

# STIR

ステア ISSN-0286-3634

1986 WINTER VOL.18

世界のホテル・バー①⑦

“ザ・バー&グリル” レミントン・ホテル  
(ヒューストン)

# STIR

ISSN-0286-3634

1986 WINTER VOL.18

HOTEL BAR IN THE WORLD①⑦

“THE BAR & GRILL”, THE REMINGTON  
(HOUSTON)





# CONTENTS

目次

1986  
WINTER  
VOL.18

- 特集 「資本論」ふたたび。———— 1  
——その未完の大系としての価値  
座談会：寺尾誠(慶応義塾大学)  
飯田裕康(慶応義塾大学)  
山崎カヲル(東京経済大学)
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談———— 14  
徳間康快 vs 中尾ミエ
- STIR ESSAY 酔狂雑記——⑬———— 19  
「ボイス氏のテレビCM」 東野芳明
- 世界のホテル・バー——⑬———— 20  
「ザ・バー&グリル、THE BAR & GRILL」  
レミントン・ホテル、THE REMINGTON(HOUSTON)
- BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚——⑬———— 28  
「カタコト・トルコ語修業」 三輪主彦
- a story of "THE BRANDS"———— 30  
世界の銘酒——⑬  
「モンファレット・バローロ」
- STIR ESSAY 諸国雑記——⑬———— 33  
「イタリア・ピエモンテ紀行」 今井 清
- HBAカレンダー原画展報告(ニューヨーク)———— 34
- a story of "THE BRANDS"———— 36  
"MONFALLETTO BAROLO"
- HOTEL-BAR IN THE WORLD———— 40  
"THE BAR & GRILL" THE REMINGTON



## ■ペガサス PEGASAS

第7回HBA創作カクテルコンペティション準優勝作品。ウォッカをベースに、ブルー・キュラソー、クレム・ド・カカオ・ホワイト、レモン・ジュースを加え、サンプーカを1ダッシュ。レモンの皮を添えて供する。

# 資本論、ふたたび。

その未完の大系としての価値

## 『資本論』の悲劇

『資本論』は、大作であるがゆえの悲劇を課せられた書物である。マルクス主義信奉者には聖典、金字塔として崇め奉られるが、その対極にいる者からは無用の長物として疎ましがられ、バベルの塔のごとく蔑視される。しかし、この大系がもたらした二律背反の評価こそ、まさにこの書物の偉大さを裏書きする事実にはかならない。経済学という社会科学の一分野における偉大なマイル・ストーンともいべき、この未完の大系に一度、目をとめてみた。

従来から、マルクス主義の意味についての論争は尽きないが、大別すると三点に収斂されるようである。すなわち、マルクス主義学説の解釈について、『資本論』は現実の社会を分析したのか、それとも理論上の抽象化されたモデルなのか。次に、現代社会に対する妥当性、つまり「価値」は現代資本主義経済における諸問題を説明できるか否か。そして第三に、マルクス主義哲学と現代の共産主義との相関関係について——レーニン主義、スターリン主義のイデオロギーはマルクス主義の継承であるか否か。これらの論点を再考してみるのは、あながち無駄ではないような気がする。

## マルクスの流浪

カール・ハインリヒ・マルクス(Karl Heinrich Marx、一八一八—一八八三)は、ロシアのライン州トリールに、ユダヤ人の両親下の七人兄弟の一人として生まれた。父ハインリヒが弁護士という比較的裕福な家庭に育った彼は、ボン大学に進み、その後、ベルリン大学で法律と哲学を学び、一八四一年にイエナ大学で博士号を受けている。

翌年、マルクスは、自由主義的な若き有志の発行する「ライ

ン新聞」に寄稿を始め、同年、編集長に就任するとともに辣腕をふるい、一躍、発行部数を三倍に伸ばして同紙を一流紙に仕立て上げたが、政府の圧力にあつて廃刊となつてしまった。そこで、マルクスはパリに移る。

フランスにおけるマルクスは、「ヘーゲル法哲学批判序説」を執筆するものの、フランスをも追放され、ベルギーに拠点を移した彼は、一八四五年にはロシア国籍を放棄するに至った。しかし、かの地で彼はエンゲルスと出会い、以来、二人の絆は生涯続いていくことになる。その後、「共産党宣言」を書き上げたところから、マルクスの本格的な流浪が始まる。とくにロンドンでは不遇の時代を過ごし、思想的にも孤立を余儀なくされたが、その間もマンチエスターに移住したエンゲルスは援助を惜しまなかった。エンゲルスの友情に支えられ、一八五九年、彼は経済理論に関する最初の著作「経済学批判」を発表し、その序文で唯物史観を確立した過程を述べている。

しかし、この時点では、マルクスは政治活動家としては無名の存在であり、その名声は第一インターナショナル期を待つことになる。

## 主著『資本論』

こうした時代の奔流の中で、マルクスは主著『資本論』(Das Kapital)を著し、その第一版は一八六七年に刊行された。第二版は一八七三年に刊行されたが、実はこの時点では大系として完結したわけではなかった。そして、帰結させることなく、マルクスは一八八三年に生涯を閉じた。その後、第一巻、第二巻がエンゲルスの手によって編集され、刊行されたのは周知のとおりである。

エンゲルスの用いた経済学のカテゴリーは、リカルドによる古典的イギリス経済学のものであった。それに対し、マルクスは経済を有機体としての社会の一部として捉え、同様の不可避的発展過程をたどらねばならぬとした。

十九世紀の社会科学に一石を投じ、マルクス経済学という大きな波紋を世に送り出した社会学者マルクスの一大著作『資本論』。この『資本論』を再び、二十世紀後半の現代における意義として捉え、社会学(社会学関係)的アプローチ、経済学(金融論)的アプローチ、そして哲学(価値論)的アプローチ、の三つの視点から取り上げてみた。

『資本論』は、本当に経済学の古典としての存在価値しかないであろうか。『資本論』というタイトルにもある「資本」について、マルクスはいかに捉えていたのか。そして、マルクスと接するに際し、避けては通れない「価値」とは——。



「資本主義の生産様式が支配的な社会の富は、

『巨怪な商品集積』として現れ、

それゆえ個々の商品は

その富の原基形態として姿を現す」

カール・マルクス「資本論」第一巻第一章第一節



# 資本論、ふたたび。

## 社会関係論的視点から山崎カヲル

東京経済大学経済学部助教授



昭和18年、神奈川県生まれ。法政大学大学院卒。専門は、経済人類学。代表的著書に『マルクス主義と経済人類学』（拓植書房）、他。

### 経済学との離婚

『資本論』をどう読むかを考えたとき、まず経済学との決別という視点をもって考えてみたいと思う。経済学の流れの中で、古典学派からマルクス経済学へ、という動きで考えるのが大半である。たしかに『資本論』は経済学を相手として批判している本であるし、相手の土俵で相撲をとっているために、当然のように経済用語や経済学者からの引用が多用されている。近代社会を律する最大の運動である経済に着目せざるを得ないということもあるが、マルクスが考えていたことは、必ずしもそれだけではなかったのではないだろうか。たとえば『資本論』の最後に出てくる三位一体の章にな

ると、対象として規定されているのは「社会」であって、最終的に彼は問題を社会レベルに収斂させるつもりではなかったかと考えられる。

出発点である「商品論」も、実のところ、「自然から文化への移行」というテーマを扱っている。そこで論じられるのは、ダイレクトな交換から貨幣がどのように発生していくかのプロセスだが、貨幣なき経済は自然経済であり、ヨーロッパの自然と文化を対立させる二分法的発想からすれば、貨幣ある経済とは文化の発生であって、秩序の発生あるいは社会の発生を説いていると思われる。

議論と結びつく。デカルトによると、物体と思维という二つの異なった存在があり、物体あるいは身体は実体の延長としてあり、一万、精神は実体としての思维をもっている。この二つの実体を抽出したうえで、人間を身体と精神という二つの問題を抱える奇妙な存在として、デカルトは浮かびあがらせている。しかも、それを前提としたうえで「他人」の存在がある。我々は、他人を身体として知覚するが、それが精密な自動人形ではないという保証はない。つまり、精神があるかどうかかわからない。この有名なデカルトの「他我意識」の困難と『資本論』の商品論の形がよく似ている。商品の二重性から、その実体としての労働の二重性を取り出すマルクスの分析は、その点でデカルト的といえる。

貨幣なき状態から貨幣のある状態へと移行する価値形態論という手続きの分析も、実は、我々が異なる存在であるいは他者と出合って、それとの同一性を直接確認できるのか、それとも貨幣あるいは一般的等価物のようなものを前提として、ようやく迂回的に確認できるのか。そうした点について語っているのである。

マルクスは『資本論』で、近代の哲学や思想が直面してきた難問を超えるものを探しており、より広義に捉えれば、「差異のある世界の中で、いかに自己同一性を見出すか」という古代ギリシア以来の問題が、彼の射程距離に入っていたのではなからうかと思われる。

### フォーモライズされた『資本論』

飯田——私は、金融論を専攻している立場上、実は『資本論』を主として経済学として読んできた。ただ、この数年というものの、自分の読み方を反省して、やはり『資本論』というのは、明らかに一つの社会理論の構築を目指したものだと思っています。事実、マルクス自身は決して『資本論』を、経済学の書物としてだけ書いたわけではない、むしろ、

これまでの経済学と離婚するために書いたというようにもかもしません。そういう、当時の経済学とマルクスの関わり、すなわち『経済学批判』の意味が従来の『資本論』の読み方の中であまり意識されてこなかったということはあると思います。

それから、『資本論』のいろいろな読み方ができるという場合、それは我々の史的状況と関連があって、マルクスが構想し、執筆した当時の状況の中で、マルクスに一体どれだけの範囲のことが、どれだけできたのかという問題があると思うんです。

それと、現在、我々が共有しているような状況との差異というものも、これまで以上に読み手の側ではつきりさせて読んでいく必要はあるという気はします。というのも、最近マルクスに関連するデータが次々と出てきます。そうすると、もう一度マルクスと同じレベルに立ち返ってみて、もう少しはつきりさせてみたい。と。そのうえで現在の自分の問題とか、私自身を取り巻いている状況との関わりを考えてみてほしいんじゃないかということを感じているんです。

それと、大学で、経済学として経済学を必修科目にするというときに、私は反対だった。いったんマルクスを必修にする必要はないだろう、そういうものではないんだ。そうすると、とたんにフォーモライズされる。そのフォーモライズされることで、いつてみれば理論に対する物神崇拜みたいなものを、いつて強めることになりまして。だいたい、社会科学の思考ってというのは物象化されたものでしかないけれども、それをかえって悪しき方向に加速するようなことは、我々が何れも共同でやる必要はないんじゃないかってことをいったことがあるんです。

今でも、自分で『資本論』を経済学という形で教えていて、矛盾を感じるんです。面白くないんですよ。こんなことをいうと、他の先生から怒られそうですけどね(笑)。そういう意味では、山崎さんの基本的な方向は、私も納得できるんです。そういう方向で、もう少し、お互いの分野から読み直しをやっていく必要はあるんじゃないかという感じはします。

寺尾——社会ということですけども、社会あるいは社会関係に関する彼の理論は、並の市民社会の中に埋没している人間が考えるようなものではなくて、それを観察の対象にはしているんだけれども、彼自身はそれを超えたところに立っている。いつてみればプロテスタンティズムもカトリシズムもヘブライもすべて超越したようなところから、つまりすべてを透徹したところから社会というものを考えている気がするんですね。ウエーバーにしても、デュルケムにしても、レヴィ・ストロースにしても、いわゆるアカデミックな世界の文法の中にいるわけなんです。ところが、マルクスの文法というのは、社会に関して並の学者たちを超えたものすごいところがある。そこが『資本論』をいまだに読まさせているのじゃないですか。たとえばレーニンたちがナロードニキ(人民主義者)を批判して超えていくようにして、ブレハーノフなんかは導かれながら、秘かに『資本論』を読むサークルを作って、それがロシア革命につながっていくわけですよ。『資本論』を経済学の書物としてだけ読んでいたのでは、革命のサークルで読むようなテキストにはならない。『資本

論』が革命サークルを結集していくテキストになるのはなぜかって、今ではあんまり考えたことがないでしょ？

山崎——いわゆる革命論ということになったら、『共産党宣言』なり、なんなんのテキストがあるわけだ。『資本論』の七面倒臭い記述に付き合う必要は全然ないわけですね。だけど日本では伝統的に、資本主義を分析するためには、まず『資本論』を読む、と。おまけに、資本主義分析というのは革命の戦略論と密接に結びついているわけですから、そういう意味では『資本論』というのは、どうしても革命の議論と結びつかざるを得ない。

寺尾——たえば、政治経済学といういい方がありますね。それはいいんだけど、今いったような社会ということをもまえていない政治経済学というのは、方向がどちらかへ行っちゃ



い。そうした意識が非常に強かったんですね。ところが、戦後の日本の経済学というのが、いろいろな事情があったにしろ、『資本論』を経済学として大学の正規のカリキュラムの中に組み込んでしまった。その結果、精密な研究が部分的に行われるようになったのは確かだと思うんですが、それによって失われることのほうが大きかったのかもしれない。

寺尾——たえば、政治経済学といういい方がありますね。それはいいんだけど、今いったような社会ということをもまえていない政治経済学というものは、方向がどちらかへ行っちゃ

うんですね。スターリン主義的な政治経済学に行くか、それとも批判的な純粋経済学のほうへいくか。ところが、社会経済学という換えてみると、もっとオープンで、現在のいろんな問題まですべて含まれてくる。たとえば、山崎さんが書いていたのを何かで読んだことがあるんだけど、アフリカにはマルクスが夢想していた理想的な共産主義システムが、ある部族にあるっていうわけですね。そういうことを、マルクスだったら驚かないと思う。私は、そういうことを射程距離に入れているんだ」とマルクスならいと思う。ところが、現在の経済学者たちは、むしろそうしたものは全部オミットしてしまう。そこに『資本論』を面白くなくしてしまっている大きな原因があると思うんです。

飯田——今の話に関連して、『資本論』は結局、西欧近代文明の所産だという形で限定していく議論がよくありますが、その点はどう思いますか？

山崎——そうですね。無論、それは西欧近代が生み出したものだと思う。ただ、私たちは今のところ、西欧近代が生み出した分析を使って、別の社会を分析せざるを得ない。今の人類学の最大の問題のひとつというのは、広い意味での異文化認識のことで、人類学者は異文化と接触して、それを自分たちの言語で書かなくてはならないんです。その彼らの書いた何何族の分析というのが、本当にその人たちのことを伝えているのか、逆に我々の思い込みなり、思念とかを相手の社会の中に送り込んで投射して、それを記述しているにすぎないのではないかと。実はそのような反省もすいぶんある。『資本論』のテーマのひとつも、実はそのような他者認識と深くかわっている。それこそ相互承認というのはどういう形で行われているのか、お互いに対等の人間としての相手を理解するというのはどういう条件のもとで可能なのか、そういう問題を『資本論』は価値形態論のところでも論じているわけですから。

寺尾——いわゆる相対主義に陥って、ヨーロッパのことはヨーロッパだけで完結しており、非ヨーロッパ世界は理解できないのがあるたり前だということ、非ヨーロッパ世界はもうヨーロッパを理



解できないし、非ヨーロッパ世界の内部の相互理解もできない。そういう最悪の状態に陥りかねない。相対主義的な認識の仕方は、あるときは役に立つんです。西欧中心主義がはびこっている時代にはそれでいいと思うんですけども、西欧中心主義が一応、解体して、その後、我々が広い意味でのコミュニケーションを求めてどのように相互認識をしていくのかというような課題が出てきたときには、そんな簡単なことをいってられない。そのヒントを、実は『資本論』の中に探したい。

## 資本「怪物」説

寺尾——そういう意味でも、デカルトの「我思う、ゆえに我在り」という命題と『資本論』の展開の出発点は面白い共通点をもっていると思うんです。これは今後、発展させていくテーマですね。『資本論』は、そういう意味で近代の市民社会——もちろん、西欧的な材料に基づいているけれども、彼の頭の中では西欧的なものを超えた全世界的な市民社会というか全体世界の新しい社会関係があつて、そこに商品論が位置づけられている。商品論を単純な商品生産から資本主義の商品生産へ、なんて読んでしまえば、これは全然マルクスがもっていたフレームワークが理解されていないってことです。

いつだったか、山崎さんが慶応大学に来て話をしてくれたとき、『資本論』の最初の普通、膨大な商品集積と訳されている形容詞は、ウングホイヤー（unghewer）っていうドイツ語だけれども、本来は「巨怪」という意味——まさに巨大にして怪という（笑）——の言葉だという話ね。まさに今の商品経済をみると、マルクスがいったとおりだね。怪物というか、膨れあがつていって、これまでの地球の自然と文化の秩序を壊し、乗っ取っていくような、そういうものが商品なんだという——あの辺は、やはり面白いね。

山崎——語源事典で調べてみたら、ウングホイヤーという言葉が名詞で使われるようになったのは十八世紀後半なのですが、そのとき何の訳語として使われたかというと、モンスターなんです。それで今、資本怪物説というのをやっているんですが（笑）。



どうして怪物かという、マルクスはいろんな比喩を使いますが、資本に対していちばん的確な比喩として彼が採用しているのが、実は、ヴァンパイア、なんですよ。資本はヴァンパイア的であると二度以上いってますし、それに似た形で「ヴァエヴォルフ」——「人狼」ですね——「ルー・ガル」だっていうわけです。吸血鬼はもとと死んだ人間であつて、しかも生きた人間の血を吸って、それを吸血鬼に変えるわけですね。ちようど資本というのは死んだ労働であつて、それが生きた労働を吸収しないと自己増殖しないわけですね。吸血鬼のメカニズムが資本の裏に隠れていて、それを怪物と呼んだんだと思うんです。なぜ資本が怪物かという、これは古い定義なんです。が、モンスターは何かというと「自然に反する存在」なんです。

もともと資本は、単なる貨幣あるいは機械ではないわけ、そういう意味では物ではない。その物が魂をもつて動き出す。ということは死んだ存在が生きたものになるという、あるいは単なる物が人間のように生き生きと生きている。自然と文化——自然と社会といつてもいいですが——、というヨーロッパがたててきた秩序の世界をひっくり返しちゃうわけですね。自然でありながら、同時に社会的であるわけですから。商品も使用価値からみたら単なる物であるにもかかわらず、それが価値という社会環境になっているわけですね。そういうことは本来あ

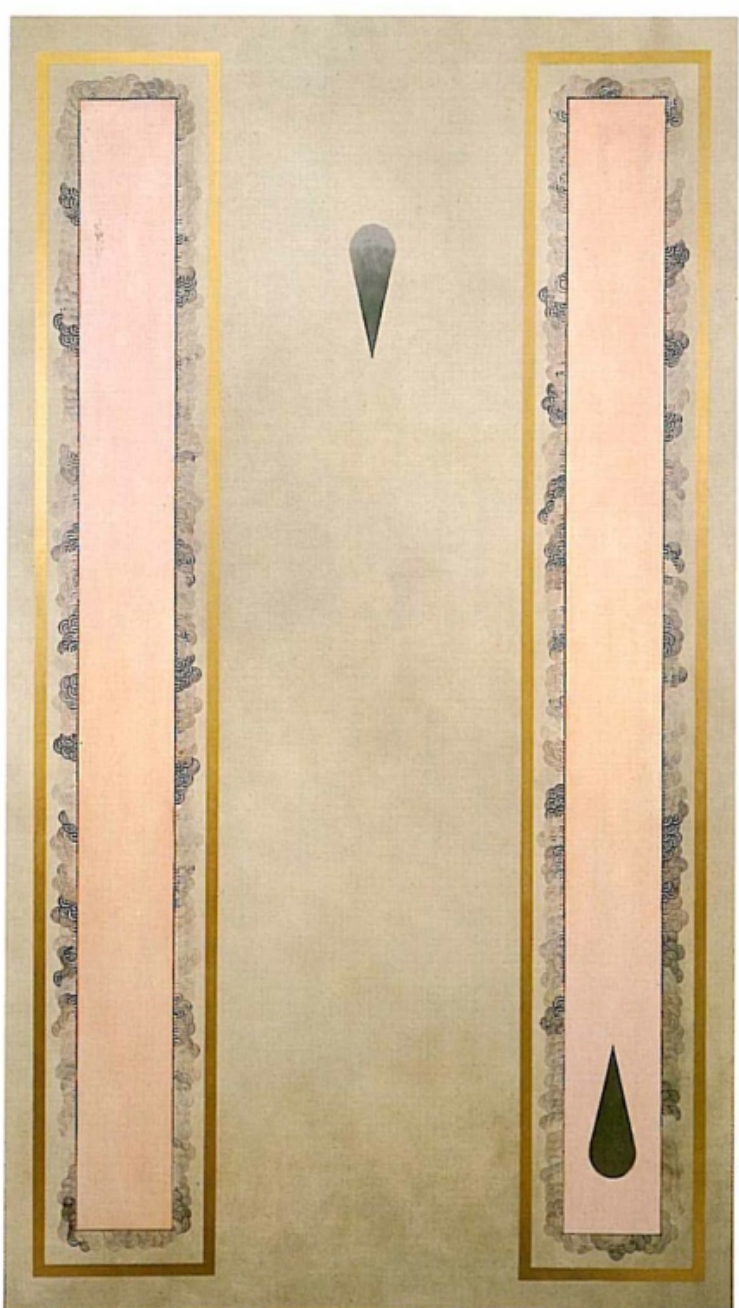
るわけではないことで、ヨーロッパ的な分類体系上の違反行為をしているわけですね。ですから商品や資本は、どうも自然でありながら、同時に自然に反するものでもある。ちようど死んでいる存在でありながら、生きたものごとく動く。そういうことは、マルクスの考えている資本は、違方もないバケモノみたいなものだろうと思うんです。マルクスはこのバケモノを批判していくんですね。人間世界において存在している秩序に対する大きな違反者をとにかくどういう形で根絶するかということが、相当大きな問題だったのではないかと思います。

飯田——その場合、自然であつてなおかつ反自然というような構造に生成していく貨幣というものを、それにどういう関わりをもっているかが一つの問題なんです。私は、そこで貨幣というものが一番やっかいなものではないかと思うんです。

マルクスが分析した、いわゆるブルジョアリッヒゲゼルシャフトというふうなものの中での他我関係の分析の中で、どうしてもそこに貨幣というものが介在しますよね。いろんな商品も介在しますが、最もそれを端的に表わせば貨幣が介在する。それがまた具体的な相対で表れている。貨幣の意味、位置づけ、あるいはそれがもっている社会理論の中の論理、こういうものが先ほどから話の出ている西欧的であつて西欧的ならざるとか、現在のアルカイックな社会との関係とか、貨幣を軸にして出てくる問題があるのではと考えているんですけどね。

## バルザックとマルクス

寺尾——それを文化の問題とつなげるとね、マルクスはバルザックが好きだったんです。自分の『資本論』は、バルザックの『人間喜劇』がモデルである、なんてことをいつてるわけですよ。それで私もバルザックを読んだんですけど、どこにマルクスがひかれたのかが、面白いんだ。バルザックは王党派で、反革命派でしょ。フランス革命に対し、あれは大量の野蛮な行為であるといい、昔のブルボン王朝の王政に戻るべきだという。そしてカトリックですよ。ところが『人間喜劇』を読んでいると、今ここで問題になっているような、自然と文化の転倒が



描かれている。パリという大都会で従来の都市と田舎の関係がひっくり返るんですね。そして田舎者がいっぱいパリに出てきて、その田舎者が都市的な関係、つまり貨幣を中心とする商品経済に巻き込まれて、全然、別の人間に変貌していくところが面白い。私が一番印象に残っているのは、『うかれ女盛衰記』です。やはりマルクスは、貨幣をうかれ女みたいなところとらえていたんじゃないかな、エロチックにね。

山崎——それは『経済学批判要綱』で、マルクスはシェイクスピアを引きながら、貨幣を淫売だといっている。誰とも寝るという意味なんですけどね。

飯田——私はなぜ貨幣がそんなに大事なのかって考えたとき、『経済学批判要綱』の世界というのがある——これを貨幣で切っていくと結構わかる。ところが多いと感じたからなんです。極端に言えば、『要綱』の根拠を貫いているのは、広い意味での貨

幣論ですね。最初から最後まで貨幣の問題だといえると思うんです。たとえば生産過程とか流通過程とか出てきますけど、それはいわば表層の下に動いているものであつて、一人一人のいわばブルジョア社会の人間たちは、そのレベルにおいて自己管理しているわけではないんですね。いつも表層の他我関係の中でしか動かない。だから、それを軸にしないとブルジョア社会批判にならないわけです。古典派的に、蓄積論だ、再生産論だと説いてみても、それだけじゃ社会批判にならないことを、あの時代にもう感じていたんじゃないかと思えます。

寺尾——もう亡くなった滝沢克己さんというキリスト教の神学者がいて、貨幣は神だつていっている。物神化っていうのは、善地の理解という物象化派という、単なるメタルがひっくり返って人間を牛耳るっていうふうにししか読まないでしょ。ところが、滝沢さんは神である、と。本当にユダヤ教やキリスト

教の神にかわる、あるいは神のシンボル、神の化身という、そういうふうなマルクスを読んでいる。だからそこにフォイエルバッハとの関係も出てくる。

山崎——貨幣が出てくると、商品社会はひとつの秩序になる。秩序を、コミュニティといひ換えてもいいと思うんですけども。キリスト教も、キリスト教的なコミュニティというものをもつてですね。単一の中心によって組織されるコミュニティとして、一神教と貨幣が出てきた世界は同じだと思う。貨幣を媒介にして交換ができる、そういうものを全部、商品と呼ぼう、ということもある。それによって商品世界は一つの秩序をもつ。同じように、一つの神があつて、その神を媒介にして初めてユダヤ教あるいは、キリスト教的なコミュニティができる。マルクスはグルトリセンに「貨幣は神である」と述べているので、そういう意味では、神学批判でもある。

その神学批判が私にとっては最大の問題で、神あるいは貨幣、そういう単一の中心的媒介者がいて、その媒介者によって結び合わされる個々人がいて、それで全体の集合ができていくのが私たちの世界の在り方だとして、問題なのは、では神なき世界をどう考えるのか。そういう中心がない場合には、たとえば貨幣のない状態では商品ない人々が直接に交換されるわけですね。ところが、直接交換とはあり得ないものです。中心の不在は、カオスになる。つまり、秩序が形成できない。だから、コスモスを作るには中心にいるし、中心をなくしたら、カオスしかない。その二つの極の間で、我々はウロウロしなくてはならないんですね。マルクスが未来社会として構想してきたものは、貨幣もないし、神もない、しかしカオスではなく、ある秩序ができる、コミュニティと呼ばれるその秩序は、いったいどのようなものになるのか。

飯田——マルクスにとつても貨幣問題は重要だから、かなり揺れたんじゃないでしょうか。貨幣は、それだけ大きなものだし。だから、貨幣なくしてコスモスであるものは何だろうか。マルクスもそこまでは、ね。そういうものでなくてはならんとは考えていたと思うけれど、どう変わるかという点はね……。寺尾——そこに、価値論が出てくるんじゃないかな。



# 資本論、ふたたび。

## 経済学的視点から

慶応義塾大学経済学部教授  
飯田裕康

### 貨幣の中の二者闘争

ご承知のように、日本のマルクス経済学の研究はかなり精密でレベルが高いといわれているものの、それでもやり残していることはかなりある。とくに「流通」に関する諸問題がそうである。しかしながら、経済学的にいうと、かなり純化された形での主義社会、人間相互間の依存関係などが流通論の中でかなり明確に出てくることがあり、とくに貨幣論はその中心になくはない。が、貨幣は神的なものであると同時に、近代社会では資本という側面をもつて現れるというように、その中には二者闘争的な側面がある。つまり、貨幣は即、資本であるが、資本と貨幣はある意味で厳然と違う面を有しており、その点をはっきりと分けておかないと理論の積極性は出てこないと思われる。

また、最近、有価証券の多様化とともにレントナー化がかなり進んでいるように見受けられる。要するに手持ちの資本運用において、経済全体が投機的な方向へ伸びていて、短期間に資本を投じて利鞘を稼ぐというような傾向があり、マルクスの考えた生産とか人間労働との結びつきが希薄になってくる。そうした側面を、マルクス経済学の議論の中ではっきりと指摘している人は少なく、やはり経済活動の中心は労働者を雇って生産過程を組織し、労働過程を編

成して行われる生産企業が中心だと考えられている。それはもちろん否定できないが、金融流通部分のウエートの増大もまた事実であり、こうした角度から『資本論』を読み直し、現代の金融現象をとらえていくためのカテゴリーとして『擬制資本』の問題を提起してみると、実は、マルクスが明確にこの概念を『資本論』の中で指摘していることに気づく。そして、その範囲は単に金融という狭い分野に限られないように思われる。

してくると、収入がどんどん資本の中に入ってきて、資本の流通なのが、収入の流通なのか区別がつかなくなってきた。その意味でも、一面では流通論に着目すること、現代の階級状況が変わってきたものであるのかとも考えられ、ますます社会関係そのものが物象的に展開せざるを得ない。

こうした現象が、どこにいちばん現れてくるかといえば、経済学の分野では、貨幣と金融になるのではなからうか。そこで思いきって『資本論』をベースにして展開し、むしろ『資本論』に影響を受けることで、そうした側面が解けてくるのではなからうかと思っている。

### マルクスの「交通」概念

寺尾——結局、生産が流通かという問題のたて方から脱出しないてはならない。『資本論』を読むと、『機能資本』という言葉が出てきますよね。資本が機能するっていう。それからいけば生産資本であろうと、商業資本であろうと、金融・信用資本であろうと変わりがなくあります。現に資本というのは機能しているから意味があるんで、機能していなければ死んでしまう。

その辺で、マルクスの読み方を間違えていると思います。機能することが大事なことでね……。

山崎——どうしても、生産中心の考え方が支配的ですね。物を作る役割が一番の基本だと考えてきていることが多い。

寺尾——今日の情報産業とか、そうしたものが全部、含まれるような機能的なところの方がマルクスにはあるんですね。

飯田——『資本論』はたしかに価値論で始まっているから、最初はまず商品ですけど、実際には労働生産物でしょ、しかも労働過程を通じて生産過程を組織し、労働過程を編

働過程論があつて。したがって生産面での人間労働は非常に強調されていますよね。けれど、あの労働も実際、マーケットでみてみれば貨幣の鏡に映して見るかぎりの労働でしかないわけなんです。そういう方法を、もっと徹底すべきじゃないかと思うんです。それを切り離して、労働過程とか、生産過程という、あるいは「再生産方式」といわれる——それだって、流通が非常に大事なわけですが。貨幣を鏡として使う、あるいはその鏡は、まさしく機能している資本と「対」になっているんですね。そう

いうものを鏡として利用して労働世界をつかみ直さないと、とても非現実的なことをいつてることになると思うんですね。

山崎——資本が機能するとはどういうことなのかを、まず資本の場面に即して議論していかなくてはいいじゃないかと思うんですね。最近、労働の形がものすごく変わってきていて、今までのような形での工場労働を中軸にして世界を把握できなくなっていますし、そうしているかぎりは理論的にもジリ貧にならざるを得ない。ソープランドで働いている人だって労働者だ、そうですよ。要するに、それを押さえている資本というものがあ

のではなく、機能を別の言葉にいい換えれば、マルクスの中にすでにあるんだけど、「交通」ということになる。

飯田——そう、フエアケア（Vokein）ですね。

寺尾——交通というのは、現代的な意味をもった言葉で、歩いて人が移動するのと同じ交通だけど、物も情報も交通する。これほど広い概念を、あの時代に彼が発想したっていうのは、彼はやはり一種の天才ですね。

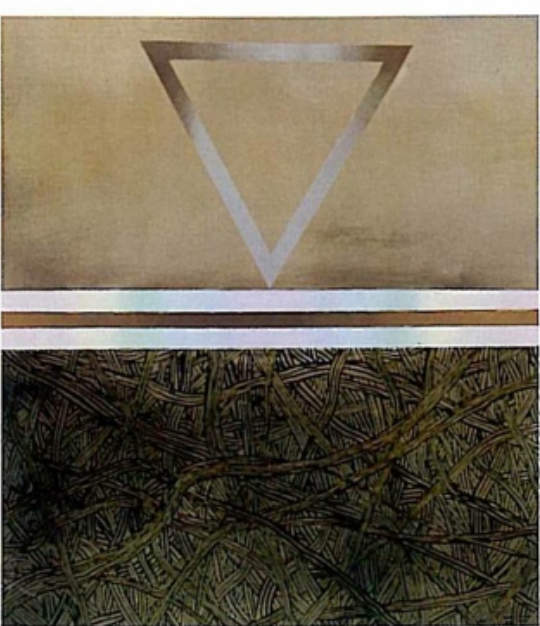
山崎——市場メカニズムだけで分析できない。

寺尾——できない、できない。

山崎——近代経済学の人と話しているとよくわかるんですけど、近代経済学そのものが、もう行き詰まっているという意識が強い。

交通の概念を思想的な概念で使う人はいても、もう少し広げて現代的にやっている人は意外と少ないですね。だからある意味では、近代経済学的な市場の範に我々自身が捉われていると思います。

寺尾——我々というのは、つまり飯田さんと私であつてね笑、山崎さんくらいだとやはずれている。学生で、全共闘の中にいた連中が一番面白かった連中は、高級車に乗って、『資本論』を読む、といった。私たちの時代にはそんなことタブーですよ。でも、それがむしろマルクスのイメージじゃないですか？



どうも我々は、資本という生産過程に入って自己増殖を起こす貨幣として、まず考えるわけですね。たしかに分析的にはそうなるのかもしれないけれど、現実目の前にある形というのは、貨幣を投下して、要するに儲かればいいっていう世界です。ソープランドに資本を投下したって、これは流通資本として振る舞うわけですからね。そういう振る舞いをする貨幣というものを、どこかできちんとつかまえていないと、今日の問題はわからなくなってくる。

寺尾——それはつまり、生産が流通かという二項対立をたてると、もつと違ったものが出てくると思う。

飯田——残念なのは、経済学として『資本論』を読んできた連中が、そういうことに気づくのが遅かったということですね。

高級車をハイ・テクノロジーといってもいいし、何にでも置き換えられますよね。つまり、技術の最先端のものと『資本論』は両立できるという——マルクスは、それだけの射程距離をもっている。そこに面白さがある。

山崎——ある教条体験の中で読み、聖典化しますからね。でも、常に新しい問題を差し込みながら読んでいけば、あれほどいろんな問題を考えて本というのは、そうたくさんはないと思うんです。

飯田——かつてルカーチなんか『資本論』を、総体的性とい



昭和12年、東京都生まれ。慶応義塾大学大学院卒。専門は、金融論、証券の基礎理論。代表的著書に『信用論と擬制資本』(有斐閣)、他。



ますか、トタリテートという、一つの総体的な、あるいは全体性をもったものだと考えてみてね。従来の三巻の形式化されたシステムで読んでいるかぎりでは、なかなかそこまではいかないんですよ。ブルジョア社会の総体認識がそこにあるなんて言葉でいっても、実際にどういう意味で総体認識なのかかわかっていない。だからルーチなんか、方法として総体認識こそマルクス主義にとって正統な方法だというんですが、どういう意味で総体認識が方法なのかよくわからないということもありましたよね。ですから、今の経済学者側の『資本論』の読み方には問題があるのでは、という疑問が現実につき付けられていると思うんです。

### 父なる神、子なるイエス

寺尾——さっきもいいましたが、資本の機能という面をみたら、

貨幣を媒介にしてやるわけで、生産も流通もない。それを徹底して考えるべきだと思いませんか。そうすると、そこに『資本論』の別の面がみえてくる。その別の面というのは、おそらく彼の最後のメス——これを俺が解剖したら、俺は資本主義をすべて解剖したことになると思ってたんだけど、残念ながら彼にはそこまでは到達できなかった。だけど、おそらく彼の夢はそういうところがあったと思いますね。

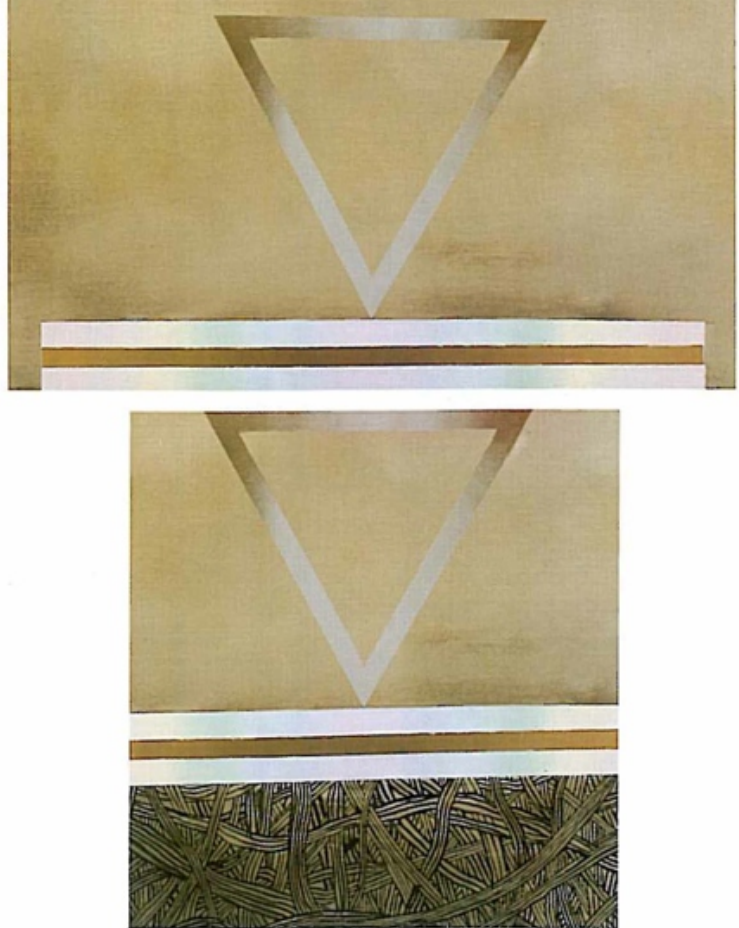
山崎——寺尾さんの表現でいうと、貨幣で映してみようということでしょうか。貨幣はたしかあらゆる角度を映し出せるわけですから……。でも一旦、映し出されてしまうと、そこにはおそらく平坦な世界が広がってしまうだろうし。

### 寺尾——車調だね。

山崎——私がマルクスを面白い人だと思っるのは、そういう世界が、十九世紀の彼が生きていた時代にはあたり前の自明な世界

だったのに、それをあたり前と思わなかったところですね。

私が対象にする世界では、貨幣はある意味ではあたり前ではないものです。アンデスのある部族の話ですが、彼らは首飾りマへ出稼ぎにくるんです。出稼ぎにきて、お金を手に入れますね。そしてどうするかというと、そのお金で、一番近くにあるマーケットへ飛び込んで物を買っちゃうんです。そして膨大な品物をバスにのせて、自分の村へ帰るんです。でも、その物は近くの村で買えるのと同じものなんです。しかし、彼らは、お金を長く持っていたくないものなんです。お金は必要だから手に入れるけれど、手に入れたらすぐ物に替えてしまつて——コストはかかるわけですが、それは気にしないで——、とにかく貨幣を何でもいいから早く手放したいという意識が非常に強い。そういう人たちがすると、貨幣は手にしておきたくない非常に変なものだということなんですよ。その変なもの



のだという意識を、資本主義が花開いている十九世紀のヨーロッパで獲得したのが、マルクスではないか。貨幣は、我々が普通に、あたり前に使う品物でしようが、そのあたり前さを、どうも変だ……。

飯田——面白いですね、今の比喻は。

山崎——経済人類学は——日本の経済人類学はヘンなのが多く



て困るんですが(笑)、我々の日常的经验であたり前と想っていることがちよつと違う、と思っている人々が地球上にいることを見出す研究ですが、市場社会を、ちよつとおかしなものだと考えることを、マルクスは十九世紀にもうやっていたのではなにかと思っんです。

寺尾——精神病理学的な世界まで入ってくる。『資本論』をユンクの観点で読むと、フロイト的に読むということもできるわけですね。貨幣については、非常にエロチックなところも出てくるし……。つまり、資本主義の世界では、夜の世界と昼の日常的世界が変な形で密着して、その密着をマルクスは割がそうとしてるんだ。先ほど飯田さんのいわれた「離婚」だよね。離婚というのは、密着している男と女を割がすって作業で、マルクスには裁判官みたいなところがあるね。お前たちはそこで安住しているかもしれないが、本当はそんなもんじやない、こんなにスゴイ世界があるんだ、それを知らなかったら人間じやないっていう、一種の宣告というか、裁判長の判決書みたいなところがあるね、『資本論』には。

山崎——貨幣は共同体の内部では発生しないわけですね。共同体と共同体が接して、そこで初めて貨幣が発生する。共同体が相互に距離をもちながら、しかし交通はしたいという意向を貨幣の中に込めているわけです。同時にそれは境界領域に発生するもので、境界領域は汚れたものだという意識が相当強いわけですから……。

私はフロイト派の貨幣論には、あまりゾツとしないのですけれども、フロイトの分析が間違っているにしても、彼が貨幣を体の内部と外部の境目、つまり肛門・アナルの問題と結びつけたことと、マルクスが境界での貨幣の発生を説いたことは、ミクロコスモスとマクロコスモス、身体と社会の対応性を考えると非常に似ている。つまり、社会の外部にいた穴で貨幣が出てくるから、非常に汚れたものとして意識されてしまう。それは身体的な比喻でいえば、肛門とどうしても結びつかざるを得ない。

寺尾——だから、『資本』というのは抽象的な貨幣の化身なんだ

よ。つまり、父なる神が貨幣で、子なるイエスは資本なんだ。山崎——だから、『資本論』は三位一体で終わる(笑)、間違っているわけじゃないんですよ(笑)。

マルクスを読むというのはどういうことなのか、ずっと考えているのですが、マルクスをマルクスの読むというのは、マルクスからいんな形でずれていくことじやないかと思っんです。マルクスはたしかに『資本論』といった本を書いている、しかし我々がそれを読むときには、それこそフロイトも入ってくる、ケインズも入ってくる——いんな用具を違う形で組み合わせて読むわけです。そういう意味では、私は、労働過程論は読書論だと思う。つまり、素材があつて、その素材に労働手段を差し込んで、違った形に形式交換するわけです。それと同じで、古典を読むというのも、一つの古典を目の前にしながら——古典は素材ですよ——、それに労働用語を差し込んでいく、そして新しいものに作りかえていく。トランスフォーメーション(変形)のプロセスです。今、テキスト理論として、いんな形で問題になっている議論は、実はマルクスの労働過程論の焼き直しなんです。マルクスが労働過程論の中で素材をどういう形で形態変化させていくかといったことと、テキストをどのように新しく読んでいくって、読者の権利とありますが、読者の生産性を権利づけるかということはイコールだと思っ。そういう面でも『資本論』は、実に面白い本だと思いますよ。

寺尾——『資本論』がどのように読書されるかというのは、また面白いテーマですよ。

飯田——従来、日本では『資本論』解釈なんです。

寺尾——日本の受容というのはありますね。

飯田——受容の仕方が、山崎さんがいったように、『資本論』から必然的に離れていかざるを得ないような読み方じやないですね。ある意味で、経済学者はテキスト理論とか少しまともに勉強したほうがいいんじゃないかと思っます。

寺尾——やはり、一種の片思いなんだよね、『資本論』片思いなんだ。

飯田——そうなんです。それ、あるんですよ。



# 資本論、ふたたび。

## 価値論的視点から

慶応義塾大学経済学部教授  
寺尾 誠

### 未完の大系

『資本論』は科学のテキストである、という興味深い見方を試みたのは、物理学者であり、有数の原子科学者である武谷三男氏だった。彼は『資本論』を「ニュートン力学の段階から、量子力学の段階へ飛ぶ」ことにたとえて読むべきであると主張する。マルクスが突出して、古典力学に対する新しい量子力学と同様に、古典経済学に対し、新しい科学理論を提示していることを彼は見抜いているのである。

こうした視座に立つて『資本論』を読み直してみると、『資本論』は科学のテキスト、

ひいては科学者マルクスのテキストであって、彼の仮説を検証にかけなくてはならない。その仮説を検証に合わない場合には、すすんでその仮説を改めていく姿勢をもった本であるといえる。ゆえに『資本論』が未完の大系であるということは、科学者であるがゆえに起こった結果であって、未完であることを責めるのではなく、むしろ未完の大系であるところに『資本論』のよさを見い出していくべきものだと思う。

第二に、価値論の評価がある。マルクスは価値論について、労働時間という一つの実体をもった形で展開しているために誤解されているが、それはさほど重要な問題で

はなく、むしろマルクスの重要性はそれを超えた価値論の大きさというところにあり、逆ればスミスの近代市民社会の価値にまでいきつき、そこでは自然と文化も統合できるような広い概念といえる。が、その広い概念をあえて経済学的な価値に限定しているところに、マルクスの両義性がある。

ただ、天才にしても先を急いだところがある。マルクスが考えていた社会主義は未来に対する先取りが非常に強く、価値の問題でいえば、不用意に資本主義経済学と社会主義経済学を兼ねるようなものをつくらうとしているのである。そのため、『資本論』を真面目に読む人は社会主義革命を志すよ



昭和5年、東京都生まれ。慶応義塾大学大学院卒。専門は、西洋経済史、都市と農村の経済的関係論。代表的著書に『価値の社会経済史』(税務経理協会)、他。

うになるが、『資本論』を資本主義経済学として読む人にとっては魅力を感じないということが多い現象が起る。

それはなぜかという点、彼の価値論自体に何かがある。普通、レーニン以降にあったといわれている「段階革命」の原型のようなものが、周到に用意されていたのとはなからうか。この戦略はいまだに後進国革命には有効なのだから、ある意味ではものすごいことなのだが、はたして世界全体が、彼の思惑どおりにならぬかどうかが……。それはつまり、怪獣的な資本主義VS正義の味方「ブルトラ・マルクス」の戦いということになるのであるうか？

### マルクスのアキレス腱

飯田——どうも、ウンゲホイヤーにつながる感じがすね。  
寺尾——そこにきますね(笑)。

山崎——価値の問題にも関わってくるんですが、マルクスが考えた社会主義は、どうもおかしいと思っっています。彼の『ゴータ綱領批判』でいわれる低い段階での共産主義は、労働に応じた分配を原理にしている。ところが、この分配は、マルクスが

つねづね批判しているロッキのな世界です。労働に応じた所有が社会主義では再建されるのですから。労働に基づいた所有が資本主義の出発点にあるとするロッキの考えを、社会主義が実現するというのは、どうもまずい。ましてや、彼の理想とする、もっと高い段階での固有のコミュニティは、およそその形が違ふ。

資本主義では基本的に、労働に基づいた所有というイデオロギ―が支配しています。いつてみれば自分の働いて得たものは自分

寺尾——でも、やはり彼は社会集団というものを考えていたと思う。党派的な集団以外に、彼には社会集団という意識があると思う。伝統的な共同体の再生というか、いったんはそれを批判するんだけど、でも解体してしまおうのではないという意識はあると思うんだ。日本の近代主義の連中は、マルクスの批判の面だけみている。再生すべき共同体のイメージがなければ、社会主義というのは全体主義になるにきまっています。

山崎——それに、寺尾さんのいわれた価値の問題にどうもひっかかるんです。もともと価値という概念は、倫理学の世界のものでしょう。人と人との関係を何が律するかという規範が価値なのであって、それが資本主義では、不思議なことになぜか労働時間を土台にしてしまう……。

寺尾——そうそう、そういうこと(笑)。

山崎——人と人との関係というのは、そここそ相互承認のいろいろ複雑な手続きを経て、規範としてたてられるわけで、それが価値の内実をなす。ところが、なぜか資本主義では、労働時間の体化が価値をもつという形になってしまふ。価値という概

念は、資本主義になるとズレてくるんです。

寺尾——だから、資本主義の価値のほうが野蛮だと思っうね。アフリカの原始的な未開人とか、日本の田舎の伝統的な価値観のほうがずっと尊いんですよ。それを計量化して労働時間に換算してしまうところに近代社会の大きな錯誤があつてね。マルクスの価値論というのは、そこを叩きたかったんだと思っうね。

### 量化的世界と質の共同体

山崎——近代社会は、たしかに計量化する世界だと思っうね。だから、量化ということだけを取りあげてみると、数量的な分析をやればそれだと思っうんです。ただ、量化しても、量化できない場面があるんじゃないかということですね。たとえば、闘争というのは量化できない部分ですね。マルクスにとっては、最終的には階級闘争……。

寺尾——階級闘争という言葉も、あのころ使われた言葉で、現代の我々という階級闘争というんじやなくて……。もう、全然別の言葉に翻訳するべきだよ。

山崎——浅田彰くんが、一生懸命「遊び」を強調していますね。ところが、遊びというのは、もともと闘争なんですね。

飯田——ただ、遊びって考えたほうが一面ではつきりするというのは、遊びには一定の範囲があるでしょ。やはり階級闘争にも、ある程度、そういう枠を作って考えないとね。従来、階級闘争というのは愛憎なんですよ。広漠たるものなんです。逆に、ゲームであると考えたほうが、はるかにわかりやすくなるんですね。

山崎——もともと、ゲームにはすべて闘争的な要素がある。飯田——そう、必ずそういう要素があります。

山崎——闘争なきゲームはない。そういう意味では、遊びとおうと闘争とおうと内実は同じなのだと解釈したほうが……。飯田——ただ、遊びだっていいですよ、不真面目だという人がいまだにたくさんいますからね。

山崎——確率論をつくったのはパスカルが出発点なんですけれども、非常に神学的なものです。確率的であつても法則があ

寺尾——だから、今のソビエトをはじめとする社会主義圏の悲劇は一党独裁の下で、マルクス主義が全体主義イデオロギ―になつてしまふことですね。あるいは『資本論』が、そういう風に読まれている。でも、マルクスが『資本論』で理論的に明らかにしようとした未来社会の開示があるとしたら、それはそうではなくて、多様な世界がある、あるいは多様な個人が、その多様な社会や個人のままで自らを開示できるような、そういうコミュニティだと思っうね。それが全体主義的なものになつてしまふというのは、レーニン以降のロシア革命の問題もあるんだけど、マルクスにその責任がないかという点、ないといえない面がある。それがマルクスのもっている一種のアキレス腱なんだ。おそらくマルクスは、未来社会に対する非常な思い入れがあつたために、不用意というか、彼自身の理性をいけば当然、禁欲すべき場所を禁欲できない。そこを凡人が誤解すると、たいへんなことになつてしまふ。

飯田——たしかにマルクスはロッキの世界を一面で批判しながら、結局、自分のとっている労働論はかなりロッキ的なものに近い。そういう意味で、近代的な労働論の枠の中からは出ていけないところがあるんですね。ところが一方でそうなんだけれども、他方、マルクスのいう「協同組合工場」は——考えようによっては、まさにロッキ的なものの現実形態じゃないかといわれますが——、ただ協同組合であつて、個人じゃないんですね。明らかにブルジョア社会の個と対立するものとして、コ・オペレーションというものを抱えているでしょ。そのコ・オペレーションは、ある種、個人の相互依存関係、しかも非常に他我の関係が自覚された相互依存関係で、それがいわば活動の成果という意識と大きく関わってくる。これはやはり、国家所有という名目のもとで現代の社会主義がやっているような分配方式と違うだろうと思っうんです。そういうものを、彼がなぜあそこまで協同組合、協同組合と強調するんだらうと、いまだによくわからないうちですけれども、『ゴータ綱領批判』などを読んでみると、一面、マルクスの社会主義観はちよつといただけでないと思っうようなところが多いんですね。





れば、神様は安泰なんですよ。

寺尾——今は法則がないんだよ。あるのは仮説だけだ。

山崎——マルクスも決定論的なものは排除していますね。ズレが出るのが重要ですから……。

寺尾——まあ、マルクスの場合も一方で、量化はあるんですよ。それが労働時間を単位とする労働価値説になっているんだね。ただ、それはマルクスの時代の産物であって、時代が変われば、労働時間でもなくともいいわけだね。そういう風に読めばいいんだけれど、そこが違えば、伝統的なマルクス主義者は、飯田——けして量的に把握できるものを軽視しているわけではなくて、マルクスが非常に質的な、あるいは抽象的なものをいうときの背景にあるのは、ものすごく量的なデータですからね。寺尾——だから『資本論』の最初の一行に、「巨額な商品集積、ウングホイヤー」という言葉が出てくる(笑)。この言葉は、不可解にして奇怪なものという山崎さんの話があったけれど、たとえば今だったら、人間性で商品にならないものはないでしょう。人間性のよさも悪さも商品にならないものはない。田中角栄の病状の進退も商品になるんだから(笑)。それだけ奇怪な怪獣なんだよ。



全体を通約する貨幣のような単一の基準があつて、お前のランクはこうだというように固定的に形を決めない。たしかにランキングができる可能性もあるわけですが、別の場にいけば別の基準が働くので、ランキングもずれてくる——そういう流動的でフレキシブルな世界がコミュニズム、あるいは人間社会の本来的な姿である、ということが『資本論』の結論だと思つてすね。労働時間を価値の実体として測定するのは資本であり、資本がなくなれば、労働時間が単一の尺度として働く世界はなくなる。その場合には、尺度がなくなると、ある尺度ではAが上で、Bが下といえるかもしれないが、別の尺度では逆になるかもしれない。このようにいろいろな基準が常に働いてランキングされるわけですから、トータルにみてAが上、Bが下という世界は出てこない。ところが、貨幣はそれを全部ならししてしまう。

飯田——だから、マルクスは、貨幣は共同存在である、あるいは共同体であるという。それはまさしく、貨幣の一律化する機能を批判的な意味で使っていますね。

## 未完の大系

寺尾——マルクスは、近代化という資本主義になつていく道



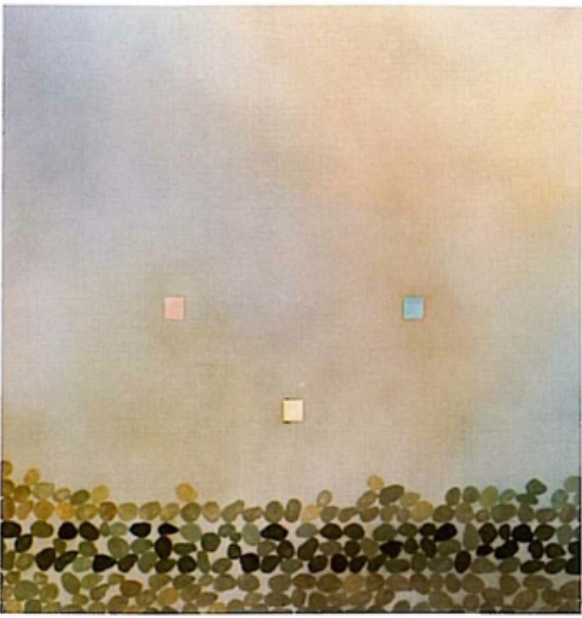
飯田——経済価値論では、価値を経済的なものに限定したりしちゃうんですよね。価値そのもの、言葉そのものが一義的であるというか、ドイツ語でいう「ジッテ」に関わるような側面での価値もあるわけですね。

寺尾——『資本論』を今、我々が話しているような読み方をすれば、奈良の大仏はどうして価値があるのか、エジプトのピラミッドやスフィンクスがなぜ出来たのか解けると思っています。ところが、経済的なことだけにいくと解けないわけですよ。マルクスは、『資本論』を書くことにおいて、そういう世界を解こうとしているんですね。資本主義の社会だから今はこういう形で動いているけれども、もつと古代の社会もそれなりの価値をもつていたわけだからね。価値というものは、資本主義の価値だけでなく、伝統的な価値もあることを彼は知っていたんだ。ただ、非常に大きな誤解は、マルクスにも問題はあつたんですが、商品論の展開の仕方から起こる。でも、よく読めばフエチシズムの問題も出てくる。完全なプロテスタンティズム批判ですからね。

は二つあると、はっきりいっている。革命的な道と、保守的なもの、古いものを残しておく道がある、と。これはやはり、すごいですね。あの時代に、そういうことをいうのは、ある学派は、そうしたものは切れというけれど、それでは全然面白くない。純粋経済学としては論理化できるかもしれないが、『資本論』のもっているよさがなくなってしまう。『資本論』というのは理論と歴史のつながり、つまり交通があるわけですよ。まあ、交通の仕方がはたしてよかったのかどうかは、私たちはマルクスではないから批判はありますよ。でも、マルクスの交通の仕方は、並の人間にはできないようなすごいものなんです。武谷三男さんなんかはそこをとらえて、ちゃんと見ているんですね。科学者としてみれば、そう読める。

山崎——伝統的に科学というのは、レトリックと対照的にさせられていて、レトリックの多い本は科学的ではない、とされるのですが、『資本論』みたいにレトリックを多用している本は少ないですね。

寺尾——私のいう科学は、また違う科学で、いわゆる素朴唯物的な科学ではなく、仮説をたえず検証し直していく科学です。



山崎——経済学の単純な答えという、価値とは凝固した労働時間だ、ということになる。ところが本当は、人と人との関係にかかわるのが価値という問題ですから、ものすごく広いわけですね。それが、先ほどもいったように、資本主義のもとでは単に労働時間測られてしまふ不思議な点ですね。その不思議さに、あまり気がつかないで……。

飯田——結局は、貨幣量でしか評価されないということになる。山崎——そうですね。貨幣が、すべての価値を代表してしまうというおかしい話になるわけですね。貨幣が価値をもつ、いや価値を反映するといったほうがいいの、要するに人と人との関係がキャッシュ・ネクス・ネクス——貨幣でつながる形になつてしまふ。そういう社会はおかしいというのが、マルクスの理論の出発点だと思う。しかしなおかつ、この社会では、とにかくお金のやりとりが人々の関係を作ってしまうおかしさ——彼は、そこを価値論で説こうとしたのだと思いますね。

寺尾——そういう意味では、現在の社会主義も依然として現金を媒介にした人と人との関係を基盤に強大な国家が重ねられていて、まあ、異常な組み合わせだという感じがするんですよ。マルクスが考えたものとは大筋で違う。人と人とのような形で結びつきの理想かという点では、広義に、かつ古くいえば、シユンボジョンの世界が基本にあるべきだと思つてすね。

飯田——やはり、一つの弁証法じゃないんですか？

山崎——ええ。ただ、弁証法は人と人との関係になつてしまふんですが、シユンボジョンは、要するにコンヴィヴィアリティになる。コンヴィヴィアリティは何かというと、物を食べ、酒を飲みながらお互いにおしゃべりすること。つまり、ものを媒介しながら、人々の結びつきができることです。

飯田——それを自覚的にやろうという概念ですね。

山崎——貨幣を媒介にしないで、人々の関係を別の形にもつていくのがコミュニズムです。コミュニズムとは何かといえば、人がいろいろな場面で結び合ひながら、何かを媒介にしてお互いに交通し合うことですよ。ある場面ではひとつの形になるが、別の場にいけば別のものを媒介しながら交通し合う。

そこではレトリックも大いに問題になる。

飯田——我々もめったにこういった話をしないんですが、今日久しぶりに寺尾さんの話を聞きまして思い出したのは、寺尾さんが我々に初めて『資本論』の手ほどきをしてくれたときも、最初にいわれたのが武谷三男さんの話でしたね。そういう意味では、人間の考えが変わらないものだなと思いました(笑)。

寺尾——あの人に対して批判もありますが、あいつは読み方ができるというのが面白いと思うんだ。だから、科学の意味も、やはり変化してやらないでね。

飯田——そうですね。一時代前の『資本論』の「科学性」というような議論には、今ではついていけないところがあります。

寺尾——ドクマティックに読むと見えるものも見えないし、すべて固まったものとして見てしまふ。しかし、マルクスは固まっていけないんだね。マルクスは、生きた人間として十九世紀の人間社会をとらえ、そこで自分の仮説を作つて、その仮説を証明すれば、自分は自然科学者と同じような科学者になれるという自負があつたと思うんだ。それが今の時代にもまだまだ誤解されていて、片方ではマルクスは冷静な理論家といい、また片方ではマルクスは予言者だという。ところが、マルクスはその両方を嫌つて、むしろ彼は科学者でありたかつたんだよ。本当の意味でね。科学者として謙虚に、自分の作つた仮説が現実によつて修正が余儀なくされれば、喜んで修正するということがあつたんだ。

山崎——『資本論』だって、第一巻に関するかぎりでは相当な書き直しをしているわけですね。まず、本になつたものだけでも、『経済学批判』を書いて、『資本論』の第一版を書いて、第二版を書いている。それからフランス語版があつて。少なくとも、冒頭の部分に関するかぎりでも、五回は直している。マルクスは、それでもまだ十分だとは思っていないかった。そういう意味では、いまだに書き直されるべき本だと思つてすね。私は、『資本論』は、永遠に未完の本、ていいのではないかと考えています。そのかわり、書き直す義務が我々のほうに負わされているということですよ。



# 徳間康快 VS 中尾ミエ

YASUYOSHI TOKUMA

MIE NAKAO

これからの情報化社会の中では、トーク時代到来の側面があると思います。ミエさんがもう活躍する場が増えますね。——(徳間)  
人生は戦いだと思えますよ。仕事は前戦に出て戦えるからできるわけです。私は、生きている限り戦い続けたいと思います。——(中尾)

飲みながら「おしゃべり泥棒」

徳間——今日はうかがいたいお話がたくさんあるのですが、まず最初からズバリお聞きしますね。今、テレビのレギュラー番組「ミエと良子のおしゃべり泥棒」で、ゲストを迎えられては、なんていいいますか生体解剖、男性自身を生体解剖するといひますか(笑)。これが中年以上の男性に非常に受けていて、若い人にもミエさんと良子さんの質問の内容に興味が集まっています、視聴率も高いんですね。ゲストの方は妻帯者の方が多いんですけど、毎回そういう男性を迎えていて、「男ってどうしてこうイラシイんだ」って思うことはありますか？  
中尾——そんなことはないですよ。  
徳間——いやらしいっていう面は出ない？  
中尾——いやらしいっていうんじやないですね。かわいいですよ。  
徳間——あの番組は基本的に、かわいいがというテーマでやってるわけ？  
中尾——別に、そういうわけでは(笑)。基本的には、誰でも艶話とかそういうの好きでしょ。どんな分野の人でも、仕事を離れてリラックスしたときっていうのはね。それに、お酒もちよつと飲んでますから。

## ステア対談 FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS



徳間康快

大正10年10月25日、神奈川県横浜賀賀市生まれ。早稲田大学卒。読売新聞本社記者を経て、徳間書店、大映、徳間ジャパン、東京タイムズ社など、23社を主宰、経営する。



ステア対談  
FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS

徳間——あれ本当にお酒飲んでるんですね。  
中尾——本当に飲んでるんですよ。そのゲストの方のお好みに合わせて、ウイスキーとか日本酒とか焼酎とか。  
徳間——しかしあの番組は、二対一なんですよ。二対二じゃないんだよね(笑)。私もあの番組をよく見るんですが、どうも女性上位っていうか、男性のほうがなんとなく萎縮してるね。最初はそれからだんだん興が乗ってきて、やつとっていう感じ。  
中尾——そうですね(笑)。  
徳間——意識してそうしてるんですか？  
中尾——女性上位というのはありませんけど、まあそうですね。だって、女性はひとりでも多いほうがいいでしょ？ 一対一で話してるより。

徳間——若いキレイな人ならね(笑)。  
中尾——なら(笑)。  
徳間——いや、おふたりとも美人でいらつしやるけど。ゲストに誰を迎えるかというのは、あなたの方の選定ですか？ それともテレビ局の？  
中尾——もちろん、ある程度私たちの意見も取り入れてくれます。でも、毎週ですからね。ゲストの方のスケジュールもあるし。  
徳間——一番「傑作」っていうのは、ど

中尾——そうですね、あのころのテレビ番組組っていうのは機械が発達してないから、要するに人間の頭脳でやってたわけですよ。でも今は機械が発達してるから、その分人間の頭脳が必要なくなってるんですね。  
徳間——機械に負けてるからね。  
中尾——ええ。それで使わないってことは、だんだん退化してきちゃうの。だから昔のほうが、全然いいものを作ってたと思うんです。はつきりいって、今のテレビって衰退してると思うんですよ。それが私にはすごく歯がゆいのね。私はテレビ人間ですから。もう一回、人間の頭脳で機械を使つてと考えたんです。そうしたら、もつといいものができんじゃないかな。昔のいい部分と今のいい部分をミックスさせてね。  
徳間——そうすると、シャボン玉ホリデーをやったころは、非常に活気あふれる新鮮な感じが、毎回、全体の人間集団の中で出ていたということだね。  
中尾——みんなが若かったってこともありますけどね。この前の打ち合わせのときに植木等さんなんかが、「たぶんこれが最後のチャンスなんじゃないか」っておっしゃってたっていうのね。体力的にも。でも「だから一生懸命やろうよ」って、みんながいうんですよ。「過去のことからやダメさうて、誰もいわないわけね。そうじゃなくて、「もう一回すべてのパワーを出さうてやってみよう」っていう気持ちなんです。きつと、おもしろいものができると思うんですよ。今、そんなふうにエネルギーをぶつける仕事か、だんだん少なくなってるしね。

徳間——今のお話、私もよくわかりますよ。最近では技術革新が盛んでしょ。そうすると、高品位テレビとか録音技術とかカメラの問題とか、機械技術というものが生きてくる。そういうものがたくましく発展して生きているものだから、その周りにいる人間がへんない方だけど死ぬようなね……。  
中尾——その最たるものがテレビ界ですよ。

なだてしたか。

中尾——傑作というか、呆然としちゃったのは斎藤清三さん。あの番組は三十分番組ですけど、その始めから終わりまで飲みっぱなしだったんですよ。  
徳間——すつと？ 本物のウイスキーを？  
中尾——そう。それが、本来はお酒飲めないらしいんですよ、あの人。なのに質問に答えなくなかったらしくて、三十分間ガブガブ飲んで、結局酔いつぶれて何も話さないまま終わっちゃったの、三十分(笑)。  
徳間——そういうのって、困るでしょう。  
中尾——こっちは困る。でも、あのときが一番視聴率よかつたんですよ。いまだにあれを抜けないの。

「シャボン玉ホリデー」の魅力

徳間——あなたが活躍した「シャボン玉ホリデー」という、いい番組もありましたよね。  
中尾——今度、特番をやったんですよ、シャボン玉ホリデーの。三月上旬に放送されましたね。  
徳間——クレージーキャッツやザ・ピーナッツの皆さんも活躍されて、人気の高いバラエティ番組だったけれど、シャボン玉ホリデーの魅力って、何だったんでしょうね？

徳間——だからテレビがおもしろくないっていわれるような部分というのは、明らかにあるんですよ。  
中尾——当然なんですよ。でも、それは私たちの働く場所だから、自分たちで食い止めて改革していかなきゃならないんですよ。ただ、芸能人って怠惰だから(笑)。誰かがやってくれるだろうと思つて、なかなか誰も手をつけないんですよ。  
徳間——まあ、怠惰ではないんだけど。芸能人ってお互いに支え合ってるみたいな気持ちで、仲間意識の中で……。  
中尾——みんなて寄りかかって。  
徳間——誰かひとりが倒れると、みんなて倒れるようなところがあったね。  
中尾——最近つくづく思うんですけど、われわれの仕事ってなんの社会的貢献もない仕事ですよ。

徳間——そんなことないよ。クリエイターする大きな仕事ですよ、活性化する……。  
中尾——でも、生きてく上での不可欠なものじゃないですよ。そういうふうに取り上げていくと、一番必要なのは(笑)。  
徳間——いや、その必要があるんですよ。中尾——だから、それが必要であるべく活動しなくちゃいけないと思うの、もつと。私もダテに長い間この世界にしがみついているというのではなくて、何か役に立てるような仕事をしたいと思ってますね。

「人生は戦いだと思えます」

徳間——私はあなたとずっと昔から昵懇にしていたんですが、渡辺プロの社長とも長い付き合いなんです。渡辺プロも日本の歌謡史にずっと大きな影響力をもったプロダクションですが、ハナ肇さん、植木等さん、谷啓さんとあなたはその渡辺プロの柱、柱石に終始一貫してなっている。本心に尊敬してますよ。  
中尾——いや、そんなあ(笑)。

徳間——芸能界っていうのは、一生懸命育ててもらって、小鳥が飛べるようになること、



## 中尾ミエ(タレント)

昭和21年6月6日、福岡県北九州市生まれ。昭和36年、渡辺プロダクションと契約。翌37年、「可愛いベイビー」でレコード・デビュー、大ヒットとなる。團まり、伊東ゆかりとともに「渡辺プロ三人娘」として評判をとり、「シャボン玉ホリデー」(日本テレビ系)等のバラエティ番組、歌謡番組で大活躍。一躍、テレビ界の寵児となる。現在も、トーク番組や司会などで活躍中で、歯に衣着せぬ語りか人気を呼んでいる。

## ステア対談 FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS

徳間——あれは中台ついでうんてすよ。大台はもうひとつ先(笑)。  
中尾——ああ、そうか(笑)。  
徳間——華麗なる独身生活を芸一筋に貫き通してきたミエさんが、「ああ、こういう男性なら、手に手をとって地獄の三丁目まで」という男性を何人かあげてくださいよ。  
中尾——私は地獄の三丁目までという意識はないですね。駆け落ちしてでもついでうのないうてす。  
徳間——今までそういう男性は出てきたことがない? 気持ちにならない?  
中尾——うん。だって私、結婚したいと思わないもの。  
徳間——いまだかつて?  
中尾——ええ。だってそんな、地獄まで一緒に来られたらイヤなもの。逆に面倒くさ

徳間——今までは一番「戦った」という鮮烈な印象をもったものはありますか。  
中尾——まだないですね。  
徳間——これからですか。  
中尾——ええ。今までは保護されてたり、まだまだ最前線には出してもらえない年代だったから。たぶんこれからが大変だろうと思います。もう最前線になくちやならない年代です。  
徳間——これからの高度情報化社会の中では、トーク時代の一面があると思うんです。ミエさんの活躍の場は、これからますます

親元を離れ、巣を離れて帰ってこないといううようなところがあるんですよ。そういう意味では、あなたは偉いと思ってるんですよ。人情とか義理とかの古めかしい道徳で倫理を話しているわけではなくて、人間としてのひとつの生き方というもののうちね。だいたい、どのプロダクションに行ったら、同じなんですか。  
中尾——そう、同じなんですよ。それに私って、本来すごく面倒くさがりなんですね。ひとりでも何か責任負うのが嫌だから、居すわったようにどこに行っても同じだと思ってるんですよ。自分がどこにいても、結局自分が居やすい場所に変える力をもっていないと、どこに行っても同じことになっちゃうんだと思うんです。だから私はずいぶんケンカもしましたし、ウチの社長が口をきいてくれないときもありましたけど(笑)。でも結局は自分で切り開いていくしかないと思ってるんですよ。  
徳間——そういえば、あなたは三代前半のころは「性格は強いし、泣いたことはない。好きな男は戦う男で、敵を作るのもへっちゃらよ」なんて、いったんそうですが、今でもそういうところはありますか。  
中尾——ありますね。やっぱり、人生は戦いだと思えますよ。仕事をするっていうのは、前線に出て戦えるからできるんてね。私は、生きている限り戦い続けたいと思いますね。  
徳間——今までは一番「戦った」という鮮烈な印象をもったものはありますか。  
中尾——まだないですね。  
徳間——これからですか。  
中尾——ええ。今までは保護されてたり、まだまだ最前線には出してもらえない年代だったから。たぶんこれからが大変だろうと思います。もう最前線になくちやならない年代です。  
徳間——これからの高度情報化社会の中では、トーク時代の一面があると思うんです。ミエさんの活躍の場は、これからますます



広がつていくと思います。トーク時代には、きちんとした物の考え方、本音をもっている、表現の仕方がナチュラルでいて、変幻自在な適応性のある人がプラスになるんですよ。だから国際的トーク時代でミエさんがもっと活躍できるチャンスは来ると思いますよ。ミエさんにはぜひ、新しい国際文化交流世界のトーク時代のチャンピオンとしてがんばって欲しいな。英語、フランス語、ドイツ語、スペイン語、ロシア語中国語を十分にできるようにしたら、大変な活躍ができると思いますよ。  
中尾——それだけ身につけたら、大変なものでしょうね。  
徳間——七か国語を身につけて、世界を股にかけてトーク時代に活躍する大女優・中尾ミエ。これで行ってくださいよ。  
中尾——本来、歌手なんですよ(笑)。  
徳間——そうでした(笑)。  
結婚は苦手。面倒くさいもの。  
徳間——ところで、あなたのデビューは昭和三十六年の「可愛いベイビー」でしたよね。あれは売れましたね。あのころの生活のリズムと、現在の生活のリズムの違いというのは何かありますか。  
中尾——それはもう大違いですね。三人娘をやったころから。あのころは、二十四時間全部が仕事の時間なんです。たとえば大阪で仕事して帰りは何時で帰ったか、その飛行機の時間まで仕事して帰るんです。だから眠るのは移動の間とか……。  
徳間——売れっ子だったものね。  
中尾——いや、組合がなかったからですよ。今だったら、ちゃんとありますから、どんなに遅くても、いちおう十二時には灯を落としますからね。私たちのころは、会社に入りますと聞かれることは「健康ですか?」芸能人になるには健康が第一で(笑)、その生活についていけない者は脱落していくついですよ。  
徳間——「私のような強い女と結婚したら男はがまんしなけりやならない」って、あなたにいますよね。結婚は、私には適してないって。  
中尾——結婚って、お互いにイメージがあるでしょ? いくら新しい形とはいっても、結婚したらこうしなくちゃいけないっていう精神を、社会的機構というものも私たちが持つてるから。そうすると仕事をしていくうえに、いろいろ弊害が出てくるんじゃないかなと思って。私が男みたい仕事をしてるから、たぶん私みたいな女と結婚した男は、絶対不幸だと思うわけ。かわいそう。

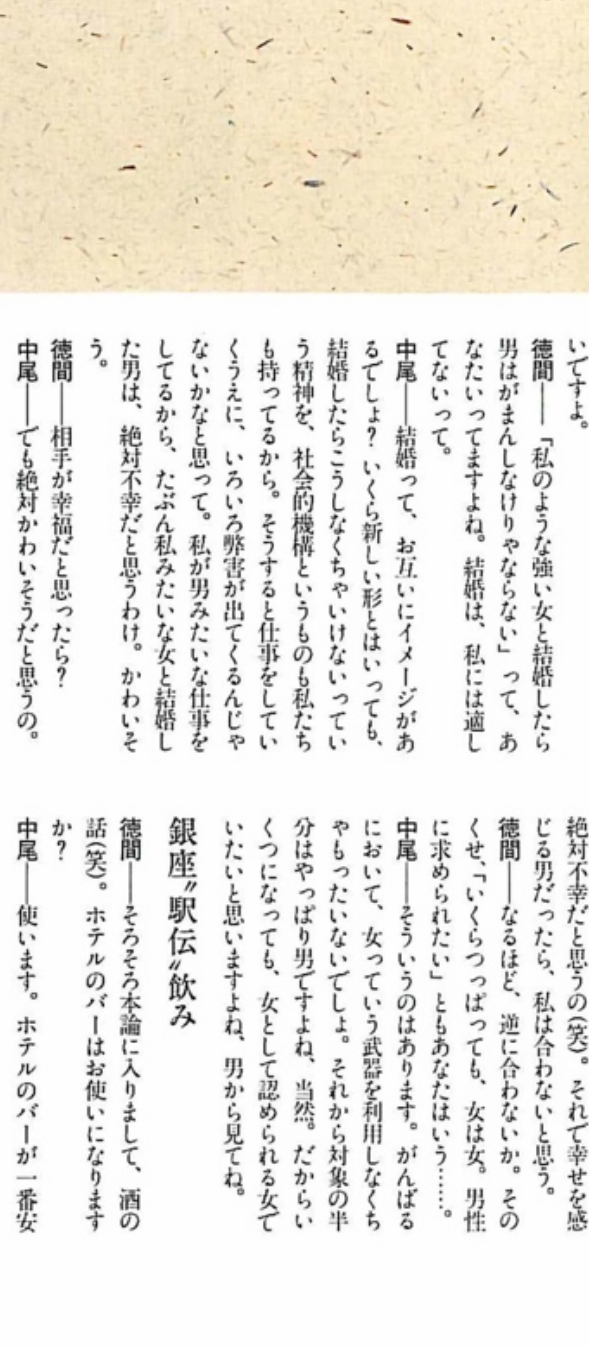
徳間——相手が幸福だと思ったら?  
中尾——でも絶対かわいそうだと思うの。  
徳間——「私のような強い女と結婚したら男はがまんしなけりやならない」って、あなたにいますよね。結婚は、私には適してないって。  
中尾——結婚って、お互いにイメージがあるでしょ? いくら新しい形とはいっても、結婚したらこうしなくちゃいけないっていう精神を、社会的機構というものも私たちが持つてるから。そうすると仕事をしていくうえに、いろいろ弊害が出てくるんじゃないかなと思って。私が男みたい仕事をしてるから、たぶん私みたいな女と結婚した男は、絶対不幸だと思うわけ。かわいそう。  
徳間——相手が幸福だと思ったら?  
中尾——でも絶対かわいそうだと思うの。  
徳間——「私のような強い女と結婚したら男はがまんしなけりやならない」って、あなたにいますよね。結婚は、私には適してないって。  
中尾——結婚って、お互いにイメージがあるでしょ? いくら新しい形とはいっても、結婚したらこうしなくちゃいけないっていう精神を、社会的機構というものも私たちが持つてるから。そうすると仕事をしていくうえに、いろいろ弊害が出てくるんじゃないかなと思って。私が男みたい仕事をしてるから、たぶん私みたいな女と結婚した男は、絶対不幸だと思うわけ。かわいそう。  
徳間——相手が幸福だと思ったら?  
中尾——でも絶対かわいそうだと思うの。

というわけ。それで、明け方になるとピタミン剤とかが配給されるんですよ。でも、あれを乗り切ってきたから、今は肉体的につらいと思う仕事は全然ないですね。  
徳間——あの当時、渡辺プロ三人娘、ってとても人気が出ましたよね。私も歌を何回も聞かせてもらいましたよ。でも三人ともこれだけずっと活躍してるというのは、大変な才能だと思いますね。  
中尾——思えば、いいライバルでした。ずっとライバルでいられたから、今までがんばれたんじゃないかっていう気はします。  
徳間——ただ、その当時から今の人生までを見てると、どうも……。  
中尾——みんな、男運が(笑)。  
徳間——ミエさんの分析ではどうなの? 女のほうが才能がありすぎてうまくいかなかったのか、自己主張が強くて相手が逃げ出すのか。三人娘といわれた因縁があるわけだから、女性としての共通点っていうのは何だと思いますか?  
中尾——今まではそういうこと考えたことありませんでしたけど、時代背景ということもあってでしょうね。女性が自立しやすい状況にあったってうね。一時代前だったら、やっぱり四十代、五十代まで女の人がこまごまとりて仕事をしていくって大変だったと思うんです。結局、私たちがみんなが半端だったからじゃないかな。半端で、まだ自分の仕事を達成できないから、「もうちょっと、もうちょっとがんばって」といつてるうちに、年とったんじゃないかしら。  
徳間——お子さんがいらつしやるのは、伊東ゆかりさんだけです。ミエさんは、どこかにお子さんがいるっていうようなことは……。  
中尾——男性と違ってますから、どこかについでうわけにはいかないんですよ(笑)。でも、できれば欲しいですね。そろそろ限界です(笑)。  
徳間——でも、まだ。  
中尾——だって私、もう大台ですよ、今年。

絶対不幸だと思ふの(笑)。それで幸せを感じる男だったら、私は合わないと思う。  
徳間——なるほど、逆に合わないか。そのくせ、「いくらつばつても、女は女。男性に求められない」ともあなたはいう……。  
中尾——そういうのはあります。がんばるにおいて、女っていう武器を利用しなくちゃもつたないでしょ。それから対象の半分はやっぱり男ですよ。当然。だからいくつになっても、女として認められる女でいたいと思います。男から見てもね。  
銀座「駅伝」飲み  
徳間——そろそろ本論に入りまして、酒の話(笑)。ホテルのバーはお使いになりますか?  
中尾——使います。ホテルのバーが一番安

ていうわけ。それで、明け方になるとピタミン剤とかが配給されるんですよ。でも、あれを乗り切ってきたから、今は肉体的につらいと思う仕事は全然ないですね。  
徳間——あの当時、渡辺プロ三人娘、ってとても人気が出ましたよね。私も歌を何回も聞かせてもらいましたよ。でも三人ともこれだけずっと活躍してるというのは、大変な才能だと思いますね。  
中尾——思えば、いいライバルでした。ずっとライバルでいられたから、今までがんばれたんじゃないかっていう気はします。  
徳間——ただ、その当時から今の人生までを見てると、どうも……。  
中尾——みんな、男運が(笑)。  
徳間——ミエさんの分析ではどうなの? 女のほうが才能がありすぎてうまくいかなかったのか、自己主張が強くて相手が逃げ出すのか。三人娘といわれた因縁があるわけだから、女性としての共通点っていうのは何だと思いますか?  
中尾——今まではそういうこと考えたことありませんでしたけど、時代背景ということもあってでしょうね。女性が自立しやすい状況にあったってうね。一時代前だったら、やっぱり四十代、五十代まで女の人がこまごまとりて仕事をしていくって大変だったと思うんです。結局、私たちがみんなが半端だったからじゃないかな。半端で、まだ自分の仕事を達成できないから、「もうちょっと、もうちょっとがんばって」といつてるうちに、年とったんじゃないかしら。  
徳間——お子さんがいらつしやるのは、伊東ゆかりさんだけです。ミエさんは、どこかにお子さんがいるっていうようなことは……。  
中尾——男性と違ってますから、どこかについでうわけにはいかないんですよ(笑)。でも、できれば欲しいですね。そろそろ限界です(笑)。  
徳間——でも、まだ。  
中尾——だって私、もう大台ですよ、今年。

絶対不幸だと思ふの(笑)。それで幸せを感じる男だったら、私は合わないと思う。  
徳間——なるほど、逆に合わないか。そのくせ、「いくらつばつても、女は女。男性に求められない」ともあなたはいう……。  
中尾——そういうのはあります。がんばるにおいて、女っていう武器を利用しなくちゃもつたないでしょ。それから対象の半分はやっぱり男ですよ。当然。だからいくつになっても、女として認められる女でいたいと思います。男から見てもね。  
銀座「駅伝」飲み  
徳間——そろそろ本論に入りまして、酒の話(笑)。ホテルのバーはお使いになりますか?  
中尾——使います。ホテルのバーが一番安





# ボイス氏のテレビCM

美術評論家 東野芳明

A新聞に毎年、年末に「ベスト5」という企画があつて、文学、演劇、映画、美術などの分野で、その年のベスト5を、批評家たちがあげ、担当記者が、それをふまえて回顧の記事を書く、という習わしである。

昨年、ばくは美術の部門で、ニッカ・ウキスキーのテレビCMを、ベスト5のひとつにあげて、一寸した物語をかました。何千という展覧会があつたはずなのに、テレビCMなどという低俗なものを、神聖なべき美術作品としてあげるとは何事か、というお叱りであつた。

もつとも、ばくはここ数年、美術の部門で、フアッション・ショーとか写真とかデザインとか建築といった、純粹美術からはみ出た作域のものを必ずひとつ、まざれこませることにしている。先刻ご承知の向きには、今年は何がでてくるか、という期待がある、とも聞く。こういう選択には、いささか、生来の茶目つゝ気が反映しているといえなくもないが、大真面目に言えば、現代の文化には、風俗的なものと芸術的なものが分ちがたく混然として、いる特質があつて、三十秒のテレビCMが、形骸化し権威化した日本画の大家の作品よりも、はるかに感動を与えることだつてありうるのである。それにしても、当方の狙いとしては、テレビCMをベスト5のひとつにあげることによつて、美術の世界を風俗の地平にまでひき下げ、溶解し、相対化したいのだが、実際は、反対に、テレビCMが、「芸術」の域に達したという権威主義、事大主義を生み出しかねない。今後は、作戦を変えなくてはなるまい。

ところで、今回あげたニッカのテレビCMは、いささか変わったものだった。ソフト帽をかぶり、白シャツにジーンズ

のジャケットとズボンの、長身の男が、森の中で、ウキスキー・グラスを手に立ち、しずかにこちらを向く、と、「私ハオイシイウキスキーヲ知ツテイマス」とナレーションが流れる。それだけの、何となくこのないCMだが、この男の森の動物めいた顔がいい。ひとをひきこむ瞳が神秘的だ。そして、見逃されがちな「ヨゼフ・ボイス氏」は、自然保護運動促進のために、このCMに出演しました」といった意味の文章が画面の横に出てくるのである。

ヨゼフ・ボイス氏といつても、大半のひとは、なんのことやら分からない

のだらうし、あまり風采のあがらぬ、田舎のおっさんにしか見えないだらう。これも無理からぬ話だが、感心するのは、まず、この地味なCMが、ほとんど一年近く、執拗に流されていることだ。スポンサーがニッカなので、毎週日曜日、たけしの元気が出るテレビの合間に、必ずこれが出てくるのも、面白い取り合わせだろう。あんなにテレビ媒体を道具のように振るまわして遊んでいるピットパイクが、生ぬるく平和で安全で清潔でリッチな日本の、何をやるべきか、全くわからない人間

の代表とすれば、その合の手に、地球を憂え、人類を告発するボイス氏の静かな瞳がふつとあらわれるのは、絶妙なカラー・ジュエリーではないか。

ヨゼフ・ボイス。一昨年、はじめて来日し、西武美術館で展覧会を開き、NHKテレビに出演し、草月ホールでパフォーマンスを行い、討論会に出席し、ボイス・ブームを美術界にひき起こした、現代美術界のカリスマ的存在のドイツ作家なのである。ボイスは、第二次大戦中、ドイツ空軍のパイロットとして交戦中、ソ連軍に撃墜されて溺死の重傷を負ったところ、クミリア人たちの介抱で九死に一生を得たという。



そして、ニッカ・ウキスキーのCMに流れる文章もまた、この出演の条件に、環境保護運動への援助があつたことをうかがわせるのである。こう考えると、あのCMは、重々しく、ばくの心にのしかかってくるメッセージだったのではない。そして、ばくらは一方で、「ダンスにゴン、ダンスにゴン」という、あのCMの大傑作に笑ひつけながら、自分のちっぽけな家を持つじじいさあにあらはれているのかもしれない。

※本稿執筆後の本年一月末、ヨゼフ・ボイス氏は逝去された。

心です。ね。

徳間——うれしいことをいつてくださる。

中尾——でも本当にそうしてよ。待ち合わせなんかは、だいたいホテルのバーですね。

徳間——で、ホテルのバーでは何を飲みますか？

中尾——今はワインですね。白が多いかな。ちよつと前まではウオッカ。

徳間——カクテルはあまり飲まないの？

中尾——ミエさんぐらゐの酒通になつたら、中尾ミエ・カクテル。みたいなものを自分で作る、といひてすよ。

中尾——あるんですよ。

徳間——やはりね。ベイスは何ですか？

中尾——ウオッカです。甘みのまつたないやつ。

徳間——ホテルのバーでは、どこを使いますか？

中尾——だいたいオークラが多いですね。

徳間——ロケや公演で地方へ行ったときなんかは、仕事が終わつてからホテルのバーへ行つたりなんてことは？

中尾——仕事のときはあまり行きませんね。スタッフが何人もいますから。でも私、飲むっていうイメージが強いんですよ。

徳間——そういうイメージ、ありますね。

中尾——でも、普段はあまり飲まないんですよ。かえつて、仕事場で飲むんです。ホテルのデイナー・ショーとかしますよ。そうするとお客さまが、歌つてる最中に持つてくるので、ステージの最中からチビチビ飲んでいらなくて、一気にグツと飲んでやうんです。

徳間——それじゃ、歌いながら酔つぱらいませんか？

中尾——大丈夫。仕事してるときは緊張してるから、それにさういう飲み方に慣れちやつてるものだから、チビチビ飲んでると逆にまよふなくなつてきやうのね。

徳間——飲み始めたのはいつくらいからですか？

中尾——仕事を始める前からですから、十

## ステア対談 FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS



三、四ぐらゐ(笑)。

徳間——何を飲みました？

中尾——なんでも。ウキスキーも飲んだし。十代のころテレビの仕事ついでに、必ず明け方まで撮つててしよ。それで休憩時間が四時間とか五時間とかあつても、飲みに出ちやうの(笑)。けつこう酔つぱらつて仕事してましたね(笑)。

徳間——ミエさんの飲み友達ついでに、誰ですか？

中尾——芸能人ではないかなあ。この前は、西武ライオンズの東尾さんとう一人の方と私の三人で、すごい飲み方をしましたよ。たしか、一昨年の台風の日。最初は六本木あたりのお寿司屋さんで日本酒を飲んでたの。そうしたら「今日は台風だから、銀座はガラガラだろう。じゃあ、銀座へ行こう」つてことになつて行つたんですね。ところが、行つたら満員で座れないの。しよがなないから、一杯だけつてことになつて、一気飲みして。そうしたら乗つちやつて、「よし、今日はこれで行く」つて、次々と店に入つて千円払つて「すみません、これで飲ませてください」つて、「つまみもいらない、椅子にも座らないから、千円でつていって、ゴーと一気飲みして、また次に行つて千円出して(笑)。

徳間——マラソンだね、駅伝だ。

中尾——さすがにこれは次の日一日ダウンしましたよ。結局十一軒ぐらゐ回つたの。あれが近頃では一番バカな飲み方でした。ね。

徳間——ミエさんの人生のモットーつて何ですか。私はちゃんとおるんですよ。

中尾——何ですか？

徳間——一に辛抱、二に我慢、三、四がなくて五が忍耐(笑)。

中尾——私はもう、戦え、戦え、です。ね。

徳間——尊敬します。チャレンジ精神あふれるミエさんは、これからはどんな仕事をしようと思つてますか？

中尾——やつぱり国際的に働きたいと思つてますけど、なんだつて力がついていかな

いものですか。

徳間——語学。

中尾——そうなんです。もう遅いんですよ。徳間——いや、大丈夫。あなた、今、三十三歳でしょ。女性には八十六まで生きるんですから、あと五十年ですよ。

中尾——まあ、八十八くらいまでは無理としても、いちおう七十までは働くつもりでいるんですよ。

徳間——あなたはトークがうまいから、夢つていたけど、私は最初から国際的に思つてましたよ。これからのテレビ局も、そういうものを欲するんですよ。国内的な仕事だけだと、どうしても視聴率がね。マンネリ化しちゃいますから。それが情報産業の一番の欠陥でしょ。だから、自分自身がどうやってマンネリ化しないで自己革新能力を身につけるか、自分が年じゅう変わるという才能をどうやって身につけるか、それが勝負どころですよ。

中尾——そうですね。

徳間——一番の中心は自己革新能力。常に新しくしていくんです。それをする、あなたももつと成長すると思うんだ。この人生に生を受けて、生きていかなくちやならないんだからね。

中尾——私、無神論者ですけど、生きさせられてつていうことは、やつぱり何かをしなくちやいけないと思つてすよ。生きてる限りはね。

徳間——充足感をもつて生きていかなくちやいけませんよ。流された木の葉のようにな生き方はダメ。スターのローテーションが早いんですよ。パツと出てはパツと散る。石けんの泡みたいなのですよ。ライトで照らすときれいに七色の光を出すけど、すぐ消えちやう。そうではなくて、絶えざる水のしぶきをあげて、春夏秋冬に耐えられる流のようになくちやダメですよ。そしてそれは、自分の意志の決定でいくつまでできるんだから。そういう人に、あなたはなれますよ。



# ザ・バー&グリル

THE BAR & GRILL THE REMINGTON HOUSTON

「アメリカで最も魅力的なホテル」

十六世紀スペイン人が初めてこの地を踏  
んで以来、テキサス州には六つの旗が掲げ  
られてきた。歴史の順に、スペイン国旗、  
フランス国旗、メキシコ国旗、米国旗、南  
部連盟の旗、そして、現在のテキサス州旗  
「ロン・スター」。この「一つ星」の旗は、  
一八三六年四月、メキシコから独立し、テ  
キサス共和国が生れたときの国旗である。  
そして新しく生まれた国の首都がバッフ  
アロー・バイヨウの数マイル上、ホワイト  
・オーク・バイヨウの川口に創設された。  
その街は、メキシコからテキサスの独立を  
勝ち取った英雄サミュエル・ヒューストン  
(一七九三―一八六三)にちなんで「ヒュ  
ーストン」と命名されることになる。

ヒューストンはアメリカ合衆国南部、テ  
キサス州南部に位置し、メキシコ湾から  
内陸へ五十マイル(約八十キロ)の地点にな  
る。が、メキシコ湾に通じる人工水路「ヒ  
ューストン・シップ・チャネル」により国  
際港としても栄え、ニューヨーク、ニュ  
ーオリンズに次ぐ米国三位の貿易高を誇つて  
いる。

古くから綿、木材、牧牛、鉄道等の中心  
地として繁栄した都市であるが、一九〇一  
年の油田の発見がこの地の発展に拍車をか  
けたことは広く知られている。一八五九年  
からの三度の大火災で打撃を受けていたに  
もかわらず、ヒューストンはボーモント  
の近くスピンドル・トップに発見されたこ  
の油田によって、発見後三年目にはテキサ

スの言葉が広く流布されることになる。  
ファッショナブル、親しみのある、高級、ク  
ラシック、時を超えた、洗練等々……。

そしてこのホテルを訪れる人々も、また  
さまざまである。たとえブラジルの実業家、  
サウジアラビアの皇太子、カリフォルニアや  
ニューヨークのビジネス・エリート、そし  
てキッシンジャー博士やフランク・シナト  
ラ、マイケル・ジャクソン等々。一般の人  
人に混じって、そうした各界の著名人がこ  
のホテルに投宿している。一度でもここを  
訪れた人々は、同ホテルのオーナーの希望に  
たがわず「アメリカにこれまでになかったよ  
うな小さな、エレガントな、ヨーロッパ風  
のホテルの最もすぐれたもの」として、こ  
のレミントン・ホテルを記憶するだろう。

その外観は直線的なバウハウス派のモダ  
ンなもので、力強い現代的な印象を受ける。  
しかし、レンガのドライブウェイ、彫刻を

ス州で最も富裕な街となったのである。  
また今日では、一九六四年NASAの有人  
宇宙センターがこの地の南東二二マイ  
ルにあるクリア・レイク岸に設けられ(現  
在のレンドン・B・ジョンソン宇宙センタ  
ー)、米宇宙開発の中心地として、宇宙都  
市USAとも呼ばれている。

現代的な高層ビル、幅広く整然とした道  
路、巨額の資金を投じて作られた施設。こ  
れらをもつこの街は、近郊の都市を吸収し  
て八百五十平方キロにも広がった豊かで広  
大な、そしてダイナミックな活力を持つ近  
代都市である。

そのヒューストンの中でも一等地のボス  
ト・オーク・パーク地域。そこに十二階建  
て部屋数三百四十八室の満ちたホテルが、  
深い緑に囲まれて建っている。公園と緑地  
帯に面した三エーカーの土地は、ループ(環  
状線)六〇号から西に一ブロック、サン・  
フィリップ&ブライアー・オークス・レイ  
ン通りの交差点にあたり、ミラーにある商  
店街にヒントを得たという有名なショッピ  
ング・モール「ガレリア」から一マイル、また  
オフィス街からもわずかの距離に位置する。  
これが、インテリア・デザイン界のカルバ  
ン・クラインともいわれるバレンシア・ラ  
イバーによって、「アメリカで最も魅力的な  
ホテル」と評された「レミントン・ホテル」  
である。

贅を尽くした設備と細心のサービス

創業は一九八二年二月八日。以来、この  
ホテルの美質を賞えて種々のプレス・リリ

施した大理石の目玉、イタリアのトラペ  
ルチーノ大理石の縁取りは控えめなエレガ  
ンスとともに、ガラスとスチールのヒュ  
ーストンの喧騒から切り離れた温かさを訪  
れる者を包み込む。

「お客さまに、落ち着いて、くつろいでい  
ただけるように」という総支配人ポール・  
ゼスト氏の言葉どおり、このホテルのインテ  
リアはまるで誰かの家に居るような温かさ  
を感じさせる。クラシック調の絵、樺の木  
のパネル、ルイ十六世風の家具、そして週  
二回替えるというアートフラワーと現代絵  
画などのモダンな装飾。アンティークとモ  
ダンなものを調和させることで、このホテ  
ルのインテリアは、まるでニューポートか  
パームビーチの豪華な住居に居るような暖  
かさ、くつろぎを与えてくれる。一部屋平  
均二十万ドル。たぶんアメリカ全土でも一、  
二を争うだろう高価なコストをかけて作り



B  
C  
D

A

A:ザ・バー&グリルのカウンター  
B:ザ・バー&グリルの店内  
C:ザ・バー&グリルの室内装飾  
D:フェリックス・アギーレ氏(ヘッド・バーテンダー)





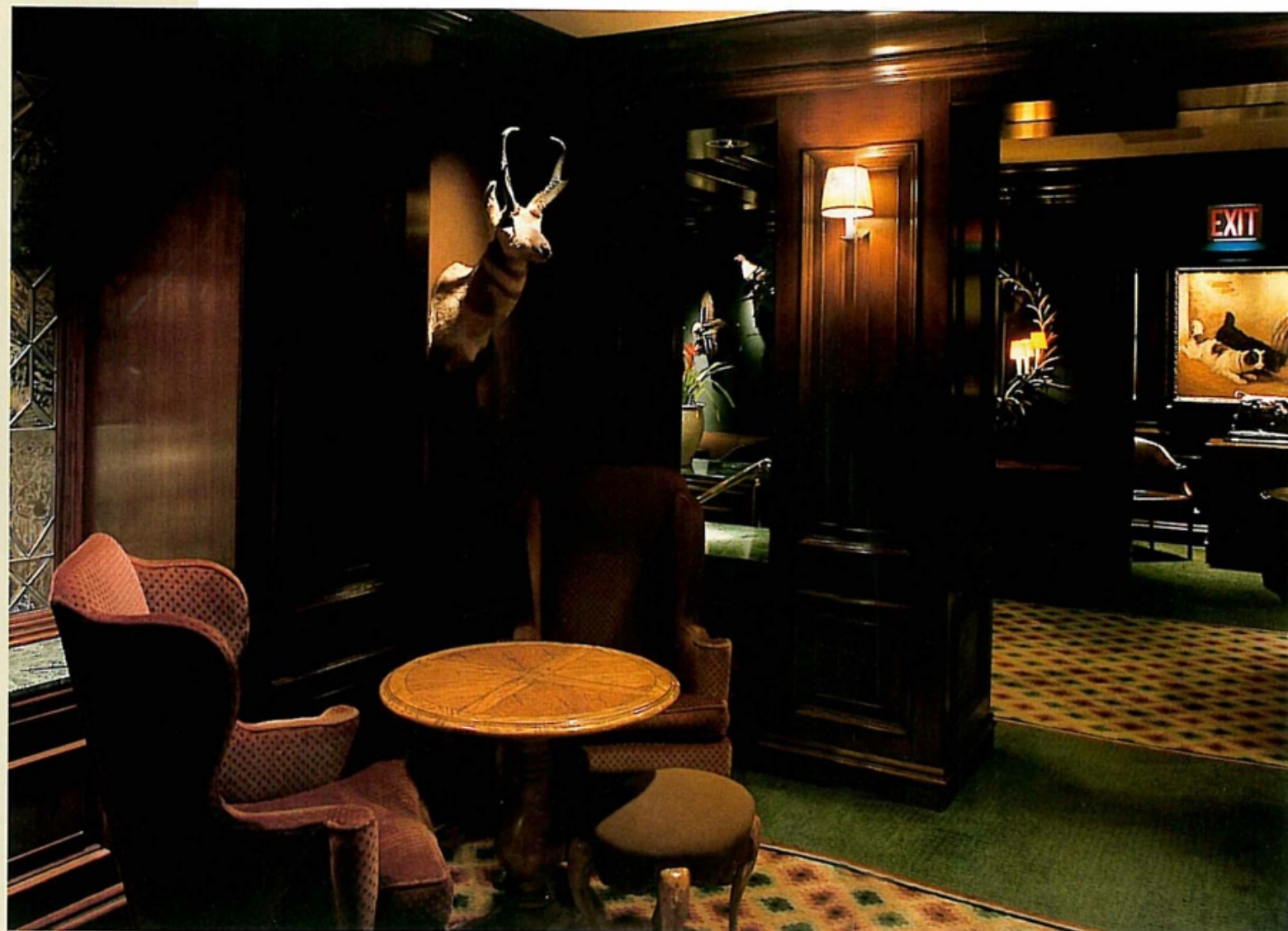


A  
B  
C  
D

A:ポール・ウェスト氏(総支配人)  
B:マギー・ジョーンズ女史(PRディレクター)  
C:ウルリッヒ・クラウアー氏(F&Bディレクター)  
D:アンドリュー・スミス氏(エグゼクティブ・シェフ)

F  
G  
E

E:ザ・バー&グリルのラウンジ席  
F:同上  
G:同上



上げられている部屋の、こうした「時を超えた」ディテールの効果で、レミントンはエレガントで親しみのあるホテルとなっているといえよう。

客室タイプの内訳は、スイート・ルームが二十七室、他に二百一十一室という構成だが、各国のVIPやエグゼクティブが利用するスイートの設備は贅沢のひとことに尽きる。最高クラスの5ベイ・スイート(二室)と呼ばれる部屋は、ベッド・ルーム二部屋に加え、リビング・ルームやダイニング・ルーム、テラスを備え、主浴室やゲスト用バスルーム、大きな気泡バス、キッチン、大理石のマントルピース、オーディオ、大型テレビ、ホーム・バー、八人用のテーブル等々も完備されている。このクラスにつづく3ベイ・スイート(二室)もバスルームを二室、キング・スイート(二室)もバスルームを二室、二室を二室備えている豪華である。このほか二階には、中庭のあるガーデン・スイート(二室)という部屋も用意されている。

また、このほかの二百一十一室の内訳は、レギュラー・キング・ルームが二百一十三室とメインになっており、他に「ガーデニング・キング・ルーム」が十二室、エクストラ・ラージ・キング・ルームが二十二室、ハンディキャップ・キング・ルームが二室、ツイン・ベッドルームが四十二室、ジュニア・スイートが九室という構成になっている。

そしてすべての部屋に、フレッシュな花浴室の電話、ボロ、カステル・パジャックおよびパプロバのコロンがあり、ボロの石けん浴用オイル、ボロのマーク入り真ちゅうのカミソリまでがそろっている。

部屋のサイズと豪華さに応じて、一日の料金は百二十ドルから千ドルまで。部屋のすべてが、プライベートな居心地のよさと趣味のよさを味わわせてくれるだろうことは間違いない。

住宅のような温かさを彷彿とさせ、時を超えた感覚を得られるインテリア・デザインだけではなく、レミントンの成功にはスタッフのパーソナル・サービスへのこまやかな心配りももちろん見逃せない。

社長のロバート・ジマー氏は誇らしげにこう語る。「このホテルを訪れる方々は、よりすぐれた製品に引きつけられ、洗練した趣味をもち、最も鋭い審美眼があり、非常に厳しき方々です。私たちのお客さまは、小さなホテルを好み、自分たちと同じレベルの人々と交際をしたがり、自分たちの個人的基準、質、好みとその環境に反映されるのを望む人々なのです」と。そうした客層への一番大切なサービスは、パーソナルな対応、つまり「個人の要求に合わせる態度」なのだ。ジマー氏は言い添える。

人から人へ伝わる、このパーソナルなサービスの一番の基本は、名前を覚えること。「旅先でホテルに泊まるときは、誰しも自分が見知らぬ人として扱われる寂しさを感じてはいます。私たちは、お客さまがそうした寂しさを味わわずに努めています」と語る同ホテルのPRディレクター、マギー・ジョーンズ女史の言葉とおり、レミントンのスタッフたちは、訪れた人が誰であるのかすぐわかるように管理が行き届いている。フロント・デスクには訪れたVIPたちのリストがあり、スタッフは常にそれに目を通して。

そのような人間的な心と機械とが好ましく協力し合っている点も、このホテルの特色のひとつだろう。ここではコンピュータが駆使され、どんな部屋を望んでいるのかから、食べ物の好き嫌い、クセまでのすべてをコンピュータに打ち込み、迅速に対応できるようにになっているのだ。

家を離れて旅に出ている者が本当に何を望んでいるのか、そして宿泊の楽しみと安らぎを与えるにはどうすればいいのか。すべてのサービスがそこに帰着する。そのお客さまをそのお客さまなりにおもてなしす

ギレ氏は語る。

男性客に人気の高い飲み物としては、各種のハイボールとスコッチ。ハウス・スコッチはJ&B、バーボンはジャック・ダニエル、ウオッカはスミノフ、ジンにはビーファイター、ラムはバカルディ、そしてテキーラならクエルボ・ゴールドが出てくる。

女性客には、ギムレットやマルガリータなどのカクテルが用意されている。

ギムレットは、ジン、ライムジュース、純粋なシロップで作られるが、このフレッシュなライムとシロップが秘伝なのだそうである。またマルガリータには、クエルボ・ゴールドと新鮮なライムジュース、コアントローを用いる。このジュースはすべて新鮮なもので、これがこのバーでの最良の飲み物の秘訣になっている。

コニャックは、V S O P のストレートの場合ワンドリンク、クルボワジェで六ドル

ること。心のふれあい」が私たちの方針なのです」というPRディレクターのマギー・ジョーンズ女史の言葉がレミントンの一切を語っているといってもよいかもしれない。

またスタッフの制服からも、そのような配慮がうかがえる。ホテルによっては頭の先から爪先まで、堅苦しい封建時代の制服に身を固めた者が出迎えるところがある。が、ここではドアマンとボーイはラルフ・ローレンのボロのデザインを身につけ、フロントの従業員は男女とも注文仕立てのピンストラップのスーツを着ている。ベルマンはブレザーを、ウェイターはヨーロッパ風のタキシード、そしてメイドは同じくヨーロッパ風のエプロンと帽子付きのドレスである。親しみやすく、品位があり、それでいて堅苦しくないものを、という願いからだといえる。

ここまで行き届いたサービス精神からすれば、ごく当然のことともいえるが、ここではまた二十四時間のルーム・サービス、ヒューストンにあるすべてのケーブルテレビのチャンネルの提供、夜間は全体的に明りを弱めるといったこまやかな配慮がなされている。

テレックスと有線テレビの豊富な会議室、法律およびビジネス用の研究室、各

国語の翻訳サービス、結婚式やパーティーに使われる二階の宴会場、などの設備を通して、地域社会と密接に協力し合っている点も、このホテルの価値を一段と高めている。このホテルが、ヒューストン・パレエ団やオペラ、交響楽団、美術館といった催し物に会場を提供し、その他大小各種のパーティーを開いてはヒューストンの新聞をにぎわしていることは、現地では、つとに有名である。

# 英国風「ザ・バー&グリル」

レミントンのバー&グリルは、正面玄関から入り、ロビーを抜け右に折れたところにある。

ホテルによってはいくつかのレストランやバーをもっているところが多いが、レミントンには一か所しかない。規模の制約もあるのだから、ここにもまた、量より質のヨーロッパ的発想をみることができ

このバーは、しかもひとつにしてひとつでない豊かなヴァリエーションを内にくんでいる。

まず、入口を入るとカウンターの端に突き当たる。このカウンターにより、バーは他の二つのスペースに分けられている。カウンターの向かい側には百六十六席の





## CONSERVATORY ROOM

A

A: コンサバトリールーム

常識とされるフランス語の表現や、耳にしたことのないソース名などは書かれていない。その理由をフード&ビバレッジ・ディレクターのウルリッヒ・クラウアー氏は屈託なくこう語ってくれた。「おいしくて楽しい食事を提供するのがわれわれのモットーだからです。すべての方が、そのソースがどんなソースであるのかわかっているわけではないのですから」と。ヨーロッパの美質を大きく取り入れて人気の高い同ホテルに、いかにもフランクなアメリカの一面をかいま見る気がした。

他のホテルと同じようにこのレストランのメニューも、年に三回（春、秋、冬）変更される。冬はクリームを多く使って調理し、夏はソースにバターを多く用いる。クリームよりもバターを使つたもののほうが軽い感じに仕上がるからだという。そして夏には澄んだスープやブロス（肉・魚・野菜を煮出したスープ）を用意し、冬にはビスク（貝類・鳥肉・野菜をクリームに混ぜた濃厚なスープ）を多くしている。もちろんその季節に特有のものを取り入れているのは当然である。われわれが訪れたときは、非常に珍しいテキサス産の野生雄ブタ肉をマリネードにつけたあと焼いたものに、紫キヤベツを添えたものが出されていた。「フリーシユ」と呼ばれる、スイスの特別料理などもある。これは、牛肉を砕いたコシヨウでまぶしマリネードにし、二か月間つるして乾燥させ、それをごく薄く切り、ホースラディッシュのソースと青野菜を添えたものである。

新鮮な材料と常にお客の身になった細心の調理法。このバーがヒューストンで最も人気のあるバーのひとつとなっているのもうなずける。多くのビジネスマン、会社社長や弁護士といったさまざまな人たちの、決まって飲みに立ち寄る場所」として定着し、バーはいつもほろ酔い機嫌の人々でいっぱいになっている。

## 「最も革新的なキッチン」で作られる多彩な料理!!

バーの正面（ロビーを抜けて右に折れた左側）が、ダイニング・ルームである。鉛、銅を添加したガラス、壁の木のパネル、布でおおわれた家具、アーチ状の窓などが趣味よく用いられ、エレガントと豪華さを感じさせている。

このダイニング・ルームも、三つのパートに分けられている。

まず入口から入ってすぐがメイン・ダイニング・ルーム。入ると目の前に大きな台がありその中心にやはり大きな花瓶が置かれ、まるでテキサス・サイズといえそうな花が生けてある。この花を中心に左右に細長い大理石風のテーブルが並び、そこにデザートや料理の素材やがディスプレイされている。

この部屋をまっすぐ抜けると、コンサバトリールームと呼ばれるサンテラスのような部屋がある。

ここはなかなか明るく、グリーンの芝生を見ながらの食事は本当にテラスにいるような感じを受ける。こんな場所で実際に食事ができたら、さぞ気持ちのいいものだろう。コンサバトリールの広さは、メイン・ルームの約半分ほどである。

入口を入った左側は、いわゆる個室タイプの「グリーン・ルーム」になっている。ここは常にオープンしているわけではなく、小パーティーや他の席が予約でいっぱいになるときに使用されているという。



## LOBBY LOUNGE



## GARDEN ROOM

B C D

B: ロビー・ラウンジ  
C: 同上  
D: ガーデン・ルーム





B  
C  
B: ワイン・セラー  
C: 同上



A  
A: グリーンルーム

を存じますか? アメリカのワインもだんだん良質になってきています。私たちはテキサス産のワインを試した結果、今は熟成を見守っていますが、テーブルに上がる日も近いでしょう。私がこのホテルへ来たときにはすでに地下にセラーがありました。が、貯蔵室というよりワイン・ルームといったもので、それが現在の形への考え方の礎になっています。ここテキサスでもシヤパンに人気があります。そして白ワイン、ポートワインへと杯は重ねられます。

「この建物は時代を超越したもので、流行のものではありません。しかし、食事やスタッフに関しては、時代に遅れないようにしなければなりません。単に流行を追いかめたり、何が流行なのかを気にしてはなりません。時代とともにあるということも大切なことです。現代的でありながら、昔ながらのものを保持する必要があるのです。そしてお客さまが何かを望めば、それがなければならぬのです」と、ゼスト氏は語る。またクラウアー氏は「このホテルで最良に感じることは、ヨーロッパ的な優雅さや細やかな心をこめて、建てられ、そういつた流儀で仕事をしていることです」という。これらの言葉を聞いていると、わずか数年の間に人々に最良のホテルとして受け入れられた理由が、自然と感じられてくる。レミントンには、まさにエレガントと豪華さをもった魅力的なホテルであった。

アメリカな料理法とは、アメリカにやってくる多くの人々の影響を受け、種々な物を入手し、味覚にすぐれ、それをまとめ上げることでできるシェフがいさえすればよいのです」と。いかにも、この州の歴史にふさわしい言葉であろう。

こういう土地ではどういいうものがよいものとして認識され評価されるのか、真剣に考えました。ロサンゼルスのように、ソフィステイクエされた外見が最優先されるというものではダメなのです。彼の料理とともに、その言葉が強く印象に残った。ここがヒューストンにおける「One of the top restaurants」になる日も近いだろう。

最高のレストラン、最高のホテル  
レミントンのレストランの高水準は、そのワイン・リストからもうかがえる。  
一九六〇年代、一九七〇年代のよいワインテージのものがずらりと並んでいる。ほんの一例をあげると、一九六四年、六六年、七〇年、七一年のラフィット・ロートシルト、ムートン・ロートシルト、マルゴ、ラツール、オー・ブリオンなど。しかも、二本ではなく相当数をそろえているというのである。

「この建物は時代を超越したもので、流行のものではありません。しかし、食事やスタッフに関しては、時代に遅れないようにしなければなりません。単に流行を追いかめたり、何が流行なのかを気にしてはなりません。時代とともにあるということも大切なことです。現代的でありながら、昔ながらのものを保持する必要があるのです。そしてお客さまが何かを望めば、それがなければならぬのです」と、ゼスト氏は語る。またクラウアー氏は「このホテルで最良に感じることは、ヨーロッパ的な優雅さや細やかな心をこめて、建てられ、そういつた流儀で仕事をしていることです」という。これらの言葉を聞いていると、わずか数年の間に人々に最良のホテルとして受け入れられた理由が、自然と感じられてくる。レミントンには、まさにエレガントと豪華さをもった魅力的なホテルであった。



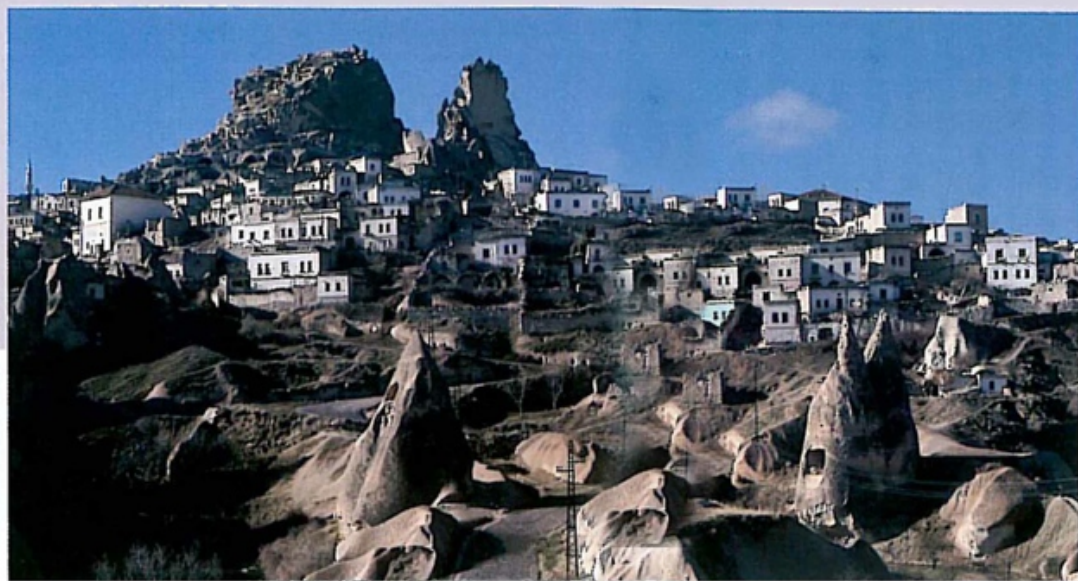
の売り上げ自体も通常の三倍になってきました。そして、お客さまにとってもこのようなサービスは好ましく思われているようです。

また、現在、当ホテルでは夏場に、アメリカ人の方々に気に入っていただけるように、甘口のカリフォルニア・ワイン・リースリングをグラスでサービスすることを計画しています。

また、今、話題になっている料理の作り方を紹介する料理教室を開き、お客さまにお教えしています。



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数か国を数える。



# BEYOND THE HORIZON

三輪主彦

## カタコト・トルコ語修業

何回か海外旅行に出かけたという話をすると、相当皮肉を込めて「さぞかし英語が達者でいらっしやるんでしょうね」といわれる。私の英語力は「Booking office」チケット等の予約オフィスで「本」を貰おうとしたら、「Letter(いみ箱)」を「Letter」と間違えて緑色の箱に手紙を入れたりしてしまふ程度の実力であるから、他は推して知るべしである。どうして上達しないのかといわれると、「生まれた時代が悪かった」とか「学校での英語教育が悪かった」とかいくらでもいいわけができる。しかし、要は本人の努力がなかっただけの話で、同年代の同じ教育を受けた仲間がペラペラとやるのを目のあたりに見せつけられてから、急に英語コンプレックスに悩まされるようになった。こんな状況から何とか脱出せねばと、遅ればせながら真剣に考えはじめたのは、学校を卒業してから、だいぶたっての話であった。

「なんと、容易よりもっとやさしい言葉というのだから、私にも何とかなるだろう。よし、この言葉に挑戦して、英語コンプレックスを拭き払ってやろう」と突然決心し、トルコ国へ留学することにした。もともと私はアメリカやヨーロッパの国々に対しては、英語同様のひげ目があった町を歩いて、レストランに入っても、おどおどするところがあったが、中近東のいわゆる乾燥地域を旅すると、たとえまわりでドンパチやっつていようが、妙に自分の落ち着くところがあつた。田舎町のチャイハネ(茶店)で塩入りのお茶なんぞ飲んでみると、もともと、この地に住んでいたような錯覚を覚えるのだ。もしアメリカ留学だったら二の足を踏んでいたかもしれないが、トルコだったのだから早く、勤め先も休職にして、一か月後には、もうイスタンブール空港に到着していた。しかし、きわめて容易なはずのトルコ語については、まったくの白紙状態であつた。

コの大学教授のメテさんは、「初めて日本にきた時『チキショウ』という言葉を覚えまして」と話してくれた。空港税関で長い列をつくっている日本人が口々に発していたという。彼はこのことから、日本人の性格について考察しているのだから。

私はといえば「アナフタル」という言葉が最初の出会いなのである。アナフタルは縫なのであるが、劇的な出会いというには、どうも面白くも洒落でもない語である。アンカラの安宿に着いた日には私と同程度の英語を話す係員がいたので安宿部屋を借りることができたが、翌日外出して帰ってくると別の人がおり、世間話をしかけてくる。「トイレに行きたくて仕方なかったの、『キイ・キイ』と叫ぶが相手はわからず、ちがいがあかない。手をのばして、自分の部屋のカギをさすと、やっと納得して『アナフタル』といって手渡ししてくれた。翌日から苦勞しないようにトイレの中でも『アナフタル・アナフタル』とくり返すが、夜、ベットに入るや、もう忘れてしまい、前途多難な出発となった。

空港や大都会のホテルでは現地の言葉は必要ない。最初にトルコ語に出会うのはアンカラの安宿についてからだつた。

二、三日歩きまわってみると四、五十の単語はすぐに覚えてしまふのである。「なるほどこれはきわめて容易だ。それに英語などと違って、発音どおりに書けばよいのである。たとえば、レストラン。や、アドレ



のほうか、はるかに印象に残った。他流試合は大成功で、トルコ人になりきつたような気分になってアンカラにもどってきた。

ところが、アンカラの友人達と話を始めると彼らの話がちっともわからないのである。彼らはそれまで、私に氣遣ってゆくりやさしくしゃべってくれていたのだが、こちらがある程度でできるようになったため、自分達のペースでしゃべりはじめたのである。

ス。は、英語ではよい文字を加えなければならぬのである。学校時代、苦勞をしたのは私が悪いのではなく、発音どおりに表記しない英語が悪かったのである。スベリングが間違っているとバツをたくさんくられた英語の先生の顔を思い出しながら、がぜん強氣になって、相性のいいトルコ語はもう自分のものになったような幸福感をもつてしまった。一か月もすれば四、五百の単語を覚えてしまふはずだから、日常生活に苦勞はなくなり、大学の講義にも出られるぞと思つてしまった。

一週間ほどしてからアンカラ大学付属のトルコ語学校に通うことにした。しかし、もうすでに第十課まで進んでしまつており、私にはチンプンカンプンであつた。隣席にいたバンクラデシユからの学生は、何と、トルコ語で先生に質問しているのである。またもや奈落の底に突き落とされた感じでイジケ者になってしまった。しかしそれから三日間は頑張つて通つたものの、四日目にはアンカラの町に戒厳令がしかれ、大学は閉鎖になってしまった。もし続けて通つていたら、本当にイジケ者になってすこすこ引き返してきただろう。ところが、運のいいことにアンカラ大学の言語学科を卒業したアルタンさんが個人授業をしてくれる

ことになった。月に一万円で週五回、三時間ずつという条件であつたが、三か月目からは、友人だから授業料はいらぬという事になってしまった。アルタンさんはドイツ語は上手だったが英語はダメ。こちらはドイツ語も何もダメといった状態だったが、何と一か月目には冗談まで交わせるようになったのである。教える方のコツは、まさにホメることにつきた。彼は、人に会うと必ず「ミワは、わすか一か月でこんなに上手にしゃべれるようになったんだ。天才だな」とほめあげるのだから。トルコの人達はまたおだて上手で、こつちが、「こんなには」といっただけでも、「ホホウ、たいしたものだ」というので、ついつい本氣になつてしまふのである。日本の語学教育は、などと、つい大上段にかまえてしまふが、ホメてホメてホメあげてやればよいのではなからうか。





世界の銘酒——①⑦ MONFALLETTO, BAROLO

# モンファレット / バローロ

一九六三年の制定以来、二十数年間、幻のワインとされてきたDOCGワインに初めて認定されたバローロ。

オレンジ系のガーネット色。芳醇で、深味のある風味をもった、イタリア最高の辛口赤ワイン。バローロは、冒険心と伝統を愛する心とをあわせもつてつくられ、千五百種類を超えるといわれるイタリア・ワインの頂点に立った。

## 「幻のワイン」

イタリアは、フランスと並ぶワインの産出国であり、その歴史は古代ローマ時代にまでさかのぼることができる。生産量はフランスを抜いて世界一といわれ、銘柄も多い。葡萄畑は全土に広がり、地中海、エーゲ海、アドリア海に育まれた温暖な気候が、この国土に黒・白と混せて二百を超える品種の栽培を可能としている。

もともと、今世紀に入るまでイタリア・ワインは、海外に輸出されることが少なかった。そのため、フランスやドイツのワインと比べ、名声や品質的な面で後れをとっていたといえるかもしれない。だが今日では、ボルドーやブルゴーニュの赤に匹敵する高品質のワインがつくられていることは広く知られるところとなっている。

イタリア・ワインの、世界市場へのこのめざましい進出を支えたのは、ひとつにはむろん「酒と恋の国」の人々のワインづくりに向けた情熱もあろうが、また一九六三年に公布された「モストとワインの原産地呼称を保護するための規定（Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini）」に大きくかかっている。

一九六三年七月十二日付で、イタリア政府は、ワインの品質維持のためにこの新法を公布した。新法はまず、政府が管理するワインを次の三つとしている。すなわち、①単純原産地呼称ワイン(Vini di Denomi-

モンテテアウロ。バローロは、このピエモンテの首都トリノの南にある小さなエリアでつくられている。

- ・品種名/ネッピオーロ(Nebbiolo)
- ・収穫量/ハt/ha以下
- ・早汁収量/七十パーセント以下
- ・アルコール度数/十三度以上
- ・酸度/五・五パーセント以上、八パーセント未満
- ・最低熟成年数/三年

バローロはオレンジ系のガーネット色で、芳醇、アルコール分の高い、深みのある風味をもった、イタリア最高の辛口赤ワインのひとつと賞えられている。

バローロの総生産面積は千二百ヘクタール。畑の所有者は千二百人で、うちワイン醸造まで携わっている人は四百人、残り八百人は葡萄づくりにのみ従事している。なかには畑を六、七ヘクタール所有する人もいるが、多くは一ヘクタール以下で、このため大手醸造家は風習として代々、契約農家からも買入れている(ただし、ネッピオーロ種のみ)。

これら大手醸造家の中でも、バオロ・コルドロ氏はバローロに十二ヘクタールを所有している。そして所有地のモンファレット地区、および契約しているエンリコ地区、ミオレッティ地区から収穫した葡萄からバローロをつくっている。これらは厳然と区分されており、モンファレットのものは茶色のラベル(年間約八万本)、他の二つのものは白色のラベル(年間約十二万八千本)であり、こちらは「Enrico VI」のラベルが付けられる。

モンファレット地区は平均海拔三百九十メートル、バローロ生産地区の中央近くに位置している。

葡萄畑は、平均四十パーセントの勾配をもつ小高い丘にあり、南々東に面している。そのため大変日当たりがよく、日照時間、土質粘土質、石灰質、平均8.0 pHとも良好といえる。



②統制原産地呼称ワイン(Vini di Denominazione di Origine Controllata = D.O.C.) ③統制保証原産地呼称ワイン(Vini di Denominazione di Origine Controllata e Garanzia = D.O.C.G.)

②ある。DOCGワインについては、生産地域、葡萄の品種と使用量、当該葡萄の生産地の土壌と栽培方法、収穫量、熟成期間、香り、風味、最低アルコール度数、品質表示の方法、販売容器の種類と容量など、厳しく規定しており、この規定がイタリア・

ワイン業界に、かつてない誇りと責任を与える大きな刺激となったことはいままでもない。このDOCGワインには、現在、百九十九種(一九八二年現在)が指定されている。加えて、すでに世間で特別に高い評価を得ているワインに対してはさらに、品質基準の強化を図って、DOCGの呼称が制定されたが、この呼称を許されるワインは、当然、生産条件もDOCG以上に厳しく、そのため一九六三年の新法制定以来、これに適合するワインは実際には久しく存在せず、「幻のワイン」とも呼ばれていた。が、

一九八〇年、ついにこの幻のワインに初めて「銘柄」が認定された。すなわちバローロとブルネッロ・ディ・モンタルチャーノである。そして翌八一年に「銘柄」が追加認定された。ヴィノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノとバルバレスコがそれである。さらに一九八四年にはキャンティ・クラッシコが追加され、現在に至っている。

## すべて自然のままだに

イタリアの主要ワイン産地は、エミリア・ロマーニャ、トスカナ、そしてピエ



# イタリア・ピエモンテ紀行

HBA専務理事 今井 清

十一月十四日、今日はフィレンツェから、午前九時十五分発の汽車でピエモンテの首都トリノへの移動である。途中、ピサ駅で乗り継ぎのため下車する。ピサは中世イタリアで最も栄えた海港共和国の一つ、十一世紀から十三世紀がその頂点といわれているが、乗り換えのための駅構内からは何ひとつうかがい知る術もない。

午前十時四十分、特急ラビッド九〇〇に乗り込み、北上する。ピサから途中のジェノヴァまでは左側一帯が海岸線、地中海の海の青さに、心洗われるような気分である。ジェノヴァを過ぎると、今度は山岳地帯で、トンネルを入ったり出たりしながら進む。途中、アレツサンドリア、アステイなどに停車しながら午後三時、トリノに到着。予定では午後四時にホテル・アルバにて、この地域の農業委員に会い、バローロ地区の取材について打ち合わせの予定であるが、予約したレンタカーが到着しておらず、小雨に煙る駅構内で待つはめになった。十一月中旬のトリノはさすがに寒く、寒気が足を這いあがってくるような感じがした。

当初、今日の宿泊はトリノ市内に予定していたが、ちょうどこの時期、トリノ市では国際自動車ショーが開催されており、ヨーロッパ最大の自動車メーカー、FIATの本拠地だけあって、どのホテルも満室で予約がとれていない。とりあえずホテル・アルバまで行くことにしたが、三十分ほどして配車された車は普通乗用車である。我々は通訳のジョンソン氏を含めて五人の仲間と、撮影機材、旅行用トランクなど荷物が多いので、日本からの予約ではあらかじめ七、八人乗りの大型車の配車依頼が出ていた。せつかく三十分も待たされてきた車であるが、予約ど

おりの配車をするよう改めて依頼した。刻々と過ぎていく時間を気にしながら、ホテル・アルバへは電話を入れ、少々遅くなることを伝言してもらおうと同時に、ホテルの予約を入れたが、ここも満室で、やむを得ず、町の郊外にあるモーテルを予約した。

トリノからハイウェイA二二号をアステイまで約五十五キロ、アステイからアルバは国道三三二号で約三十キロ、予定時刻から遅れること約二時間、午

ワインづくりを行、もっぱらピエモンテのワインのポリシーを追求しているという。バローロ、バルバレスコ、ネッピオロ・ダルバ、ドルチェット・ダルバ、バルベラ・ダルバ、グリニョリーノなど赤六種類と、二種類の白ワインを造っているという。イタリア・ワインの場合、同じ品種から造っても地域によって風味が異なるので、葡萄の品種名のとに地名を加えて、ワインの銘柄とすることが極めて多い。すなわちネッピオロ・ダルバとは、アル

したこともあり、当日も所用でローマに出発するところを、我々のために時間を割いて待機していただいた。ラッティ氏は、一七九四年にベネデイクト派の僧侶によって建てられた教会を買いとり、ここを個人でワイン博物館とし、多くのコレクションを陳列公開している。昔の農耕具のいろいろ馬や牛に引かせた葡萄運搬用荷車、一本の木の中をくりぬいてつくったワイン樽、さまざまな形をした小樽、紀元一〇〇〇年頃にローマ法王に献上する

ワインを入れた素焼の壺、一七〇〇年代から一八〇〇年代につくられたさまざまなガラス瓶、等々、当時を思ふ幾多の機具が所収しと並べられて、個人所有の博物館として見るべきものが多い。アルバを中心としたこの地区は、百五十万年前に生まれた地で、その以前は海であったという。その証拠にいたるところから魚や貝の化石が発掘されている。バルベラ・ダルバ、バローロなど数種のワインの試飲を終え、出発時刻からの訪問予定先バローロ・コルデロ



しかも、この地方は秋から冬にかけての気候も厳しく、熟成も遅くなる。ゆえに人為的に温度を低くすることもなく熟成時に自然のままに熟成を遅くさせている。その判断の正しさは、バローロのこのある口あたりを知るものには自ずと納得されよう。ネッピオロ種は十月末から発酵が始まり、十一月に入っても発酵は続いている。

発酵が終わると、エイジング・タンク（貯蔵用タンク）に移され、そのあとDOC Gの規定に従い、まず樽で二年間貯蔵し、その後、ボトルに入れて一年以上貯蔵される。この際、数種の大きさの樽が使用されることもバローロの特徴のひとつだ。一般にイタリアでは小さな樽のみが使用されるが、

バローロはフランスにみられる大樽も併用する。これらは品質向上と同時に、シフト（ワインの樽から樽への移し替えローテーション）の効率アップ面でも効果大である。イタリアの慣習に逆らう、また生産コストの割高にもかかわらず大樽を併用することを決めたのは、貯蔵時のショックを和らげるのに適すると判断したためであり、本物のワインづくりにより影響をもつと判断したためである。大樽貯蔵の期間は約一年半で、あとは小さい樽に移し、さらに貯蔵する。このセラーには、樽のみで、千四百ヘクトリットルが収容可能である。

なお、バローロはフランス・ワインに比較してタンニンが強いので、自然なタンニ

ンのみでつくっているという。

一九八〇年に新しく建てられた工場には、壁や天井にファイバークラスが使われている。外界の温度変化を遮断するため、地上にあるセラーでは品質を維持するために必要なこと、とバローロ・コルデロ氏は語る。すべてをよりよいワインのために。彼の姿勢には、本物を愛する貴族の誇り高い自負と情熱が感じられる。

地を守ってきた。バローロ・コルデロ氏の祖母はその十六代目にあたり、彼は十八代目にあたる。両親を早くしてなくした彼は、祖母から直接この家業であるワイン醸造業を引き継いだ。なお、バローロの市販用ワインが最初に樽詰めされたのは一八三〇年から一八四〇年にかけてのことだった。

一七二二年以来の侯爵家であるコルデロ家は、冒険心と伝統を愛する心とをあわせもっているという。その気質の中にかつくりだれたバローロは、古きよきイタリア貴族の食卓からの贈り物とも呼ぶべき逸品にほかならない。

そして「頂上をめざせ」の家訓どおり、一族はワインの頂点を極めたのだった。



A: バローロ・コルデロ氏  
B: 同氏の長男  
C: 同氏の次男  
D: 貯蔵用の大樽  
E: 樽貯蔵  
G: エイジング・タンク





ことになれば、これもまた大変にエキサイティングな一大イベントになります。よい意味での前例はないことをするわけです。でも実施は決定したものの実現に向けて様々な困難が予想されました。まず原画を集めること。これだけでも大変なことです。なぜなら、原画の半数は我々S・I・のスタッフにとってはまったく未知の国、日本にあるからです。このことは我々に不安と期待を同時にもたらしました。というのは、まず第一にこのカレンダーを発行してきたHBAの許可とそして協力が必要ならば実現不可能なことです。我々はHBAとは何のコンタクトもつたことがないので、そして、さらに日本での原画の集配と、当然それに伴うアーティストの使用許可を得なければならないという問題があります。つまり、多くの日本のプロジェクト推進メ

ンバーの多大な協力がなければまったく実現不可能です。彼らが協力してくれれば仕事量としては即、半分以上になるのです。そして彼らはこの展覧会の実現に向けて最大限の努力をしてくれました。今ここにオプニングを直前に控え、実現にこぎつけたことの喜びと、彼らへの感謝の気持ちで一杯です。

当該展覧は、一九八五年十一月六日から同月の二十七日までの三週間にわたって開催された。オプニング・パーティは初日の夕刻五時三十分から七時三十分まで開かれ、形式としてはとてもアメリカ的でむしろカクテル・パーティのような形で行われた。パーティに先立ち、ソサエティ・オブ・イラストレーターズ会長のウォルター・ホー

とができるような展覧会をなるべくたくさん行いたいと思っています。その点でも今回のHBAカレンダー原画展というテーマはとても魅力的でした。一人一人のアーティストがそれぞれの想像力を駆使してそれぞれのカクテルをイメージし、アートとして創りあげていくのを見るのは大変素晴らしい、そして楽しいことです。とくに日本のアーティストのレベルの高さには大変感動しました。パーティにはスピーチこそなかったが、約百人のアーティスト、評論家、マスコミ関係者が訪れた。当該展に参加したアーティストとして日本からただ一人久世アキ子氏がパーティにきていた。飲物はHBAに敬意を表して、過去のパーティでも特別な時にのみ供される、KORBEL BRUT CHAMPAGNE、それと様々なチーズとフランスパンのみ。会場からは、

「これだけの素晴らしいカクテルが館内に所狭しと並んでいるのだから、あとはシャパンにチーズ、他にはなんにもいらんないよ」という声もあった。

ここに十三年も勤めているバーテンダーのレイ・ウィーヴァーは、「今日のパーティはすごかったね。シャパンがなんと十ケースも出たんだ。カクテルをつくる用意もしていたんだけど、ほとんどでなかった。ちゃんと本まで出しておいたんだが。キンキー・レディを作ったかったんだ、本当はね」と語ってくれた。

三週間にわたって開催されたこの展覧会 Artists Interpret Cocktails は一九八五年十一月二十七日、無事にその幕を閉じることになった。当該展を閉じるにあたり、ディレクターのテリー・ブラウン氏は三週間の振り返り、こう語ってくれた。「この展覧会は本当に大成功でした。本当にたくさんの人が見に来てくれました。アーティストもたくさんきてくれました。これだけ多くのトップ・アーティストの作品が一堂に会することはまずないと思います。以前一九八四年のロサンゼルス・オリンピックの時にボブ・ピーク、ロバート・ハインデル、バーニー・フックスの三人がイラストレーターとオリンピックをテーマに絵を描きましたが、それでもこれほどたくさんは集まりませんでした。多くの人が見に来てくれた理由の一つには、テーマの面白さもあったと思います。そしてさらに面白い補足を付けよう、各アーティストの、どのように理解したかというコメントを付けることにしました。その結果できたのが、この「Artists Interpret Cocktails」(アーティストの解釈によるカクテル)です。まだいつできるかわかりませんが、機会があればこういう素晴らしい展覧会は、ぜひ開催したいと思っています」。



原画展示



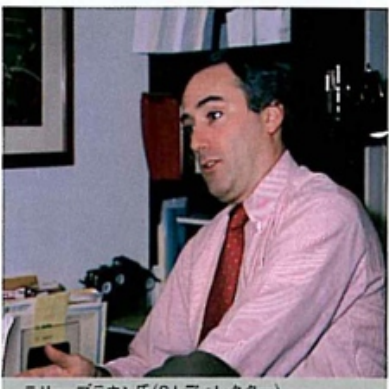
美術館入口



ウォルター・ホートン氏会長



印刷物(カレンダー)展示



テリー・ブラウン氏(S.I.ディレクター)



ハーバート・トレス氏(イラストレーター)



ロバート・グロスマン氏(イラストレーター)



S.I.のスタッフ陣

ニューヨーク市マンハッタン区東六十三丁目に、全米イラストレーション界の最高権威、ソサエティ・オブ・イラストレーターズ(The Society of Illustrators)の本拠地がある。ここには、事務局の他にサロン、バー、レストラン、そして美術館も併設されている。この美術館の一九八五年十一月定例展として、HBA(全国ホテルバーメンズ協会)が一九七九年より制作してきたカクテルのイメージ・イラストレーション・カレンダーの原画展が開催された。このHBAカレンダーは一九七八年度版より制作され、今日に至っているが、初年度の一九七八年度版は酒(Liquor)にまつわる泰西名画で構成されていたため、カクテルのイメージ・イラストレーションの集大成としてのカレンダーは一九七九年度版の登場を待ってスタートということになった。制作当初より十二枚物カレンダーとしてスタートしたため、一九七九年度版から

一九八五年度版までの作品八十四点に加え、一九八〇年度版には表紙用として特別参加のジャン・ミッシェル・フォロン(Jean Michel Folon)氏の作品を加え計八十五名、八十五作品についてニューヨーク市における原画展参加への要請状がソサエティ・オブ・イラストレーターズから各作家あてに郵送され、寄贈または売却されてしまったものの、製版合成などにより制作され原画のなにもものを除く、七十点の原画が一室に展示された。また、都合により不参加となった作品および当該展開催準備当時新年度カレンダーの制作進行段階にあった一九八六年度版HBAカレンダー用の作品十二点はすべて印刷物で展示された。

当協会は今世紀初め、芸術としてのイラストレーションの地位向上および普及を目標に設立され、その目標を達した現在も、会員相互の親睦そして情報交換の場として活動を続けており、その中の一つに美術館

での定例展がある。ソサエティ・オブ・イラストレーターズは、全米最古の歴史とともに、海外からの作品応募も認めており、アメリカにおいては唯一国際的に門戸の開かれた協会としてその名声および権威を有しているが、このソサエティ・オブ・イラストレーターズでさえ、定例展に会員以外の作品が展示された前例はなく、まして会員以外で、しかも国外の作家の作品が展示された事実はない。今回の催しは協会発足以来初めての試みであり、一大イベントといえる。当該定例展の担当責任者であるS・I・ディレクターのテリー・ブラウン氏は当該展実施決定までの推移について以下のよう語ってくれた。「実は、私が委員会を通じて当協会の最高議決機関である役員会(Board of Directors)に提案を図ったのが今年(一九八五年)の春でした。最初の反応は、何というか、あつけないとされたようでした。彼らは、本当にこのリストにお

りのメンバーで展覧会を実施することが可能なのか、そして実際にこのリストにのっているメンバーが参加してくれるのか?といました。確かにアメリカのアーティストも、全員がトップクラスです。HBAはトップクラスのアーティストしか採用しないのではない、このメンバーから想像するに日本の作家のレベルも当然トップクラスのアーティスト以外は起用されていないはずだと、それこそ色々な憶測が取り沙汰されましたが、結果は様々な困難は予想されるが、出来ることなら実施したい、というものでした。

さらに彼は以下のように続けた。「この展覧会を行うことは我々協会側にとっても大きな意味がありました。それは、このHBAカレンダーのプロジェクトに参加しているアメリカのアーティストが本当に頂点に立つ人達ばかりだからです。ボブ・ピーク、バーニー・フックス、マーク・イングリッシュ、ボブ・ハインデル、ミルトン・グレイサー、シーモア・クワスト等、この超一流メンバーがこぞで参加するというような素晴らしい展覧会がかつてなく、またJ・M・フォロン、ジョス・ゴッフィン等のヨーロッパのアーティストや横尾忠則氏等の日本のアーティストが参加してくれる

## ARTISTS INTERPRET COCKTAILS ● HBA CALENDAR ORIGINAL ART EXHIBITION

# HBAカレンダー原画展開催中

氏のカーヴへと向かった。ラッティ氏のカーヴからコルドロ氏のカーヴは三百メートルほどで、特徴ある丘の上の一本松は指呼の間に見えている。

コルドロ氏の葡萄酒はこの一本松を中心に、四方へならかなスロープを描きながら五百メートルも下っており、この間、きれいに整備された段々畑が晩秋の陽をいっぱいを受けて輝いて見える(パオロ・コルドロ氏のカーヴは本誌「ブランド・ストーリー」参照)。

パオロ・コルドロのカーヴを辞して

から、遅い昼食のあと、アルド・コンテルノ氏のカーヴを訪問した。コンテルノ氏は三十年前(一九五六年)に日本を訪れたことがあり、この地ではなかなかの行動派である。しかし、ワインづくりに関しては、非常に頑固なまてに昔の方法を守り続けている一人である。十五ヘクタールの自家葡萄酒園のうち、パローロは六ヘクタール、年産八万本程度で、その他はドルチェット、ネッピオロ、バルベラ、グリニョリーノ、フレイザなどを造っている。最近

の醸造では、発酵中に浮いてきた葡萄酒の皮は、この時点ではほとんど除去してしまうが、コンテルノ氏はさらにもう一度皮を沈ませる方法をとっている。この方法は古くから行われている方法で、パローロには最も良い方法だと思っているということだった。また、ドルチェットには特別なステンレス・タンクを使い、このタンクをわざわざ砂に埋めている。理由は、こうした状態で熟成を行うと、ドルチェットの最も特徴としている香りを、十分に生かす

ことができるため、この方法も昔から伝承されてきた方法であるという。

現在、イタリア・ワイン界の悩みの一つはコルク不足であるという。ワインの生産は毎年伸びてきているが、コルクの木は使えなくなるまでに九年はかかるという。こうしてワインのふる里を尋ね歩いて感じることは、一本のワインを中心に様々な人生が繰り広げられており、またこのワインに命をかけている人のいかに多きことが、驚嘆するのみである。



label with the marking, "Enrico VI" (about 138,000 bottles a year.)

Monfalletto is on a country road in Menzoni, in the 67th section of Annunziata in La Morra, in the southwest of the Piedmont region. It is located in the center of the Barolo wine production area, at an average elevation of 290 meters above sea level. The distance from the Ligurian Sea to this vineyard is about 60 km as the crow flies. Therefore, this vineyard is favorably affected by the surrounding stable climate and high-quality grapes can be harvested from it.

The vineyard is on hilly land with an average grade of 40%, facing south-southeast, so its exposure to sunlight is excellent. Both the hours of sunlight and the soil (clay-like calcareous soil, with an alkaline pH of 8.0,) contribute greatly to good growth.

A great deal of sunshine, and warm breezes are needed for the healthy growth of grapes, but for fermentation after the grapes have been harvested, a somewhat lower temperature is desirable. Therefore, fermentation temperature is usually lowered artificially, or chemicals are added to adjust the temperature, in other wine-producing areas. However, in this region, all processes are left to nature, since the climate in the area becomes very cold during the season when fermentation is done, thus slowing the fermentation process naturally. Therefore, there is no need for artificial lowering of the temperature of the fermentation tank. Very slow, natural fermentation is considered better for wine. The rightness of this judgement will of course be realized by those who know the taste and rich body of Barolo.

Nebbiolo begins its fermentation at the end of October, and the process continues through November. After fermentation is over, the new wine is transferred into the aging casks (casks for storage.) Newly produced wine will first be stored in the butt for 2 years, following D.O.C.G. regulations. After this, the wine is bottled and again stored for over a year.

One of the distinctive characteristics of the cellars in this region is that they have several different sizes of butts and



casks. In general, only small casks are used in Italy, but Barolo storage uses both small casks and large butts, as in France. The casks and butts are used as needed, to create a better quality of wine. At the same time, this may improve the efficiency of shifting (the rotation process in which wine is transferred from one cask to another cask.) The reason for the decision to use large French butts, which goes against Italian tradition and also creates higher production costs, is due to a decision that large butts can have a beneficial effects on the making of genuinely good wine. Some butts are oval in shape, for more efficient storage in narrow cellars. The cellars have a total storage capacity of 2,400 hectoliters.

Barolo contains considerable tannin naturally, so there is no addition whatsoever of tannin. (Some French wine-makers add tannin to their wines.)

The plant, newly built in 1980, has fiberglass installed in



the inner walls and ceiling. The purpose of this insulation is to shut out the effect of the outside temperature. Mr. Paolo Cordero says that the fiberglass insulation is absolutely necessary for the maintenance of good quality. The passion and glorious pride of this aristocrat who loves genuine wine, is evident in his attitude concerning everything involved in the making of better-quality wine.

#### FROM THE DINNER TABLES OF ARISTOCRATS

Winemaking began here in the year 1297. From 1346 to 1941, members of the Palletti family, descendants of Pietrono Falletti, continued to make wine here. They guarded their land here, for winemaking by their immediate

family and their relatives. The grandmother of today's Paolo Cordero is the 16th generation of the Palletti family: he is the 18th generation.

The first wine for commercial purposes was barrelled between 1830 and 1840, by Mr. Cordero's grandfather and great-grandfather. His father died just 18 days before Paolo's birth on Jan. 18, 1920, and his mother also died young, so he took over the winemaking business, the family trade, directly from his grandmother.

Mr. Cordero says that his family, which has carried the title of Marquis since 1772, combines adventurous spirit and loving care for tradition. The Barolo wine created with this background, can be said to be a masterpiece which is a gift from the dinner table of the fine old Italian aristocracy.

Paolo Cordero himself has reached the pinnacle of winemaking, following the instruction of his family motto, which is, "Try to reach the top."



## MONFALLETTO

# BAROLO

Barolo, originated in 1963, has now qualified for the first time as a D.O.C.G. wine, a "vino fantástico," the kind of wine you dream of.

Barolo is an Italian dry red wine of the highest quality, with mellow, rich flavor and garnet-orange color.

It has been created with a combination of adventurous spirit and loyalty to tradition, achieving the highest level of wine quality.

---

"VINO FANTASTICO"

---

Italy, like France, is a wine-making country, and its history can be traced back to the era of the ancient Roman Empire. It is the world's biggest producer of wine, with many varieties available. Vineyards spread all over Italy. Its warm, sunny weather, and the fact that it is surrounded by the Mediterranean Sea and the Adriatic Sea, make it possible to grow over 300 varieties of both black and white grapes.

Prior to the beginning of this century, however, Italian wine was seldom exported overseas, so it could be said that Italian wine was outclassed by French and German wines. Today, however, the world's wine lovers are already well acquainted with Italy's production of high quality red wine, equivalent to those of Bordeaux.

The remarkable advancement of Italian wines in the world market has its basis in the people's great passion for wine-making in this country of "love and wine." The effect of the law, "Control of the naming of wine, based on its origin," passed in 1963, also cannot be ignored.

The government of Italy proclaimed this new law on July 12th, 1963, to maintain a satisfactory level of wine quality. The new law, similar to France's "appellation contr  lee,"



controls the following three categories: "Vini di Denominazione di Origine Controllata = D.O.C." (wine named according to its controlled origin,) "Vini di Denominazione di Origine S  mplice = D.O.S." (wine named according to its simple origin,) and "Vini di Tavola" (table wine.)

D.O.C. wine, in particular, is rigidly regulated in its areas of production, type and quantity of grapes used, amount of harvest, maturation period, nose (bouquet,) type and capacity of retail containers, etc. This rigid regulation has of course, greatly stimulated the Italian wine industry.

At present, 199 wines are designated as D.O.C. wines. Of these D.O.C. wines, those which have achieved a considerably higher evaluation than most, are given the additional designation of D.O.C.G. (wine named by its controlled, guaranteed origin.) Wine authorized to use this designation naturally requires more rigid conditions for its production than do the wines in the D.O.C. category. For a long time,

since the enforcement of the new law in 1963, there was no wine which actually met these qualifications, and people referred to the possibility of a wine which might meet the stringent requirements, as a "vino fant  stico" — a wine too fantastic to be real. But in 1980, for the first time, four brands of wine became "vino fant  stico." These are, "Brunello di Montalcino," "Vino Nobile di Monte Pulciano," "Barbaresco," and "Barolo," all classified as "vino fant  stico" (i.e. D.O.C.G.)

---

### ALL-NATURAL PROCESS

---

The major production regions for Italian wines are, Emilia Romagna, Tuscany, and Piedmont. Barolo is

produced in the Piedmont region, a small area south of Turin.

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Variety             | : Nebbiolo                |
| Amount of harvest   | : 8 t/ha, or less         |
| Juice concentration | : 70% or less             |
| Alcohol content     | : Over 13% alcohol/volume |
| Acidity             | : Over 5.5%               |
| Minimum aging       | : 3 years                 |

Barolo is one of the best Italian red wines, mellow and dry, with full-bodied flavor and high alcohol content. It is garnet-orange in color.

Barolo wines are made from grapes harvested from the Monfalletto vineyard and the Enrico VI vineyard, both owned by Mr. Paolo Cordero, and from the Mioletti vineyard, which is rented. Barolo wine made from Monfalletto grapes has a brown label (about 8,000 bottles a year,) and wine from the other two vineyards bears a white





Each serving of caviar, the gourmet's appetizer, weights approximately 42 grams, and they are priced between \$40 and \$50. They say that if a menu of high quality is prepared, "the customers are satisfied by the food and they will make another order" even though the price is high.

It is no wonder the Bar is one of the most popular places in Houston, with the use of fresh ingredients and the most careful selection of cooking methods made with the guests in mind. "The Bar" has established itself as the place where many people "stop by to have a drink." Those people include businessmen, presidents of companies and lawyers. The Bar is always full of cheerful people drinking.

#### VARIOUS DISHES MADE AT "THE MOST INNOVATIVE KITCHEN"

The dining room lies in front of the Bar (through the lobby, turn right and on the left hand side). Lead and copper-inlaid glass, oak panels, furniture covered with fabric, arch-shaped windows and other features are tastefully laid. to create elegance and beauty.

This dining room also consists of three sections.

When entering from the entrance the Main Dining Room lies immediately in front of you. There is a large podium in front of your eyes, in the center is an arrangement of "Texas size" flowers in a huge vase. With the flowers as the center, long and narrow marble-looking tables extend to the left and right, on which are displays of desserts, ingredients, etc.

Go right through this section, and you are led to a section called "Conservatory," which somewhat resembles a sun terrace. Please imagine a vinyl house with a roof.

This section is rather bright and the guests can enjoy their meals while viewing the green lawn. It gives an impression that the guests are really on a terrace. How nice it would be to have a meal at such a fancy place in reality! The size of the Conservatory section is half that of the Main Room.

On the left hand side inside the entrance is the "Green Room" which has the so-called private room-type seatings. This section is not open all the time; it is used small parties, or when other seats are not available.

they are fully booked.

As one naturally expects, there is an emphasis on the south-west dishes here.

It is interesting to note that all the items on the menu are written in English. Descriptions in French and the use of sauce names that one has never heard before, which are customary practices at other first class hotels, are not seen here. Asked for the reason, the Food & Beverage Director, Mr. Ulrich Krauer, told cheerfully, "It is because our motto is to provide tasteful and enjoyable meals. Taking the sauce for example, we know that not all our guests know exactly what the sauce is." We had a glance of a frank aspect of American culture at the same hotel that is also popular because of incorporating European virtues.

There are three different menus at this restaurant (one each for spring, autumn and winter), just as at other hotels. Cream is used generously in the winter; butter is the main ingredient of sauces in the summer. Such difference is made, since sauces made from butter have a lighter finish than those made from cream. In addition, clear soup and broth (stock soup made from meat, fish and vegetables) are prepared in the summer, whereas bisques (thick soup made by mixing shellfish, chicken and vegetables with cream) are the main features in the winter. It is a matter of course that seasonal items are incorporated into the menu. At the time of our visit, they were serving a marinated and cooked dish of the rare Texas-made wild boar, served with red cabbage.

There is also a special Swiss dish called "Fleisch," which is beef sprinkled with crushed pepper and then marinated, hanged for two months to dry, and is served in very thin slices seasoned with horseradish sauce together with green vegetables.

Mr. Krauer says, "Our hotel can be described as New American. New American, in other words, is a blend of the French, Italian, Oriental and American. The only essential element for the cooking method in the New American way is to have a chef who has had influences of the various people who come to the U.S., who is able to procure various items, has a sharp sense of taste, and who is capable of putting together all those different elements." His words indeed are representative of the history of the State of Texas.

It is a fact that there are more signs of the Texas-style (the Tex-Mex style), Caucasians and Creoles becoming apparent here. For example, the tortilla soup has become a very sophisticated item, even though the ingredients are Mexican.

The Executive Chef here is Mr. Katsuo

Sugiura. He is Japanese chef, whose talent was scouted at the Beverley Wilshire Hotel. Mr. Sugiura is actively displaying his international sense, in which he is rated first class. As a result, such items as prawn tempura, pork wontons, as well as an item that resembles Japanese tea noodles are served. As the name New American implies, it incorporates the Oriental element.

It is not only the unique cooking methods that are talked about; the kitchen itself has also had the editor of a Houston magazine write that "the kitchen at The Remington is the most innovative than I have ever seen." By giving allowances to the possibilities in the future, by close consultations with the chef, the kitchen is made so that perfect management may be implemented.

Each chef has his own speciality field, and each has a set cooking place within the kitchen. The chefs are responsible for the dishes they prepare. Although the cooks total 40 in number at the present time, there are more than 200 persons who are actually engaged in foods and beverages. Teams of four (Captain, Front Waiter, Back Waiter or Busboy, and Sommelier) are formed to serve the guests.

Mr. Sugiura told us of the difference between Los Angeles and Texas as follows. "I think the value of Texas lies in the largeness of size, and many people favor things large. The rich here show two characteristics, that they are liberal when spending money but do not want to waste their money at the same time. I considered seriously what kind of things would be regarded valuable in a place like this. Sophistication only on the surface was fine in California, but it doesn't work here." His words left a strong impression on me, together with his cooking. It will not be long before this place would become one of the top restaurants in Houston.

#### THE BEST WINE, THE BEST HOTEL

The high standards of The Remington's restaurant can be seen in its wine list as well.

Good vintages of the 1960's and 1970's make an array, such as the 1964, '66, '70 and '71 Lafite Rothschild, Mouton Rothschild, Margaux and Haut Brion, just to name a few examples. They stock not just one or two bottles of those varieties, but it is said that they have a large inventory of each variety. The lists begins with the major varieties of champagne (naturally including Dom

Perignon), followed by the local sparkling wines, California white wine such as Sanginton Bran and Chardonnay, then followed by Bordeaux, Burgundy, and German wine. There are 450 varieties currently on the list, and they wish to add a few more varieties of the old vintages, as well as other white and red wines. Furthermore, Mr. Krauer proudly told us that "the sales amount of Port wine has tripled that of the previous month."

Their wine cellar, which has a direct access from the Main Dining, also has a characteristic that it is equipped with table and chairs. It is therefore possible to have a special party here as well. The restaurant has even put its cellar on display. It must be such a wonderful feeling to have a meal here, being surrounded by wine. At the time of our visit, a dinner was held in the cellar for the occasion of a farewell to the all-U.S. head of a Japanese trading company, who was returning to Japan.

Mr. Zuest says, "This building is beyond the times, and does not follow the trend



of the present time. However, attention must be paid so that we are not behind the times where the meals and our staff are concerned. Even though we do not follow the trend for the sake of it, or pay too much attention to what is in trend all the time, it is equally important to keep up with the times. There is a need for the contemporary elements, and yet at the same time the elements of the old times must be retained. And if our guests wish to have something, then we must be able to provide it, no matter what it is." Mr. Krauer add, "What is felt as the best characteristic of this hotel is that it was built with the desire to realize the elegance and subtleties of Europe, and we all work in a manner suitable to such desire." From these words, I am sure that everyone can naturally understand the reasons why The Remington has become accepted as the best hotel by many people, in only a few years. The Remington, indeed, is an attractive hotel, with elegance and beauty.



HOTEL BAR IN THE WORLD



Castelbajack and Pavlova, as well as Polo soap and bath oil, brass razor with Polo logo, and even chocolate.

The daily rate of a room varies according to the size and beauty of the room between \$120 and \$1,000. The guests will be able to experience the comfort of staying in a private atmosphere with good taste, no matter which room they stay at.

It is not only the interior design, which reminds people of the warmth of a private residence and gives the feeling of being beyond the times, which has contributed to the success at the Remington. The great attention paid by the hotel staff to providing their guests with personal services can by no means be forgotten.

The President and Chief Executive Officer, Mr. Robert Zimmer says proudly that "The guests of this hotel are very severe as they are always attracted to the better products, with refined tastes, and have the most sharp sense of beauty. Our guests prefer smaller hotels, wish to mix with their kind of people, and they are people who desire that their individual standards, quality and tastes are reflected in their environment." The most important service to guests of such caliber, Mr. Zuest adds, is to give personalized service. In other words, it is important to have "a willingness to listen and to incorporate the individual requirements."

The most basic element of the personalized service, which is given from one person to another, is to remember the name of the others. "All of us feel lonely when treated as a stranger when we stay at a hotel. We do not want our guests to feel such loneliness," says Ms. Maggi Jones, the Public Relations Director at the hotel. Her words are proved by the fact that the staff at the Remington are educated to recognize the visitors at first glance. A list of VIPs who have visited the hotel is kept at the front desk, and the staff familiarize themselves with the list regularly.

Another characteristic of this hotel would be the favorable harmony between human element and machine. Here the computer is fully utilized. Such information as what type of room a guest wishes to stay in, as well as likes and dislikes of food and personal habits are entered into the computer so that a prompt reaction may be made.

All the services provided at the hotel are generated in order to fulfil two requirements: what a person, away from home on a journey, truly need; and what has to be done in order to provide the joy and comfort of lodging. "Our motto is

to treat a guest according to his or her individual requirements, and to provide 'a hearty relationship'." The words of Ms. Jones seem to explain what The Remington is all about.

There is also consideration given to in the uniforms of the staff. "There are some hotels where the guests are greeted by someone dressed from top to toe in a rigid-looking uniform of the feudal days. At this hotel, however, the door men and the page boys are dressed in polos designed by Ralph Loren, and both the male and female staff at the front desk are dressed in made-to-order pin stripe suits. Bellmen wear blazers, waiters in European-style tuxedos, and the maids also wear European-style dresses which come with aprons and hats. All of these uniforms were made from the desire to have uniforms which have the feeling of intimacy, dignity, but not rigidity.

Consideration goes into such details as a 24-hour room service, provision of all cable TV channels on air in Houston, and softening of all lighting at night, all of which are naturally a part of such a scrupulous care toward service.

There is another element which contributes to the further enhancement of the value of this hotel, that it is closely related to and cooperates with the local society through such facilities as a luxurious conference room equipped with telex and cable TV, a research room for legal and business purposes, translation services in various languages, and the banquet rooms on the second floor which can be utilized for wedding ceremonies and parties. It is well known that the hotel is featured in the papers of Houston, by providing venues for such events as the Houston Ballet Company as well as operas, symphony orchestras and art exhibitions, and by organizing other parties of varied magnitude, for the local scene.

#### ENGLISH-STYLE "THE BAR"

Enter from the front entrance of The Remington, through the lobby, the Bar & Grill is located on the right.

Many hotels have more than one restaurant and/or bar; at The Remington, there is only one. There are some restrictions to the size, but the European idea of "value, not amount" is also present here.

Although "The Bar" is the only one, it is also more than one at the same time, because contained within it is a rich variation.

Upon entering, you will first come to the edge of a counter. This counter



- | A                 | B              | C                                       | D                            |
|-------------------|----------------|-----------------------------------------|------------------------------|
| A. Paul Zuest     | Katsuo Sugiura | Ulrich Krauer                           | Maggi Jones                  |
| Managing Director | Executive Chef | Director of Food and Beverage Operation | Director of Public Relations |



divides the rest of "The Bar" into two sections.

In front of the counter lies the "Grill" with tables with seating capacity of 166. There is a narrow-shaped "Lounge" behind the counter, enclosed by a wall. A different menu is set for each Counter, Grill and Lounge.

It looks as if the Lounge is utilized mainly for after dinner space. The Lounge itself is composed of portions, and each portion is made to look like a different type of living room. For example, there is a sofa section in the corner, and an English-style living room section around the mantelpiece.

The Grill can be called a bar with strong tendency toward the English taste, rather than an ordinary bar at a hotel in America. Such a tendency is seen in the partition and mirror displays, and the stools at the Counter.

"The Bar" is busy from approximately 4:30 p.m. to 10 p.m. The Bartender, Mr. Felix Aguirre says, "Most of the guests are couples, during the weekends. They are well-dressed, and they all know what they want." This is the place for enjoying special liquor and the best meals.

The popular drinks among the male guests are the various highballs and scotch. If you order scotch, they serve J & B. Their bourbon is Jack Daniel's, vodka is Smirnoff, gin is Beefeater, rum is Bacardi, and tequila is Cuervo Gold. They carry such cocktails as Gimlet and Margarita for the female guests.

Gimlet is a blend of gin, lime juice and pure syrup, the fresh lime and syrup are kept secret. Such ingredients as Cuervo Gold and fresh lime juice, cointreau (sweet or sour) are used for Margarita. The juice is always fresh, which is the key to the best drinks served at the Bar.

Their cognac all come from France. In case of V.S.O.P. straight, there are many varieties served, one drink ranging between \$6 for Courvoisier to \$50 for Louise VIII.

Their champagne is also popular, with such brand names as Veuve Clicquot, a French dry variety, as well as Moët et Chandon "Dom Perignon," all served either by the glass or by the bottle. As an example, a glass of Dom Perignon costs \$18.

Mr. Aguirre says, "we stock items of high quality out of our desire to serve the guests with the very item that they wish to have." Rare drinks which cannot be tasted at other hotels are made at this Bar.

For example, a drink called champagne cooler, which resembles punch, is prepared for the female guests. The drink is made of champagne and rum sherbet.

There are several items which utilize ice cream, and they are proud of their "Remington Freeze." The Remington Freeze is very popular, it is made of vanilla ice cream and chambour, a raspberry liqueur.

There are other rare varieties such as "Remington Coffee" which is made by mixing three quarter ounce of Grand Marnier, three quarter ounce of Amaretto and coffee, with whipped cream, which poured into a glass, the edge of which is sprinkled with cinnamon sugar. There is also a drink that is a mixture of an Israeli orange-chocolate drink called "Sabra", with marquino liqueur and coffee.

The above is proof that what Mr. Aguirre says at the weekly meeting with the bartenders, is put into practice "think what you really wish to serve to the guests."

Many varieties of hors d'oeuvre made from fresh ingredients are also served.



HOTEL BAR IN THE WORLD





Felix Aguirre

Bartender of the Remington Bar and Grill

#### THE MOST ATTRACTIVE HOTEL IN THE U.S.

Since a Spanish man by the name of Alvar Núñez Cabeza de Vaca made his first step on the land of Texas in the 16th century, 6 different flags have been hoisted in the sky of the State of Texas. They are, in historical order, the national flags of Spain, France, Mexico, America, the flag of the Southern League, and currently the flag of the State of Texas which is also known as the "Lone Star." The "Lone Star" flag was the national flag of the Republic of Texas when it became independent from Mexico in April of 1836 following the "Battle of San Jacinto."

The capital of the new nation was built on the river-mouth of White Oak Bayou, which is located a few miles north of Buffalo Bayou. The town was named "Houston" after Samuel Houston (1793-1863), the hero who won independence for Texas from Mexico at the Battle of San Jacinto.

Houston is located in the south-eastern part of Texas, a State that lies in the south of the United States of America. It is 50 miles (80 kilometers) inland from the Mexican Gulf. Houston also prospers as an international port thanks to the man-made waterway called "Houston Ship Channel," which leads into the Mexican Gulf. It is renowned for the amount of trade, which ranks third in the U.S.

The town has prospered since the older days as the center of railroad, as well as of cotton, timber, cattle, etc. However,

it is well known that the discovery of an oil field in 1901 was the factor which gave momentum to the development of the town. Despite the damages due to three major fires, the first of which took place in 1859, the discovery of the oil field at Spindle Top near Beaumont made Houston the most wealthy town in the State of Texas from the third year after the discovery.

Furthermore, NASA's manned space center was built on the shore of Clear Lake located 22 miles south-east of the town (the present Lyndon B. Johnson Space Center) in 1964, and now the town has also become the center of space development in the U.S., known as the "Space City U.S.A."

The adjacent cities were absorbed into Houston, which now extends over an area of 850 square kilometers. The town has become a rich and vast modern city that possesses dynamic powers, where such features as contemporary high-rising buildings, wide and well-regulated roads and facilities, made as a result of enormous investments, are seen.

There stands, in Post Oak Park area, Houston's prime location, a 12-storied, elegant-looking hotel with 284 guest rooms in the midst of rich greenery. The three-acre land facing a park and a green belt is on the intersection along San Philip & Briar Oaklane St.. It is one block south off the Loop No. 610; also one mile away from the famous Galleria Shopping Center which is believed to have been modelled on a shopping center in Milan; and it is only a short distance away from the office area that

houses hundreds of companies. This is "The Remington Hotel" which was named "the most attractive hotel in the U.S." by Valerian Rybar, who is the Calvin Klein of the interior design world.

#### MOST LUXURIOUS FACILITIES AND SERVICES WITH THE GREATEST POSSIBLE CARE

The inauguration of the hotel took place on February 8, 1982, when numerous descriptions praising the excellent nature of the hotel were given in press releases. The hotel is fashionable, friendly, of high class, classic, beyond the times, refined, etc.

All sorts of people visit this hotel: businessmen from Brazil, the Prince of Saudi Arabia, businessmen from California and New York, Dr. Kissinger, Frank Sinatra, Michael Jackson, to name a few. These famous figures, from many spheres of activities, have stayed at the hotel amongst the ordinary people. All those who have visited the hotel for even a single time will invariably remember The Remington as "the small but elegant hotel with a European flare, which is the best ever of its kind in the U.S." The owner of the hotel intended his hotel to have the exact description as written above.

The exterior of the hotel building has a modern look of the Bauhaus School characteristically lineal one, which gives a powerful and contemporary impression visually. However, the driveway made of bricks, sunshade made of

carved marble, and the trimming made of Italian travertine marble, together with its modest elegance, surround the visitor with warmth that is completely cut off from the din and bustle of Houston filled with glass and steel.

The interior of the hotel makes you feel the kind of warmth that you would experience in a private house, which is a faithful realization of what Mr. Paul Zuest, the Managing Director of the hotel wishes, that "the guests be able to quietly enjoy themselves." Pictures in antique/classic manner, panels made of oak, furniture in Louis Seize style, and such modern decorations as contemporary paintings and flowers which are changed twice a week - the interior of this hotel gives us a feeling of warmth and luxury, as if we were in a gorgeous house located in New Port of Palm Beach, by bringing together the antique and the modern in harmony. The average cost of each room is \$200,000, which would be one of the most expensive, if not the most expensive, of the entire U.S. With such an effect, brought by the details which "go beyond the times." The Remington has become an elegant hotel with a friendly atmosphere.

The hotel has a total of 27 suite rooms, where such elements as a marble fireplace, a large bubble bath, a stereo system, large TV set, a grand piano, a dining table for 8 persons, a kitchen, and a bar are present.

Each room is equipped with fresh flowers, a telephone in the bathroom, and such brands of colognes as Polo,

