうとした人はいるだろうが彼ほど徹底した人はいない。視点を変えた旅としても実に印象深い人であつた。大沢さんの名前もどう数年前から知つて

河湖で泳いだのである。それ以降今年まで五年連続、元旦の遊泳を続けている。北極海、南極海では十分間近くの遊泳をしているが、厳冬季のヒマラヤでは湖には厚く氷があり、ピッケルで穴を開けてから水に入るのだが、時間はほんのわずかである。しかしそれでも普通の人なら心臓マヒになりそうである。大沢さんは厳寒季の遊泳にとりつかれて以来トレーニングをつけ自分にもブーレを作り、冬には手と足と腰

相よりよほど知られた存在なのである。  
旅行公害がひどくなっているのも事実で  
あらうが、反面淨化作用をはたすような謙  
虚な旅人も多くいることは確かである。私  
自身の旅の中で、このようエライ人達と出  
会つたことは、どこへ行つてきたというよ  
りもはるかに大きな収穫であつたと思つて  
いる。

このエライ・謙虚な人達はマスコミに登  
場することはめったにない。遭難した時だ  
け、社会のめいわくだると論評されるだけで  
ある。昔から私はひとのおせつかいをやく  
性格であるが同じよう仲間が何人か集ま  
つて、本物の旅人の話を聞こう、そして行動  
を記録しようという話がもち上がつた。地  
平線会議という名の集團が、五年前に誕生  
した。本物の旅人であるかどうかを知るた

三輪主彦

みわ・かずひこ。  
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。

永瀬さんは一九八一年十月、ケニヤのモンバサ港からリヤカーをひいて赤道に沿つて、ウガンダ・ザイール・中央アフリカを通つて太西洋岸のカメリーンのドアラへついた。一六一日間、五三〇〇キロの旅であつた。その間はライオンの吠え声の聞こえるテントの中でもるくなつて、いたり病気になつたりしたが歩き通した。ここから北に向いサハラ砂漠を横断してアルジェリアからカサブランカに出る予定であつたがナイジ

をてらつたものではなく、彼が自力で旅をするのには最もあつた手段であることを知つた。彼は一九歳の時にして日本縦断をリヤカーをひいてなしとげているのだ。格好なんか悪くてもいい、不器用でも、下手な生き方しかできなくてもいい、自分には自分に相応した生き方があるはずだ」と永瀬さんは書いている。これだけの行動をした人が言う言葉には迫力がある。

いた。それは毎年の「地平線から」の一月一日に登場する人だからである。しかし直接話をしたのは今年がはじめてであった。予想どおりの純朴な温かい感じの方であつた。当年六〇歳、長野県の伊那谷でリンゴ園を経営する方である。温かい人柄ではあるが大沢さんの行動は實に冷たいのである。というは一九七七年一月南極海で氷山の間を泳いで以来、七九年七月には北極海で、一九八〇年の一月一日には第二の極地であ

氷を割つてまで冷たい湖で泳ぐなんてこと  
は、まったくバカバカしいとか思えない  
行為である。たいていの人は、「何故、どう  
して?」という疑問を発するだろう。しか  
しあそらく一人共この疑問に対して明確な  
答えはしないであろう。

「人がどう思おうと、自分に相応した生き  
方があるはずだ。居直って言うのではなく  
謙虚な言葉で話された時、私にはズシッと  
重みが感じられた。私も旅をする仲間とし  
てほんの少しだけ彼らの気持ちを理解でき  
る。私自身、これから、自分に相応した旅を、  
生き方をしていきたい。



**a story of  
"THE BRANDS"**

世界の銘酒⑬

# 銘醸シャブリワインと ウイリアム・フェーヴルの葡萄園

ブルゴーニュ地方の「黄金の門」シャブリ地区。そのグラン・クリュ・クラッセは、白ワインの精華。

最上級白ワインの産地として、名声、世界に知られるシャブリ地区。卓越の味わいは、シャープにして芳醇。寄せられる最大級の賛辞が、その品質を物語る。

なかでも、ウイリアム・フェーヴル夫妻所のぶどう園は、シャブリのワイン・メークでも最大手。グラン・クリュ百ヘクタール、七クリマのうち、十五ヘクタール、六クリマに、それぞれぶどう園を持つ大手の名門である。

シャブリ地区的土壤は、他に類をみない白亜層が特徴。第一級のぶどう園としては、北限に位置する。

コート・ドール県ディジョン市——マスターなどの名産地として知られている——から、さらに北西へ百二十キロ。シャブリ村の北側を南北に流れるセーヌ川をはさんで、村に面したなだらかな丘陵地。ここがブルゴーニュの「黄金の門」といわれるシャブリ・グラン・クリュ地区である。

一帯は、見事に丹精されたぶどう園が拡張しているが、ここは、キマリジヤン白亜層と呼ばれる白色系の、砂利と小石が混じり合った土質が天然と連なる地層であることが際立つ特徴であり、またフランス産特級ワイン産地としては最北端に位置する。シャルドネ種によるぶどう園が經營されている。

それだけに、特に、グラン・クリュのシャブリは、名品の多いフランスワインの中でも、最上級の一つとして、愛好家たちから、「ほかのワインでは味わえない王著の風格」と絶賛される逸品となっている。

シャブリワインは、長期間（十年～十五年）の熟成が可能である。

こうして、世界中にその名が拡がつたため、後述するように、シャブリの名称を使つた、全く内容の異なる外国産シャブリが流通するようになるが、純正シャブリは年産八万ヘクトリットルと、少量である。内訳は、八〇年度では特級五百十一、一级が二千五百四十九、シャブリ呼称が四千九百九十ヘクトリットルと云表されている。シャブリワインは、長期間（十年～十五年）の熟成が可能である。

シャブリの歴史が伝える数々のエピソード。賞賛の背後に、苦難もあつた。

醸造の歴史は非常に古く、すでに二千年前に、かなりの生産量があつた、と伝えられるが、中世、僧院が本格醸造を行つたことが、今日のワイン造りに大きく貢献している。十七世紀、王侯貴族に愛飲されたこと、一般にもシャブリをはじめ、ブルゴーニュ産ワインが大いに名を高めることになるが、十八世紀末になると、この富と安定は大揺れとなる。一七八九年、この年、革命のため、フランス全土に大変動が起きる。旧ブルゴーニュ州は四県に分割され、領主や僧院所有で、名前を得ていたシャブリ地区のぶどう園も、多くの小作人たちに配分、譲渡されることとなる。この細分化が以後のワインの品質に大きく影響したのは当然であり、これが、現在での法制による等級別分類につながるわけであるが、一八二〇年を例にとって、分化されたシャブリの規模ぶどう栽培者や地主は、数百人に達していたといわれる。

インとだけ称されたものから、一級から三級までに分類されていた程度であった。そしてこれら「シャブリの人々」が収穫、醸造したワインは、二十二家が所有するワインプレス、二十六カ所で加工され、ワイン商

こうした特級のぶどう畑（クリマ）の名は、ブーグロ、ブルーズ、ヴァオデジール、グルヌイユ、ヴァルミュール、レ・クロ、ブランショの七つで、栽培面積も、この二十年間に約二倍余りの一千ヘクタールまで拡大されている。

品質保持のための生産制限は、一ヘクタール当たり三十五ヘクトリットル、アルコール含有量は十一%以上と、AOC規格で決められ、ラベルには、必ず各クリマの名が明記されている。

次の、一级ブルミエ・クリュは二十カ村二十八カ所が認定され、アルコール含有量は十・五%以上、生産量は一ヘクタール四十ヘクトリットルとなっている。名称がシャブリとだけ記載されるものは、ワ

イン商社が買い集め、ブレンドしたワインであり、これは一般的な普及品である。このほか、同じく二十カ村で造られたワインで、ブチ・シャブリがある。しかし、シャブリに対する考え方、現在の形でのブチ・シャブリを認めるべく、作るべきでない。ブチ・シャブリの名前を残すのならば、グラン・クリュ、ブルミエ・クリュが意にそわない作柄のとき、ブチ・シャブリと呼ぶべきである。とのことである。

特級シャブリは、別名「オイスター・ワイン」。

魚介類と味わえば、特に絶品。  
最上級のシャブリは、緑がかった黄金色が特徴で、濃いブーケでボディが厚く、こくが深い。爽やかな酸味と、ドライな舌ざわりで、辛口ワインの最高といわれ、魚介類と共に味わう時は絶品で、「オイスター・ワイン」と称されるゆえんとなっている。

純正シャブリの生産量は、八十万ヘクトリットル。

こうして、銘醸シャブリの名が世界中に名ばかりシャブリの異国産が多い。

こうして、銘醸シャブリの原産地は唯一。

# STIR ESSAY

HBA専務理事  
今井 清



シヤブリ紀行

ボーヌにおける取材を欲張ったため午後七時を過ぎようとしている。ブルゴーニュの冬の夕暮れは早く、道行く人影もまばらで、時折過ぎていく自動車の爆音だけが残される。

明日はシャブリ訪問の予定で、午後5時頃ボースを発ち、7時頃にはオーセール到着の予定で、食事もオーセールの宿ホタル・マキシムに予約を入れてある。ところが現実にはまだボースの街にうろついている状態である。食堂の営業時間も午後9時までのこと。ボース、オーセール間約百三十五キロメートル。いかに道路が良いといつても少々急がねばならない。

葡萄畠も丘も森もすっかり間にとけ込んでしまっている中を、往路と反対に高速道路脇のそここにエンコした車のテール・ランプはアツという間に前方走る車の赤いテール・ランプを目標に走ればというも、すごい勢いで追い越していく車の両側はすっかり山間部に包まれ寒氷じりの雨が大きな雪に変わり、その降り方も激しく車のフロントガラスにすごい勢いで飛び込んでくる。進めば進むほどその降り方も激しく道路も十センチメートル以上の積雪で路の境界も判別し難い。前を走るこの頃から寒氷じりの雨が降りはじめる予感がする。二十キロメートルも走ると路の両側はすっかり山間部に包まれ寒氷じりの雨が大きな雪に変わり、その降り方も激しく車のフロントガラスにすごい勢いで飛び込んでくる。進めば進むほどその降り方も激しく道路も十センチメートル以上の積雪で路の境界も判別し難い。前を走るこの頃から寒氷じりの雨が降りはじめる予感がする。二十キロメートルも走る車が止まりはじめている。何はともあれ先に消えていくつてしまふ。我々は通訳兼任で運転してくれている幸子さんの腕に頼るしかない。悪戦苦闘一時間余 雪もようやく小降りになってしまった。時計の針も八時半を指している。この頃から人家も点在しあじめ道路標識にもオーセールの近づいたこと

が示されている。高速道路から下り、左折して五六分走り街に入ることができ、まず一安心。

ホテルに到着し時計を見ると九時五分前である。荷物をひとまとめにしてチェックインもあと回しにレストランへと走る。あぶないところ間一髪セーフである。こんな状態で時間ギリギリで飛び込んだ我々でもウエイターウエイトレスは笑顔で迎えてくれる。こうした笑顔は大変よいもので旅途中の疲れをいやす妙薬といつてよい。

旅館にたどり着く者の中には、もちろんウエイターウエイトレスは笑顔で迎えてくれる。このよくなじみの街のホテルのレストランで海老やかにをはじめ魚を主体としたメニュー構成がなされている。思つてもみなかつたメニュー構成の秘密は翌朝明くなつてから解説した。答えは、オーセールの街の中心を流れるヨンヌ川に大きな鉄



鋼船が十数隻もけい留されている。私たち日本人的感覚では理解できない光景である。パリから南東に百八十キロメートルも奥地に入ったフランスの中心部にこんな大きな鉄鋼船がどうして上ってくるのだろうか。これは鳥国日本と異なり、ヨーロッパ大陸や、高級レストランなど、特定送り先も多い。こうした個人顧客などを対象とした「試飲酒販」カヴォ・オール・シャブリは、現地シャブリ村のドメーヌに常時開設されている。

オーセールの町はヨンヌ県の県庁所在地であり、ヨンヌ川西岸のサンテティエンヌ寺院を中心と/or>发展した人口四万の中世の町で、ボール・ペール橋から望める町はかなりな迫力をもつて迫つてくる。

こうした川の利用が海から数百キロメートルも離れたこの町に海の幸をふんだんに運んでくれるとともに、シャブリの出荷地としてもこの川の存在が大きな役割を果たしているようだ。

思わぬ海の幸に、注文したかに足りない迫力をもつて迫つてくる。

オーセールからシャブリまで十キロメートル足らず車でけば指時間である。シヤブリを代表するワインといえばブーグロからブランショまで横一線に並んでいる七つのブルミエール・グランクリュの烟であろう。これらの烟はシャブリの村の北側に並んでおり、総面積九十五ヘクタールである。この烟には何人かの持ち主がいる。

オーセールからシャブリまで十キロメートル足らず車でけば指時間である。シヤブリを代表するワインといえばブーグロからブランショまで横一線に並んでいる七つのブルミエール・グランクリュの烟であろう。これらの烟はシャブリの村の北側に並んでおり、総面積九十五ヘクタールである。この烟には何人かの持ち主がいる。

オーセールからシャブリまで十キロメートル足らず車でけば指時間である。シヤブリを代表するワインといえばブーグロからブランショまで横一線に並んでいる七つのブルミエール・グランクリュの烟であろう。これらの烟はシャブリの村の北側に並んでおり、総面積九十五ヘクタールである。この烟には何人かの持ち主がいる。

多くのぶどう園をまわり、名醸品といわれる品質を育て、その名声を維持することの大いに大きな労力と研鑽が必要か感新たな思いである。

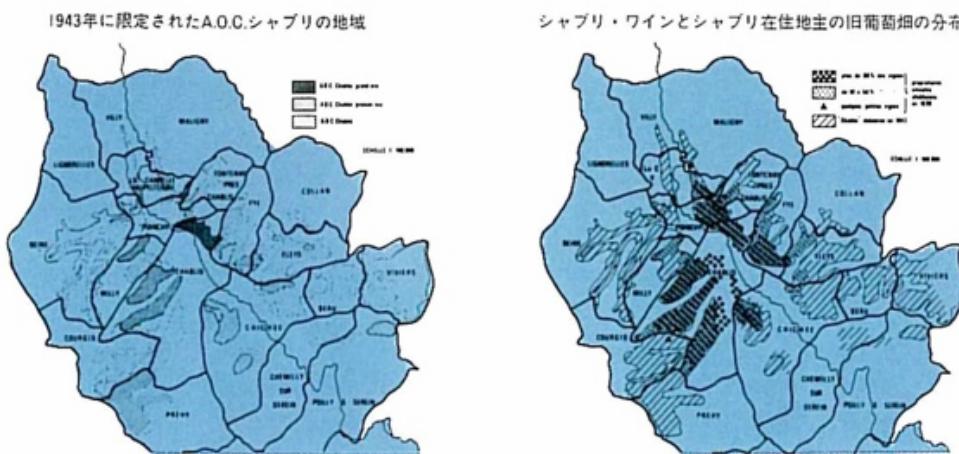


樽の樽で熟成されるウイリアム・フェーヴルのワイン。



オーナーのウイリアム・フェーヴル氏。

シャブリ・ワインとシャブリ在住地主の旧葡萄畠の分布



ちょっとと列記してみても、イギリスで大量販売されたスペイン産シャブリをはじめオーストラリア・シャブリ、そして、これも大供給元であるカリフォルニア・シャブリ、さらに一般名称としてのシャブリなど。これらが、世界各で流通しているという事実が、問題にならないはずがない。

そこで、近年、国際間での協議が進められ、各国も原産地名保護の条令を施行し、相互取決め規則の強化などで、一時ほどではなくたが、現在でも、詐称シャブリが、全く流通していないわけではない。

シャブリの名は、特定の土壤から生れる唯一固有のワイン名称であり、この、当然のことが、当然でなくなる、という風潮は、それがワインという精妙な嗜好品であるだけに、単なる有名税とはかりはいつてはれない重大なことである。

シャブリの名は、特定の土壤から生れる唯一固有のワイン名称であり、この、当然のことが、当然でなくなる、という風潮は、それがワインという精妙な嗜好品であるだけに、単なる有名税とはかりはいつてはれない重大なことである。

シャブリ園での醸造は、栽培と同じ伝統的な手法と、現代的技術を組合せた方法で行われている。

まず、収穫・選別されたぶどうは、空気

圧搾機で潰される。これで鉄分を含まないピュアな液体となる。つぎに、この上澄み液をいねいに汲み上げ、桶に入れられて、芳香をそのまま保つよう、低温での発酵がはじめられる。

フェーヴル園での醸造は、栽培と同じ伝統的な手法と、現代的技術を組合せた方法で行われている。

まず、収穫・選別されたぶどうは、空気

栽培は、歴代の園主たちが受け継いできた、伝統的な方法で行われている。樹は有機肥料によつて、たくましく、適度の大きさを保ち、ぶどうが充分な日照を得られるように、ぎりぎりの時期まで待つて収穫される。こうして、完全に成熟したぶどうが、さらに選別され、醸造段階に入ることになる。

フェーヴル園での醸造は、栽培と同じ伝統的な手法と、現代的技術を組合せた方法で行われている。

まず、収穫・選別されたぶどうは、空気

圧搾機で潰される。これで鉄分を含まないピュアな液体となる。つぎに、この上澄み液をいねいに汲み上げ、桶に入れられて、芳香をそのまま保つよう、低温での発酵がはじめられる。

フェーヴル園での醸造は、栽培と同じ伝統的な手法と、現代的技術を組合せた方法で行われている。

まず、収穫・選別されたぶどうは、空気

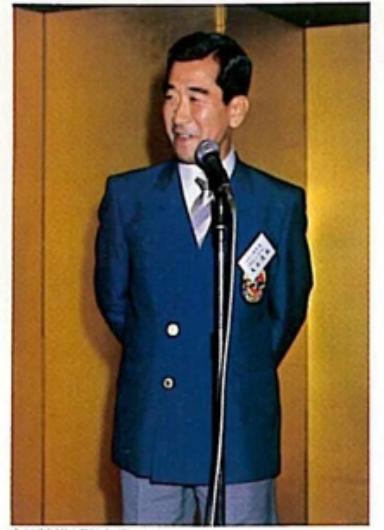
栽培は、歴代の園主たちが受け継いできた、伝統的な方法で行われている。樹は有機肥料によつて、たくましく、適度の大きさを保ち、ぶどうが充分な日照を得られるように、ぎりぎりの時期まで待つて収穫される。こうして、完全に成熟したぶどうが、さらに選別され、醸造段階に入ることになる。

フェーヴル園での醸造は、栽培と同じ伝統的な手法と、現代的技術を組合せた方法で行われている。

まず、収穫・選別されたぶどうは、空気

栽培は、歴代の園主たちが受け継いできた、伝統的な方法で行われている。樹は有機肥料によつて、たくましく、適度の大きさを保ち、ぶどうが充分な日照を得られるように、ぎりぎりの時期まで待つて収穫される。こうして、完全に成熟したぶどうが、さらに選別され、醸造段階に入ることになる。

# H. B. A. REPORT



大石謙雄副会長



石井金三郎HBA新会長



今井清新專務理事



## 桑山為男新副會長



議長団、左より岡野武義副議長、沢井慶明議長、伊藤喜八郎議長。

推薦によつて二十四名の理事を選出、承認の後、一時休憩に入った。この間、新理事は別室に移つて、理事互選による新年度役員選出が協議された。

再開後、新役員が発表され、満場一致で採択された。これを受けて、今期も大任を担う石井新会長より「理事ならびに会員の皆さまの協力を昨年にも増してお願ひしたい」との就任挨拶があつた。そのあと、新役職に就任した今井清専務理事より一九八五年度に向けての事業計画案と決意を述べた挨拶があり、次いで八木下理事より新年度の予算案が発表され、桑山新副会長の閉会の辭、まことに御用意をなさつて、閉会式を

同日夕方、会場を同ホテル内の「紅真珠の間」に移して懇親会がぎやかに行われた。タレンントの一瓶正也氏が司会を務め、石井新会長の挨拶、キヤビタル東急ホテルの中島貢専務取締役総支配人より歓迎の挨拶、そして来賓を代表して徳間康快徳間書店社長より祝辞をいただいた。大石達雄副会長の乾杯の後は、各テーブルに歓談の華が咲き、旧交を温める和やかな宴となつた。

一、資格審査	副議長	伊藤喜八郎
二、新入会員承認の件	副議長	岡野 武義
三、事業報告	議長	沢井 慶明
四、札幌支部報告	会長	石井金三郎
五、会計報告	理事長	桑山 為男
六、会計監査報告	支部長	中野 修
七、会計監査	会計理事	八木下政男
八、全則一部変更の件	会計監査	大木 良彦
九、新役員選出	会長	高松 弘卓
一〇、全則一部変更の件	議長	石井金三郎
一一、新役員選出	沢井 慶明	
一二、新会長選出と会長任命	休憩	

一、議事終了(議長団退出)			
二、新会長挨拶	新会長	石井金二郎	
三、一九八五年度 専務理事	今井 清		
事業計画案発表			
四、新年度予算案 の発表	財務担当	八木下政男	
五、閉会の辞	常任理事		
	新副会長	桑山 炳男	
六、一九八五年度新役員及び新理事一覧	ル高松・取締役副支配人	石井金二郎(京王)・ラザホテ ル高松・取締役副支配人	
会長	副会長	大石 達雄(ホテルニューオ ータニ・飲料課長)	



去る七月二十七日、東京のキヤビタル東急ホテルにおいて、恒例の第十二回HBA定例総会が開催された。当日は百三十余名の出席者を数え(委任状九十余枚)、事業報告や新入会員の承認、会則の改正等が決議発表された。

常務理事による会務の分掌という新体制が発足。

総会は、午後三時からキヤビタル東急ホテル地下二階の「白真珠の間」で開催された。前回同様、渡辺寛治HBA理事(銀座東急ホテル)の司会で始まり、まず石井金三郎会長の開会の挨拶、次いで議長団選出が行われた。今回の議長団は、議長に沢井慶明理事、副議長に伊藤喜八郎理事、岡野武義理事の以上三名。以後、式次第に從つて資格審査、新入会員承認の件、事業報告、会計報告等の議事が進められた。

新入会員は今回、特別会員一名、正会員十七名、準会員十一名の計三十名が承認され、これで総数は加盟店七社、を数えるに至った。

次いで桑山為男理事長による一九八四年度事業報告、ならびに中野修札幌文部長から札幌支部の活動状況ならびに近況報告が発表された。また、次いで八木下政男会計理事による会計報告、大木良彦会計監査による監査報告がなされ、満場一致で承認された。

ここで去る七月初旬の理事会で決定をみた「HBA会則」の一部変更が石井会長より発表された。

今回の大きな変更点は、第3章「役員及び職員」の項の大額な見直しである。主な変更点は、役員任期を二年とすること、常任理事が会務を分掌してその遂行を円滑に促す新組織の発足、そして全体的に会務を掌理するポストとして事務理事という新設職を設けた点などがあげられる。なお、詳細は別掲のとおりである。

常務理事による会務の分掌という所本制が発足。

去る七月二十七日、東京のキヤビタル東急ホテルにおいて、恒例の第十二回HBA定例総会が開催された。当日は亘三十余名の出席者を数え(委任状九十余枚)、事業報告や新入会員の承認、会則の改正等が決議されました。

1985年度  
新役員及び  
新理事

一覽



遂行のため補佐を置くことができる。  
31、支部結成のあかつきには速やかに支部長及び副支部長を選出し、理事会の承認を得るものとす。

32、支部長及び副支部長は本部理事に任命する。

一九八四年度HBA事業報告

1、北海道支部懇親会  
昭和五十八年九月、沢井、石井両理事により北海道支部会員との懇親会を行

A group of people in traditional Korean clothing gathered around a table, with one person in the foreground gesturing towards the sky.



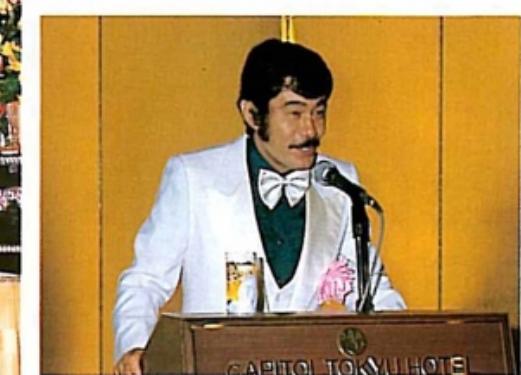
7、ビール・ウィスキー工場見学。  
森田、武井両理事担当にてキリンシーグラム御殿場工場を見学。ウィスキーや醸造蒸溜過程や近代設備を研修した。

8、九州地区懇談会  
昭和五十九年七月九日、石井会長、今井副会長の担当にて、西鉄グランドホテルにおいて、九州地区出席者団野理事會を含む九名にて行つた。

席上、今回のカクテルコンペ優勝がホ



未審批扱をいたいた徳間書店お徳間書店社長



懇親会の司会は、タレントの二瓶正也さん。

HBA会則の一部変更

顧問 太田 靖夫（前HBA会長）  
・料飲部支配人

リー・ハイアーツ飲料支配人  
大木 良彦（新橋第一ホテル）

監事 高松 弘卓（ホテルセンチュリイ開発準備室料飲部長）

海老原信一（パレスホテル・  
料飲部次長）

ル・宴会食堂部食堂課マネージャー

中野 健（横浜カラジン）  
テル・マネージャー

食堂宴会部次長)　岡野　武義(西鉄グランドホ  
テル・料飲部食堂・外販・食  
器管理課長)　伊藤喜八郎(京都国際ホテル・  
當業本支配人)

FOLIO 11 OF JOURNAL 1843-1850

（ボーリング） 昭和五十九年六月二十  
九日、岡、渡辺両理事により芝ボーリ  
ングセンターにおいて、百二十名とい  
う多勢の参加者によつて行つた。  
（テニス） 都合により来年度に延期。

10、定例総会

昭和五十九年七月二十七日、キヤビタ  
ル東急ホテルにて行う。

その他、HBA機関誌「ステア」、カレン  
ダー、カクテル・テントカードの発行、等。

（ゴルフ）昭和五十九年六月、平岡理事、鈴木、田場両会員により神奈川県大相模にて、二十一名の参加者にて有意義のうちに終了した。

（釣）昭和五十九年七月、今井副会長相当にて、三楽オーシャン株式会社後援のもと、千葉県大賀沖にて白ギス釣会を行い、参加者二十六名で盛大に行われ、団体・個人ともにホテル高輪が優勝した。

九州地方に大いにHBAのPR効果があつたと発表あり。特に財界、有名人を招待しての百五十名の大パーティでは、HBAに対する理解とカクテルファンの増加が大いに期待された。なお、優勝者の倉吉氏のラスベガス旅行の際は、ロスアンゼルスおよびハイのホテルニューオータニでキャンペーンが立案されている。

8、  
森田、武井両理事担当にてキリンシーグラム御殿場工場を見学。ウイスキーの醸造蒸溜過程や近代設備を研修した。  
九州地区懇談会  
昭和五十九年七月九日、石井会長、今井副会長の担当にて、西鉄グランドホテルにおいて、九州地区出席者岡野理事長を含む九名にて行つた。  
席上、今回のカクテルコンペ優勝がホーテルニューオータニ博多ということと

7、  
圖、若松両理事により調査。  
ビル・ウイスキー工場見学。

F、渉外  
全員の福利厚生及びメーカ  
ー友好団体との接説。

G、国際  
外国との接説。

A、総務 専務理事の補佐及び全務の掌理。

B、財務 会計、収支の決算、予算案の作成。

C、事業 カクテルコンペティション及び其の他の事業。

D、研修 見学会、研修会の企画、立案。

E、広報 協会のPR活動。

18、  
常任理事の分掌  
17、  
長は必要に応じ臨時総会を開くことができる。  
総会は本会の最高決議機関で全会員によって構成し、次の事項を附議する。  
A、会務報告 B、事業報告  
C、会計報告 D、監査報告  
E、新年度事業計画発表  
F、新年度予算案の承認  
G、その他必要と認めた事項

16、  
15、  
14、  
て会の運営に参画することができる。  
本会の経常事項は常任理事会で決定し  
重要事項は理事会に於てこれを決定す  
る。

本会は会運営のため主事又は書記を置  
くことができる。主事又は書記は事務  
理事の命を受け会務に従事する。主事  
又は書記は会員これを任免する。

第4章 総会及び機関

本会は年1回通常総会を開く。尚、会

- 11、会長及び副会長事故あるときはこれを代理する。
- 12、常任理事は理事の中から会長これを選任し会務を分掌する、故に年次事業計画をつくり理事会の承認を得て、事業運営の任に当る。
- 13、顧問は役員退任後、理事会の推薦を得る。
- 14、監事は会計を監査し総会に於て報告する。



