

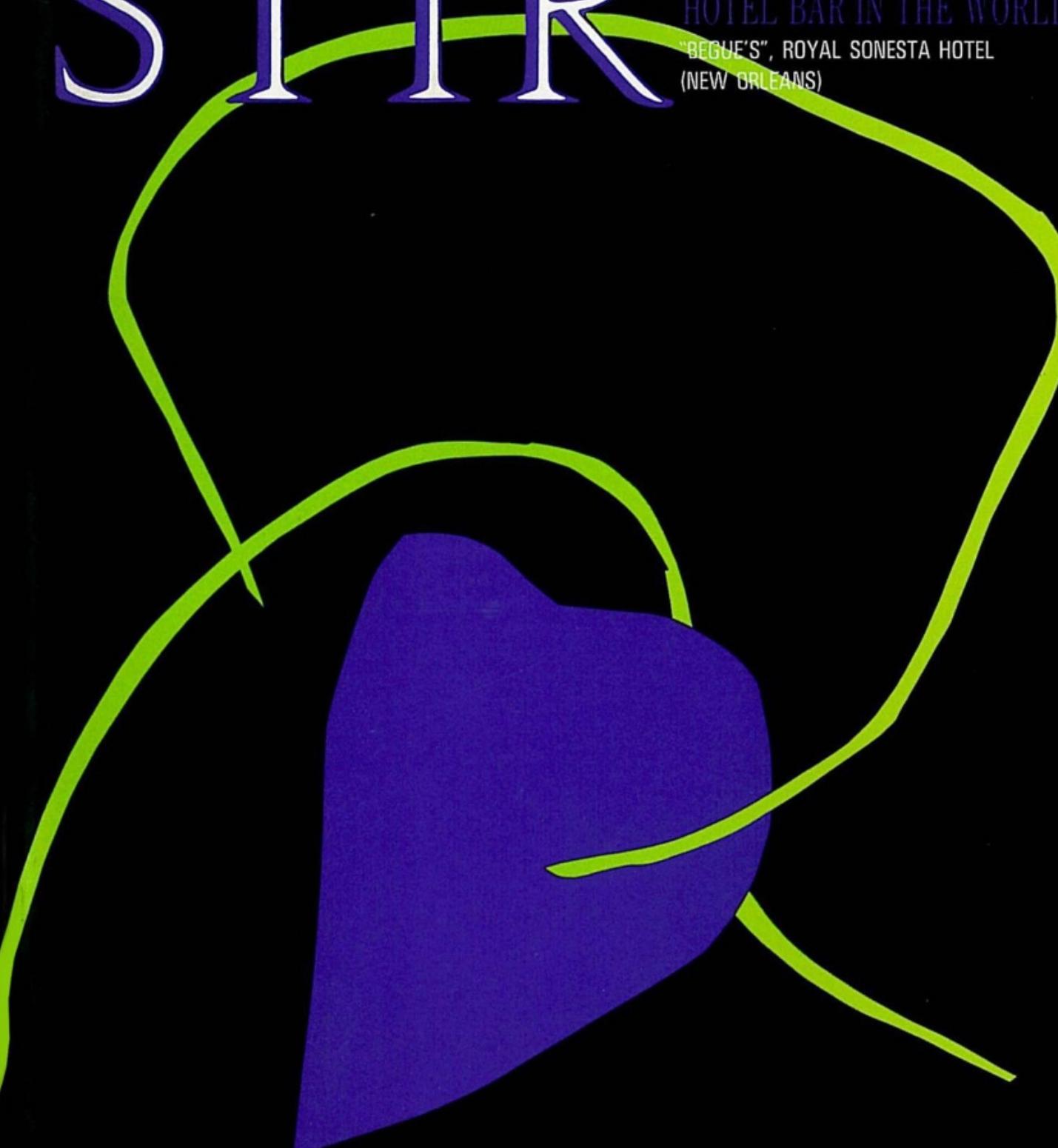
STIR

ステア ISSN 0286 3634
1985 AUTUMN VOL.17
世界のホテル・バー⑯
"ベゲエ"ロイヤル・ソネスタ・ホテル
(ニューオーリンズ)



STIR

ISSN 026 3634
1985 AUTUMN VOL.17
HOTEL BAR IN THE WORLD⑯
"BEGUE'S", ROYAL SONESTA HOTEL
(NEW ORLEANS)



CONTENTS

目次

1985
AUTUMN
VOL.17

- テーマ・エッセイ——1
「信じる」ということ
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談——8
徳間康快vs池波志乃
- STIR ESSAY 酔狂雜記——17
「路傍の石仏」並河萬里
- BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚——12——16
「沙漠に緑を1985年」三輪主彦
- 世界のホテル・バー——16——18
“ベゲエ、BEGUE'S”
ROYAL SONESTA HOTEL
- a story of "THE BRANDS"——26
世界の銘酒——17
「コルトン・シャルルマーニュ」
- STIR ESSAY 諸国雜記——17——29
「オスビス・ドウ・ボースの
ワインオークション見学記」今井 清
- HBA REPORT——30
「メルシャンワインまつり」
- for a NIGHTCAP——31
- a story of "THE BRAND"——33
“CORTON CHARLEMAGNE”
- HOTEL-BAR IN THE WORLD——41
“BEGUE'S” ROYAL SONESTA HOTEL



■フェアリー・ウイスパー

FAIRY WHISPER

第14回HBA創作カクテルコンペティション優勝作品。ラムをベースにアマロット、フランボワーズ、レモン・ジュース、グレナディンシロップを加えたものの上に、エッグホワイト、フレッシュクリームをのせたカクテル。



卷頭テーマエッセイ

信じるということ

THEME
ESSAY

「信じる」ということ

山本七平（山本書店店主）

人間が人間を信ずるという場合、多くはきわめて限定的な「信する」ということと直結しているが、これは契約宗教の場合も同じである。たとえば俗に「モーセの十戒」といわれる「シナイ契約」は、シナイ山における神と人との上下契約だとされる。この十項目の中には「汝殺すなれ」とある。これは一人称単数の命令形であつて決して「汝ら……」ではない。そしてその人、たとえばAが神を信するということはこの契約を守ることであり、もしBも同じ神を信じていればこの契約を守るから、AとBとの間に互に殺さないという信頼関係が成立する。そしてこれが互に信じることの基本となっているわけである。

以上きわめて単純な一例のみをあげたが、これが契約宗教における基本的図式で、ただ旧約聖書の「五書」に記されているように、その契約内容が上記の一例のように簡単ではないというだけのことである。そしてこの基本的図式に関する限り、キリスト教、ユダヤ教、イスラム教は同一であり、これが教義として確立されなければ「全能の召使い」を持つかのような倒錯は起り得ない。

キリスト教社会はその後に啓蒙主義時代を迎えて、脱宗教世俗化社会になつたが、前記の図式はさまざまな形で維持されている。たとえば統治契約論がそれであり、また会社と個人との間の雇用契約もこれに似ている。というのは雇用契約も一種の上下契約で、提示された契約書に署名なければ無関係な人間だが、署名すれば一定の「期待倫理」を負うと同時に限定期的な権利も主張しうる。ここにあるのは、契約書に明示された、きわめて限定期的な信頼関係であり、この範囲でのみ信することが発生し、その信頼を裏切れば当然にその人は、全人格的に信用を失うことになる。日本には契約宗教の伝統はないが、ある人を信するといふことは、社会生活においてはきわめて限定期的であるといふことは、社会文化から出た類似の現象で、こういった例は決して少なくない。と同時にこれによつて複雑な現代社会が成立しているといえる。

ただこういう社会において例外といえるのが、結婚と友情であろう。もつともイスラム教徒とユダヤ教徒の結婚は相互契約だが、それでも契約を越えての信頼関係であることが普通で、かつて預言者ホセアは神と人の関係をこの結婚にたとえた。いわば契約という骨組はあっても、それだけでなく全人格的に信することが要請され、神を信することも同じと見たわけである。信するということは、多くの場合、ホセアが示しているようなことを意味するのである。この問題は契約宗教ではきわめて明確に國式化され

ディドリーム・ビリーバー

二田誠広（作家）

明け方まで仕事をして、朝刊を読み、起きてきた子供たちの朝食の食卓で、こちらは寝酒を飲む。充実した仕事が出来た時は、バーボン。何も書けないままに朝を迎えてしまった時は、ビールのオンザロック（自分を潤すためにチビチビと寂しく飲む）。

毎日、こんな生活をしている。

もう何日も、自宅の外に出でていないようと思う。考えてみれば、近所の本屋に行つたような気もするが、その三百メートルくらいの距離が、今月のぼくの最大歩行距離だ。身体がなまらないよう、腕立て伏せをしたり、体操をしたりはしている。メシを食べすぎないようにもしているし、酒も寝酒程度にとどめておく。しかしとにかく、戸外の空気を吸い、陽射しを浴びることがないから、何だか自分が、モヤシかカビになつたような気がする。

書きかけの長編小説が、山場にさしかかったので、他の仕事はすべて断わって、家の中に閉じこもっているのだ。

こういう人生が、楽しいですか、と時々、自分に質問してみたくなる。

まあ、あんまり楽しくはないな、と自分でも思う。

しかし、いやいや仕事をしているというわけでもない。

この小説を書きたい、という強い思いがあるから、お金になりそうな仕事を断わって、長編小説にとりくんでいるのだ。

「ディドリーム・ビリーバー」というのが、作品のタイトルだ。これは、十数年前にハヤッたモンキーズの歌のタイ

トルをそのまま借りたものだ。日本語にすれば、「白日夢を信じる人」ということになるのだろうが、モンキーズはもつと軽い調子で歌つていた。

ぼくの小説では、この「ビリーバー」という言葉は、重い意味を背負わされている。ただ「信じる人」というだけではなく、「信じるしかない人」とでもいった意味をこめたいと思つてているのだ。

特に私の絵のテーマである「月」、これほどに神秘性のある存在が他にあるだろうか？「月は善、決して悪ではない」信するに値するもの。だから、アメリカで月にロケットを飛ばした時は、やり場のない憤りを覚えた。暗いところを照らすということは何と素晴らしいことだらう。その上、月はほんのりと照らしている。また上に向かないと見ることが出来ない。と云うことは人の意志による。見たくない時は解いていればいい。身近でいて身近でない、欲すればそこに在る、いい存在である。

いつだつたか、ロスアンゼルスで見る月と日本で見る月は違うと私が云つて、大岡信さんと論争になつたことがあるが、私の云いたいのは、月 자체が違うのではなく、月を見る私の気持が違つてゐるから、違うように見えるということなのである。子供の頃は、手は父親の叱責につながり、恐いものであつたが、今は心安らぐ存在であり、もちろん重要な絵のテーマもある。仮想の手のやさしさ、あの手のひらに乗りたい、くるまれたい、と云う願望は常に私の中に定めた時に、月は直に私を照らしてくれるのである。

手のひらを太陽に向けた時に感じる暖かさは、何と云つたらいいだろう。アメリカでは、手は單なる道具、私はここに決定的に違う、東洋人の血というものを自分のなかに感じるのである。

そういう暖かさがあれば、人を信じ、裏切られても、人を恨むことなく、自分の判断に失望するだけですむ。が、自分を知る、信じるということは大変なことで、間違いを起しこしながら、少しづつ自分というものを知つて、反省する自分を許して、自分を好きになる、そして人を好きになり、自分を信じてこそ、人を信じることができるものになる。

たまたまこういうテーマでエッセイを書くことを求められたので、間接的に「信じる」ということについて考えてみよう。先にも書いたように、ぼくは徹夜で仕事をした後で、朝寝酒を飲む。その時ぼくは、とても幸福な気分になつていて、自分がどうなつてもいいし、世界が滅びてしまつてもいい、というくらいの気持になる。

問題はその先にある。一杯の酒で幸福になることができるのなら、毎日こんなに苦労して仕事をしなくとも、酒だけ飲んでいいのではないか、という疑問が時おり頭の中をかすめざことがある。

これをもう少し抽象的に言えば、その場その場の快樂に身を任せて、どこがわるいのだろう、ということになる。ぼくの場合、一杯の酒で満足してしまうのだが、別の人なら、もう少しろいろな欲望があるかもしれない。

人は昔から、悲歡と動勉を、生きることの指針として

よくわからない。ぼくの場合で言えば、すごい小説を書いているのだ、という手応えが、仕事の持続を自分に強いる、ということになるのだが、しかし、何が「すごいのか」ということになると、自分にどうまく説明できない。「芸術」とか、「文学」という概念が、いちおう頭の中にあることはあるのだが、そういうものが、他人にとつてどれほど価値のあるものか、ということもよくわからないし、自分にとっても、いま書いている小説が、「一杯の酒」よりも高級なものであるといえると言いかける自信も、いまのところぼくにはない。

でも、ぼくは、一杯の酒を飲んだ後、もう一杯の酒を飲むのはやめて、明日の仕事のために、体力を温存しようとと思う。それはなぜなのか。結局のところ、ぼくは、何かを信じているのだろう。それはやはり、「信じるしかない」ということなのだろうと思つ。

つまり、「ディドリーム・ビリーバー」というのは、ぼく自身のことなのだ。



月と手のひら

THEME
ESSAY 「信じる」ということ

リーガ・パンング（画家・ロサンゼルス在）

「信じる」と云うことは、大変アライバーな問題、個人によつて、まったく異なるものではないか、と私は思う。私の父は、中国から日本に来て、明治二十一年横浜の中華街に、中国広州の味を伝える料理店を開き、生前はゴッド・ファーザー等と呼ばれていたが、約一世紀後の現在は、二人の弟が各々引き継いでいる。

私は名古屋で生まれ、七歳の時からの横浜育ちで、

カトリック系のミッションスクールで教育を受け、先生も学校も好きだったけれど、どういうわけか宗教は苦手であつた。

それ以来のロスアンゼルス暮らしで、とうとう日本より

アメリカ暮らしの方が長くなつてしまつたが、私の故郷は

日本、暮らしているのはロスでも心は常に日本を向いてい

る。が、生まれてから一回しかその地を踏んでいないくとも、私は日本人ではなく、中国人である。そんな私にとって、

私は絵を描く自分を信じ、描かせてくれる周囲の人達を信じている。

辛い時、悲しい時、ロスの空を見上げ、月を見て、勇気

づけられたことは数えきれないほどにある。また嬉しい時、

その喜びを倍にもしてくれた。日本への想いが、月を通じ、日本に伝わっていくような想いに、胸を締めつけられるよ

うな気がしたことさえあった。

月を信すること、手を信することは、即ち、己れを信す

嘘と知りながら

THEME ESSAY 「信じる」ということ

仕事場に近い喫茶店で顔を合わせた、競馬の好きな男が、ギヤロップ・ダイナの単勝をとりましたよ、とにやにやしながら、私に言った。この男とはよく競馬の話ををする。

その前日の日曜日は天皇賞のレースが行われて、単勝・三倍か一・四倍の圧倒的な人気を集めたシンボリルドルフが一着に敗れた。ギヤロップ・ダイナがゴール前でシンボリルドルフをかわして、単勝が八千いくらという大穴にならなかったのである。

騎手はどんなレースをしても、シンボリルドルフは勝つと信じていたらしい。私には、そんな乗り方に見えた。シンボリルドルフは史上最強といわれるほどの名馬なのである。すでに五冠馬であるから、騎手も調教師も、そしてファンも絶対の自信を持ったのは当然だった。

この天皇賞は、私はシンボリルドルフとニホンビロウイナーの④—⑧という二番人気の連勝馬券を買っていたので、予想ははずれてしまつた。連勝は③—⑧だったのであるが、三桙には単勝二番人気のウインザーノットという馬がいたから、連勝はつかなかつた。

ギヤロップ・ダイナの単勝をとつた、とその男が言つたとき、私は嘘だと思った。またホラを吹いていた、またいいカッコしやがると思った。もともと、単勝馬券を買うような男ではないし、彼から聞く話はいつも連勝馬券のことはかりである。しかし、ギヤロップ・ダイナの単勝を買わなかつたともいいきれない。もしかしたら、こんどにかぎつて、ギヤロップ・ダイナの馬券を買つたかもしれない。

この男の言葉を私が信じなかつたのは、日ごろの行動を見ていたからだ。いつも彼の話は大きすぎるのである。たとえば、仕事の関係のゴシップを、自分がその場に居あわせたかのように、ときには声を殺して話す。けれども、そ

ればたんなる受け売りなのである。

こちらも意地が悪いから、にこにこしながら聞いている。

ギヤロップ・ダイナの話も私は苦笑を浮べた。

その喫茶店には、私も含めて奇妙な客が集まつてくる。

舶来ものの雑貨屋をやつている主人は誰も聞いていないのに、昨日三百万円儲けたとか、パリのコートを一万五千円で十着仕入れたとか言う。やはり大儲けした話しかしなかつた男がある日タクシーの運転手としてやってきた。

自分的存在が解らなくとも、文化文明、生物の命は一瞬でも、月の存在は永遠に美しい。

常盤新平（翻訳家）

THEME ESSAY 「信じる」ということ



勝利への近道

THEME ESSAY 「信じる」ということ

わたしは自分の名前に「信」がついているからでしょうが、人を疑うこと�이ありません。誰でも信じ、その人の良いところ、長所を見つけようと努めています。

言つた独身の中年女性がいる。おそらく、彼女は男の嘘をなんども信じて、そのつど痛い目に遭い、仕事に生きよう心を決めたのだろう。けれど、信じる、信じられるといつては、おかげで男の人がわかりました、と彼女はあとで言った。ほんとうに彼女には男がわかつたのかな、と私は疑間に思つたものだ。

男の人がわかつたと思つたりするから、まだまされたりするのではないか、と彼女に説教してやりたかったけれど、私のようなヤボテンがそこまでお節介をする必要はない。男は嘘をつくけれど、仕事は嘘をつきませんからね、と

わたしは自分の名前に「信」がついているからでしょうが、人を疑うこと�이ありません。誰でも信じ、その人の良いところ、長所を見つけようと努めています。

これが男女の関係になると、嘘がまことを見抜くことも信じるか信じないかということもじつに厄介になつてくる。ある女性が、嘘でも私は信じたんです、と語つてくれたことがある。だから、私はばかりたんです、と言つた。彼女は恋人の嘘を信じたのである。嘘とうすう、あるいははつきりと知りながら、信じたから信じた。でも、おかげで男の人がわかりました、と彼女はあとで言った。ほんとうに彼女には男がわかつたのかな、と私は疑間に思つたものだ。

佐々木信也（スポーツキャスター）

そうやつて考えてみると、わたしがいまやつてゐるスポーツキャスターという仕事はわたしにピッタリなのかもしません。

ディレクターを信じ、カメラを信じ、アシスタント・ディレクターを信じ（たまに信用できない人もいます）が、自分を信じて、番組を進めます。肩の力を抜いて、リラックス、どんなハブニングが起きてもガタガタしないように、ネタの準備と心の準備を忘れません。あとは流れに身をまかせて、ときには運ませ、何となるさと、いつも春気には構えています。

徳間——一種、魂に火をともすというか、受けたほうは精神の高揚にもつながるんでですよ。仕事が終わったらすぐ帰つてこよう。

今日も一日健康でやろう、酒を飲んでも飲まれるな(笑)つて気持ちでね。これは不思議なものだな。それは、ひとつ決意もあるんです。男はつねに七人の敵がいるといいますが、今は七人なんてもんじやない、七百人たつていますよ(笑)。

たきつけたほうがいいと思うの。

徳間——いざ、という緊張感をもなすのは、この切り火なんです。

池波——早く帰つてらっしゃい、じゃなくて、たきつけたほうがいいですよね。もつとたきつけて、もつといい仕事をしてもらつたほうがいいですね。戦つてくるなら、もう戦つて死んでらっしゃいという覚悟つて……。

徳間——そう、そしてこれが最後、あなたが死んだら私は新しいのをもらわよ(笑)。

池波——そこまではいってません(笑)。そこまでは(笑)。

徳間——でも、それを欠かさずにやるというのが偉いですよ。昔は、火消しのめ組でも、輪随院長兵衛でもなんでもそうですが死んだら私は新しいのをもらわよ(笑)。

池波——そこまではないでません(笑)。そこまでは(笑)。

徳間——でも、それを欠かさずにやるというのが偉いですよ。昔は、火消しのめ組でも、輪隨院長兵衛でもなんでもそうですが死んだら私は新しいのをもらわよ(笑)。

池波——出ていくときは、もうこれで会えないかもしない、わからないというのが切り火の精神なんだ。これは江戸前のいや江戸時代の粹のひとつですね。

池波——私は、ホームドラマをやつていてわからぬのは、あなた、早く帰つてきわだつていう場面ですね。

徳間——早く帰つてきたら、仕事ができないうじやないか(笑)。

池波——そう、仕事をやるんでしたら、もう精魂込めて、早く帰つてこなくていいから、悔いが残らないだけ、自分の好きだけやつてらっしゃいたと思つて打つことですからね。

徳間——あの、光輝く切り火ね。これを今のよね。

池波——そうですね。子供のころから馴れ親しんできた味ですから、よけい愛着のある味覚ですね。

徳間——今のお住まいの近くにも、いい店、老舗の味は残つてますか?

池波——ええ、根津に住んでおりますので、あのあたりは比較的、昔の残り香があるんじゃないかなと思います。まあ、駄菓子みたいなものでいえば、上野の森や芸大あたりを散歩したいときには、上野桜木町に行つて愛玉子を食べたりします。

徳間——いやあ、なつかしいなあ。

池波——あの、カンテンの大ぶりみたいな大きさとレモンシロップの甘さが、何ともいえない不思議な味覚なんですよね。それには、もんじや焼きとか。

徳間——まさしく下町の味ですね。

池波——下町のおやつですね。しゃぶしゃぶの汁に、一品何かが入つていればいいですね、ねぎとか、しょうがとか。それが鉄板の上でブツブツしているのを、端から小さなへらで押しつけて、からめて食べるわけですから、まあ、あまり自慢するほどの大そなものでは……(笑)。ただ、そんな味覚に馴れているせいか、あまりお好み焼のよう具が盛りだくさんというのは、どうもという感じがしますね。それよりも、一味の妙といったものに魅かれますね。

自分で料理をつくるときの気持ちもあるんですねが、庶民の味はあくまでも庶民に、ということてしまうか。変に着飾つて、ハンバーグに色々なものを混ぜてはいけないと思うんです。材料を多く使つたからといって料理が格になるわけではないし、それよりも凝るんだつたら器、そして季節の青みでしようね。

徳間——なるほど、いかにも江戸っ子らしい料理哲学だ。

池波——料理は、作られたときの見取図を考えたいですね。料理に季節を添えるためには、葉をつけ合わせたりはします。

ステア対談 FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS



池波志乃(女優)

昭和30年3月12日、東京都荒川区西日暮里生まれ。本名・中尾志津子(旧姓・美濃部)。父が金原亭馬生、叔父が古今亭志ん朝、そして祖父が古今亭志ん生という落語界の名門の家系に育つ。高校中退後、俳優小劇場養成所へ入り、その後17歳で新国劇へ。池波志乃という芸名は、その新国劇時代に父、馬生が命名した。昭和48年、「女ねずみ小僧」(フジ)で初のレギュラーになり、翌年、NHK連続テレビ小説「鳴子の海」で脚光をあびる。以来、映画、テレビ番組で大活躍。昭和53年8月には、俳優の中尾桃氏と結婚。現在のレギュラーは、「やすきよ笑って日曜日」(テレビ朝日系)



日本の若い夫婦は、魂をともす火をあなたの胸の中に入れておきますよ、つていうくらいにならなくてはダメですよ(笑)。

池波——外は、平和な戦場ですね。

徳間——まあ、若い人たちがテレビの「錢形平次」でしか見たことがないだろうから、もそのシーンは映さないからな。

池波——本当はそういうですよ。亭主の背中に切り火を見送つて、そのまんま神事を行つて、神だなにも打ちます。そして、神だなに石を預ける。やりっぱなしやだめなんですよ(笑)。

徳間——今の若い夫婦には、やはりそくした日本の伝統の心を大切にしてもらいたいですね。温故知新、そして先夏後秋。この二つの言葉の意味をかみしめてもらいたいですね。昔のよさを取り、悪しきを捨てて、今的新しさの中に取り込んでいく、といったゆとりがなくなってきたよ。それと、いうなれば心意気みたいなものが、なくなつてしましましたね。人より先に憂い、人より遅れて樂しむ心。この個人主義ではなく、人の中での生活の基本というものが消えてしまった。今、日本が英国资病とかヨーロッパ病になりつつあるというのは、そこに一因があると思うんですね。日本の男性も、奥さんと一緒に切り火を切つてもらえるだけの気構えをもつて家を出していく人が何割かいる

いるかで将来の行く末が決まつてくるでしょう。何をしてかしてくるかわからない、なんとしても切り火で送り出してあげたいといわれるご亭主が、一人でも多くなることを望みたいですね。それに、奥さん方も、実際に切り火をしなくとも、玄関先でそういう程度のものかという印象しかないでしょうね。亭主が、実際には女房がご亭主を送り出してから、神だなにも切り火をする。でも、そのシーンは映さないからな。

池波——本当にうそです。

徳間——とんかつの一風味ですか?

池波——ええ、いい肉をたたいて薄くして、それを揚げて、ウスターソースをじやぶじやぶかけて食べるだけなんですけれど。肉を大きく見せるセコいかつだから、セコかっこつて(笑)。これが、けつこう香ばしくて、オツだとからつて、よく作つてしまたね。

徳間——私もかつが大好きでね。あそこがうまいって聞くと、出かけて行くんですよ。

池波——ええ、ぜひおいでください。おいしくご飲を炊いて、キヤベツのせん切りをたくさん用意してお待ちしてます。

徳間——でも、下町の味っていうのは、素朴ですけれど、味わい深いものがあります

朝顔の器に、その朝つんできた朝顔の葉を添えたりしましてね。もつとも、その葉は他人さまのお宅からちよつと併せしてくるんですけど(笑)。料理そのものの素材や味つけ、ボリュームをハンパに豪華にしまつと、お酒までまずくなつてしまつてしまふ。

徳間——そういういえば、テレビ朝日系で流れてる日曜日の「やすきよ笑つて日曜日」でも、小料理屋の女将さん役が板についていますね。こう、小粋な氣取りのない店の雰囲気がついてて。いかにも江戸前の味つけをした小鉢を出してくれそうな感じになつていて。

池波——ええ、ぜひおいでください。おいしくご飲を炊いて、キヤベツのせん切りをたくさん用意してお待ちしてます。

徳間——でも、下町の味っていうのは、素朴ですけれど、味わい深いものがあります

いるかで将来の行く末が決まつてくるでしょう。何をしてかしてくるかわからない、なんとしても切り火で送り出してあげたいといわれるご亭主が、一人でも多くなることを望みたいですね。それに、奥さん方も、実際に切り火をしなくとも、玄関先でそういう

思いながら送り出して欲しいなあ(笑)。池波——徳間社長のお話をうかがっていると、"あつ、行つてらっしゃい。つていつて切りだになりますね(笑)"。

下町の味、志乃流料理哲学

徳間——いろいろお話を聞いてきて、おふたりの感じからすると、さぞや醜陋の折にはオツな酒肴がズラリと並ぶのではないかと想像するのですが、志乃さんのご自慢料理は何ですか?

池波——月並みなもののばかりで、話のネタになるような料理はないんですねけれど……。

徳間——じやだめなんですよ(笑)。

徳間——今の若い夫婦には、やはりそくした日本の伝統の心を大切にしてもらいたいですね。温故知新、そして先夏後秋。

徳間——去年一年間、やせるためにふたりで油ぬきをしたので、その間、休憩していたんすけれど、以前は、セコかつ。なんてものを作つてましたけど……。

徳間——とんかつの一風味ですか?

池波——ええ、いい肉をたたいて薄くして、それを揚げて、ウスターソースをじやぶじやぶかけて食べるだけなんですけれど。肉を大きく見せるセコいかつだから、セコかっこつて(笑)。これが、けつこう香ばしくて、オツだとからつて、よく作つてしまたね。

徳間——私もかつが大好きでね。あそこがうまいって聞くと、出かけて行くんですよ。

池波——ええ、ぜひおいでください。おいしくご飲を炊いて、キヤベツのせん切りをたくさん用意してお待ちしてます。

徳間——でも、下町の味っていうのは、素朴ですけれど、味わい深いものがあります



STIR ESSAY

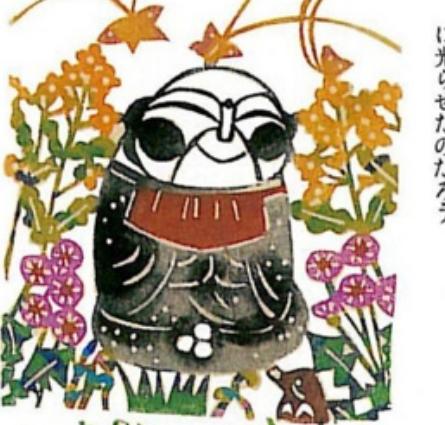
路傍の石仏

写真家 並河萬里

土饅頭のよくな丘に近づく。印度のサンチーの仏跡によく似ている。もとはすっかり石で葺いていた土饅頭で、三段ほどの廻り廊下があり、あちこちに石仏が置いてあった。現在知られてゐる仏の数は十三体だが、昔はなくさんあつたという。白セメントで造つたような自然石の中に、白い縞が走つてゐる。これらの彫像は奈良期のものだといわれる。つくられてから千数百年の歳月を経ている。もとは、石の面に彩色がほどこされていたもので、衣を透して豊かな肉づきをあらわそらうとしている。

奈良朝時代に、百濟から中国から印度から文化が流入してきた。印度人の来朝、それから中国に渡つて知識を得てきた学者僧、バラモンの僧正も日本に来ている。そういう経路から、中国や

春日山の奥にはいろいろな石仏がある。昼なお暗い、うす気味悪い原始林の中に石仏が黙然と立っている。人魂や亡靈が出るといつて死人への恐怖から地蔵菩薩を立てたにちがいない。このあたりは地獄谷というところ、罪人の死体をこの谷に投げ棄てたところ。地獄谷から右切峠へ。春日山の山腹の南面に浮彫がある。こここの石窟形式は日本ではめずらしいものだ。このような大規模なものをつくるには、たくさんの石工が必要だつたであろう。如来形の坐像三体、二重の円光を背にして連華座の上に座っている。堂々たるお姿だ。肉づきのいい丸頭。やや伏目に見なつたまなざしが、慈悲の心をたたえているようだ。近くに、左手に宝塔をささげ、右手に三股戟という武器をとつて、燃える火焔を背にして立つ天部。石窟から谷底へおりて、昔の柳生街



崖の壁に朝日観音があつた。もちろん俗稱である。朝日がちょうどどこの仏顔を照らすからそう呼ばれている。音といつても跡跡菩薩である。あなたの景色がすさまじいので仏まで何か氣をふくんでいる。

「たな」「み仏たちよ、
雪霧に虜げられ、
つたかずら、羊齒の葉などの未とかが
まり縮みて、御身は永遠の全き輪廻の
姿とならんものを……」
やがては取り去られる石仏もたくさ
んある。が、それもせつない輪廻の姿
かもしれない。

土饅頭のような丘に近づく。印度のサンチーの仏跡によく似ている。もとはすっかり石で葺いていた土饅頭で、三段ほどの廻り廊下があり、あちこちに石仏が置いてあった。現在知られてゐる仏の数は十三体だが、昔はなくさんあつたという。白セメントで造つたような自然石の中に、白い縞が走つてゐる。これらの彫像は奈良期のものだといわれる。つくられてから千数百年の歳月を経ている。もとは、石の面に彩色がほどこされていたもので、衣を透して豊かな肉づきをあらわそらうとしている。

奈良朝時代に、百濟から中国から印度から文化が流入してきた。印度人の来朝、それから中国に渡つて知識を得てきた学者僧、バラモンの僧正も日本に来ている。そういう経路から、中国や

春日山の奥にはいろいろな石仏がある。昼なお暗い、うす気味悪い原始林の中に石仏が黙然と立っている。人魂や亡靈が出るといつて死人への恐怖から地蔵菩薩を立てたにちがいない。このあたりは地獄谷というところ、罪人の死体をこの谷に投げ棄てたところ。地獄谷から右切峠へ。春日山の山腹の南面に浮彫がある。こここの石窟形式は日本ではめずらしいものだ。このような大規模なものをつくるには、たくさんの石工が必要だつたであろう。如来形の坐像三体、二重の円光を背にして連華座の上に座っている。堂々たるお姿だ。肉づきのいい丸頭。やや伏目に見なつたまなざしが、慈悲の心をたたえているようだ。近くに、左手に宝塔をささげ、右手に三股戟という武器をとつて、燃える火焔を背にして立つ天部。石窟から谷底へおりて、昔の柳生街

いく年の
野の雨に打たれて
まろやかに
なごみ瘦せたる御仏たち…
明日の日は
草木の根となり葉となりて
そよ風に鳴り
清水となり
流れざめきて
澄みわたる空の紺青あおさを
映さんものを……
ヘルマン・ヘッセ

方賀 檀訳
「町の仏」より
つと東にあ
しい道を歩
大和の石仏
ほとんどな
年の野の雨
朝ムニラ

印度の石窟文化が日本に入ってきた。頭塔もそうだが、日本の石仏は印度や中國ほど発達しなかった。それは石よりも木材が豊富だったことがあげられる。石位寺をたずねた。御堂の中に日本一すばらしい石仏といわれる祇迦三尊の浮彫がある。印度か中央アジアか中國から運び込まれた、印度の藝術様式の原始型である。典雅て、のびのびしている。脇侍がもつ水瓶は原始的な様式だといわれている。ともかくこの石仏は、大和はもぢろん日本に現存する石仏中では恐らく最高のものだろうといわれている。じつに氣韻ひょうびようとした氣高いみ仏だ。

A colorful illustration of a large, round, stone lantern or shrine surrounded by various flowers like tulips and bellflowers.

徳間——先ほど、最近はワインを飲まれて
いるといわれましたが、赤ワインと白ワイ
ンでは、どちらが好きですか？

池波——まったくのカラ酒で飲むのは赤ワ
インなんですが、お料理によつては
白ワインも飲むという感じですね。

徳間——シャンパンはいかがですか？

池波——好きです。たゞ、シャンパンはこ
んなにおいしいものばかり飲むわけではあ
りませんが（笑）。

わからぬことでも、
ルールを覚えて一緒に
楽しんだほうがいい

徳間——おふたりは酔うとどうなるのかな。
愉快な酒でしようね。

池波——ええ、歌をうたつたり、物真似を
したり、本を読みながらとか。それからテ
レビを見たり、とかさまざまですね。

池波——うどんなんかでも、その生まれた土地の風土や生活によつて、その形はせんぜん違いますよね。たとえば、鍋焼きうどんと上州のうどんでは食べる目的が違うわけですから。上州のうどんなどは、体を温める食事として重宝されたところから出てきているわけですね。ですから、関東と関西の味というのは、根本的に生いたちからして異質なわけで、その料理の素性に合わせた味つけや盛りつけが大切だと思ふんです。さきほどのお好み焼きともんじや焼きにしても、作り方は同じようなものですけれど、本質的にはまったく違う食の文化だと思います。それを、どつつかずの料理にしてしまっては、せつかくの味が台なしになつてしまふと思うんですね。

ですから、もんじや焼きというかどんどん焼きのような下町の味は、ぱつと青みを散らすだけとか、そんな心くばりが大切なんでしょうね。ちよとした氣くばりですけれど、それだけでその料理のもつ本来の味は保てますし、それでこそお酒がおいしくな保つてもらいたい、うつりの手配です。

徳間——そういうえば、全然野球を知らなかつたあなたが、ご主人の野球好きに合わせて猛烈強をして、とうとう一年あまりで、いろんなスポーツのルールを覚えてしまつたそうですね。ある資料によると(笑)、野球からはじまって、それからラグビーを覚えて、バレーボール、アメリカン・フットボール、プロレスと、ついにこれらのスポーツについて、何をいわれてもわかるほどに精通されたとありますね、彼のためにかなり努力された、と(笑)。

池波——その話は、だいぶオーバーですがれどね(笑)。よく、テレビをみていて、何かわからないことに出てくるわざと、なんだ、あんなのわからないし、おもしろくないもん。っていうのがきらいなんですよね。これをおもしろいと思っている人がいる以上、わからなのはつまらない、きっと、おもしろいんだろうと思つてしまふんですね。ルールを知らないから、当然おもしろくないだけ、ルールを知つていれば楽しめるのではないかと思うんです。それに、

わりと聞きたかり屋なんですよね。あれ、何、あれ何? っていう感じで。てまあ、主人がうつとうしがらないで教えてくれたものですから。スポーツにかぎらず、ものことはルールを覚えれば、何でもおもしろくなつてきますよね。そのうち、現場へ行つて、実際に見てみたりますしよ、何でも。そういうことで、だいぶわかるようになつてきて、スポーツ観戦が好きになつてきたなという程度でしてね。何を聞かれてもということになると、それは、ちょっとオーバーですけどね(笑)。

徳間——しかし、偉いと思ひますよ。人間として、つねに好奇心を失わずに、知らないうものにチャレンジして、自分のものにしていく努力は…。

池波——でも、どうせなら、ただつまらなそうにつきあつてているよりも、ルールをまがりなりにも覚えて、実際に観戦して一緒に楽しむ(?)方が、自分にとっても楽で、

ふたりはつづくと思うね。 それと同じように、あなたも日本の妻の鑑として、おおいにお酒を飲みながら、がんばつてもらいたいと思いますね。今日はとてもお熱い話を、どうもごちそうさまでした。(笑) 池波——いえ、こちらこそいろいろと申しあげまして。たいへん楽しい時を過ごさせいたただきました、ありがとうございました。 德間——これからも、ぜひおふたりでホテルのバーやレストランにも顔を出されて、おおいにお酒を楽しく飲んでください。 池波——はい、好寄心旺盛にいろいろなお酒や食べ物を味わってみたいと思います。何ごともおおいに楽しんだほうがいいです。



了後、夫君中尾桃氏と



地平線綺譚⑬

いう内陸のオアシスに向かつた。オアシスといえれば井戸のまわりにヤシの木が二、三本あり、ラクダの隊商が集まっているといふ風景を思い浮かべるが、今やその面影はまったくなく、広い森林とまではいかないが、緑が一面に広がっているのである。樹種は不明だが、モクマオウのような砂地に生えるヒゲ状の葉がてらのが多かつた。しかし、これらの木々をよくみると根元には一本ずつホースがひかれ、たえず水が注がれているのである。水さえ与えれば沙漠だつて木は育つのである。一、二本のヤシの木しか生えなかつたオアシスが緑になつたのは、海水からつくった真水が運ばれてくるようになつたからである。「よくまあこれほど、人間の力はすごいもんだなあ」と感心する反画、「なんともつたないことをしているのか」との思いもこみ上げる。よく考えてみると、まったく不毛の行為をしてゐるのである。これらの木は水を与えていたのである。これらは木々は、今までたつても「自立」できないのである。
おかしなことに、数年に一度雨がふると大変な騒ぎになるのだ。自立てきないとホースの口を全間にして、根元に真水を注いで塩けを流さなければならぬのである。造園業者の人たちは、「なまじつか雨など降られると困るんですよ」という。石油が永久になくならないなら、こんな造林方法もよいかかもしれない。しかし、石油はせいぜい數十年間の資源、一方、森林は數百年が単位の資源なのであるから、スケールはまったく違つてゐるのである。もし本気でこの国を綠にしようとするならば、百年単位の計画で、自立できる森林の育成を考えなければならないのである。

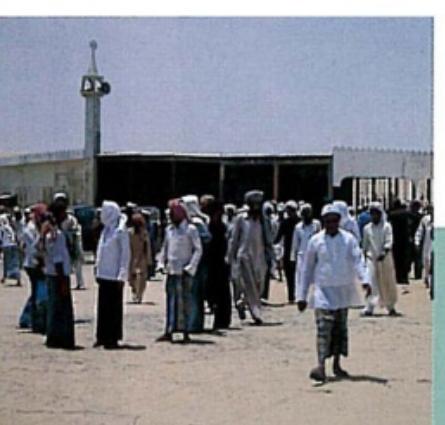
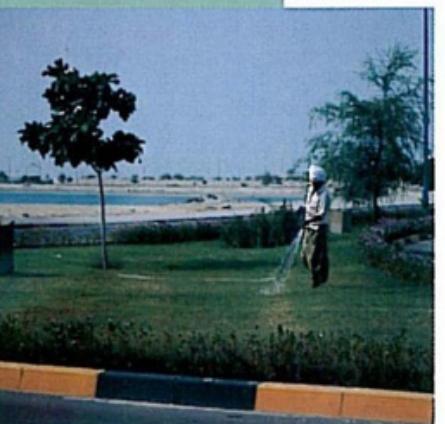
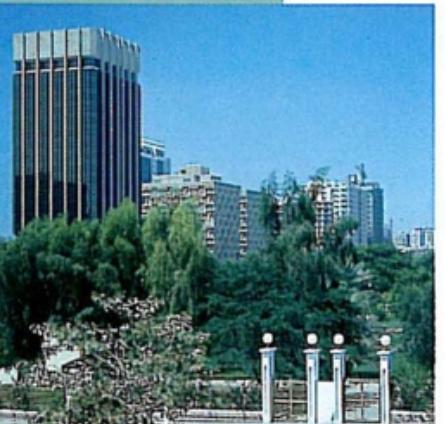
このでできる植物の総称で、東南アジアや太平洋の島々の海岸線でよくお目にかかるものである。日本では、沖縄の島々に群生しており、タコの足のようく海中に張り出しある根の写真をみた方も多いだろう。

今、アラビア湾岸は海辺までまったくの砂地であるが、一昔前まではマンゴローブが生えていたのである。それは老人の話や古い写真でも確かめることができる。それとたき木にしたり、葉をラクダのエサにしたまま、数十年前には完全に姿を消してしまったのである。このマンゴローブ林を呼び復活させて、海岸部を数百メートルの範囲で緑にしていけば、その背後には草地が広がるようになり、だんだんと内陸に緑が広がっていくはずだというのが向後理論である。「そんな夢みたいな話、うまくいくわけないじゃないじゃないか」と一笑に付してしまうのが大多数の反応であるが、私にとってはそれが二ヵ所の実験場ができ、数千本の幼木が育つておらず、あと百年もすれば森林が形成されるのである。

今回のアブダビ行きは、このマンゴローブの生育実験の一環として出かけたものである。何せ私は今、マンゴローブ植え付けに関しては日本のベストテンに入る技術をもっているのである。マンゴローブは熱すると実が自然に落ち、水底のドロにつきささって、そこから芽を出して育つ。何もな所では人手を使つて水底に植え付けてやるしかないのである。どんな所に植え付けるかといふと今回もパキスタンのカラチ周辺で採集してきたリゾフォーラ・スタイルー、水没時間、水底の土質、潮の流れなど総合的に判断して決めるのである。この判断のもとに今回はパキスタンのカラチ周辺で、たらよいかを判断するのが、プロの腕であるが、アブダビの海岸でマンガロープを植え付

けてみると、アラビア湾では潮の満ちないときが、一日に一回ずつしかないと知らなかつたのだ。朝満ち潮だつたら昼はひまわりをしたり潮干がりをした経験のある人ならだれでも知つてゐるし、理科の教科書にも書いてある。ところが、ここでは朝満ち潮になると毎日からどんどん引いてしまつて、夕方にひまわりになり、翌朝やつと満ち潮になるのである。干満は月の引力によっておこるのだから一回ずつあることは理論上は当然なのであるが、ここでは実際に一回ずつしかない。下手な時間に植え付けると日中ずっと日に照られたままになつて枯れてしまうことになるのだ。こんなことは実際に植え付けをしてみなければわかつてはない。実は今までにマンゴーロープを人工的に植え付けてみようとした人はほとんどいないのである。まして日本人では我々の仲間しかいないので私もベストテンに入っているのだ。

A photograph showing a large field of young trees, likely eucalyptus, planted in a precise grid pattern. The trees are small and green, growing in rows that recede into the distance under a clear sky.



攝氏五十五度という気温がいかほどのものか、自分の体で確かめてみたくて夏のアラビア半島に出かけた。暑い時には思いつきり暑い所で大汗をかいだほうが気分もよいだろうという天の邪鬼精神もあったが、アラビア砂漠といつても、日陰にいれば乾燥しているので涼しいに違いないという先入観もあつた。テレビや雑誌などからの知識では、日中いくら暑くとも、日没後は寒いくらいに冷えるらしい。リュックの底には

い信じられないきごとであつた。「湿氣があるのにどうして雨は降らないのか」という疑問がわくが、その湿氣を雲にするための山脈や前線がまったくないのだから雨も降りようがないのである。「雲がなければ青空か」というと、これもまちがいで、ありあまる水蒸気と絶えず舞い上がりついでいる細砂のために、どんよりとして、暁をかぶつたような太陽しか見えないのである。そんな理由から内陸砂漠よりも海岸に近い

沙漠の気候のほうが温かく、日中でも摂氏五十度を超えることはほとんどない。そして夜になつても摂氏三十五度より下がることも少ないのである。夜の涼しさなど望むべくもないのだ。

不快指数などといふものさしをつかうと、『全員不快』の三乗ぐらいになりそくなつて、チヤベチヤ砂漠気候である。こんなところにいたいどうして人々は住みついているのか。現在、アブダビを首都とするアラブ

が住んでいる。北海道ほどの広さであるが、全域が沙漠であるこの国ではほとんどのが都市に集中しているので、案外人口密度は大きい。町を歩いてみると服装から判断して、インド人、パキスタン人が大変多いのに気づく。もともとのアフリカ人など、せいぜい五万人にすぎない。アジア、アフリカからの出稼ぎで、いっきょに人口が十数倍に膨れ上がってしまったのである。人口増加の原因は、ただ一つ。この国土、および海底から噴出する石油のもたらす富に集まってきたのである。なにせ出稼ぎ者の給料は本国での數十倍になるという。数年働いて帰国すれば花園の一つや二つが手に入るのだそうだ。まさにここは現代版ゴーレムラッシュなのである。U・A・Eの国民所得はここ数年、世界ベストスリーに入っている超お金持ち国になってしまった。昔の遊牧民達は今やラクダを小屋に飼い、クーラーのきいた宮殿に住んでいるのである。アラーの神は、最悪の気候の場所に最大の宝物を隠しておかれたのである。

みわ・かすひこ 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ヶ国を数える。

ノベゲエ

フレンチ・クオーターの夜

ニューオリンズは一七一八年、フランス系移民の手によって開かれたが、その後、フランス領からスペイン領を経て、現在のアメリカ領土となつた歴史的経緯をもつてゐる。ゆえにこの街は、かつて去來した各国の文化、そして黒人奴隸たちのもたらしたアフリカの異文化や中南米のそれらが、アメリカを代表する都市としての魅力を十二町特有の自由な氣質の中で融合し、南部アメリカを發揮するに至つた。

なかでも往時のたゞまいとぎわいを現代に残している「フレンチ・クオーター」は、七つの通りと十三の小路からなる一画で、ニューオリンズの觀光のメッカとして、一日中、人通りの途絶えることない。街並は規制によって、當時そのままのフランス風建築様式を色濃く残しており、建築物は三、四階建てを主とし、出窓やバルコニーをもつ、白やピンク、ブルーに塗装された外觀をもつ。また、建物の道路に面し

た側には、パティオ（中庭）に通じる入口がつくられている。
ニューオリンズは、基本的に歩く街といえる。とくにフレンチ・クオーターは、全区域ではないが、目抜き通りともいえるバーボン・ストリート等に通行止のボールガードに立たれてしまい、昼間は車の乗り入れができなくなってしまう。
さて、そのフレンチ・クオーターに一步足を踏み入れると、そこにはジャズが満ちあふれている。夕暮れになると、街全体が熱い熱気にはみ込まれてしまうかのように感じられ、人々のざわめき、ときれがちなトランペットの音、ギターの響きなどが絶え間なく耳に飛び込んできて、フレンチ・クオーターの喧騒と嗤笑は、夜のふかまりとともにその高まりを一段と増していく。
バーボン・ストリートに面し、その一街区を占めるロイヤル・ソネスター・ホテルは、まさにその熱い夜を体感できるホテルであるといえよう。バーボン・ストリート三百番地。ショッピング街で有名なカナル・ス

トリートからも数ブロック、博物館やビジネス街からも近く、ニューオリンズ・コンベンション・センターへ最近建てられたジヤクリン・ブリュワリーへも歩いていける距離という格好のロケーションに恵まれ、部屋数は五百室、周囲はジャズ演奏やカンタリーの酒場、遊興の店がひしめきあう、一夜の悦楽を供する地区に構えている。

ホテルの外観は、いわゆる世界の一流ホテル然としたものではなく、メイン・エンタランスの左右にいくつものバーやレストラランが軒を連ねているようみえ、見には小さなホテルのような印象を受けるが、実際にはそれらの店はホテルの付帯施設であり、その上は客室になつてゐるという構成で、規模的にはなかなか大きなスペースを占めている。

こうした外観の形態は、ニューオリンズの「ヴュー・カレ・コミッショன」の定めた厳しい審査基準および審美的スタンダードにしたがつて建てられたもので、当ホテルも全体に五階建てになつており（ただし、

ユーリングとの結びつき

ロイヤル・ソネスター・ホテルは一九六九年九月にオープンしたというから、比較的新しい部類に入るホテルであろう。総工費は、当時で一千六百万ドルの金額を費やしたという。

ソネスター社は、一九六〇年代から「アメリカ・ホテル協会」として知られてきた。ニューヨークのプラザ、ワシントンDCのマイフラワー、ロンドンのスコットランドパレス等、多くのホテルを所有する組織であつたが、一九七〇年代に入つて別の方向をたどり始めた。総支配人のハンス・ワンドルー氏はこう語つている。

「適度な規模にし、良質なサービスを行えるホテルを育てていきたいと考えたわけだ。そのため、マイフラワーやプラザを手

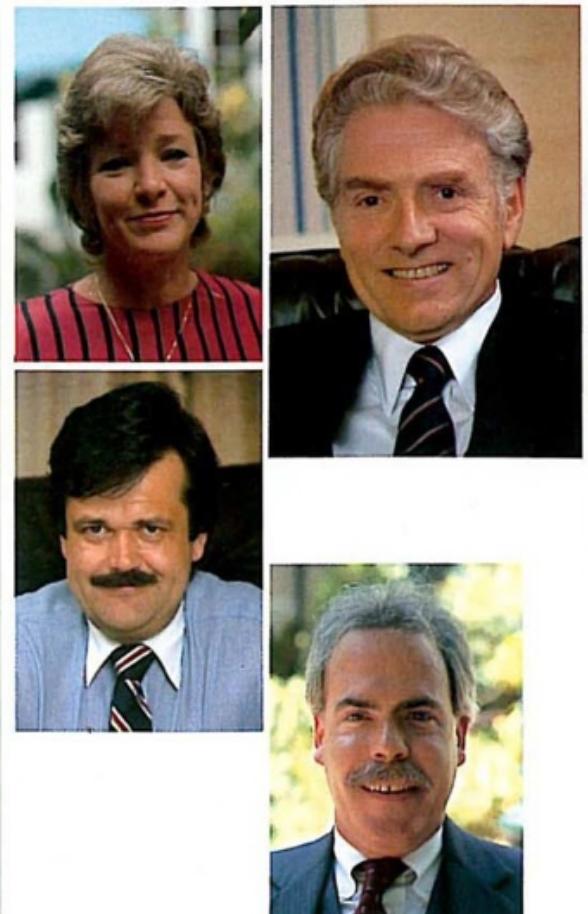
放したのですが、その中で残したホテルのひとつが、このロイヤル・ソネスタです。大きさは五百室ほどで、これ以上大きくなるとコンベンションを中心としたホテルの機能を有さなければやつていけませんし、当社はそぞした仕事をはしていません。六十分の個人客と三十パーセントの团体客といった内容を守つていきたいと思つています」

密接な関係を保つて、いこうとする企業姿勢も見逃せない。それはバー・レストランの造りをみても一目瞭然で、外観は、フレンチ・クオーターの中心部に位置していることもあろうが、周辺の風景に融和し、前を歩いていても五軒の店が並んでいるかのような感じに保たれているし、内装もニューオリンズの気質や文化を巧みに取り入れたインテリア志向で、地元の人々も気軽に立ち寄れるようなオープンな店づくりになっている。

ワンドフルー総支配人は、ニューオリン



A : パーボン・ストリートとコンティ・ストリートの角
から見たロイヤル・ソネスタ・ホテルの外観
B : ホテルの正面入口



- C:ハンス・ワンドフルー総支配人
- D:マエリー・ビショップ氏(PRディレクター)
- E:フィリップ・デュボス氏(フード&ビバレージ・ディレクター)
- F:マイケル・タシル氏(フード&ビバレージ・マネージャー)

いうことで、有利な面と不利な面がありますね。マイナス面といえば、法律によって拡張できないことがあります。しかし、改

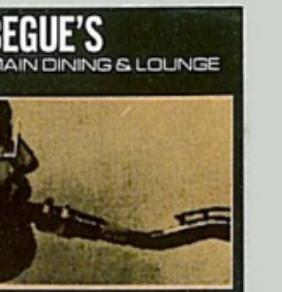
装改善はいつも心がけています。いつも新しい傾向をみて、何が起り、何がはやつているのかに注目しています。それは内外装から雰囲気づくり、メニューにまで及んでいます。

地域性との密着という点からいえば、日本のお店では、結婚式が盛んに行われていますよね。パンケットの上からも、地域との結びつきにおいても、これはとても興味深いことです。ここで結婚したカップルは、やがて子供をつくり、色々な人生を経てここに帰ってきます。ここでスタートした人にとって、このホテルは特別な場所になるわけです。そして私たち自身も、そのセレモニーをパティオで催すのを気に入っています。それも真夏の結婚式がニューオ

リンズの人々は好きなんですよ」
パティオは、ニューオリンズの建物の象徴でもあるようだ。現に、ロイヤル・ソネスタのパティオにある噴水も、かなり古くからのものであるという。

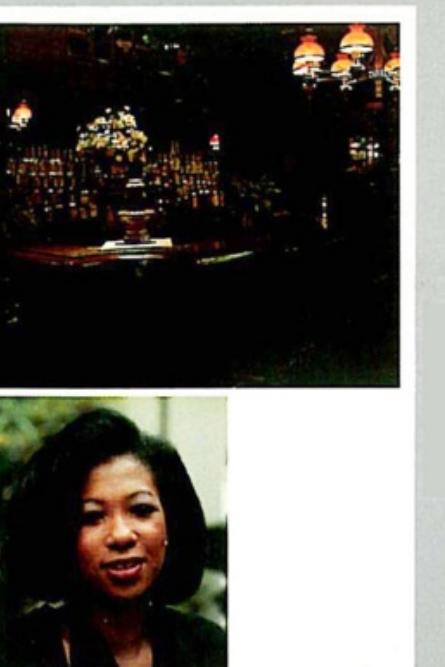
ベゲエ・ラウンジの売り物は
ヴィンテージ・ワイン

ロイヤル・ソネスタには計七つのさまざまなタイプのバー・やレストランがある。中程度の大きさのホテルとしては多いほうだろう。



C | A
B
D

A:ベゲエ・ラウンジのカウンター
B:ベゲエ・ラウンジのバーテンダー、キティ氏
C:ベゲエの個室"ギャラリー"
D:ベゲエのダイニング・ルーム



広がっている構成である。

ラウンジには、カウンターの上に古い噴水のディスプレイがあり、英国スタイルの家具調度が、部屋全体に落ちているムードをかもしだしている。席数は三十席と小ぢんまりしており、ゆったりとくろいで飲めている。

バーテンダーは昼間と夜に分かれています。ベゲエ・ラウンジは居間のようにくつろげる場所で、みなさん静かに飲むため来られます。私にとってバーテンダーという黒人女性がカウンターの中に入っている。

「私は、このホテルのいくつかのバーを経て、このベゲエに落ち着いて五年目になります。ベゲエ・ラウンジは居間のようにくつろげる場所で、みなさん静かに飲むため来られます。私にとってバーテンダーという職業は精神分析医のようて、とても興味深いですね。さまざまな人々の色々の側面がみられますし、次第に心を開いて打ちとけてくれる様子を見ていると、とてもうれしく思います。でも、最近はあまりハードな飲み物を頼む方が少なくなってきたように思いますね。こちらでも飲酒運転の取り締りが厳しくなってきたからでしょうか。以前はマティー・ニヤースコッチ・アンド・ウオーターを何杯もという人が、今はワインをゆっくりと時間をかけて、話を楽しむという傾向にあるようです。

ただ、このホテルの名物カクテルもなおざりにしているわけではありません。ミスティック・クリーク」というカクテルは、ラムをベースにした、クレム・ド・バナナ、

メープル・クリストウッド、リー・メージャース、クリストファー・リー、マーピン・ゲイ……。みんな素敵なおばかりでした

彼女の言葉にもあるように、ワイン、それがワインテージ・ワインのグラス売りがベゲエ・ラウンジの大きなセールス・ポイントになっているようである。ロサンゼルスなどはかなりの勢いで広まっているこのラウンジの奥にあるベゲエ・レストランは、フランス料理をベースとしたダイ

ニングだが、何といっても南部の街、クローラー・ケイジヤン的味つけをした料理が多い。クレオールやケイジヤンは南部、とにかくにニューオリンズを中心としたルイジアナ南部独特の郷土料理ともいってべき存在で、現在のアメリカでのエスニック料理ブルトモア・ホテルと相まって、ニューヨークなどではこのクレオールやケイジヤン料理が大流行の

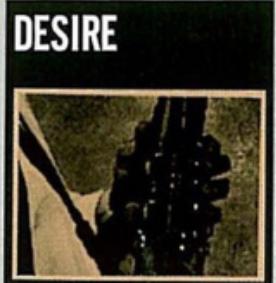
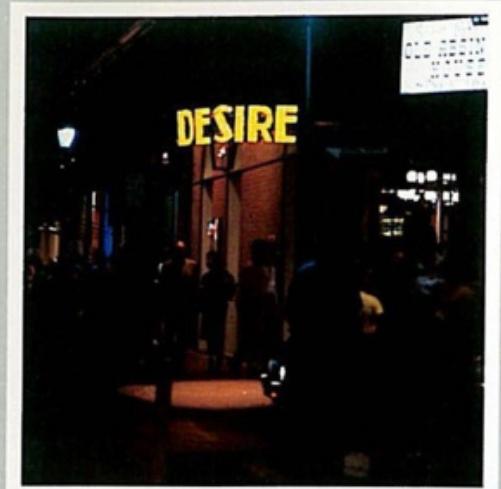
レモン・ジュース、オレンジ・ジュース、グレナデイン・シロップというレシピのものです。これは、お客さまが飲み終わつたあとにそのまま買わることもできる二十四オンスのハリケーン型グラスに入れてお出ししています。この「ハリケーン」とい

使うことにより酸化防止を施したワイン・キヤビネットに数種のワインを設置しておき、オーダーに応じてグラス充ててサーブするようになつたもので、ロイヤル・ソネスターの場合、カリフォルニア・ワインを中心、赤ワイン三種、白ワイン四種、ロゼ

ダイニングやコーヒー・ショップの「グリーン・ハウス」、ルームサービスでも注文でき、が供されていました。これらはホテル全体としても大きく売り出し中とみて、ベゲエの午前十一時から深夜零時まで。土曜日が午後五時二十分から、日曜日が午前九時三十分から、いずれも深夜零時までとなつていて、いすれも深夜零時までとなつていて、

このラウンジの奥にあるベゲエ・レストランは、フランス料理をベースとしたダイ

ニングだが、何といつても南部の街、クローラー・ケイジヤン的味つけをした料理が多い。クレオールやケイジヤンは南部、とにかくにニューオリンズを中心としたルイジアナ南部独特の郷土料理ともいってべき存在で、現在のアメリカでのエスニック料理ブルトモア・ホテルと相まって、ニューヨークなどではこのクレオールやケイジヤン料理が大流行の



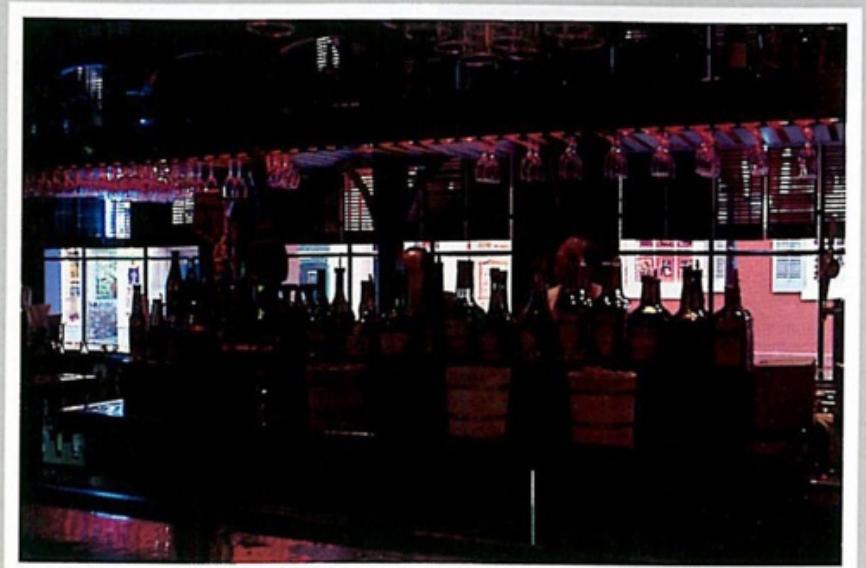
C: デザイアの入口
D: デザイアのテーブル席とカウンター



LE BOOZE



E: ル・ブーズのカウンターからバーボン・ストリートを眺める



じて生で食べられるが、日本のものよりやや肉厚で、ケチヤップやラディッシュによく合うようである。
「ここでは、ビールやワインが好まれているようです。最近はワインが増えてきたよ
うですね。それにアルコール分の少ないビ
ールも好まれています。長い目でみるとわ
かりませんが、現在はこのビールをお勧め
しているところです」

と語るフレード&ビバレー・ディレクタ
ーのフレッド・デュボス氏。たしかにビ
ールを飲んでいる姿をよく見受けれるが、特
大ビックチャード・ラム(三・七五
リットル)だったことは驚かされる。人
人は、このビールを飲みながら、シーフー
ドや南部料理のポー・ボイ・サンドイッ
チなどをつまんでいる。

チなどをつけている。
全体に南部の雰囲気を大切にしたインテ
リアで、席数は百十五席。午前十一時から
深夜零時まで営業している。

バル・ブーズI & IIで
バーボン・ストリートを眺める

このデザイアの並びにあるのが「ル・ブ
ーズI」と「ル・ブーズII」である。こち
らの二つのバーは、まさに通りを行き交う
人、地元の人たちを対象としたバーで、通
りを眺められるカウンターがある親しみや
すく、フランクなムードをかもし出していく。
店の真ん中に、だ円形というか、長方
形のカウンターがあり、その周りに椅子が

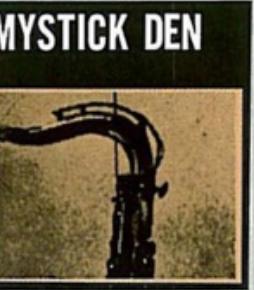
地色を色濃く反映している場所です」
というフレード&ビバレー・マネージャ
ーのマイケル・タンシル氏のような指摘が
なされている。

三百席という広いスペースは、毎月午前
十時から午後二時まで、ハッピーアワー
は午後五時から七時、ショータイムは平日
および土曜日にギターの演奏が行われてお
り、日曜日は午前十時から午後一時まで催
されている。

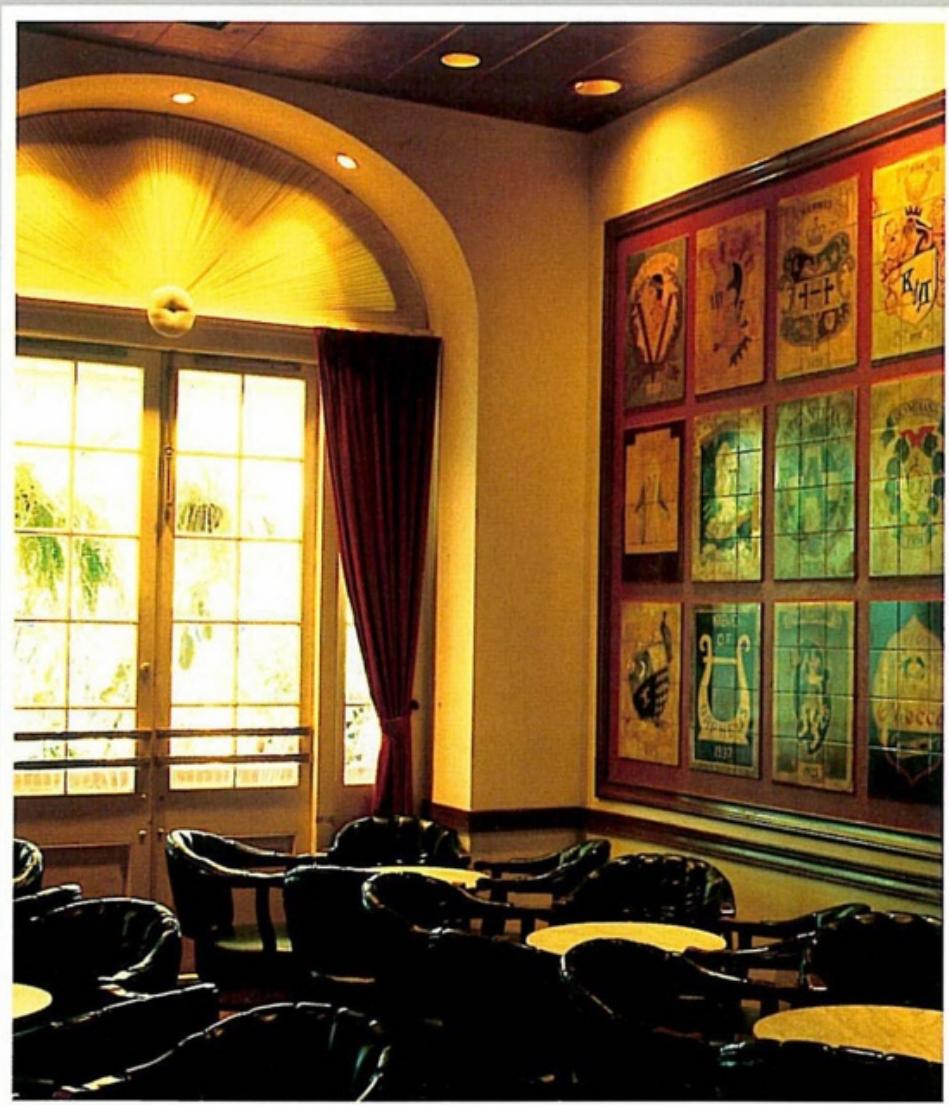
オイスター・バー、デザイア
「デザイア」はシーフード・バーである。
ロイヤル・ソースの正面入口に向かって

右手の角に位置し、入口にはファサードに
「design」と書かれているが、全体にテラス
形式になつていて、昼夜を問わず開放的な
ロープを渡しただけの入口になつている。
これはバーボン・ストリートの景色が中か
ら眺められるための配慮になつていているため
だという。内装は、テーブルは凝ったものの
ととはいえないが、天井にはいかついファン
が回っているなど、いかにも南部の店とい
ふ感じで、それがかえつて親しみやすく、
一世代前の古きよき香りの

「フレード&ビバレー・ディレクタ
ーは、カキ、エビ、クローフィッシュ
といった、ご当地の新鮮な魚介類が中
心で、これらを生で、あるいはゆでたり、
フライにして供している。カキは一年を通



A: ミスティック・デンのテーブル席
B: ミスティック・デンのカウンター



兆しをみせている。

ここでは、クレオール料理のほかに、や

はりニュー・オリンズの名物としてオイスター
やクローフィッシュ(ザリガニの一種)

の料理があり、一年を通じて食べられる。

料理に合わせるワインは、さすがにラ
ンスからドイツ、カリフォルニアを多數揃
えており、ワインリストにも比較的よいワ
インがのっている。また、ソムリエがセレ
クションするマスター・リストを見せてもら
ったが、こちらもかなりいいワインテイジ
ングがあるが、実際のセラーはその裏側にな
っている。

百四十席あるこのメイン・ダイニングは
要予約。ア・ラ・カルト・ランチは十一ド
ル、サンデーブランチは約十六ドル、ディ
ナーは二十四ドルから、となつており、月
曜から金曜までは午前十一時二十十分から午
後二時三十分まで、土曜はランチではなく、
日曜日はサンデーブランチのみ、そしてデ
イナータイムは毎日午後六時から午後十一
時までとなつていて。

ところて、ベゲエという名は、実在の人
物の名という。

「ベゲエ」というのは、ある未亡人の名前で
す。彼女はドイツ系の移民で、夫とともにニ
ューオーリンズへやってきましたが、事業
を始めたころ、早々に夫と死別し、次いで
肉屋をやめて夫の男性と再婚しました。

それから彼女は、肉屋のメリットを生かし
て、家庭料理を供する下宿を始めたのです。
ベゲエ夫人はなかなかの料理の腕前で、宿
屋は順調に大きくなり、ついで料理一本
のレストランになつたのです。そして、彼
女は一八〇〇年頃に、オリジナルのクレオ
ール料理の本を出版するまでになり、ニュ
ーオーリンズで最高の料理人という名声をか
ちえたのです。その後の名前にあやかつ

て、このダイニングをベゲエと命名した次
第です」と語るPRディレクターのマリー・ビ
ショップ氏。その名のお陰で、やはりこの点
あるまいが、ここはモービルの四つ星を五
年連続受賞している。料理長はフランス人
で、アカデミー・クルネル・ド・フランス
のメンバーでもあるミツシエル・マルセ氏
である。

ベゲエのもうひとつ特徴は、パティオ
に面した側にしつらえられた細長い個室の
「ギヤラリー」を併設している点がある。

ダイニングルームとは壁ひとつ分けられて
いるため、プライバシーが保て、小グループ
の会食やパーティによく利用されている。

「ギヤラリー」は、壁一面ガラスのため、昼はサン・テラ
スとして、夜は照明に浮かびあがる噴水を
みながらのムードある食事をという趣向で
ある。

マールディ・グラをインテリアとした
ミスティック・デン

そのベゲエの少し手前、正面入口から見
ると右手すぐの部分には、ショーラウンジ
の「ミスティック・デン」がある。こちら
も、入口こそ昔はパティオの陽光がふりそ
そいで明るいが、中に入るとほの暗い感じ
で、テーブルが所狭しと並んでいる。

ミスティック・デンとは、リオのカーニ
バルやフィリピンのいばらの鞭のカーニバル
と同種のキリスト教の祭りで、ニューオ
リンズ名物「マルディ・グラ」に関係する
言葉で、ミスティックとは神に直接コンタ
クトできると信じている人という意味、デ
ンとは隠れ家、部屋という意味である。ゆ
えに、インテリアもマルディ・グラに参加
しており、壁面にはマルディ・グラに参加
する団体の紋章が飾られている。

そうした地域特性とのつながりから、
「ホテルの中ではミスティック・デンとベ
ゲエ・ラウンジが、このニュー・オリンズの

並べられている。カウンターの上には燐付
きのビーナツがあるだけで、基本的に食事はない。いわゆる古くからのサルーン的要素を色濃く残した場所といえる。

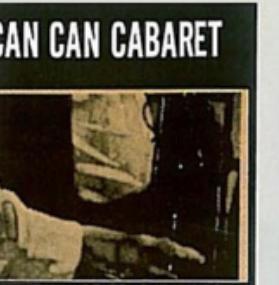
マイケル・タンシル氏は、「ここでアトラクションは、ビールを飲んで、ビーナツを食べながら、通りの人を眺めること」

といふ。パリのカフェ、ニューヨークやシカゴのバーのような通りを眺望のひとつとした開放的な店づくりが最大のセールスポイントであろう。床の上にまき散らされたビーナツの殻も、見る人によるだろうが、この手の趣きをよしとする人にはたまらない小道具のひとつである。

一説には、このフレンチ・クオーターテー働く人たちのためのバーともいわれ、仕事が終わった人々が帰りかけに一杯、というバードア。しかし、フレンチ・クオーターテーはある意味では不夜城でもあり、文字通り朝まで働いている人も多い。シカゴの女流作家クレイグ・ライスの小説「弁護士マローン」シリーズの中で、天使のジョーのシティホール・バーが、朝方に少し休んで、その後、朝出勤する人、退社する人のためにもう一度開けるというくだりがあるが、ここはそんな感じをほうふつとさせるようなバーである。営業時間は、毎日午前十一時二十分から午前三時、ただし、ル・ブリーズ日は月曜から木曜日が午後四時からオーブン。ハッピーアワーは月曜から金曜日の午後四時から七時まで、またライトナイト・ハッピーアワーとして深夜零時から閉店まで設けられている。フィリップ・デュボ

ス氏は、「面白いことに、分けたわけではないのに、ル・ブリーズは主に昼に込み合います。

一方、IIは夜ですね。ただ、~存じのようにはユーロリンズは飲酒に関する規制が非常に緩い都市として、朝の四五時までいつでも飲めるアメリカ唯一の例ではないかと思ひます。マルディ・グラのときは、朝六時



CAN CAN CABARET

D
E
C

C:ステージからみたテーブル席とカウンター
D&E:フレンチ・カン・カンのショー



GREEN HOUSE

F

F:グリーン・ハウスからパティオを眺める



A
B
A:3階にあるプール
B:プールから見たパティオ

までバーがオープンしているくらいですよ。それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私たちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めているというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フランス・クオーターの魅力のひとつだが、それでも犯罪件数が極めて少ないという側面もある。やはり観光を重視しての配慮が随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私たちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ・クオーターの魅力のひとつだが、

それでも犯罪件数が極めて少ないという側

面もある。やはり観光を重視しての配慮が

随所になされているお陰であろう。席数は

までバーがオーブンしているくらいですよ。

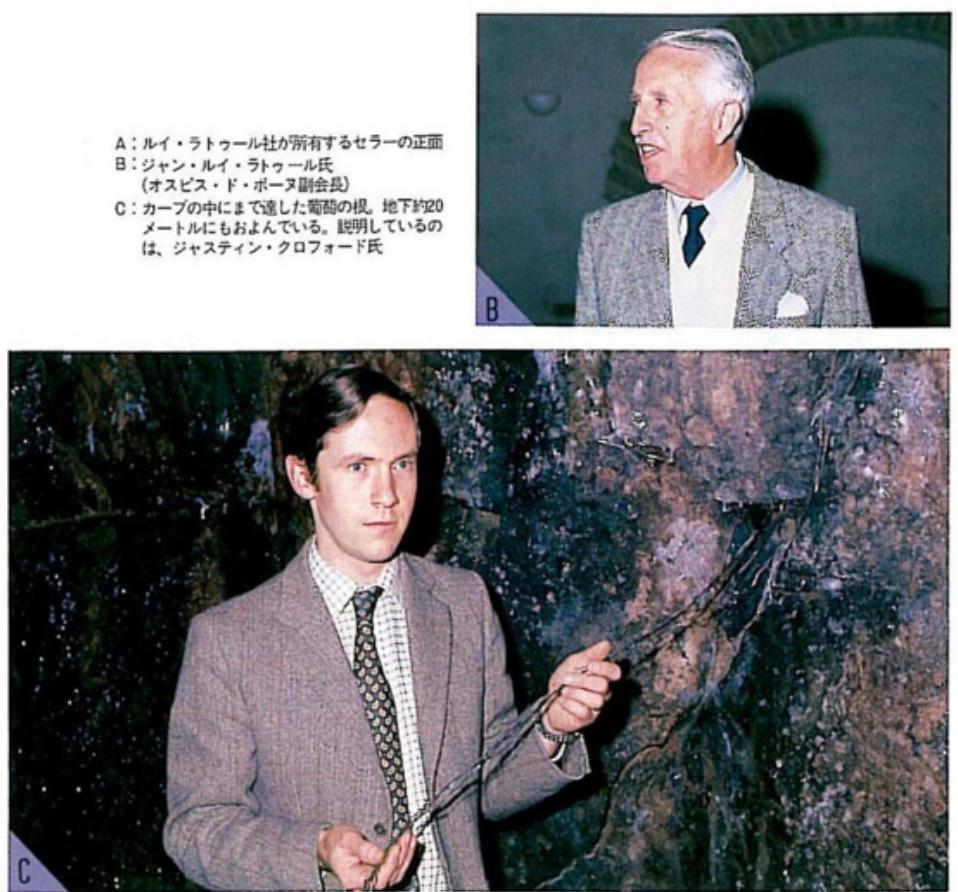
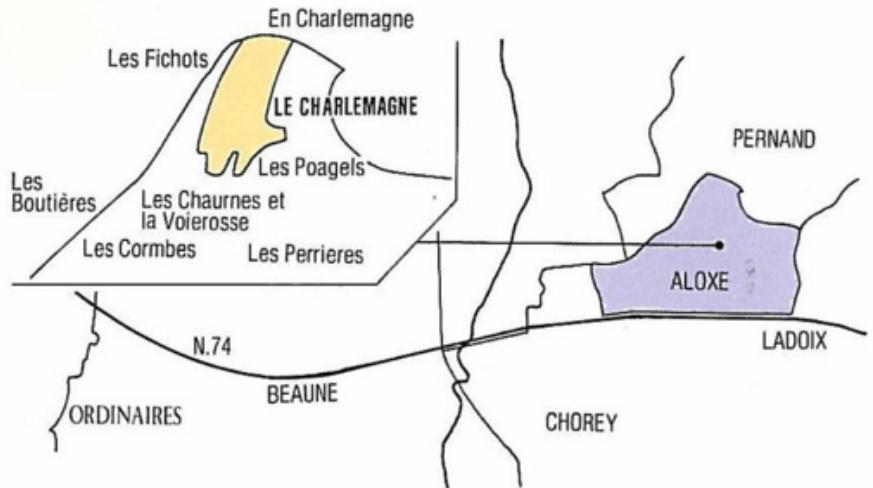
それにバーのエンタテインメントは午後十時くらいから始まります。ですから、私た

ちも閉店時間は決めていますが、バー・ボン・

ストリートに面したこのル・ブリーズや他の店もその状況に応じて閉店時間を決めてい

るというところが現状ですね」という。こうした自由な雰囲気こそ、フ

レンチ



コルトン・ シャルルマーニュ



ブルゴーニュの黄金の丘が生む、
大帝の名を冠した特級白ワイン
ブルゴーニュの中核をなすコート・ド・ボー
ルの地を、一本の国道が縦断している。国
道七十四号線である。

この道路はディジョン市を起点にコート・
ド・ニュイ地区、さらにコート・ド・ボー
ス地区を経て南へと続く。この道路の西側
に、南北に連なる丘陵地帯があり、東向き
のなだらかな斜面にグラン・クリュやブル
ミエ・クリュのクリマが連なり、黄金の丘
の名にふさわしい景観を呈している。

このコート・ドールは二つの地区に分か
れている。一つはコート・ド・ニュイ地区
で、シャンベルタン・グロ・ドウ・ヴージョ
を輩出している。もう一つは、コート・ド
ボース地区と呼ばれ、数多くの赤ワイン
の銘酒とともに、今回訪れたコルトン・シ
ヤルルマーニュやムルソー、モン・ラッシ
エなど、ブルゴーニュ地方を代表する白ワ
インの産地として知られている。

コート・ド・ボース地区は、北端をラド
ワ・セリニー村とし、南はサント・ネイに至る、
全部で三千ヘクタールに及ぶ耕作面積(こ
のひとつの面積)

は、特級銘柄のクリマが二種も含まれてい
るのもまた事実である。

そのひとつコルトン・シャルルマーニュ
の名声は古くから文献に残っているが、こ
のワインの命名にまつわる逸話にも面白い
ものがある。八世紀末、この地方一帯を統
治していた西ローマ帝国の皇帝シャルルマ
ニユ大帝は、コルトン村でできるワイン
をことのほか気に入っていたという。ところ
が、この赤ワインを飲むたびに、大帝の
自慢の白ヒゲが赤く染まってしまう。そこで
白ワインをつくるように命じ、できあがつ
たワインに「コルトン・シャルルマーニュ」
と命名したというのである。

しかし、実際のところは、皇帝シャルル
マーニユがコルトンに多大の葡萄園を有して
おり、皇帝が七七五年にその葡萄園を教会
に寄贈した後も、彼に敬意を表して、皇帝
の名を戴いていたという話が、事実のよう
である。

ただ、当時はシャルルマーニュの原料には
アリゴテ種が使われており、シナルドネ種
に変わって今日の名声を築くには、十九世
紀、ルイ・ラトゥール家の登場を待つので
ある。

ルイ・ラトゥール家の大英断

ルイ・ラトゥール家は、ブルゴーニュの
大手名門ホゴシアンとして知られているが、
今日の基礎は、当代の祖父の時代に築かれ
た。当時、アロス・コルトン村一帯を所有
していたのはグランシー伯爵だったが、一
八九一年にルイ・ラトゥール家が買い取り、
コルトン丘陵の南斜面の大半および麓のシ
ヤトー・コルトン・グランシーに付随する
葡萄畑はラトゥール家のものとなつた。

ラトゥール家が所有した當時では、ピノ・
ノワール種を育てる努力がなされていたよ
うだが、コート・ド・ボースでは赤ワイン
が四分の三、白ワインが四分の一の割合で
産出されているから、これも当然のなりゆ
きであろう。いまひとつ豊かさに欠けるワ
インを生むことしかできなかつた。そこ
でラトゥール家では、丘陵の土質を総密に
調べた結果、コルトンの赤ワインのこゝに
とって不可欠な粘土質の表土がまさにこの
地点で消失しており、一方、白ワインに適
した石灰岩層が突出していることが判明し、
南向きの斜面と相まって、白ワイン用品種
を栽培するのに適した地形であると判断す
るに至つた。そして、彼はシャルドネ種を
栽培する大英断を下した。その判断はまさ
に的中し、コルトン・シャルルマーニユは
日増しに高い評価を受けていくのである。
現在、コルトン・シャルルマーニュの栽培
総面積は二十三・四ヘクタール、内七ヘクタ
ールをルイ・ラトゥール社が所有している。

伝統をふまえつつも、細心な醸造過程

ルイ・ラトゥール社のワインは、シャト
ー・コルトン・グランシーの反対側のコル
トン・ピエールの中央に立つ、威風堂々と
した十八世紀初頭に建てられた醸造所で醸
造される。

ルイ・ラトゥール家では、すぐれたワイ
ンを得る最も確実な方法のひとつとして、

オスピス・ドゥ・ボーヌのワイン・オークション見学記

HBA専務理事 今井 清

ボレスは絶対四十キロ レンタカーで
約三十分で到着する。今回も案内兼地
図として同行しているサチコさんは
からいて、明日のオーラクションの入場
券を依頼しているディジョン市観光局
長ジヤン・ミツシエル・ラフォン氏を
オテル・デュー前のブルゴーニュ・ワ
イン取引所 (Marché aux Vins) の事
務所へ訪問した。快く迎えてくれたラ
フォン氏から入場券を預戴し、混雑が
予想されるオークションについてのア
ドバイスをいただき、明日の再会を約
して別れた。

しょしょ日 午前十時にレンタカーでホテルを出発。再びボースへと向かう。ボースの街にはいろんな屋台や風船売りなどそこここに店を出し、大勢の人がそぞろ歩きをしている。

当日は街なかへの自動車の乗り入れは禁止されているが、我々はプレス用ステッカーを戴いているので自由に通行できる。今日はボースにカーブを持っている各シッパーは、一般にもカーブを開放し、二十五フランで自由にワインの試飲ができるようになっている。

我々もオークション開始まで十分に時

十一月十八日、第三日曜日。この日は人口二万九千人の田舎の町ボーヌが、一挙に数倍にふくれあがり、世界十數カ国から集まつた人々によつて国際色豊かな町に変貌する。これはオテル・デュ・エス皮施療院が、施療院維持のため、寄贈を受けた五十八ヘクタールの直営農園から収穫した新酒ワイン（オスビス・ドゥ・ボースのワイン）の競売をするからで、ここでつけられた競売価格がその年のブルゴーニュ・ワインの価格決定に重要な役割を果たすことになる。このため、この地の酒商はもちろん、世界の酒商たちが自ら参加したり、熱い眼で眺めることとなるのである。

トスカーナ、ピエモンテ（ともにイタリア）と取材して歩いてきた我々も、この競売会をこの目で確かめようと、十七日（土）午前九時十分ローで発アリタリア航空三三四便、ヨーロピアン・エアバスで、ひとまずパリへ飛んだ。十一時十分パリ着、再びレンタカーでブルゴーニュへと向かう。ホテルはディジョン市にある最高級ホテル、シャボー・ルージュ（四ツ星）である。いつたん荷物をホテルに入れて、休む間もなく、ボースへと走る。ディジョン一

デイジョンに帰った我々は、夕食をホテルの一階にあるレストラン・シャボー・ルージュに決め、予約した。このレストランは食事の間でも定評があり、ガイドブックにも紹介されている。ワインリストにはドメーヌ・ドゥ・ラ・ロマネ・コンティ社のロマネ・コンティ、ラ・ターシュ、リシユブルール、ロマネ・サンヴィヴィアンなどの年代ものが、いとも平然と記載されている。それではと我々もその中の一本、リシユブルール一九六五年、四百八十五フランを注文した。試飲では各地区を代表する銘醸ワインを屠^屠口にすることがあるが、代金を払つて食堂で開栓するのははじめてである。さすがにこのクラスになるとソムリエの扱いも慎重になってくる。デキャンターハ移し変えにも細心の注意が払われている。今度の旅行をはじめ、いつの旅行でもレストランにおけるソムリエの作業に若干失望していたが、ここではマナー通り立派な作業を披露してくれた。これはこのレストランの伝統によるものか、あるいは年代ものの高級ワインに対する敬意からだろうか。いずれにしても、やればやれるんだということを知つて、他国のことながら安心した。



HOSPICES DE BEAUNE

VENTE DES VINS

Dimanche 18 Novembre 1984
à 21 heures

あるレストラン探しは大変だ。ワイン・オークション会場——ニュ・ワイン取引所内ではオテル・デューの中庭で催たが、年々参加者が多くなり、場所に移つたといふ。オーク始は午後三時からであるが、する会場の開扉は一時三十分。我々は昨日のラフォン氏イスもあつたので、一時頃ラフ尋ねると、今挽九時からオテーの中でガラ・パーティが催され参加する意志があるなら今からあげようとの提言があり、フランスの有料であるが、何事五人分一千フランを支払って券を戴いた。このディナーには百八十人しか参加できず、定されている。我々の席は、入口付近に指示されていた。も決まつたところで、事務所へ会場内に入った。外には持つた人達が開扉を待つて騒が、整然と整備された会場にもいない。嵐の前の静けさとなる雰囲気である。

分紙三百
はこの最
つた。二
の入場が
員が統々
ンの雰囲



D: なだらかな丘陵に広がる葡萄畠
 E: ヴィンテージ・ワインのストック
 F: 新型の圧搾機
 G: 今は元気でいいとなっていました。古川町



葡萄の木と剪定と手入れであるとの信念をもち、さらに取り入れ時にも運搬に板編み細工のバスケットを使用し、極力、葡萄を傷つけない気配りをしているほどであった。さて、発酵を終えたワインは畠詰め作業に移され、アロス・コルトン村にあるセラーハウスで保管される。セラーはコルトンの丘の麓、地下二十メートルのところに広がり、ブルゴーニュの人々が「穴窟のジャム」と呼ぶ、厚い白モールド「ラコディウム・セラーレ」におおわれている。ここで塵封熟成されたの

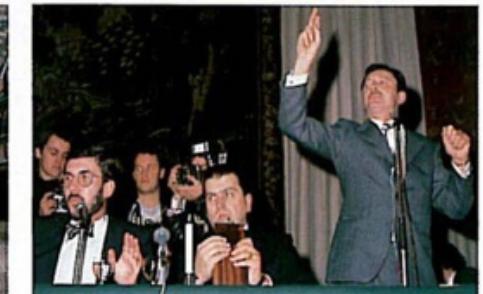
長さの銅か銀の針を中に差し込む。するよりは微量のワインとともに吸い出され、ゴム管を伝わって空堀へと排出される仕組みになっている。きれいになつたワインが不足した分が注ぎ足され新しいコルクで栓をしてから、洗浄、ラベル貼りの後、パックされて出荷される。

いに花の香りが広がるような、と形容される銘醸酒として、通人に絶賛されてきた。現に、今日の最高の、威厳ある祝宴、公式晩餐会に供されている事実を列挙しただけで、その真価のほどがわかるうといふものだろう。わが国においても、ミツテラン大統領（フランス）を迎えての宮中晩餐会でも一九七八年物のコルトン・シャルルマーニュが供されているし、そのほかエリザベス女王（イギリス）、シュミット首相（西ドイツ）、鄧小平副主席（当時、中国）など歴代首脳が催した公式夕食会、昼食会等々、枚挙にいとまらない。

まさに王侯のワインとして愛され、大帝の名前を冠したワインに恥じることのない、威風堂々の勲章であり、これからもその数は年ごとに増えていくのであろう。



Hospices de Beaune



Wine Auction



MAJOR DECISION BY THE LATOUR FAMILY

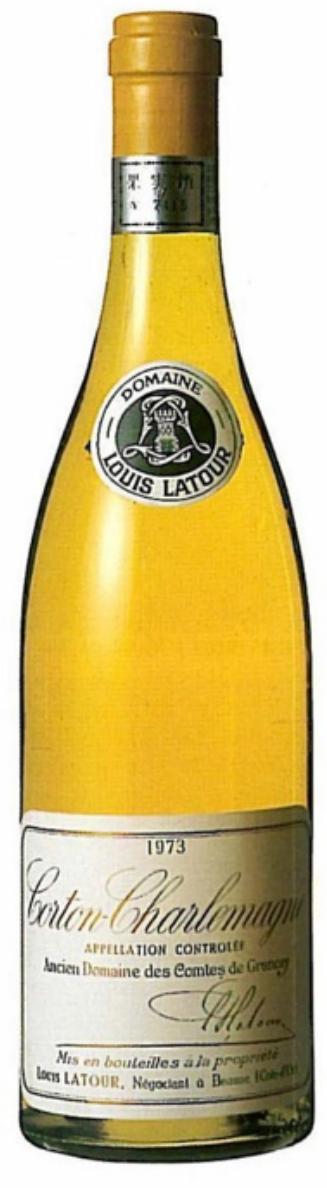
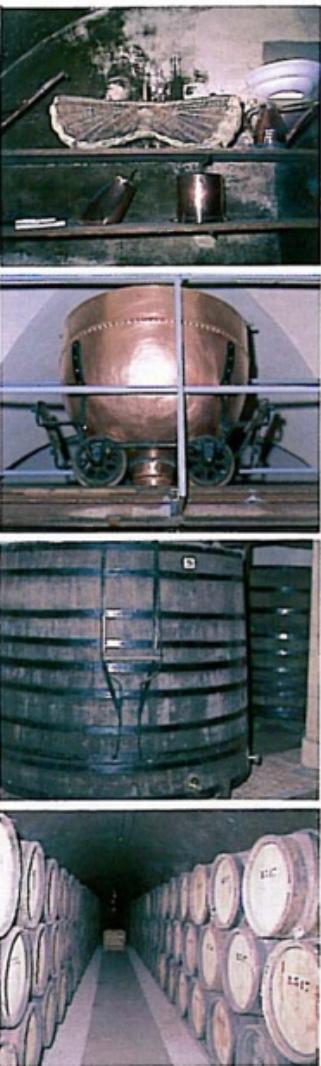
The Louis Latour family is now famous as important négociant, but the foundation of its present fame was laid in grandfather's days.

At that time, the whole area around Aloxe-Corton was owned by a Count Grancey, but the Louis Latour family bought the land of this area in 1891, and the vineyards which had been established on most of the southern slopes of the Corton Hills the Château Corton Grancey became the property of the Latour family.

The history of this area says that long before this purchase was made, this land had been donated to the Church by the great Emperor Charlemagne, and that it rented the land to various people affiliated with the church, but at the end of the 18th century, the vineyards became national property. After that, however, they were gradually sold off.

When the Latour family first owned the area, they tried to grow Pinot Noir grape. (at that time, the Côte de Beaune was producing 3/4 red wine and 1/4 white wine, so this was a very natural choice.) But the only wine they could produce was somewhat lacking in richness. So, the Latour family thoroughly checked the quality of soil of the hills, and discovered that the soil in the area was lacking the clay surface needed to produce Corton red wine. However, they did discover a layer of limestone on the surface, making the soil very suitable for production of grapes for white wine. In addition to the appropriate soil type, the vineyards were on south-facing slopes, so the family decided to grow the Chardonnay grape. That decision was extremely successful, and Corton-Charlemagne receives higher praise with each passing day.

At present, the total vineyard area for Corton-Charlemagne is 33.4 hectares; 7 hectares of which is owned by the Louis Latour.



WINE-MAKING PROCESS WITH MUCH CARE STILL MAINTAINS TRADITION

Wines of the Louis Latour are produced in a winery which was built in the early 18th century, and stands majestically in the center of Corton Pierre, opposite the Château Corton Grancey.

The Latour family say that the most dependable method of obtaining superb wine, is the selection and tending of grapevines. Therefore, they use smoothly woven wooden baskets to carry the harvested grapes to avoid as much as possible any injury to the grapes or the grapevines.

When the wine has finished fermentation and then filtering. It is transferred to the bottling process, and then back to the cellar at Aloxe-Corton. These cellars lie over 20 meters under the hill of Corton and are a perfect breeding-ground for "racodium cellare", a prolific white mould which the Burgandians call "confiture de cave (jam of cellar)". After being aged in the bottle in these cellars the wine awaits shipment. When the wine bottles are

taken out of storage, removal of the lees is done using a siphon system invented in grandfather's days.

First, the bottle is left upside-down overnight. Next morning, a copper or silver needle, 9 inches long, is inserted right through the cork. The lees are then drawn out, along with a very small quantity of wine. This is extracted through a rubber tube into an empty bottle. After the lees have been removed from the wine, an equivalent volume of clean wine is added to fill the bottle. A new cork is inserted, and the bottle is then washed, labelled, packed, and shipped.

This method not only clarifies the wine, but also simultaneously avoids the process called "decanting", which is opposed by many winery operators in the Burgundy area.

With these methods, the famous Corton-Charlemagne achieves a shining golden color and a relatively high alcohol content (Its minimum alcohol content is 12 per cent.). It has the aroma of cinnamon, and a distinctive tingling taste. When you sip this wine, it spreads in your mouth like the fragrance of a flower. Expressions of admiration such as these are given by wine connoisseurs, who recognize this as a superb wine.

Many words are not needed to describe the characteristics of this superb white wine. At present, it is served at the most dignified celebratory dinners and official dinner parties. The following list gives some idea of the real value of this wine. When Japan welcomed President Mitterrand of France with a royal dinner party, Corton-Charlemagne 1978 was served. Generations of Prime Ministers have used this wine for their official dinners and luncheons, for such guests as Queen Elizabeth II of England, Chancellor Schmidt of West Germany, and Vice-Prime Minister Deng Xiaoping of China, etc.

This wine is genuinely loved as the King of Wine, so the name of a great emperor is most appropriate for it. The name is like a royal decoration. This wine's admirers will continue to increase in number year by year.



Mississippi River Boat



French Quarter, New Orleans

a story
of
THE BRANDS

CORTON-CHARLEMAGNE

LOUIS LATOUR

SUPREME QUALITY WHITE WINE[®] NAMED AFTER THE GREAT EMPEROR OF THE HOLY ROMAN EMPIRE

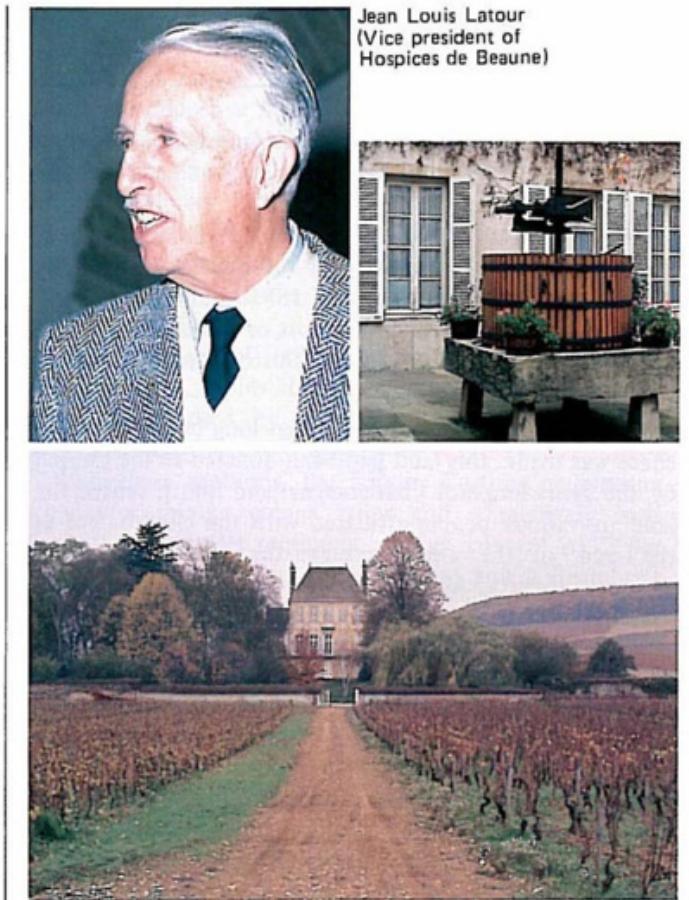
A national highway crosses the Côte-d'Or district which is the central core of Bourgogne (Burgundy). The national highway, Route 74, continues from Beaune to Dijon, and on both sides of the road are the climate of *grand cru* wines. The scene truly deserves the name "Golden Hill" (Côte d'Or).

The Côte-d'Or is divided into 2 areas. One is the Côte de Nuits which produces many famous red wines such as Chambertin, Clos-de-Vougeot, Romanée-Conti, etc. Another area, called the Côte de Beaune, is known as a producing district for the white wines of the Burgundy region, such as Meursault, Montrachet, Corton-Charlemagne, as well as many other famous red wines.

The Côte de Beaune area has a total of 3000 hectares of vineyards, from Ladoix-Serrigy in the north, to Santenay in the south. (This is about twice as wide as the Côte de Nuits area.) Most of the vineyards extend along the hills which face east.

Corton-Charlemagne is produced in the Aloxe-Corton, about 5 km north of the town of Beaune. The hilltops are blanketed with dense forest, and the lower parts of the hills have gently sloped vineyards.

The famous name of Corton-Charlemagne is found in old documents describing the unusual episode involved in the naming of this wine. At the end of the 8th century, this entire area was governed by the great emperor, Charlemagne, of the Holy Roman Empire. He was very fond of the wine produced in the village of Corton, which was a red wine. This created a problem however, since whenever he drank his favorite wine, the white moustache which was his pride and joy, was tinted by the red wine! Therefore, he ordered the vinters to make white wine, and gave his own name to the newly produced wine, "Corton-Charlemagne".



Jean Louis Latour
(Vice president of
Hospices de Beaune)

The actual wine cellar is located behind this wall.

Another speciality of Begué's is "Gallery", a long, narrow private room beside the main dining room, on the side which faces the patio.

The Gallery is separated by a wall from the main dining room, providing privacy for guests in the Gallery. Therefore, this room is often used for parties and dining for small groups. The Gallery has a window facing the patio, so the room is used as a sun terrace in the daytime. The room is designed so that at night, customers can enjoy the beautiful illuminated fountain, which appears to be floating in the mid-air, as they dine in the Gallery's special atmosphere.

VARIOUS BARS WITH VARIOUS ASPECTS "MYSTICK DEN"-MARDI GRAS THEME AND INTERIOR

The show lounge, "Mystick Den", is located on the right immediately after you pass through the front entrance. This lounge is also bright at the entrance in the daytime, but inside it is somewhat darker, and filled with tables.

The Mystick Den has a Mardi Gras theme, therefore its interior design is related to that historical celebration, and the crests of the organizations which participate in Mardi Gras are displayed on the walls.

The Mystick Den has 200 seats in a wide space, and is open every day from 11 a.m. to 2 a.m.. "Happy Hour" is from 5 p.m. to 7 p.m.. Guitar music is played at show time on weekdays and on Saturday. Show time on Sunday is from 10 a.m. to 1 p.m..

"DESIRE"-SEAFOOD BAR FILLED WITH DEEP SOUTH ATMOSPHERE

"Desire" is a seafood bar. It is on the corner of Bourbon Street and Bienville Street. The sign, "Desire", is printed on the awning at the entrance. Its whole setting is terrace style. The entrances facing Bourbon Street have only ropes across them, and are open to anyone, day or night, since this lounge set-up is designed to provide a view of Bourbon Street from the inside.

The menu concentrates mainly on dishes using oysters, shrimp, and crawfish (the smaller kind), served raw, boiled, or fried. Fresh raw oysters can be enjoyed all year round. These are thicker than Japanese oysters and most delicious with ketchup and horseradish. Beer and wine are popular here. Recently, the number of customers who want wine seems to have increased. Also low-alcohol beverage has become popular. The entire interior design of "Desire" emphasizes southern atmosphere. There are 115 seats, and it is operated from 11 a.m. to midnight.

"LE BOOZE I & II"-SCENIC VIEW OF BOURBON STREET FROM INSIDE THE BAR

Le Booze I is located next to "Desire", and Le Booze II is next to the "Can-Can", the French Cabaret. These two bars are used mainly by local people, who come in off the street, rather than by hotel guests. Both have counters from which the street can be seen. Their atmosphere is very open and friendly. They have long oval counters in the center, surrounded by stools. Complementary peanuts are always on the counter, but basically, no other food is served. The "saloon style" remains very strong here.

These bars were opened for people who work in the French Quarter. Many local workers probably drop in here after work and enjoy a drink. Business hours are 11:30 a.m. to 3 a.m., but Le Booze II opens at 4 p.m. from Monday to Thursday, with "Happy Hour" from 4 to 7 p.m., Monday to Friday. "Late Happy Hour" is scheduled from midnight until closing time. The two bars are almost the same size, with 37 seats in Le Booze I, and 40 in Le Booze II. Le Booze II also has guitar music.

"CAN-CAN"-WITH REAL MOOD OF "LA BELLE EPOQUE"

Opposite "Desire", on the corner of Bourbon Street and Conti Street, is the "Can-Can" Cabaret. The "Can-Can" Cabaret was opened only 2 years ago. Prior to this it was a snack stand. There are three shows nightly with French cancan dancing as its speciality. The cabaret's motif is "La Belle Epoque" in Paris. The most popular drinks here are champagne and wine, reflecting the atmosphere of this establishment. The major wine served is Château Mouton Cadet, red and white as well as rosé. These three types of Château Mouton Cadet are often served in the Mystick Den and Begué's. It almost seems to be a house wine of the Royal Sonesta Hotel.

If bars and lounges described above are the night face of the Royal Sonesta Hotel in the French Quarter, then, "The Greenhouse" facing the patio, is the daytime face. It is a coffee shop, mainly for breakfast and lunch, in the bright sunshine. There are 116 seats, with breakfast being served from 7 a.m., and lunchtime being from noon to 3 p.m..

In addition to all of the above, the Royal Sonesta Hotel has a poolside bar, located on the third floor, it is possible to enter the pool area directly from several rooms on the third floor. As the poolside bar is open only during the warm months, Frozen Daiquiris are the most popular drinks here.



Begué's Lounge



Mystick Den



Seafood Bar "Desire"



Cabaret "Can-Can" French Can-can Show

Sonesta Hotel is a comparatively new hotel, because it opened in September, 1969. The total construction cost at that time was \$16 million. Its appearance is maintained according to rigid local building regulations and aesthetic standards regulated by the "Vieux Carré Commission" of New Orleans. Therefore, even though the date when the hotel was built is fairly recent, this building is proof of the preservation of the character and dignity of traditional New Orleans, handed down from the "good old days". The balcony and the patio, at the center of the hotel, were created from wrought iron, and the furniture and decorations were collected from all over the world, giving a certain charm of olden days to the Royal Sonesta Hotel. This concept of hotel design seems, like the French Quarter itself, to be distinctly different from anything in other sections of the city, or even in the rest of the world.

THE RELATIONSHIP BETWEEN NEW ORLEANS AND THE ROYAL SONESTA HOTEL AS COMMUNITY AND ITS MEMBER.

The Sonesta Corporation was known as a major organization which owned many hotels, such as the Plaza in New York, the Mayflower in Washington D.C., Scotland Palace in London, etc. With the opening of the Royal Sonesta Hotel, though the corporation began to take a different management direction.

Mr. Hans Wandfluh, the Vice President and the General Manager of Sonesta Corporation, explained "We wanted to establish a hotel chain of proper size to provide good quality services. Therefore, we sold the Mayflower and the Plaza. One of the hotels we kept is the Royal Sonesta. The size of this hotel is about 500 rooms. If the size of a hotel property goes beyond that, the operation of the hotel must be centered around the convention business and its related functions. We are not in that business. We try to keep the content of our business, to 60% transient and 30% groups." He added, "We want to try to provide traditional European service, and personal services." Behind his words, it was impossible to miss the corporate policy which attaches great importance to the surrounding, and tries to maintain a very close relationship with the local community.

This can easily be seen in the appearance of the bars and restaurants. Their design is harmonized with the surrounding scenery, of course, because these bars and restaurants are located in the heart of the French Quarter. When you walk past the front of the hotel, you may feel that it's just a row of five shops, and the interior of the hotel cleverly incorporates the idea and culture of New Orleans. The General Manager, Mr. Hans Wandfluh, continued his explanation of the connection between the Royal Sonesta

and the French Quarter, "There are both advantages and disadvantages for us because of the location of the hotel in the center of the French Quarter. The main disadvantages is that, by law, we cannot increase the size of the hotel. However, we are always doing redecoration and making improvements in our hotel. We are always watching what's going on, the new trends and new fashions for both interior and exterior decorating, from the creation of atmosphere, to the restaurant menus.

I think it is very interesting the way Japanese hotels operate, from the viewpoint of their relationship with the community. Wedding ceremonies are held in Japanese hotels, aren't they? It's very interesting as a connection with the local area, and also, for banquet operation.

The couple married in that hotel will have children, and after various experiences in their lives, may come back to the same hotel. The hotel becomes a special place for the people who began their married lives there. We are very fond of the ceremonies held in our patio. People in New Orleans especially like to hold wedding ceremonies in mid-summer."

FINE CREOLE DISHES WITH VINTAGE WINE BY THE GLASS AT "BEGUE'S"

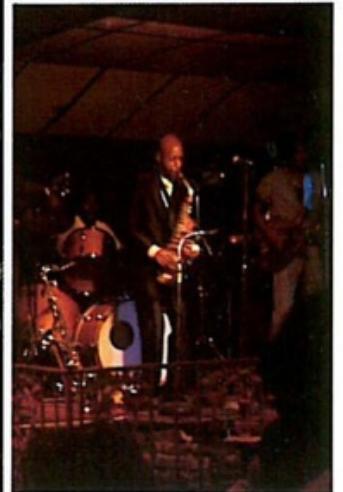
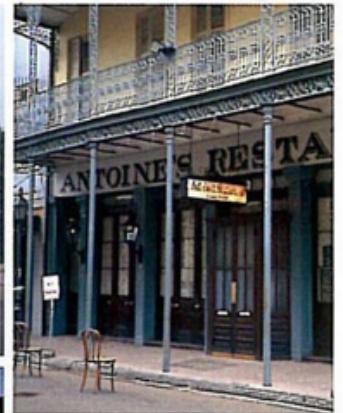
There are various types of bars and restaurants in the Royal Sonesta Hotel. "Begué's" is the main bar and dining room. It has entrances both from Bienville Street, and from inside the hotel. You can go through the entrance on the hotel side, into Begué's Lounge and the dining room opens out beyond this lounge. The lounge has an old fountain displayed on the counter. Solid British-Style furniture creates a quiet mood throughout the room. It is cozy, with only 30 seats, making its image suitable for a leisurely, relaxed drinking place.

Wine is one of the specialities of Begué's Lounge. In particular, the sales of vintage wines by the glass, are increasing quite rapidly. This new method of wine selling seems to be becoming popular in New Orleans. Begué's Restaurant is distinguished for the quality of its French cuisine and its famed Creole cooking and Cajun dishes, genuinely southern in origin. These Creole and Cajun dishes are now a great hit in New York and elsewhere.

The wines which accompany these dishes, are well-chosen indeed. Many varieties of French, German and Californian wines are on the list. You also have a chance to see "the master list" suggested by the sommelier. Quite a fine collection of vintage wines is on this list. For instance, Château Laffite Rothschild 1964, 1970, 1971, etc., is included on the master list. The back wall of the dining room has rows of shelving ornamented with wine bottles.



Royal Sonesta Hotel



A. General Manager, Mr. Hans Wandfluh
B. PR Director, Ms. Mary Bishop
C. FB Director, Mr. Philip Dubos
D. FB Manager, Mr. Michael Tansil
E. Begué's Bartender, Kitty

"BEGUE'S"

ROYAL SONESTA HOTEL
(NEW ORLEANS)

HOTEL IN THE HEART OF "FRENCH QUARTER"

New Orleans was settled by French immigrants in 1718. Later, this French territory town became part of the United States, after belonging to Spain. The cultures of many nations brought by white settlers, African culture brought by black slaves, and the cultures of Central and South America, among others, blend into each other here. The city has the free atmosphere so characteristic of ports, and amply displays the charm of a typical southern city of the United States.

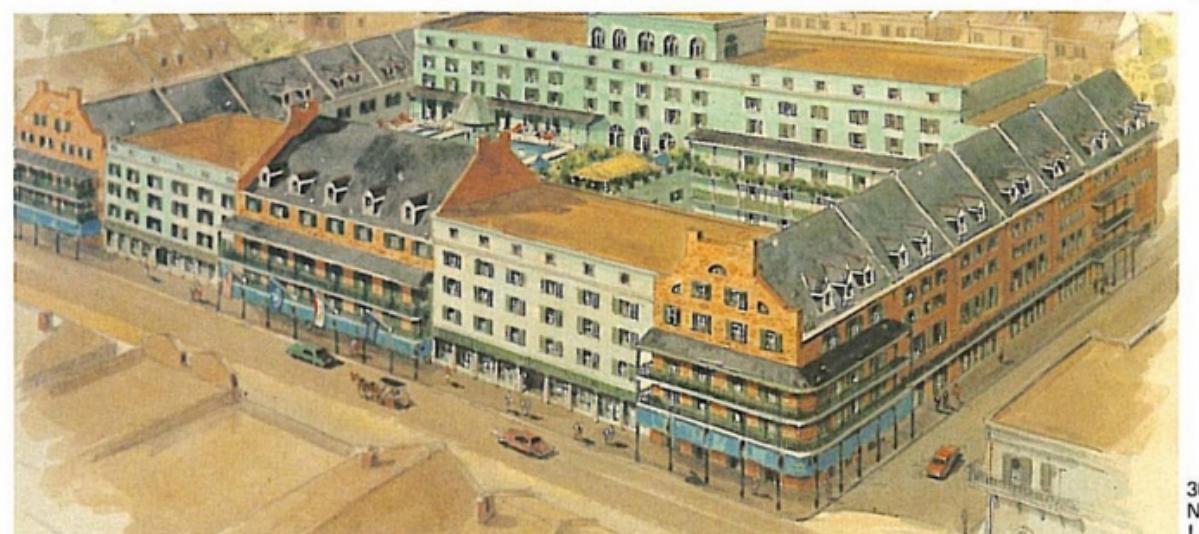
The French Quarter, especially, has preserved its delightful antique appearance, and is flourishing in a constant bustle. The crowds never disappear in this area, the center of New Orleans' tourism and culture. This quarter rigidly preserves the French architectural style as it was in the old days. Most buildings are three or four stories high, with eye-catching French-style bay windows and balconies. The outer walls of these buildings are painted white, pink and blue. The sides of buildings which face the road have an entrance corridor which connects with patio(courtyard) by a corridor paved in stone, providing access for horse-drawn carriages.

Basically, New Orleans is a town for pedestrians. Motor vehicles can't even enter the French Quarter at most times of the day. This is not true for all areas, but streets such as

Bourbon Street, have set up "No Thoroughfare" signs on their lanes to prevent cars from entering.

Once you step into the French Quarter, you find the area filled with jazz. The hot musical beat begins to flow from all directions in the evening, and the whole town is wrapped in the sizzling jazz airs. The tempo of this feverish mood increases as the night goes on. The crowds and noise increase, with Bourbon Street as their center, and human voices, interrupted by the sound of trumpets, guitar music, and the sounds of tap dancing, strike your ears without ceasing. From the Royal Sonesta Hotel, which occupies a block facing Bourbon Street, you can directly experience this sultry night feeling.

The hotel is located at 300 Bourbon Street, close to the business section and the museum, only a few blocks from Canal Street's famous shopping area. Its location is also very convenient for guests who want to walk to the New Orleans Convention Center and to the newly built Jackson Brewery. Most of the hotel's frontage is filled with a jazz playhouse, country music bar, and other entertainments crowded together. The appearance of this hotel is unlike that of other top-class hotels of the world. Many bars and restaurants are located next to each other, on both sides of the hotel entrance. So it is apt to give the impression at first glance, that it is a small hotel. However, the number of rooms in the hotel is 500. Actually, all the stores are part of the hotel. And the hotel's guest rooms are located above these stores. The hotel is actually quite large. The Royal



300 Bourbon Street,
New Orleans,
LA 70140

► Begué's Lounge

