

STIR

ステア ISSN-0286-3634

1986 SPRING VOL.19

世界のホテル・バー⑯

"ザ・バー"、ホテル・ベル・エア
(ロサンゼルス)

STIR

ISSN-0286-3634

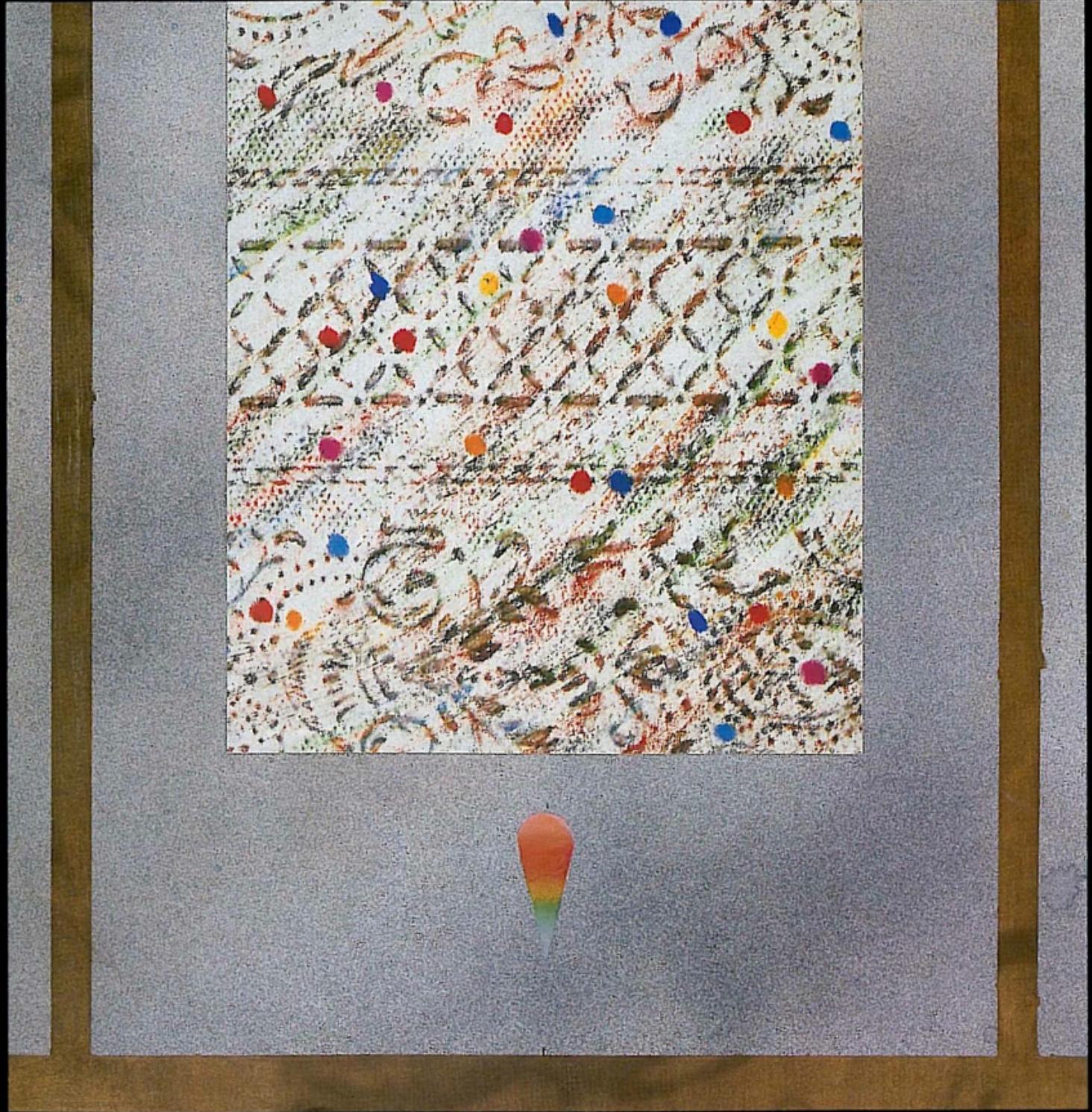
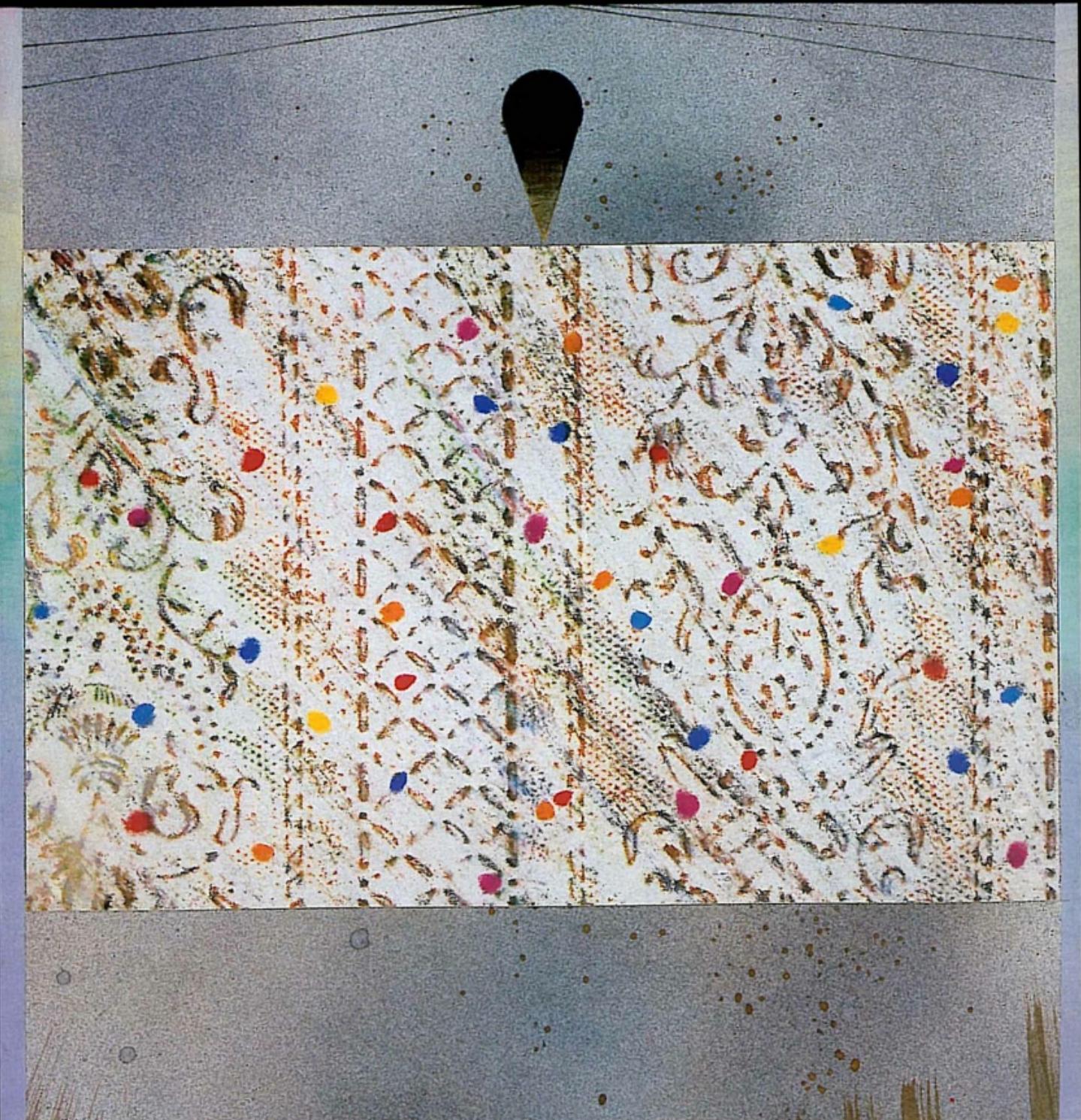
1986 SPRING VOL.19

HOTEL BAR IN THE WORLD⑯

"THE BAR", HOTEL BEL-AIR
(LOS ANGELS)

HBIA

全国ホテル・バーメンズ協会



THEME ESSAY

・人間の自由は一つ ・早乙女 貢 作家「自由」について——#1

自由ということを思いだすのは、貴見たゲーリー・クーパー主演の映画で、「善人サム」だったかと思うが、出てくる乞食が、「人間十ドル持つたらおしまいだ」といったのが印象に残っている。当時の十ドルだから、実勢としては、二万円や二万円の価値になると思われるが、普通の市民生活からくる欲望が人間性を破壊するという意味だつたようだ。

乞食は三日すればやめられない、ともいうが、大切な自由を乞食でなければ得られないとすれば問題がある。映画は誇張だから、話が極端だが、戦後には獅子文六の原作の「自由学校」というのがあった。これも乞食の自由を諷刺している。フランス映画の古い名作に「自由をわざらに」というのがあった。友情と自由がテーマで、脱獄囚が蓄音機を作つて大財閥になるが、囚人なかまたつた友人が訪ねて来て騒動になる。結局、

元の木阿弥になるが、二人は眞の自由をとり戻す、といふ筋だ。コメディタッチだがテーマがはつきりして、いて軍国主義へ傾斜してゆく時代の中で、自由の価値というものを考えさせたようだ。

自由の尊さは、失ってはじめてわかる。軍国主義が国民の自由を奪うことは自明だが、自由の定義は、まづ言論と表現にある。十年ほど前のことだが、私の所属する日本ベンクラブで、「自由論争」があった。当時会長だった故石川達二氏が、「自由には二つある。譲つてもいい自由と、どうしても譲れない自由だ」と言明したこと、私たちが反駁し、結果、石川氏は会長辞任し退会した。

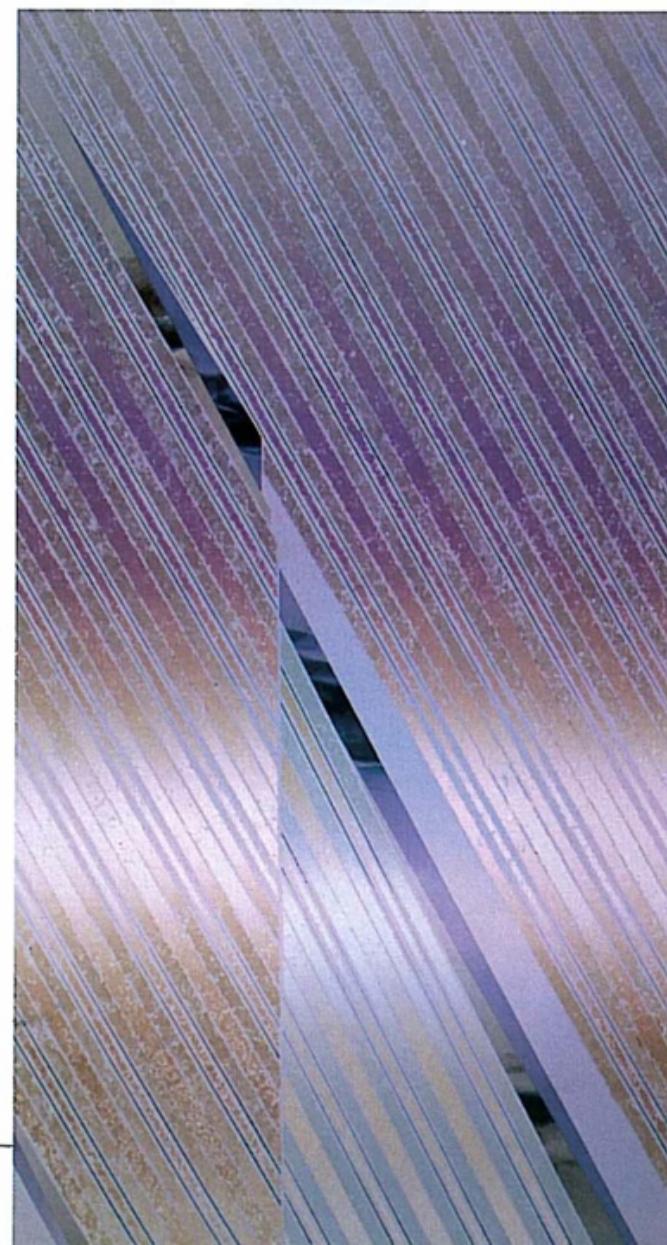
「自由」の解釈は個人としてはそれこそ自由である。無限の自由と限定された自由と、それぞれ認識に差があつてもいい。だが、私たちが黙過できなかつたのは、

私たちがベンクラブ活動しているのも、この自由のために、世界的連帯としての国際ベンクラブがそのことによつて支えられていることは国際ベン憲章がはつきりとうたつているのだ。

ベンクラブは国際的な組織でロンドンに本部がある。日本が加盟したのは昭和十年で日本ベンの初代会長は島崎藤村であった。現在、八十六セントーが属して、国家別にすると五十六ヶ国。この数字の違いこそが、国家権力の拘束を受けない(言語隔別)という原則が生きていることの証明でもある。

THEME ESSAY

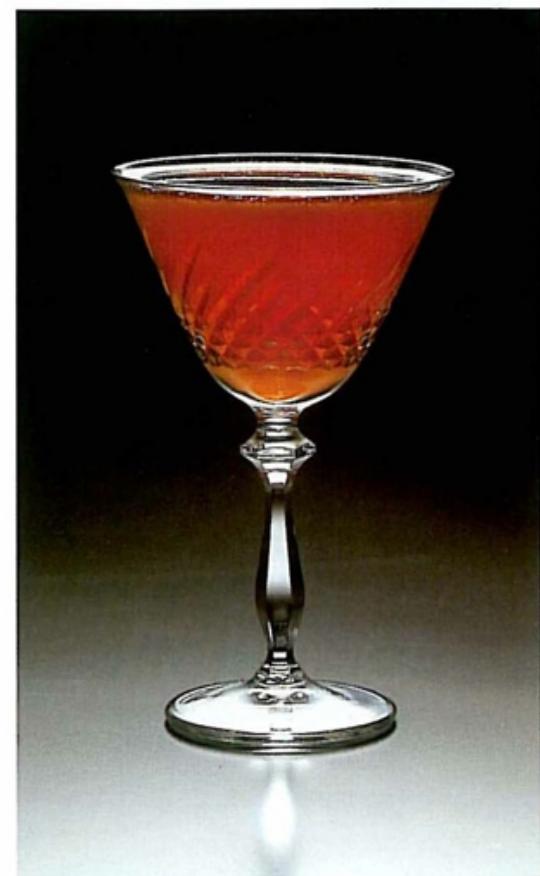
「自由」 卷頭 テーマエッセイ



CONTENTS

目次

1986
SPRING
VOL.19



■セレブレーション
CELEBRATION

第15回 HBA 創作カクテルコンペティション優勝作品。15回目を記念して「セレブレーション」と名づけられた。コニャックをベースにクレム・ド・フランボワーズとライム・ジュースを加え、シャンパンで満たしたカクテル。

- テーマエッセイ「自由について」—— 1
- Fragrance of Spirits and Talks ステア対談 —— 8
徳間康快vs小山明子
- STIR ESSAY 酔狂雜記 —— 13
「チェロ弾きの楽しみ」糸川英夫
- 世界のホテル・バー —— 14
“ザ・バー、THE BAR”
HOTEL BEL-AIR
- BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚 —— 20
「カナダ、ロッキーの山旅」三輪主彦
- a story of “THE BRANDS” —— 22
世界の銘酒 —— 19
「モンラッシエ ドメーヌ・フルーロ・ラローズ」
- STIR ESSAY 諸国雜記 —— 25
「ブルゴーニュ紀行(その3)」今井 清
- HBA REPORT —— 26
「第15回HBA創作カクテルコンペティション」
- The Artisan Spirit ステア・インタビュー —— 30
第15回HBA創作カクテルコンペティション優勝
渡辺一也(京王プラザホテル)
- for a NIGHTCAP —— 31
- a story of “THE BRAND” —— 32
“ MONTRACHET DOMAIN FLEUROT-LAROSE”
- HOTEL-BAR IN THE WORLD —— 34
“THE BAR”HOTEL BEL-AIR

自由とイノベーション

・**栄久庵 憲司** GKインダストリアルデザイン研究所所長

その中にいる人々には自由な制度と思いつこまれている。いかなる制度も自由を主張でてゐるので、主張そのものには信をおけない。結局その証しは人々の日常の生活の中に見出す他はないということになる。

一人の君主や集団だけが自由の剣を揮つてゐる国と誰もが懷に自由の剣をしのばせてゐる国とは、社会の質が違つてくる。前者にはそれなりの文化が、また後者には自由がスペースの役を果たす文化ができ上がる。

戦後しばらくは政治思想としての自由が日本の人々の頭をいっぱいにしたものだ。それは急に手に入つた宝物であり、ともかく奪われないよう、逃げないよう守ることに必死になつた。理念としての自由であ

自分たちが作った仕組みの中で生きてゆくという実験を壮大なスケールで行ったのはアメリカ人だった。何もない新天地に多数の民族が集まり約束を作りながら新しい秩序を作りあげてゆく。国としてのアメリカがしばしば自由と独立の象徴であると感じられるのには、こうした建国の由来がある。ただそのアメリカを苦しめてきた内憂外患は、もとをただせばこの点に起因する。仕組みとか制度は、硬直することのない生き物であつてはじめて、自由の味方になりうるのである。

だがしかし、その為には、おかしいものはおかしいと感するセンス、感性が人間自身にそなわってなくてなくしてはならないのである。

ピュータなどのハードではなく、人々の生き方の提案を内容とするソフトであつた。ジャズ、クイズ番組、フエミニスト運動、スクランブル交通から歩行者天国、パッケージツアーカラ健康ブームまで、生活術の分野におけるイノベーション(新機軸)が日本人の心を捉えつけたのである。

これらのイノベーションには、まぎれもない自由の感性が漲っていた。いなむしろ、くもることのない自由な感性がこれらのイノベーションを生んだ、というべきだろう。政治的自由はあっても感性が自由であるとは限らない。また、抑圧の時代にも、感性はみずみずしく率直であり続けることはできる。

自由の究極の座である感性が健全である限り、人間による創造は止むことを知らないのである。

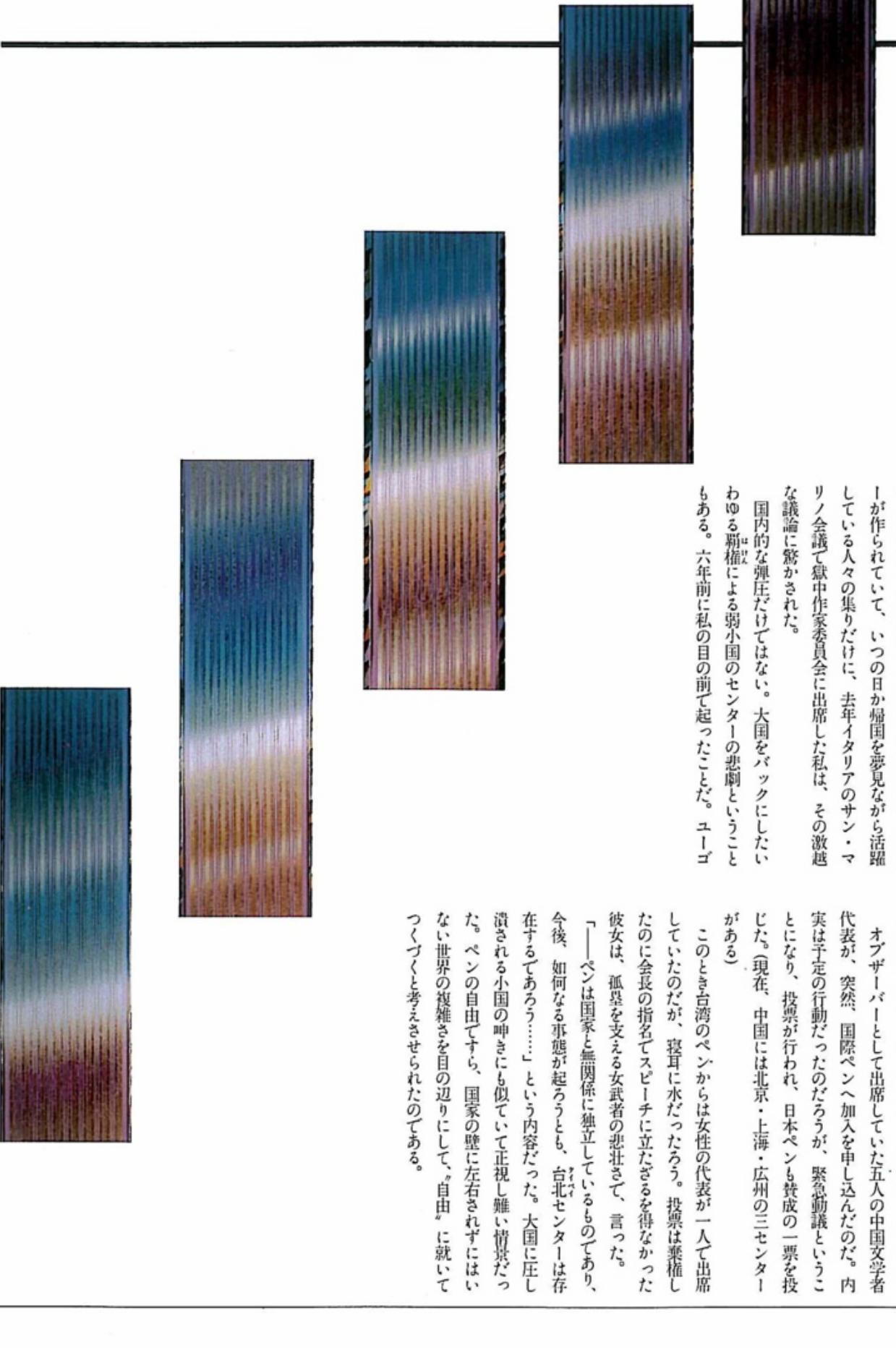
「自由」について——#2

個々人も家庭も、そして国家もそれなりの時間を生き続けている。その時間をどう感じるかが、実に個人の思考のスタイルは言うに及ばず、時代の風潮をもつくり上げる。未来永劫を凝視する古代中国の思想家と、西洋の世紀末を生きた芸術家の世界觀には、時間觀の相違が鋭くあらわれている。「月日は百代の過客にして行きかう年もまた旅人なり」は私の好きな一節だが、「ここに有限のいのちをもつた人間は時間の粒子に帰せられてしまっている。時間はまさに生命の本質をかたちづくる

た。その意味で頭てつからちの自由であった。しかし時を経て自由は人々の感性に、生活にしかと住みつくることになる。戦後の四十年はこの自由の文化を養うに要した時間であつたといつても過言ではない。

ただ自由に誤解もまたつきものである。自由は仕組みとか制度と相反するとする考えは誤解のうちの最なものであり、その誤解から自由の誤用・乱用がやすと導かれてくる。

This image shows a vertical strip of dark blue fabric. The fabric has a fine, vertical texture with visible stitching or fold lines running parallel to the edge. The lighting is somewhat dim, creating a mottled appearance with darker shadows on the left side.



国家権力には右も左もある。その中で自由を守ろうとするベンマンたちは、右翼からは左と見られ、左翼からは右と見られる。思想の自由を尊ぶ以上、国際ペ

ンクラブは左右を包含しているのだが、必然的に自由論争もそれぞれの立場からの発言で衝突もまた少なくない。それだけに自由の眞の意味が明確になつてくる。

スラビアのブレドで代表者会議が開かれ、私は日本ペ
ンの代表として、ただ一人五月三日に、パリに飛んだ。
オルリーからユーロ航空でリュブリヤナに着いた直後、

・自由になれなかつた「透明人間」

・竹林 卓 ジャーナリスト、翻訳家

「自由」について —— #4

学校を卒業して以来二十二年、途中会社を移ったから十七年間勤めることになる出版社を最近やめた。独身貴族だから、朝は起きたいときに起きればよいし、夜も眠くなつてから寝ればいい。食事も、自分の好きなものを、好きな時に、好きな場所で食べられる……という生活になつたわけだ。実際のところ、朝かかる友人、知人たちからの電話の第一声は、「もう起きている?」

というのが、ここ二か月間の決まり文句だ。会社に勤める必要のない私は、昼までは寝ていてるにちがいないと危うんでいるようすが、電話の向こう側に見えて、なんとも申しわけない気分になつてしまふ。もつとも、会社をやめてひと月ほどは、私が家に入る間は、いつも電話はお話し中、夜となれば、だれかのが失業者となつた私にお祝いと称してご馳走して下さるという恩恵に預かっていたため、ほとんど留守という有様だったから、そんなふうに思われても不思議はないのだけれど、十人が十人に「もう起きている?」と言わると、勤め人時代の願望は、朝起きなくてもよいということだったのだ、と改めて想い出した。

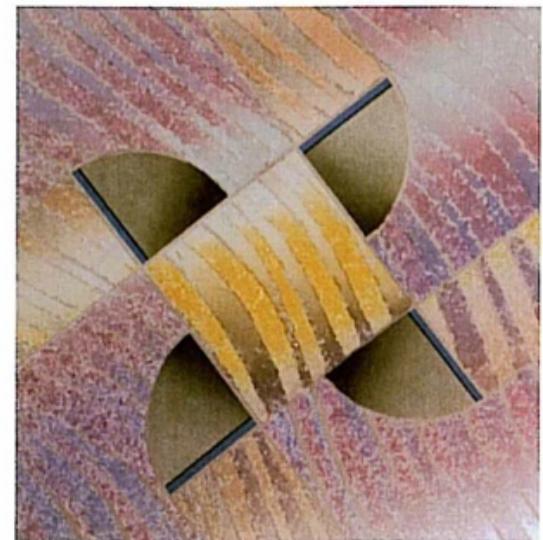
編集者時代にお目にかかった人たちから、「ほんとうに辛くて、朝目がさめなければいいと思ったことが何度もあります」と言われたことはあっても、「楽しくて、目がさめるのが嬉しかった」と言われた記憶はほとんどない。

自由人の代表進手小原庄助さんは、「朝寝、朝酒、朝湯が大好き」と、朝の時間をフリータイムに使うことが出来たらやましさを唱われている。

朝の始業時間以前に会社に出席して仕事をする習慣を持つ社長や、会議を行う管理職たちは、残業して同じことをする人よりも、はるかに世の中の人たちから尊敬されている。

朝は、「精神の自由」に特別な意味を持つているキーワードなのである。

そう言えば、知り合つて七、八年になる友人に、朝



活けてあつたりする。それがまた、手籠や古い木桶に似合つていて、実に楽しい。

そんな彼女の花が好きで、店の花を活けて欲しいと頼む人もある、週に何度か、多摩丘陵から、青山や六本木のブティックへ、野花や木の花や雑草を抱えて雑木林へ通っているのだ。また、煙の秋桜を抜いてしまつ前に、子どもたちと烟の中に寝みてみたと話をしてくれたこともある。

夜露にぬれ、朝日に輝く花や葉っぱの美しさを私は想像するだけだが、でも私の想像を超えた美の発見があるに違いない。何年間も、私も一度は体験してみたいと思いながら過ぎてしまつていいことのひとつだ。野の花、野の木にも、夜明けの顔、朝の顔、昼間の顔など、とにかくたくさんの顔がある。何年も、私も一度は体験してみたいと思う。朝は、野の木にも、夜明けの顔、朝の顔、昼間の顔など、とにかくたくさんの顔がある。何年も、私も一度は体験してみたいと思う。夜明けの顔や朝の顔は見たことがないのだから、朝の顔といろいろな顔を持つていてるにちがいない。なのに、私は、夜明けの顔や朝の顔は見たことがないのである。

ところで、私は、朝自由に起きればよい状況になつたわけだが、ほんとうのところ自由になれたかどうか、まだよくわからない。同じ時間に家を出るという束縛はなくなつたけれど、むしろ勤め人時代よりも早起きしている。憧れていた新聞を読みながら、コーヒーをゆっくり飲むとか、家の内外の植木に声をかけながら水をやるとか、時にはこんな原稿を書いていたりする生活をしている。

考えてみると勤め人時代に出来なかつたこととかと言えば、そんなことはない。

それは自分がどんな気分で過ごしているかというだけのことなのだ。そんなわかりきつたことを、やっぱり会社をやめてみないと実感できないということは、フリーというのは、精神の自由さを持つことのできる立場をいうのも知れない。

・自由な朝

・佐々木和子 フードディレクター（元・家庭画報編集者）

「自由」について —— #3

同居している家族もない、少しばかりくたびれた独身貴族だから、朝は起きたいときに起きればよいし、夜も眠くなつてから寝ればいい。食事も、自分の好きなものを、好きな時に、好きな場所で食べられる……という生活になつたわけだ。実際のところ、朝かかる友人、知人たちからの電話の第一声は、「もう起きている?」

彼女は一人の子どもと夫を持つ家庭人だが、山野に生えた野草が大好きで、都心から多摩丘陵に移り住んだ女だ。烟を借りて、百人草や秋桜の種を播いた。彼女のユニークなところは、同じ烟に芽が出て来た雑草も一緒に育てた点だ。横着で抜かなかつたのではない。適度には抜いていたから、花烟の形になつていて。こうして育つた花は、遠慮し合つて育つから、花の風情に恥じらいがあつて、しかも強い主張がある。人工的育てられた花屋の花と全く違う美しさを持っている。

だからというわけでもなかろうが、彼女の家の床の間や居間には、野の花と一緒に犬ふぐりなどの雑草がみえたのである。

夜露にぬれ、朝日に輝く花や葉っぱの美しさを私は想像するだけだが、でも私の想像を超えた美の発見があるに違いない。何年間も、私も一度は体験してみたいと思いながら過ぎてしまつていいことのひとつだ。野の花、野の木にも、夜明けの顔、朝の顔、昼間の顔など、とにかくたくさんの顔がある。何年も、私も一度は体験してみたいと思う。朝は、野の木にも、夜明けの顔、朝の顔、昼間の顔など、とにかくたくさんの顔がある。何年も、私も一度は体験してみたいと思う。夜明けの顔や朝の顔は見たことがないのだから、朝の顔といろいろな顔を持つていてるにちがいない。なのに、私は、夜明けの顔や朝の顔は見たことがないのである。

ところで、私は、朝自由に起きればよい状況になつたわけだが、ほんとうのところ自由になれたかどうか、まだよくわからない。同じ時間に家を出るという束縛はなくなつたけれど、むしろ勤め人時代よりも早起きしている。憧れていた新聞を読みながら、コーヒーをゆっくり飲むとか、家の内外の植木に声をかけながら水をやるとか、時にはこんな原稿を書いていたりする生活をしている。

それでも、朝の顔といろいろな顔を持つていてるにちがいない。その話を聞いて、もう一度ピックリですわ」と、その次に僕が訪ねた地検の検事さんは、白いワイシャツのそとをまくりあげた浪花のエリオット・ネスのようなかつこうで事件のテンマツを説明してくれたのだった。

そして、やつと最後に、僕は、面倒な手続きの末、拘置所の「透明人間」に面会することに成功したのだ。そこで僕を迎えたのは、あの街で出会つたのと同じ敵意ある目だった。

「帰つてや。あんたらには、わからんよ」

帰りの飛行機の中で取材メモを整理しながら、僕は大学の英文科の教室で読ませた黒人作家ラルフ・エリスの「見えない人間」を想い起きていた。黒人は白人社会から見れば、見えない人間なのだと、女子学生の多いクラスで教授が解説していたのをおぼえている。こんな豊かな生活をエンジョイするお嬢さまたちにこの小説がわかつてたまるか、と貧乏学生だった僕は思つたのだ。それと同じ言葉をこんどは「透明人間」から投げつけられようとは。

鉄格子のうしろにつながれた「透明人間」は、自分を縛ろうとするこの世界から、つかの間の「自由」を得ようとして果たせなかつたのだ。しかし、どこか小気味よい本能のたくらみ。取材していくうち、この男に、かすかな憧れを抱き始めていた自分に僕は気付いたのだった。

「透明人間に会えました。タイトルに使いますね、この言葉。面白い記事になりそうです」

と、羽田に着いたらさつそく編集長に電話をしよう。「ごめん。実は大阪へ急に出張になつてね。いま羽田です。きょうの夜遅くにても、いつもの店で会えるかな」と、大学時代からのガールフレンドにも連絡しておこう。

あの頃は、青春まつ盛りだった。

僕は「透明人間独占インタビュー」の興奮を彼女に伝えたかった。大学を出たばかり、独身生活の自由を早くも失いつつあるとは露知らず……。

商品化する自由の世界の住人達

朝倉匠子 女優

「一番目として生まれた私は、父も祖父も料理人だった。中国人が大企業に入ることは難しく、飲食関係の仕事につくのが早道という事情でもあった。現在は日中中国交も開かれ、中国語を話せることが特技となるようだと思う。

日本に住む中国人が、仕事を逃げる自由を得られたのだと思う。

父は、初め広東で料理人をしてたのだが、日本に来て、横浜の中華街で働く働き、やがて自分の店を持つた。

私は、学校に行っている頃から父にその広東料理を少しずつ教わっていた。本格的に修業したのは、東京・新橋の中国飯店。当時は東京一の名店で、調理場だけでなく、サービス面でも、日本で初めて香港の料理人を招いた店だった。中華街の料理とはどこか違う。

「これが中国料理か！」

ショックだった。振り返ってみれば、オーソドックな広東料理だったのだが。が當時は、一般庶民の食べる中国料理といえば、ラーメンとギョーザに焼売ぐらいだったのである。

十年後、京王アラザホテルの南園に移る。ここにも香港の料理人がいたが、中国飯店の料理と違う。同じ香港なのにとまたショック。例えば、同じフカヒレを蒸すのも、中国飯店の調理法と違う、より容易になっている。彼らには、「これが現在の香港の料理である」とある。

今から、十数年前のことであるが……。この二度のショックで、とにかく本場香港で、自分の舌で確かめなくてはと、今は年に五六回訪れ、星の数程ある店の中で、おいしい店を探し歩いている。それに、現在日本に来ている香港の料理人は百六十人以上、その中には、私のスカウトした人もかなりいるが、料理人の自由な交流は、料理をおいしくするだけではなく、お互いの国も理解できる術となつてゐるのではないか。

「これが現在の香港の料理である」とある。私は、この道に入つて二十年。他の仕事をしたいとは夢にも思わなかつた。五人兄弟のうち、妹を除いて、男は一族貢献飲食関係の仕事をしている。祖父から父そして私、中国から日本へと、旅は自由そのもの。

だから、日本だけでなく、世界中を訪ねたい。作ることの楽しさと、食べてもらえる喜びのためにも、料理人としての自由な心を持ち続けつつ、旅先での食との出会いを、期待しているのである。

旅は自由そのもの。天職だと思っている。

のをする、作つて食べてもらう喜び、そこには人と人とふれあいがあるのではないだろうか。

数えれば、この道に入つて二十年。他の仕事をしたいとは夢にも思わなかつた。五人兄弟のうち、妹を除いて、男は一族貢献飲食関係の仕事をしている。祖

父から父そして私、中国から日本へと、旅は自由そのもの。

また、絵や陶器などが時とともに変化するように、料理も時代によって変わっていく。

現在、私のいる聘珍樓が横浜に開店以来、百周年となり、全館中国料理の店を再開した。私はここで、香港で食べたおいしい料理を再現している。もちろん、材料の違いなど難しいことがあるのだが。

それに、広東料理ということにこだわらず、基本だけはしっかりと守り、日本料理、フランス料理等の取り入れられるべきところはどんどん取り入れたい。

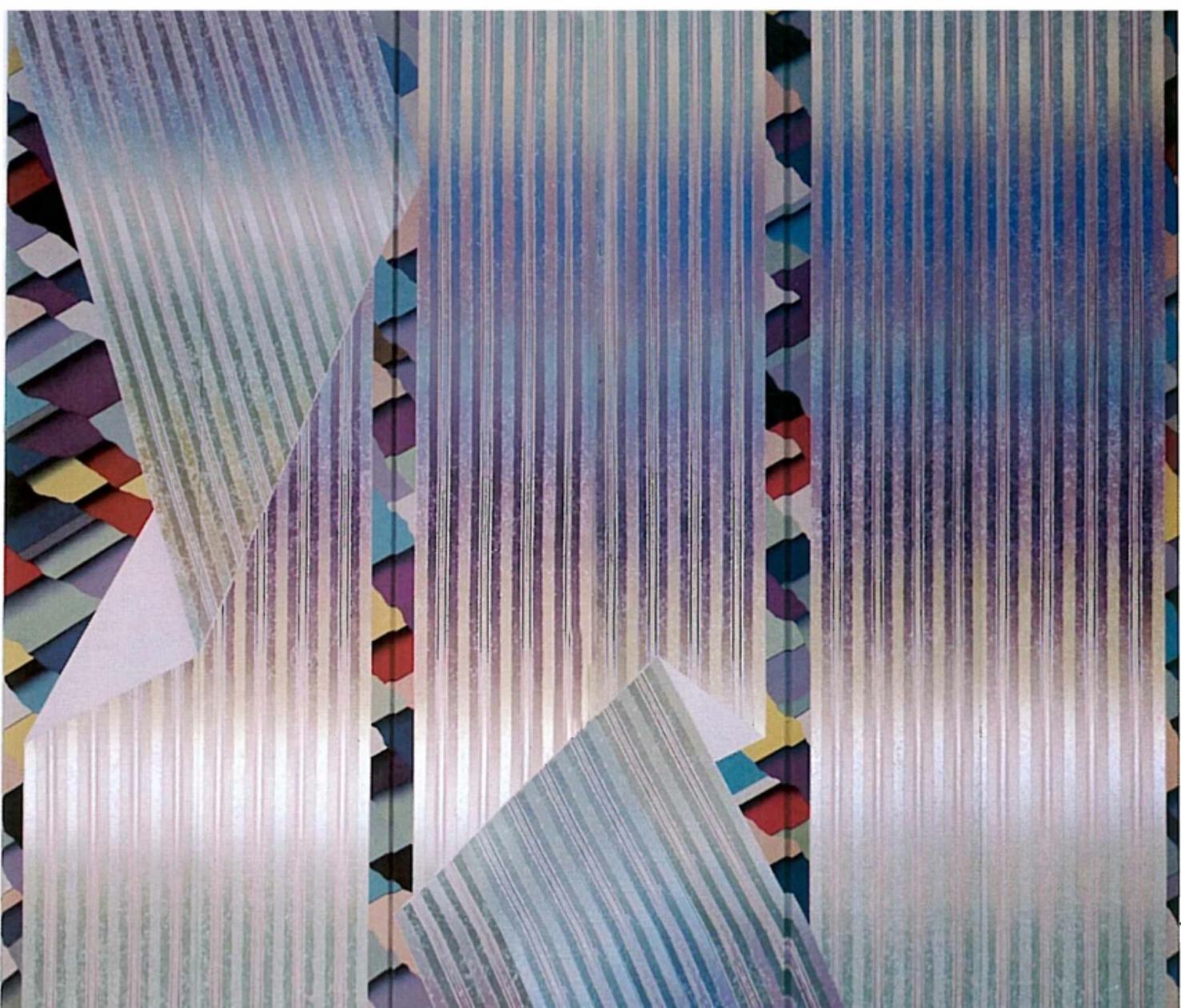
自由に料理を作つていきたいのである。

巷で流行のグルメ等いうのは嫌いだが、いろいろな料理を味わうのは楽しいこと。

日本には食の自由がある。

とはいっても、飽食の時代などと騒ぐなか、肝心な点、心が忘れられているような気がする。おいしいも

「自由」について #6



現在のマスコミの新人紹介は、単にひとつのネタ作り、話題作りであり、彼らの主張はいつの間にか誇張され、時代の若者を代表するかのように取り上げられる。名前と言葉がどんどん先行し、本人は置き去りにされていく。そんな状況の中で「何か」を生みだしていくのは並大抵ではない。今、テレビのライトを浴びている彼らの内の一體、何人がマスコミの要求に応え続け、才能を枯らさず、本物になっていくのだろうか。これは日本だけの現象ではない。マスメディアが発達し、アートがビジネスとなつてアーティストも同じである。

先月、ニューヨークを訪れた折も、一時は若き天才と注目され、売り出され、作品の値段がうなぎ登りであつた、当時二十一歳の画家が、後に、まったく描けなくなつてしまつたとのことである。アーティストが一夜にしてスターになるこの時代……、激変とプレッシャーに耐えられなかつたのだろうか。現代美術では第一

作り、食する自由と喜び

周 富徳 聘珍樓総料理長

「自由」について #5

戦争が終わる少し前、横浜の中華街で、五人兄弟の二番目として生まれた私は、父も祖父も料理人だった。そこで、ごく自然に料理人の道に入った。また当時は、中国人が大企業に入ることは難しく、飲食関係の仕事につくのが早道という事情でもあった。現在は日中中国交も開かれ、中国語を話せることが特技となるようだと思ふ。

日本に住む中国人が、仕事を逃げる自由を得られたのだと思う。

私は、初め広東で料理人をしてたのだが、日本に来て、横浜の中華街で働く働き、やがて自分の店を持つた。

父は、周囲に、商社などに勤めている人もかなりいる。

日本に住む中国人が、仕事を逃げる自由を得られたのだと思う。

で、周囲に、商社などに勤めている人もかなりいる。

日本に住む中国人が、仕事を逃げる自由を得られたのだと思う。

だと思ふ。

私は、学校に行っている頃から父にその広東料理を少しずつ教わっていた。本格的に修業したのは、東京・新橋の中国飯店。当時は東京一の名店で、調理場だけでなく、サービス面でも、日本で初めて香港の料理人を招いた店だった。中華街の料理とはどこか違う。

「これが中国料理か！」

ショックだった。振り返ってみれば、オーソドックな広東料理だったのだが。が當時は、一般庶民の食べる中国料理といえば、ラーメンとギョーザに焼売ぐらいだったのである。

十年後、京王アラザホテルの南園に移る。ここにも香港の料理人がいたが、中国飯店の料理と違う。同じ香港なのにとまたショック。例えば、同じフカヒレを蒸すのも、中国飯店の調理法と違う、より容易になっている。彼らには、「これが現在の香港の料理である」とある。

今から、十数年前のことであるが……。

この二度のショックで、とにかく本場香港で、自分の舌で確かめなくてはと、今は年に五六回訪れ、星の数程ある店の中で、おいしい店を探し歩いている。

それに、現在日本に来ている香港の料理人は百六十人以上、その中には、私のスカウトした人もかなりいるが、料理人の自由な交流は、料理をおいしくするだけではなく、お互いの国も理解できる術となつてゐるのではないか。

旅は自由そのもの。

だから、日本だけでなく、世界中を訪ねたい。作ることの楽しさと、食べてもらえる喜びのためにも、料理人としての自由な心を持ち続けつつ、旅先での食との出会いを、期待しているのである。

旅は自由そのもの。

天職だと思っている。

また、大の旅行好きの私にとって、旅は心身を自由に放してくれるとともに、新しい料理を、材料を発見できる。

旅は自由そのもの。

だから、日本だけでなく、世界中を訪ねたい。作ることの楽しさと、食べてもらえる喜びのためにも、料理人としての自由な心を持ち続けつつ、旅先での食との出会いを、期待しているのである。

旅は自由そのもの。

だから、日本だけでなく、世界中を訪ねたい。作ることの楽しさと、食べてもらえる喜びのためにも、料理人としての自由な心を持ち続け

徳間康快

大正10年10月25日、神奈川県横須賀市生まれ。

早稻田大学卒。

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、經營する。



23社を主宰、経営する。| STEER & TALKS FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS

小山——との作品も甲乙つけがたいものでしたけれど、あれだけおおぜいの方を見ているところで演技すると、選手の皆さんも持てる力を十分に発揮できないところがつて、かわいそうな気もしますね。

徳間——しかし、選手諸君は皆さんプロでですからね。ホテル内の予選で勝ち抜いて、ホテルの代表となつた人が六十一人。それが四十六人です。そして、本大会で六位までに入賞した創作カクテルが、一年間、全国の一流ホテルで飲めるんです。

小山——いいですね。カクテルって、以前はもっと甘いものが多かつたんですね。

今回、あれだけ多く飲んだのは初めてですけれど、飲んでみると爽やかですね。段々カクテルそのものが変わってきてませんか?

徳間——変わってますね。

小山——口あたりがよくて、おいしいですもの。

小山——あまり甘つたるくなくて、爽やか

大島・夫妻」演出・監督作品
徳間——ところで、小山さんとはすいぶん昔からのお付き合いですね。最初にお金いしたのは京都だったと思うんですが、覚えてらっしゃいますか？
小山——ええ、叔母が経営していた「右近」という割烹旅館でした。
徳間——その節は、叔母様に大変お世話になりました(笑)。私が出版社を始めた頃で、京都の常宿としてよちゅう使ってましたからね。そこで、叔母さんから紹介されて、これはすごい京美人だと……。
小山——私、関東の生まれですけど(笑)。
徳間——いや、イメージが(笑)。それから、会って欲しい人がいると、大島渚氏をあなたから紹介されたこと也有ったなあ。あの頃は、彼はまだ京都大学の学生じゃなかつたですか？
小山——いえ、もう松竹に入っていた頃だ
と思います。

小山——どうでしたか。小山さんは昭和三十年に松竹映画にスカウトされて、「ママ横

小山——いえ、私は一度も頼んだことがありません。いつもいろんな女優さんを探すんですねが、独立プロの場合、どうしても仕事がハードなものですから。「少年」という作品のときも、私は絶対やりたくないような母親役だつたんですが、誰かほかの人にはやつてもらえないらしいのですから。六ヶ月もかかって、それに経済的にもあまりもらえない。結局、協力せざるを得ないんですね。ですから、女優としての役割のは何かに、スタッフとして、子供がいたら子供の面倒もみるし、皆さんの食事の面倒とか、いろんなことをしなければならないから、私が出ていたほうが便利なんですね。そういう形で出たのがたくさんあります。私が主演で、いい気持ちで出演したことは一度もありません(笑)。「少年」という作品も、両

大島夫妻 演出・監督作品

刑」、「少年」、「儀式」……。

徳間——そうしたごひいきのホテルで、今回入賞したカクテル、印象に残ったカクテルをもう一度味わってみてください。小山——ええ、ぜひそうさせていたたきますわ。

徳間——活字をもつと活用すべきですね。活字は残るから、それだけ慎重になりますね。さて、そんな熱烈な恋愛時代を経て大島監督と一緒になられたわけですが、仕事をても大島さんの監督作品にはほとんど

德間——小山さんは、ホテルのバーはよく利用されますか？

小山——私は、ホテル・バー党なんですよ。主人も、どちらかというとそうですね。お客様をお連れしたり……。うちの兄がホテルニューオータニの会員なものですから、結婚式とか家族の寄り合いのときはあそこへ行きます。主人は帝国ホテルですね。地方へ行くと、ほとんど外へ飲みに出ることがありませんから、どうしてもホテルのバーを利用することが多くなりますね。大阪で、すと、ロイヤルホテルとかホテルプラザと

小山——一年先輩なんです。
大島さんは……。
向いて」でデビューされたんですね。
徳間——一説によると、大島監督と結婚されるまでの六年間に、ラブレターを三百五十五通も交わしたそうですが、本当の話？
小山——ええ、本當です。ですけど、それは往復書簡ですから、彼が一方的に出したもので、というわけではありません。当時は、今はどこ電話をしませんでしたからね。今の子は長電話で、一時間でも二時間でもしゃべってますでしょ、どうしてあんなに話すことがあるのかしら。もつと手紙を書くべきだと思ふんですけれど。

「ないからでしょうね。量の正確さも全部競うコンペティションですからね。」
徳間——量は足りなくともダメだけれど、やはりたくさん作って余らせててしまうと、ホテルの経営者に損をかけるからね（笑）。同じ値段を取るんだから。

小山——すべてに正確さが要求されますね

徳間——準優勝がホテルセンチュリーハイ

すよ。
徳間——彼も、去年出場したときはあんなにうまくなかった(笑)。
小山——じゃあ、一年の間に腕を磨いて……
徳間——いや、優勝者の風格というか、青任感というか。同じ緊張感でも、緊張感が違うんですよ。
小山——選手にとっては、壇上は相当なア

「やわないと、いけないのて、夜はたいていフランデーですけれど……。若い頃は、色がきれいで楽しいから、カクテルばかりという時期もありました。

徳間——カクテルコンペでは、小山さんと私は同じ審査チームでしたが、入賞者はほとんどこちらのチームから出ましたよね。

小山——ああ、そうでしたか。

徳間——優勝が、京、京、ラザホーテルの渡辺一也君の「セレブレイション」です。順番は八番目でしたか。あれは、ベースが何でしたつけ？

小山——シャンパンです。

徳間——よく覚えてますね。

小山——スタイルも変わつてしましましたでしょ。シャンパンを先に注ぎましたよね。そうしないと、シェイクした残りの分が最後

アットの田中正孝君でしたね。これもわれわれのチームの審査でした。「ハレー'86」。あれもなかなかかよかったです。

小山——平均していい点でしたね。しかし、このコンペは好みになりますね。競技中はどこのホテルの誰かもわからぬところがいいですよ。

徳間——公平ですかね。

小山——ただ、クジ運で損をしたということもあるかもしれませんね。一番目の人のカクテルもおいしかったんだけど、最初の点数の基準をどこにおいていいかわからなくて、ちょっと低い点から始まつたんですね。お気の毒なことをしました(笑)。

徳間——一番目の選手は、帝国ホテルの佳克也君でした。

小山——最初に前回優勝者の模範演技があ

ステア対談

FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS

大島作品は、世界的に大きな評価を受けているわけですが、内助の功という意味では、大島夫妻演出監督ということですね。（小山）主人のまわりの人たちがおせい、我が家に集まつてお酒を飲んでいた頃は、主人をお酒にとられた気がして、お酒に嫉妬したものですね。（徳間）

徳間康快 VS 小山明子

AKIKO
KÖYAMA

親が当たり屋夫婦の話ですが、あくまでも少年が主役ですから。

徳間——いずれは私を主役に映画を作りなさい、というようなことは……。

小山——いいませんね(笑)。それは商売ですから。私は商売にならないと思つています。(笑)いつも、素敵ないい女優さんに出で欲しいと思つてます。やはり、映画がよければいいんであつて、私がよければいんじやありませんからね。

小山——ええ、仕事をしてましたね。

徳間——タフなんですね。

小山——タフというより、テレビの生番組を持つていたんですよ。「検事」というドラマで、はじめは一年の約束だったのが、評判がよくてずっと続いて、その間におなかが大きくなつたのですから。七ヵ月まで出ていて、その後お休みさせていただいたので、すぐ復帰しなければならなかつたんです、やむを得ず……。

徳間——私も映画に関係してますが、プロデューサーとか監督とかいう人は、性格的になかなかむずかしい方が多いようだし、仕事に熱中すると脇目もふらず一直線という方が多い。大島監督も、苦労しながらひとつひとつの作品を作つてらづしやる。内助の功もなかなか大変でしょう。

小山——ただ、大島が今、何をやっているのかが私にはよくわかりますから、苦労ではないですね。男の人が責任ある仕事をやつしていると、それが相手に伝わるものですね、家庭にも、一般的にも。それがわからないと、支えるほうもつらいと思うんですね……。そういう意味では、うちは職場結婚で同業ですから、とてもよくわかります。結婚したとき、私は次々と仕事がありましたが、正直、主人は三年遊びました。才能があつて遊ばなければならないこの人はつらいだらうな、と思つたのね、私には。

そして、いい仕事ができるように、一緒に努力したら、苦労ではなかつたですね。

徳間——大島作品は、世界的に大きな評価を受けているわけですが、内助の功という意味では、大島夫妻演出監督ということですね。

小山——そんな大それたことではありますけれど……。

酒に形があつたら、きっと嫉妬していた年間付き合っていた間、私と会うとき、一

小山——そうなんです。そして結婚してす

ぐは赤坂一ツ木町のアパートにいたんです。毎晩お客様が来て、お酒を飲んでしま

したね。私がテレビ局で仕事をして帰つてくると、みんな山賊の集会みたいに集まつていて、それから私が買い物に行つて、ご

はんの支度をしてたんです。ジャーナリストの方や助監督さん、雑誌記者の方と、皆さん貧しい時代でしたから、うちに来れば飲めると思ってみえるわけ(笑)。

徳間——大島家なら、ただで飲めると(笑)。だこうですね。

小山——そうすると、「私とお酒と、どっちが大事ですか」となるんですね(笑)。お酒を日々に慣れたら、この人からお酒を取つたら生きていけないんじやないかと思うようになつたんです。

徳間——それは正しい。(笑)。

小山——男の人、とくに「活動屋さん」は、飲まなきや仕事にならないんですね。飲んでもコムニケーションを図つてゐるわけですね。主人の映画のスタッフは、麻雀なんか御法度。そんなことやつて、いい発想が浮かぶかというんです。お酒を飲みながら翌日のことを考えるスタッフづくり、映画づくりなんです。まあ、何かにつけて飲んでもんじやないかと思ひますけど(笑)。

私は、お量にお客様がいらしたら、おもい付き合いなんですけど、当時のことがわからずから。ホテルのバーは、横浜のニューグランドホテルを使いましたね。そこは静かで、誰にも会わないから(笑)。でも、ほとんどの喫茶店でコーヒーを飲んでる付き合いだつたんです。それで結婚して、私は当然喫茶店へ行くんだと思つていたら、

「僕はコーヒーなんか飲みません」って、一切コーヒーを飲みに行かないんです。どうも、お酒を飲むといえば嫌われると思つて、私に合わせていたらしいんですね。

徳間——無理してたんだね(笑)。

小山——この世界は、お酒がなかつたら仕事にならなかつたと思います。「検事」というテレビ番組を週二回やつていて頃、仕事を終わつて藤沢の家に帰るのに、はじめは車で帰つていたのを途中からやらめまして、主人のいるバーにお迎えに行つたんです。

徳間——私の場合は、昭和十八年に早稲田大学を出まして、読売新聞社の記者になりました。戦争中だったんですが、当時の社会部なんて、お茶がないんですよ。ヤカンにお酒が入つて、朝から(笑)。

小山——へえーっ。

徳間——寿司屋の大きな湯呑みにお酒をなみなみと入れて、ぐーっと飲んでるんです。朝八時に出社してると、先輩が「おい、若いの、お前も飲め」っていうから、「いえ、朝ですか」というと、「おれの酒が飲めないのか」って飲まされるんです(笑)。当時の新聞記者つていうものは、こうやって鍛えられたものです。それで、取材に出かけたりがるとお客様が安心するつていつて。自分が貧しかつた監督時代、監督さんの家に行ってビールが出ると、「ああ、今日は飲ませてもららる」と思つたんです。それが紅茶とかコーヒーだと、今日は飲ませても飲ませてもららる」と思つたんです。どうして? っていふと、「ビールが出るとお客様が安心するつていつて。自分が貧しかつた監督時代、監督さんの家に行ってビールが出ると、「ああ、今日は飲ませてもららる」と思つたんです。それが紅茶とかコーヒーだと、今日は飲ませても飲ませてもららる」と思つたんです。それからうちは、お客様がみると、まず、ビール。

徳間——いい話だね。酒を通じてのコミュニケーションは一番ですよ。

小山——飲まないと仕事にならないんですね。

徳間——それが仕事の潤滑油だつたんです。朝ですから、お酒が飲めないといふと、お茶がないといふと、まあ飲めつていて、でかい湯呑みで一杯、三杯と飲む。私はそれで、すっかり酒が強くなつた(笑)。

小山——飲まないと仕事にならないんですね。

徳間——これが仕事の潤滑油だつたんですね。

小山——だから、それを小山さんが早く、ニケーションは一番ですよ。

小山——この世界は、お酒がなかつたら仕事にならなかつたと思います。「検事」というテレビ番組を週二回やつていて頃、仕事を終わつて藤沢の家に帰るのに、はじめは車で帰つていたのを途中からやらめまして、主人のいるバーにお迎えに行つたんです。

徳間——私の場合は、昭和十八年に早稲田大学を出まして、読売新聞社の記者になりました。戦争中だったんですが、当時の社会部なんて、お茶がないんですよ。ヤカンにお酒が入つて、朝から(笑)。

小山——へえーっ。

徳間——寿司屋の大きな湯呑みにお酒をなみなみと入れて、ぐーっと飲んでるんです。朝八時に出社してると、先輩が「おい、若いの、お前も飲め」っていうから、「いえ、朝ですか」というと、「おれの酒が飲めないのか」って飲まされるんです(笑)。当時の新聞記者つていうものは、こうやって鍛えられたものです。それで、取材に出かけたりがるとお客様が安心するつていつて。自分が貧しかつた監督時代、監督さんの家に行ってビールが出ると、「ああ、今日は飲ませてもららる」と思つたんです。それが紅茶とかコーヒーだと、今日は飲ませても飲ませてもららる」と思つたんです。どうして? っていふと、「ビールが出るとお客様が安心するつていつて。自分が貧しかつた監督時代、監督さんの家に行ってビールが出ると、「ああ、今日は飲ませてもららる」と思つたんです。それが紅茶とかコーヒーだと、今日は飲ませても飲ませてもららる」と思つたんです。それからうちは、お客様がみると、まず、ビール。

徳間——いい話だね。酒を通じてのコミュニケーションは一番ですよ。

小山——飲まないと仕事にならないんですね。

徳間——これが仕事の潤滑油だつたんですね。

小山——だから、それを小山さんが早く、ニケーションは一番ですよ。

小山——この世界は、お酒がなかつたら仕事にならなかつたと思います。「検事」というテレビ番組を週二回やつていて頃、仕事を終わつて藤沢の家に帰るのに、はじめは車で帰つていたのを途中からやらめまして、主人のいるバーにお迎えに行つたんです。

徳間——私の場合は、昭和十八年に早稲田大学を出まして、読売新聞社の記者になりました。戦争中だったんですが、当時の社会部なんて、お茶がないんですよ。ヤカンにお酒が入つて、朝から(笑)。

小山——へえーっ。

徳間——これが仕事の潤滑油だつたんですね。

小山——だから、それを小山さんが早く、ニケーションは一番ですよ。

小山——この世界は、お酒がなかつたら仕事にならなかつたと思います。「検事」というテレビ番組を週二回やつていて頃、仕事を終わつて藤沢の家に帰るのに、はじめは車で帰つていたのを途中からやらめまして、主人のいるバーにお迎えに行つたんです。

徳間——私の場合は、昭和十八年に早稲田大学を出まして、読売新聞社の記者になりました。戦争中だったんですが、当時の社会部なんて、お茶がないんですよ。ヤカンにお酒が入つて、朝から(笑)。

STIR ESSAY

チエロ弾きの楽しさ

組織工学研究所所長
種類工学研究所所長 糸川英夫

醉狂雜記—⑯

は解決の方向に向かいますよ。
小山——でも、あなたがち母親だけの問題で
なく、やはり両親の問題ですよ。父親が
働きバチで、家庭のことは母親まかせとい
うのはだめですよ。うちは一人とも働いて
いますけれど、何よりも家庭というものを
大事にしているつもりです。

徳間——子供が中学、高校のとき、一番尊
敬するのも軽蔑するのも父親ですね。子供
が父親を信頼できなくなつて、父親を愚弄
すると非行に走るんです。

小山——私はそう思います。やはり要是父
親であり、それをサポートするのが母親た
から、お父さんがしっかりとしなければだめ
なんです。

徳間——小山さんは、今おいく
つですか?

小山——長男が大学三年生で、次男は高校
二年生です。

小山——だつて、そうですよね。子供は宝
ですけれど、私がずっと愛していくのは
夫ですものね(笑)。

徳間——いい言葉ですね。

小山——いつも夜寝る前に本を読んでやつ
たりするでしょう。そうすると子供が「も
うパパのところへ行つていよい」という
んです。まだ三歳の頃。

徳間——最近は講演の依頼も多いそうです
ね……。

小山——いちおう家庭があつて、妻として
の立場もあり、女優という職業もしている
ので、その辺のお話を頼まれるんですね。

徳間——どういうところから頼まれるので
すか、たとえば教育委員会とか……。

小山——そうです。市町村とか……。この
間も都上八幡とかに行きましたね、文化会
館や体育館で、五百人くらい集まって、入
場料五百円いただいて(笑)。

シンボル・リングをデザイン



ステア対談 FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS



小山明子さんがデザインした
「日本野鳥の会」ツル保護のための
シンボル・リング。
ゴールドとシルバーの二種類がある。
(写真はゴールド)

小山——ええ、ひょんなことから仕事がき
ましてね。ツルの保護運動のための基金づ
くつたのですが、そのデザインをさせて
いただきました。ツルが羽を休めている姿
をリングにしましてね。私自身、ツルとは
因縁浅からぬものがございまして(笑)、子
供の頃のニックネームが「ツル」でしたし、
戦争中の疎開先も埼玉東の越瀬(笑)。指輪
はゴールドとシルバーの二種類ありますの
で、野鳥保護のためにも、ぜひ、皆さんに
寄付のご協力をいただければと思います。

小山——ええ、ひょんなことから仕事がき
ましてね。ツルの保護運動のための基金づ
くつたのですが、そのデザインをさせて
いただきました。ツルが羽を休めている姿
をリングにしましてね。私自身、ツルとは
因縁浅からぬものがございまして(笑)、子
供の頃のニックネームが「ツル」でしたし、
戦争中の疎開先も埼玉東の越瀬(笑)。指輪
はゴールドとシルバーの二種類ありますの
で、野鳥保護のためにも、ぜひ、皆さんに
寄付のご協力をいただければと思います。

小山——本業のほうはいかがですか? 最
近は舞台が多いようですが、将来的には舞
台女優を志していられるとか……。

小山——成り行きでしようね。私がいくら
映画俳優を続けたいといつても、仕事が来
なければどうしようもないことですから。
私は結婚するとき、女優をやめることにな
つたんです。いい女優になれなくとも、い
い奥さんになれるって。ですが主人から、女
優で成功しないようなものが奥さんにな
つてもだめだ。だから君は仕事を続けなさい
といわれまして。声がかかっているうちは
やりなさい、いらなくなつたら誰も何もい
わなくなるでしょう。そうしたらやめれば
いいって(笑)。それで、皆さんが舞台の仕
事をしてくださったり、テレビの仕事で
声をかけてくださったりしているわけです。

徳間——ご自分では、テレビ、映画、舞台
と、何に一番向いていると思ひますか?

小山——くよくよ思ひ悩んでしまうがな
いですかね。チチをこぼしたり、悪口を
いうのが大嫌いなんです。

小山——家のうち、主人は几帳面ですが、
私のほうは部屋中散らかしつばなし。主人
が見かねて、ときどき手伝おうかっていつ
ても、人間、ゴミじや死にませんからつて。
「あんたはいい性格だよ」つていわれます。

小山——小さいことは気にしないたちなん
忘れちゃう(笑)。

徳間——いい性格ですね。

小山——家のうち、主人は几帳面ですが、
私が見かねて、ときどき手伝おうかっていつ
ても、人間、ゴミじや死にませんからつて。
「あんたはいい性格だよ」つていわれます。

小山——くよくよ思ひ悩んでしまうがな
いですかね。チチをこぼしたり、悪口を
いうのが大嫌いなんです。

小山——ええ、大事にします。

徳間——私も、どんな小さな仕事であつて
も必ずやります。そうしたもののが積み重
なつて、初めて大きな仕事ができこんです。

小山——ええ、大事にします。

徳間——でも、仕事の遂行となつたら、ど
んな小さな役でもないがしろにしないでし
ょ?

小山——ええ、大事にします。

徳間——私も、どんな小さな仕事であつて
も必ずやります。そうしたもののが積み重
なつて、初めて大きな仕事ができこんです。

小山——ええ、大事にします。

徳間——今後も、夫唱婦隨でぜひ頑張つて
ください。



そこで演奏であるが、音楽は旋律と
リズムと和音で出来上がつてゐる。
これの一番完璧なのは、オーケストラ
で、であろうが、オーケストラに入ると、
練習日を決められる。

数十人の人と共同作業をやることに
なる。

演奏曲目も指揮者が決め、テンポ、
表現も受身で指揮者次第になる。

だから、一時はメンバーだったけれど、
苦しみの方が多いので早々とやめた。

一番簡単なのはソロ、独奏である。
これは時間を自分で選び、曲目
の選定も、テンポも、フィーリングも
自分で出来る。

但し、チエロひとつだけだと、ハ
モニーがない。

せいぜい、バッハの無伴奏組曲位じ
かレパートリーがない。

そこで、リズム、メロディ、和音の
最小限のユニットを考えると、ピアノ
トリオという結論になる。

バイオリン、チエロ、ピアノ。
バイオリンの高音、チエロの低音、
それにピアノの和音とリズム。
まずは、クラシック音楽の最小単位で
ある。

言つてみれば、バイナリーユニット
(ピット)が、複雑なコンピューターの
最小単位になるのと同じ理屈であろう。

糸川英夫とそのトリオ」という名の
ピアノトリオを始めてから、もう二三十
年になるかも知れない。

私は音楽が好きである。

何しろ中学の頃は今の芸大音楽部を
一時、志望校にしていたことがある位
だから。

音楽は、聴くのと、演奏するのと一
つある。聴くのにも、テープ、レコード、
CDなどの「カンヅメ音楽」、コン
サートへ行く「生音樂」と二つに分か
れる。

一番好きなのは「演奏」することで
ある。

誤解しないでいただきたいのは「自
己主張」や「ナルチシズム」型でない
ことである。

「弾く」のが好きなのであって、ステー
ジに立つて、他人様にお聴きいただく
ことはどうでもよいのである。

樂器はチエロである。

何故「聴く」より「弾く」方が好き
なのか。ソラツラ考えてみると、「聴く」
のに必要なのは耳だけである。つまり
体の中の「聴覚系」だけである。

「弾く」となると、第一に譜面をにらま
なくてはならぬので「視覚系」が入る。
それから、チエロをホールドするた
めの左足、ポジションをとり、ピア
ノトをかけるための左手の殆んど、左
手の腕、それに弓を持つて、音を出し、
強弱の使いわけをするための右腕、右
手と全身が働く。そして聴覚。

だから「弾く」とときは、全身が音楽
に関わりを持つ。

かかるが故に、音楽の楽しさ、喜び
は、聴くだけと、自分で弾くのとは次
元のケタが違う。だから、全身で音楽
を楽しむとなるし、「演奏」の方になる
のである。

小山——向いていないは別にして、一
番好きなのは、やはり映画ですね。フィル
ムが好きというか。ただ、今は世の中の流
れてクイズ番組とかトーク番組への出演も
多いですが、あれは自分が語れて
面白いですよ。自分が生きていないと、自
分の言葉でしゃべれないですからね。これ
は、いつもチャーミングでなければいけな
いわけです。

小山——金剛やつてないんです。ただ、性
格が非常に楽天的で、いやなことはすぐには
忘れちゃう(笑)。

徳間——小さい性格ですね。

小山——家のうち、主人は几帳面ですが、
私が見かねて、ときどき手伝おうかっていつ
ても、人間、ゴミじや死にませんからつて。
「あんたはいい性格だよ」つていわれます。

小山——くよくよ思ひ悩んでしまうがな
いですかね。チチをこぼしたり、悪口を
いうのが大嫌いなんです。

小山——ええ、大事にします。

徳間——私も、どんな小さな仕事であつて
も必ずやります。そうしたもののが積み重
なつて、初めて大きな仕事ができこんです。

小山——ええ、大事にします。

徳間——でも、仕事の遂行となつたら、ど
んな小さな役でもないがしろにしないでし
ょ?

小山——ええ、大事にします。

徳間——私も、どんな小さな仕事であつて
も必ずやります。そうしたもののが積み重
なつて、初めて大きな仕事ができこんです。

小山——ええ、大事にします。

徳間——今後も、夫唱婦隨でぜひ頑張つて
ください。

かくして「糸川英夫とそのトリオ」
ということになった。

ご本人のチエロだけは不变で、パイ
オリンとピアノはその時々でかわって
いる。

相手の方の人生が変化するからである。
さて曲目である。

日本の本格的なクラシック音楽家の
人は、「原曲主義」をガンとして死守し
ていらっしゃる。

ベートーベンなら、ベートーベンが
書いた通りに、ピバルディならピバル
ディの作曲通りに、品質管理運動(Q
M)みたいに最高に作曲家の作曲通り
に演奏する。

それはそれで結構である。

ただ、私が嫌いなだけである。

音楽家、作曲家も関与するけれども、
演奏家にだつて主張があるし、これが
なくなつたら音楽を演奏する楽しみは
半減してしまうと私は思つてゐる。

幸いにして、当トリオの専属宣伝ア
レンジャーの石川浩也氏が、同じ哲学
の持ち主であるので、この理想は一貫
して貫いでいる。

一月にピバルディの「四季」をピア
ノトリオでやつた。

原曲は「弦楽コンチエルト」である。
それを、バイオリン、チエロ、ピア
ノにアレンジしただけではなく、四季の
中に春、夏、秋、冬の日本の歌を散り
ばめた。

「春」に登場したのは「春が来た」のメ
ロディである。

だから、ピバルディ、石川の作曲
作品といつてよい。

弾く方もめっぽう楽しかつたし、お
聴きになつた方も樂しかつたと言わ
れば、トリオは死ぬまで続けたい。

大都会の中の隠れ家、
ホテル・ベル・エアは自然に囲まれた
高級住宅街の中のオアシス

ロサンゼルスのサンセット大道通りをピバ
リーヒルズから約一マイル西へ向かうと、
都會の喧騒から隔離されたような別天地が
現れる。ストーン・キヤニオンの深い森に
囲まれた超高级住宅街ベル・エア住宅地区
である。

ロサンゼルスの高級住宅街といえば、か
つてはハンコック・パークなどであつたが、
企業や店舗の進出によつて住宅街としての
静寂が損われたため、人々はピバリーヒル
ズやここベル・エアに移り住むようになつ
た。しかし、ロサンゼルス中心部にあるビ
バリーヒルズとは異なり、ベル・エアは、
自然をふんだんに取り込んでいる。同地の
中心ともいえるホテル・ベル・エアは、訪
れる人々にとつて、多忙な毎日からの格好
の「隠れ家」となつてゐる。

ホテル・ベル・エアの十一・五エーカー
(約四万七千平方メートル) の広大な敷地は
青々とした芝生に覆われ、熱帯庭園やムー
ア式中庭など、それぞれに趣の異なる庭
園がある。シダ、ヤシ、スズカケ、カシなどの
緑を背景に、桜草、水仙、スミレ、ヒアシンス、
チューリップ、ブーゲンビレア、椿、ツツジ
や桃の木、アンズの木等々、四季おりおり、
色とりどりの花が咲き乱れている。

これらは、四半世紀にわたつてこのホテ

ルで働いているベテランの庭園師たちが丹
精こめて世話ををしており、この美しい庭園
を見るために訪れる人々も多い。

また、敷地の北側に湧き出る泉は、滝とな
つて流れ落ち、美しい緑の中を小川とな
つて、入口右手にある池に流れ込んでいる。
この小さな池は、『スワン・レイク』と呼ば
れ、つがいの白鳥が優美な姿をみせている。
この白鳥は、ホテルの初代オーナーであつ
たジョセフ・ドラウン氏が飼い始めたもの
であり、その美しさは、「ベル・エアの白鳥」
と呼ばれるほど有名である。

こうした美しい自然の中に、ベル・エア
の建物は点在している。その、どれもが平
屋や二階建ての小ぢんまりしたものである。
ビンクの漆喰壁に赤いタイル屋根のミッシ
ヨン様式などの外観は周囲に溶け込んで、
まるで絵のようであり、ロサンゼルスとい
う大都會にいたながら、どこかの避暑地にて
もいるような錯覚をおこしてしまふ。

ベル一族の丘陵にあつた厩舎を 改装してできたホテル

ホテル・ベル・エアは創業以来四十五年

と、その歴史は比較的新しい。

ベル・エア地区はもともと何の変哲もない
丘陵であった。その丘陵地帯をアルフォ
ンソ・ベルという人物が開発し、名前も自
分に因んで「ベル・エア」とつけた。その後、
ベル・エア一帯はベル一族の所有とな
り、分譲されるようになる。

ベル・エアに他から人が移り住むようにな
つた頃、パートン・スコットという人物が、
ベル一族から土地を買って、厩舎を造つた。
小さなティール・ランジも設け、そこは人々
の憩いの場となつていた。スコット自身は、
馬小屋から少し離れた所に暮らしていたが、
またまここを訪れる軍人たちに宿泊のた
めに部屋を無料で提供していたから、ホテ
ルの必要性を感じ、厩舎をホテルとして改
築することにしたのである。

それに目をつけたのが、コンラッド・ヒ



B
D | C | A

- A ザ・バーのカウンター
- B ザ・バーのテーブル席
- C ザ・バーの入口
- D ジェームズ・キッチングス氏
(ヘッド・バーテンダー)

ルトンのパートナーとしてホテル事業を行
つていた、ジョセフ・ドラウンであった。
彼はちょうどホテルが完成する前に、スコ
ットからホテルを買収し、さらにその周辺
の土地をベル一族から購入して、一九四
年に、ホテル・ベル・エアとしてオープン
し、一九八二年に他界するまで、オーナー
としてホテルの発展に努めた。しかし、彼
は亡くなる少し前からホテルの売却準備を
進めており、彼の死とともに、その所有権
は、ダラスのローズウッド・ホテルの関連
会社キヤロライン・ハント信託不動産へと
移つた。同社は、ダラス市のザ・マンショ

ン・オン・タートル・クリークやヒューストン市ボストン・オーラー・パークにあるホテル、レミントン(小誌十八号で紹介)で成功を収めたばかりであり、このホテルから、世界有数のホテルにしようという並々ならぬ意欲を燃やしながらも、それまでの特徴を十分に残したものとなり、現在のような美しい併いをみせるホテルとなつたきさつがある。

エアの住民たちは、近代的な高層ホテルに建て替えられることを恐れ、猛反対した。その結果、五人のデザイナーの個性を尊重しながらも、これまでの特徴を十分に残したものとなり、現在のような美しい併いをみせるホテルとなつたきさつがある。

邸宅の豪華な客室を思わせる部屋の数々

オープン当初は六十二室であった客室は、件の一九八一年の大がかりな改装で九十二室に増設された。とはいって、ロサンゼルスの最高級ホテルの一つとして知られる隣組のビバリーヒルズ・ホテルに比べれば、はるかに小規模である。

内訳は九十二室のうちスイートルームが三十二室となっている。

客室は、いくつかのエリアに分散されており、スペース、間取り、外観、内装はおのの異なる。ただし、専務取締役カーマン・ペリカーハ氏によると「改装時の基本的なコンセプトは、客室の快適さを開いた生活環境、自然環境の水準にまで高めることと、部屋の造りは邸宅風でなくてはいけない」という「点である」ということで、この点はまちがいなく貫かれているものと思われる。

たとえば、カリフォルニアの郊外風の様式のものもあれば、ミッション様式もあり。カーマン・ペリカーハ氏によると「改装時の基本的なコンセプトは、客室の快適さを開いた生活環境、自然環境の水準にまで高めることと、部屋の造りは邸宅風でなくてはいけない」という「点である」ということで、この点はまちがいなく貫かれているものと思われる。

このホテルの特色としては、いわゆる伝統的なホテルのメニューに加え、カリフォルニアの新鮮な肉や魚、野菜、果物をメインに使った、バラエティ豊かな料理が組み込まれている点が挙げられよう。

シェフ自慢の料理のひとつは、「いかの黒のパスタ」。これは、いかの墨をパスタにからめ、焦げ目をつけた鮭を添えて、黒い器に盛つて供する。鮭とパスタという組み合せでも目新しいうえに、風味もひと味変わってくる。また、うさぎの肉の自家製ソーセージをメスキート炭で焼き、レタスの葉の上にのせ、揚げた野菜を添える珍しいメニューもある。このレストランで一番人気のメニューは、トルティーヤ・ステーキ。ア・バスターの入った辛い料理である。相対的にぶりとした料理が好まれるという。

シェフのベネツィア氏によると、「ここに供される料理の大半は、私のオリジナルです。世界じゅうを飛び回るエグゼクティブや、ア・バスターなどよいものを出すことに努めています」とのことである。また、「はつきりとした四季のないカリフォルニアですが、このレストランを訪れると、十分に季節の移り変わりを感じることができます」と思っています。旬の料理を使い、メニューを季節ごとに変えていくからです」とも語る。

スペシャル・メニューの一例を挙げると、朝食・ブランチ／日替わりジュース／オルニアの山羊肉を使ったオムレツ、ベル・ブル＆ストロベリー、ココナッツ＆バイン・ケイキのキウイソース添え、卵三個とカリフ



F ザ・レストラン
G ジョセフ・ベネツィア氏(エグゼクティブ・シェフ)
H 庭からザ・レストランを望む



B | A
E | C
D

- A カーマン・ペリカーハ總支配人
B フィル・ランドン氏(コンシェルジュ)
C スワン・レイク
D スワン・レイク・テラス
E スワン・レイク・テラス



裏庭の菜園からとれるハーブや自家製のソーセージ、旬の素材を使い、シェフが腕をふるうオリジナル・メニュー

レストランは母屋の端に位置する。席数は約九十五席。ベージュにモスクグリーンの花柄の絨毯。広い仕切り席はワッフル仕上げのベージュの革張りで、アン女王風の肘掛け椅子を配し、全体に落ち着いた上品な造りになっている。朝、昼夜の食事どきや日曜日のブランチ・タイムには、宿泊客や近隣の住民たちで込み合っている。また、レストランに隣接するテラスから、湖の白鳥を眺めながら食事をとることもできる。

エグゼクティブ・シェフは、弱冠二十歳のジョセフ・ベネツィア氏。彼はバッファロー生まれで、ダラス市にある同系列のザ・マンション・オン・タートル・クリークよ

り移籍してきた。

このホテルのメニューとしては、いわゆる伝統的なホテルのメニューに加え、カリフォルニアの新鮮な肉や魚、野菜、果物をメインに使った、バラエティ豊かな料理が組み込まれている点が挙げられよう。

シェフ自慢の料理のひとつは、「いかの黒のパスタ」。これは、いかの墨をパスタにからめ、焦げ目をつけた鮭を添えて、黒い器に盛つて供する。鮭とパスタという組み合せでも目新しいうえに、風味もひと味変わってくる。また、うさぎの肉の自家製ソーセージをメスキート炭で焼き、レタスの葉の上にのせ、揚げた野菜を添える珍しいメニューもある。このレストランで一番人気のメニューは、トルティーヤ・ステーキ。ア・バスターの入った辛い料理である。相対的にぶりとした料理が好まれるという。

シェフのベネツィア氏によると、「ここに供される料理の大半は、私のオリジナルです。世界じゅうを飛び回るエグゼクティブや、ア・バスターなどよいものを出すことに努めています」とのことである。また、「はつきりとした四季のないカリフォルニアですが、このレストランを訪れると、十分に季節の移り変わりを感じることができます」と思っています。旬の料理を使い、メニューを季節ごとに変えていくからです」とも語る。

スペシャル・メニューの一例を挙げると、朝食・ブランチ／日替わりジュース／オルニアの山羊肉を使ったオムレツ、ベル・ブル＆ストロベリー、ココナッツ＆バイン・ケイキのキウイソース添え、卵三個とカリフ

オルニアの山羊肉を使ったオムレツ、ベル・ブル＆ストロベリー、ココナッツ＆バイン・ケイキのキウイソース添え、卵三個とカリフ

ソーセージ、ベーコン、うさぎの肉のソーセージ等々。マスターードもホームメイドである。また、ベストリー・シェフであるベネツィア氏の夫夫キヤスリーン・マギー・ベネツィア氏が担当するパン、ケーキ類もすべてホームメイドとなつていて。食事におけるもう一つの重要な要素である食器にも、十分な配慮がなされている。メ

を手がけた、ルイス・カタフオ、ベティ・ガーファー、ジム・ノースコット、テレサ・ウィルス、カレフ・アラトンという前述の五人のデザイナーの個性は、十二分に發揮されている。

部屋に入つて気づくのは、その内装のすばらしさだけではありません。暖炉の燃えさかる部屋に漂う独特の香りです。暖炉では檜の木しか燃やしませんので、その芳醇な香りと美しい花の香りが混じつて部屋じゅう満たしているのです。これがベル・エアの香なのです」とは総支配人のカーマン・ペリカーハ氏の言葉である。

また、四季の花々を飾り、果物の籠やボブリを詰めた籠を配することで、格式ばらず、より一層家庭的な雰囲気を引き立たせるよう工夫を凝らしている。

部屋ごとに仕切られているプライベートなテラスからは、広い芝生や見事な庭園が望める。また、テラスに通じるフレンチドアは、人に出会う煩しさも少なく、庭側から部屋に入れるプライベートな入口の役目も果たしている。

部屋ごとに仕切られているプライベートなテラスからは、広い芝生や見事な庭園が望める。また、テラスに通じるフレンチドアは、人に出会う煩しさも少なく、庭側から部屋に入れるプライベートな入口の役目も果たしている。

二ユニーに合うことはもちろんのこと、食事をする部屋の装飾や雰囲気にもマッチし、サービスにまでも合っていないくてはならない。食事をとるとき、空間すべてが調和するため、その時々で食器を変えるのである。

今、アメリカではビジネス・プレックフアストが非常に人気がある。住宅地の中に、ある、ホテル・ベル・エアも例にもれず、ビジネス・ミーティングの席を提供しておたり、ベル・エアの住民のみならず、ダウントウンから訪れるビジネスマンたちも多い。

エグゼクティブたちの集うベル・エアのサロン・ザ・バー

地元の人たちの古くからの社交場でもある。赤々と燃える暖炉、木製の鏡板張りの狩人小屋風の室内には、グランドピアノが置かれている。ピアニストのパット・ハーマン氏は十五年間、月曜日を除く毎夜、ここで美しい調べを奏でている。

このバーは、午前十時から午前二時まで開いており、バーテンダーは二交替制をとっている。朝十時からバーに訪れる客は少ないが、ルーム・サービスで注文してくれる客はいるそうだ。バーはホテル内にここ一つしかないため、レストラン、ルームサービスなど庭を除くホテル全体の酒を扱っている。庭で個人的なバーで開かれる場合は、そこにバーを設けて対応している。

ホテル・ベル・エアのハウスブランドは次とのおりである。スコッチはバランタイン、ウォッカはスピング・バーボン、ゴードン・ジンとなつていて。ハウスワインは、赤・白ともガイザー・ビーカーである。カリフォルニア産の軽くて辛口のこのワインは非常に人気がある。ハウスシャンパンはコベル（カリフオルニア産）である。

ヘッド・バーテンダーのジェームズ・キーラース・ケリー、ロバート・レッドフォード、デビッド・ニーブン、ボイ・ジョージ、ジョン・トラボルタ等々。また、最近では、ハリソン・フォードが日本の雑誌のインタビューをここで受けている。アメリカ国内のみならず、ヨーロッパの有名スターたちも好んでここに滞在する。また、ハリウッドからあまり遠くないため、芸能関係者がバーの常連として名を連ねている。また、アカデミー賞発表の時には関係者が多く集まり、ごった返すほどにぎわいを見せる。

スウェーデンやフィンランドの皇太子も訪れたことがあり、レバノンの大統領も好んで食事に訪れる。ロックフェラー一族やフォード一家もよくここを利用している。また、レーガン大統領令嬢の結婚式を行った時は、すべてのホテルに通じる道路を閉鎖したし、ロックフェラー副大統領令嬢の滞在時も多数のガードマンが彼女の周囲をかためていた。

とはいっても、多数の著名人たちがホテル・ベル・エアを好んで訪れるということは、いかにホテル・ベル・エアがプライバシーを尊重した、くつろげるホテルであるかということの証明でもある。

かつては、ここはいくつかの映画の舞台になつたこともある。しかし、撮影時の舞台乱があまりにも凄まじいため、滞在客から強い反対が出て、以来、ここでは一切受けおらず、どんな時もお客様が第一という姿勢は崩さない。

「もう一つの我が家」であるために

このように多数の上流階層の人々から支持を受けている理由を總支配人カーマン・ベリカーナ氏の言葉からさぐってみた。

「大きいホテルでは、お客様に対するサ



C 中庭にある花に囲まれた少年の像
D 中庭にある噴水
E 热帯の樹木に囲まれた噴水
F 中庭にある噴水



A 庭から見たバンケット・ルーム
B 白いデッキチェアの並ぶプール



ビスにもおのずと限界がでてくるのです。しかし、ホテル・ベル・エアは小さいホテルであるために、きめの細かいサービスが十分にできるのです。また、宿泊客のプライバシーを非常に重んじますので、有名人が訪れても滞在記念やPR用にとサインをお願いすることもありません（苦笑）。この仕事は、人を自分の家に招待するようなものだと考えています。ここを訪れるすべての人が、ここを自分の家と思えるよう最も善を尽くすことを目標にしています」

ビバリ・ウイルシヤー・ホテルと肩を並べるロサンゼルスの超高級ホテルであります。だから、あまり知られていないことでも、考えようによつては、このホテルの造りとともに最大の特徴になつてゐるといえよう。だからこそ、多くの人々が憩いと安らぎを求めることができるのである。

ホテルマンたちは、顧客のほとんどを知つており、訪れたその日から、滞在客は名前で呼ばれる。ここを常宿にしている人の中には、わざわざチェック・インする必要のない人もいるほどだ。また、部屋のタイプがさまざまなもので、好みの客室に滞在できるように手配もしている。さらに、新聞からレストランでの好みの席、喜ぶメニューなど、滞在客の好みをすべて熟知して、訪れる人々の「もう一つの我が家」となるよう、常に努力を惜しまない姿勢を保ち続けている。

二十五年間、この仕事を続いているベリカーナ氏は、将来についてこう語る。
「このホテルを拡張することはあります。大きさはちょうどよいと考えています。しかし、つねに改善の余地があり、私どもたくさんあります。お客様からの生の声をできるだけ多く聞いていくことを、これからも日課にしていきたいと思っています。私はホテル・ベル・エアをソフト面、ハード面ともに世界一を誇れるホテルにしたいと考えているからです」

ツーンズ氏いわく、「このバーで人気のあるのは白ワインです。強い酒を注文する方たちは、マティーニなどのカクテルやスコッチ・ウイスキーなどが好まれますが、昼食時や昼間はもちろんのこと、夜の席でも白ワインが飲まれることが多くなっています。また、近頃では肉でも白ワインを注文するのが一般的になつてきていて、アントレに合わせる酒も、ほとんどの方が白ワインを注文されます」。

バーには、ミックス・ナッツとチーズ、クラッカーしかつまむものは置いていないが、昼食はレストランのメニューから好きなものをとることができます。午後五時から六時のカクテル・アワーには、オードブルをつまみながらカクテルを、という光景も見受けられる。

彼はホテル・ベル・エア、ビバリーヒルズ・ホテルでバーボーイとして修業を積み、バーテンダーの資格を取得後、ビバリーヒルズ・ホテルのヘッド・バーテンダーを経て、ここホテル・ベル・エアのヘッド・バーテンダーとなつた。

彼の仕事ぶりをみると、朝早いルームサービスのオーダーやいかなるお客様の要求に対しても、気持ちよく対応することができます。また、宿泊客のプライバシーを非常に重んじますので、有名人が訪れてても滞在記念やPR用にとサインをお願いすることもありません（苦笑）。この仕事は、人を自分の家に招待するようなものだと考えています。ここを訪れたおもな人々の名を挙げると、ユル・ブリナー、マリリン・モンロー、グ



地平線綺譚⑯

BEYOND THE HORIZON

カナダ、ロッキーの山旅 三輪主彦

「あの時が潮時だったかな」頭のすみをかすかな不安がよぎった。あれからもう四時間も歩いているのに、まだ『天上の湖』は出てこない。急な登りは、もう終わり、山路はうつそうとした針葉樹林帯に入っている。峠道というのは、登り切つたら向こう側が見えるものだと思っていたのに。さすが大きな山脈だ。しばらくすると霧がかかってしまった。子供達はロープをつけてもつたので、喜んでいたが、妻は少々不安そうな顔をしていた。『何とか湖までは』とさせるあまり、帰ることなど、まったく考えていなかつたが、雨足が強くなるにつれ、私自身も少々不安になってきた。

久し振りのファミリー旅行だった。前回は子供が小さいこともあって、車をフルに使つたが、これは一家で移動したにすぎなく、あまり面白くなかった。もう子供達は、お荷物ではなく、逆に荷物をかつげるよう口数も少なくなってきた。

天上の湖への登り口に近い川にかかる橋が、先日の大雨で流されてしまつて、『どうしようかな』と一瞬迷つたが、「エイヤ」と川に入り、ジャブジャブと渡つてしまつた。子供達はロープをつけてもつたので、喜んでいたが、妻は少々不安そうな顔をしていて。『何とか湖までは』とさせるあまり、帰ることなど、まったく考えていなかつたが、雨足が強くなるにつれ、私自身も少々不安になってきた。

久し振りのファミリー旅行だった。前回は子供が小さいこともあって、車をフルに使つたが、これは一家で移動したにすぎなく、あまり面白くなかった。もう子供達は、お荷物ではなく、逆に荷物をかつげるよう口数も少なくなってきた。

天上の湖への登り口に近い川にかかる橋が、先日の大雨で流されてしまつて、『どうしようかな』と一瞬迷つたが、「エイヤ」と川に入り、ジャブジャブと渡つてしまつた。子供達はロープをつけてもつたので、喜んでいたが、妻は少々不安そうな顔をしていて。『何とか湖までは』とさせるあまり、帰ることなど、まったく考えていなかつたが、雨足が強くなるにつれ、私自身も少々不安になってきた。

久し振りのファミリー旅行だった。前回は子供が小さいこともあって、車をフルに使つたが、これは一家で移動したにすぎなく、あまり面白くなかった。もう子供達は、お荷物ではなく、逆に荷物をかつげるよう

になつていている。今回は自分の足で、できるだけ歩く旅をしようと考えた。歩く旅なら私の手のもの。昔からあたためていた計画を実行に移すことになった。

その計画とは、『グレート・デバイド』を歩いて越えることだつた。『グレート・デバイド』というのは、昔に何かの本で読んで印象に残つた言葉で、大分水嶺という意味である。『大』がついているのは普通の分水嶺とは違つて、大陸の水を、あつちの海と

になっている。今は自分の足で、できるだけ歩く旅をしようと考えた。歩く旅なら私の手のもの。昔からあたためていた計画を実行に移すことになった。

その計画とは、『グレート・デバイド』を歩いて越えることだつた。『グレート・デバイド』というのは、昔に何かの本で読んで印象に残つた言葉で、大分水嶺という意味である。『大』がついているのは普通の分水嶺とは違つて、大陸の水を、あつちの海と

こつちの海に分けるという意味で、大陸の背骨であるヒマラヤ山脈やアンデス山脈の急坂に驚いて立ち上がつてしまつたので、一度はふり落とされたといふところから名づけられたといふ。

今日は北アメリカ大陸の大分水嶺であるロッキー山脈を越えていく計画を作つた。カナダのバンクーバーからカムループス、レベルストークという山あいの町を通つてフィールズという小さな村に向かつた。ロッキー山脈は一本の山列からできているのではなく並行した何本もの山列の総称である。

フキンギホース峠は、鉄道の測量のためにやつてきた英人技師の乗つた島が、あまり背骨であるヒマラヤ山脈やアンデス山脈の急坂に驚いて立ち上がつてしまつたので、一度はふり落とされたといふところから名づけられたといふ。

私達は、横断鉄道と国道一号が通るキックングホース峠の北側にある峠を越えるべく、フィールズの近くの山小屋を借り、体験したほうがいいとは思つ。しかし家族ができたから一人旅は、どうも單身赴任のようなわびしさが漂う。ひとたまりになつてこそ家族なのであるから、できるだけ連れ歩くようにはしていただ。しかしそれだけでは家族は親の付属物にしかすぎなくなる。

一人の旅は何事も一人でやらなければならぬのだから、厳しいことも多い。それもまた楽しいことなのであるから、一度は経験したほうがいいとは思つ。しかし家族ができたから一人旅は、どうも單身赴任のようなわびしさが漂う。ひとたまりになつてこそ家族なのであるから、できるだけ連れ歩くようにはしていただ。しかしそれだけでは家族は親の付属物にしかすぎなくなる。

今回の旅では、子供達も一人前に荷物をかついで、自分の足で歩いた。やつとヨーロッパやカナダの人達のようなアーマリーの旅になつた。すなわち一人一人が独立した人格であつて、なおかつ一緒に行動をとれるという旅である。

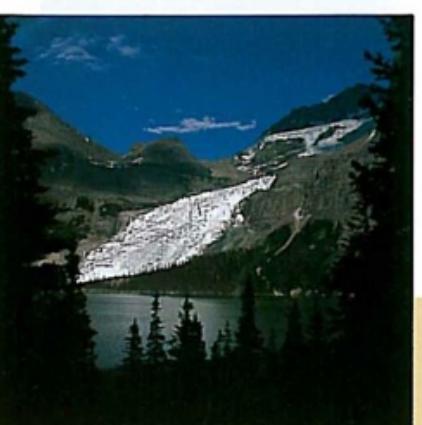
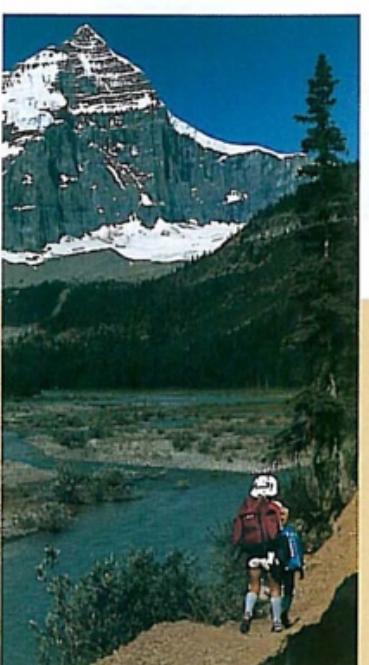
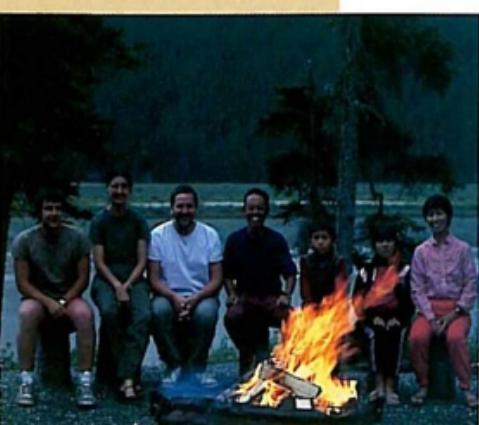
二二三日、山に入つては、町に出て、スバードで買ひものをなし、再び野外生活をするという旅を一ヶ月ほど続けた。親の目からは子供達は見違えるように成長したようだ。いい旅をしたんだよ」と子供達に話を聞くと、子供達は「夏休みの宿題や連日の野外生活で子供達も自分の仕事に慣れ、手ざわもよくなつてきた。

夫婦なので、三十分ももたない。「そろそろ行こうか」と誰からともなくいい出す。「そうだ、帰り道の川、渡れるかな」と急に現実にひきもどされる。帰りは、走るよにして、坂道を下り、壊れた橋の前に出る。水量は増していない。子供達はもう慣れた足どりでジャブジャブ渡りだした。

夜は満天の星。先日買つておいた、ワラジなどの大きさのビーフ・ステーキの夕食。連日の野外生活で子供達も自分の仕事に慣れ、手ざわもよくなつてきた。

夫婦なので、三十分ももたない。「そろそろ行こうか」と誰からともなくいい出す。「そうだ、帰り道の川、渡れるかな」と急に現実にひきもどされる。帰りは、走るよにして、坂道を下り、壊れた橋の前に出る。水量は増していない。子供達はもう慣れた足どりでジャブジャブ渡りだした。

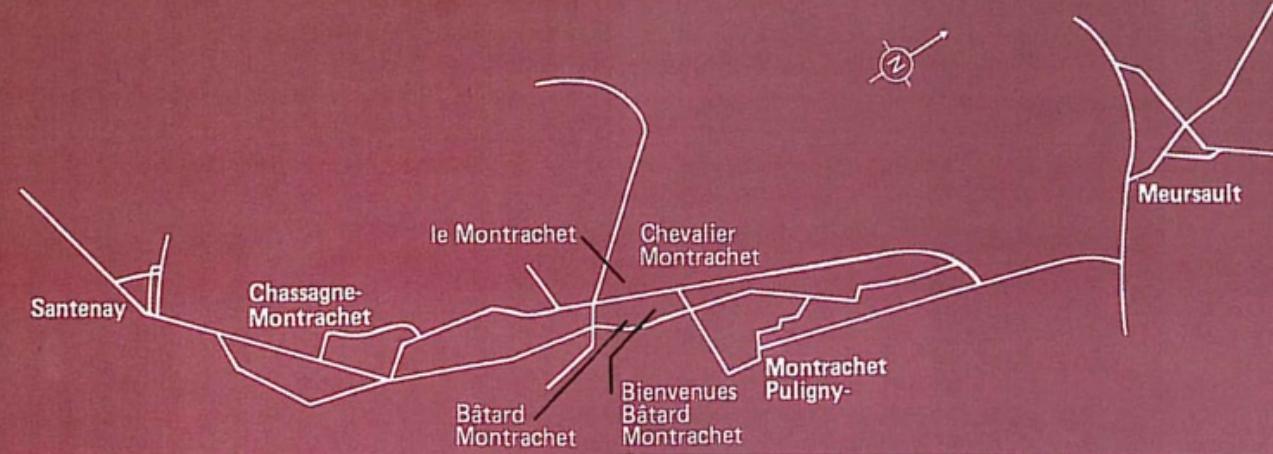
夜は満天の星。先日買つておいた、ワラジなどの大きさのビーフ・ステーキの夕食。連日の野外生活で子供達も自分の仕事に慣れ、手ざわもよくなつてきた。



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ヶ国を数える。

a story
of
"THE BRANDS"

モンラッシェ ドメーヌ・フルーロ・ラローズ



偉大なブルゴーニュ・ワインの产地、コート・ドールは、北寄りにコート・ド・ニュイ、南はコート・ド・ボーヌに大きく二分され、産出するワインも、コート・ド・ニュイ地区からは、ロマネ・コンティやサンベルタンなど、銘醸赤ワインの多くが輩出しているのに対し、コート・ド・ボーヌ地区から生まれる、コルトン・シャルルマニユ、マルソー・レ・ペリエール、モンラッシェなどの白ワインは、世界最高の白ワインとして、自他ともにゆるぎない名声を博している。

東向きのなだらかな丘陵斜面に広々と見渡す葡萄畠は、コート・ド・ニュイとは対照的な穏やかな景観を呈し、作付面積も約二倍の三千ヘクタールにも及んでおり、白ワインの比率は赤ワインが八十九%と多く、白ワインの占める率は少ない。こんな中から精選される銘醸白ワインの最高峰と目されるのが、モンラッシェである。

モンラッシェの故郷は、ビュリニイ村とシャサニユ村にまたがり、ボースの街から南へ十二・三キロ、国道N.七四号とボスからオータンに通じる、D九七二号に挟まれた格好の位置にある。

両村とも、現在の正式名称はビュリニイ・モンラッシェ、シャサニユ・モンラッ

セと呼称されるようになつたのも、モンラッシェ葡萄園がこの両村にまたがる、丘の斜面にあつたからだといわれている。この事をみても、銘醸白ワイン、モンラッセが、いかに偉大な白ワインであるかがうかがい知れる。

ブルゴーニュに、モンラッシェあり

ラッセ葡萄園がこの両村にまたがる、丘の斜面にあつたからだといわれている。この事をみても、銘醸白ワイン、モンラッセが、いかに偉大な白ワインであるかがうかがい知れる。

・モンラッセ (Montrachet)
・バタール・モンラッセ (Bâtard-Montrachet)
・ピアンヴィニ・バタール・モンラッセ (Bienvenues-Bâtard-Montrachet)

エとバタール・モンラッセは、隣のシャ

セニユ・モンラッセ村から産する、

グラン・クリュ格付けの白ワインは

・モンラッセ (Montrachet)

エ・モンラッセ (Chevalier-Montrachet)

がまだがついている。



シエと呼称されるようになつたのも、モンラッセ葡萄園がこの両村にまたがる、丘の斜面にあつたからだといわれている。この事をみても、銘醸白ワイン、モンラッセが、いかに偉大な白ワインであるかがうかがい知れる。

このほかビュリニイ・モンラッセ村には、第一級クリマとして十一ヶ所が格付けされており、ラベルには、ビュリニイ・モンラッセの次に統いてクリマ名が表示されている。

一方、シャサニユ・モンラッセ村からは、先述のとおり、モンラッセ、バタール・モンラッセのほかに、

・クリオ・バタール・モンラッセ (Criots-Bâtard-Montrachet)
がグラム・クリュに加わり、つづく二銘柄が格付けられている。

このほか、シャサニユ・モンラッセ村からも、十二個のクリマが第一級に格付けされ、表示方法も、シャサニユ・モンラッセの次にクリマ名が表示されている。

さらには、グラム・クリュ・クラスに格付けされた五つの銘柄においても、若干の格差があり、モンラッセを横綱とたとえれば、シユヴァリエ・モンラッセはさしつけ張出大関、バタール・モンラッセが大関、ピアンヴィニ・バタール・モンラッセとクリオ・バタール・モンラッセは、張出大関といえるのではないだろうか。

さらに、ビュリニイ・モンラッセやシャ

セニユ・モンラッセの、ブルミエ・クリュにそれぞれ格付けされたワインは、関脇、小結にたとえられよう。

いずれにしてもシャルドネ種の葡萄と、恵まれた地質によつてもたらされた持ち味は、数少ない生産者によって十分に生かされ、酒肉の厚さや、芳醇な香りとなつて、万人を魅了して止まないのである。

ブルゴーニュの畑が細分化されているが違つてくるため、その体系は複雑とされているが、それゆえにまた、ワインを知る者にとっては妙味尽きないものがある。

ボルドーのように広大な耕作地を有し、大規模なシャトーが林立するのとは対照的に、ブルゴーニュは大半が家族的手丁業の世界であつて、なかでもコート・ドール地区は、とくにアミリー志向が強いといわれる。そのため、親の代から子の代へ移り抜いている人々の存在こそが、大きな役割を担つてゐることを銘記すべきであろう。

彼らは誇りをもつて自らのワインに「ドメニス」の呼称を冠する。さしつめ「藏元」とても訳されるであろうこの呼称は、代々ワインづくりに携わってきた旧家のみに与えられる称号で、そこにはブルゴーニュの匠たちの自負が込められているのである。

今回、取材に訪れたドメニス・フルーロ。

フルーロも、そうした旧家のひとつで、フルーロ家の当主ルネ・フルーロ氏は三代目にあたり、父方の祖父がワインづくりを始めたのは一八七二年のことだったという。その主屋ともいいうべき醸造所のシャトー・デュ・スタン (Château du passe-Temps) この建物自体は一八四三年に建てられたには、圧搾機から発酵用タンク、地下には樽(地下一層)と瓶(地下二層)貯蔵用のカーヴが完備し、また入口すぐのカウンター壁面には、昔ながらのワインづくり用の道具がディスプレーとして飾られており、ここはさながら小ワイン博物館の様相を呈していた。

フルーロ家は、全部で十ヘクタールの葡萄畠を所有しているが、その内訳は四分の一が白ワイン、四分の二が赤ワインの構成

HBA専務理事 今井 清

うした山間部を二十五キロほど走ると、またはじめの牧草地帯になる。行き交う車もほとんどない。こうして景色に飽き、ドライブに飽きた頃、忽然と前方に集落が見えてくる。オーランの町である。オーランはボースの西四十八キロ、ローヌ河の支流アルー川を七十七キロほどさかのぼった地にあり、葡萄畠が連なる丘の上に静かなたたずまいを見せて いる。

この町は人口約二万三千人。ゴールのローマーといわれ栄えたこともあつたが、今はすっかり衰退し、当時の面影を残すものはローマ劇場とサンタンヌドレ門のみであろう。町はマルス広場を中心 に広がっており、この日も広場

今日は、ブライ・シュル・ロワールからデジョンへの移動である。相変わらずレンタカーを駆使しての強行軍であるが、反面、飛行機や汽車の旅では味わえない体験や見聞に接することもある。

ブライ・シュル・ロワールから国道N七号をロワール河に沿って南下するフランスのはばへそに位置するスペルノまで三十七キロ、スペルノからオーダンまでは百三キロ、国道D九七八号線がフランスのはば中央を西から東へ真横に走っている。

道の両側はゆるやかな丘陵に緑の穀穂を敷きつめたような牧草地帯が果てなく続いている、其処此処にのんびりと牧草を食む牛や豚、羊などを点々と見ることができる。

オーダンの手前四十キロ付近から少しずつ上り勾配に差しかかり、六百メートルから七百メートル台の山間部に入るのが、広い地形から入るこの程度の山では、山という感じよりも今まで左右に散見てきた牧草地帯が、いつの間にか雑木林に変わった程度である。こ



A: ドメーヌ・P・ドゥヴルイユ・フォンテーヌ・
ペール・エ・フィス社の看板
B: ドゥヴルイユ・フォンテーヌ侯と息子
C: ドメーヌ・P・ドゥヴルイユ・フォンテーヌ・
ペール・エ・フィス社の看板にあらかじめ



には市が立ち、広場一杯にさまざまな露店が店を広げ、おおぜいの人たちが品選びに余念がない。

我々も久しぶりに出会った人込みについ郷愁に誘われてだれ言うとなく、車を停めて一休みすることにする。広場付近には駐車場所もないのに、マルス広場から四百一五百メートルほど離れたところにサンラザール寺院があり、この前に車を停める。サンラザール寺院は十二世紀に建てられたロマネスク様式の建築で、高くそびえる尖塔ははるかに遠くからも望遠できる。見逃せないものに、正面扉の上の三角小間にある「最後の審判」の彫刻がある。ロマネスク彫刻の代表作品として貴重なものである。堂内は広々としており、ここはフランスの画家、アンゲルの作品なども掲げられており、この小さな町には全く不似合いな教会であるが、その歴史をたどればうなずけよう。時間の関係でローマ劇場やサンタンンドレ門まで見学できなかつたことは、かえすがえすも残念に思える。

一杯にさまである。
おせいの人たちが
出会った人込みに、
だれ言うとなく、
することにする。広
いもので、マル
百メートルほど離
れたロマネスク
ザール寺院があり、
サンラザール寺
の上の三角小間に
彫刻がある。ロ
ビンの尖塔はは
遠てきる。見逃せ
ないとしており、
教会であるが、
な教会であるが、
うなずけよう。時
場やサンタンドレ
ーたことは、かえ
える。



樽熟成を経たワインは瓶に詰められ、下層の瓶貯蔵用のカーヴに移され出荷を待つわけだが、中にはもう少し置いておきたいと思うものがあつても買い付けられてしまう。それでもここでは、いいヴィンテージのものも保存されており、一番古いものは一九一八年物や、一九二九年のマグナムなども置いてあつた。

所有する四つのカーヴ全部に樽を詰めれば、四千樽の貯蔵が可能であり、そのスペースはブルゴーニュでもかなり広い部類に入るということだった。

さて、フルーロ家のカーヴで試飲したワ

とは ルネ・フルーロ氏の冗談まじりの言葉だったが、ブルゴーニュのどんな小さなクリマを訪ねても、このようなワインにまつわる面白い逸話はいくらでも出てくる。フルーロ・ラローズ家にも、次世代を担う息子たちが着実に育つてきている。長男のニコラ・フルーロ・ラローズ氏、次男のヴァンサン・フルーロ・ラローズ氏。彼らが父のワインづくりを継ぐとき、シャトー・デュ・パスタンのモンラッシュは、はたしてどのような味になっていくのだろうか。それを知っているのは彼らの手と舌だけであろう。だからこそ、ブルゴーニュのワインは面白く、奥が深い。

モンラッシャエに関しては、フルーロ家は比較的小さなクロド、十八アールを所有しており、毎年平均約七・八ヘクタリットルを生産している。また、バタール・モンラッシャエについては、全体で十一ヘクタールあり、そのうち八アールを所有し、年平均三・四ヘクタリットルを生産している。

発酵に際しては、木の樽とステンレス・タンクの両方を使用するが、木の樽は赤ワイン専用で、ステンレスは赤・白両方に使用するという。

その後、樽熟成に入り、カーヴに移される。カーヴは、シャトー・デュ・パスタンの地下一メートルの深さになつており、二層構造につくられていて、上層が樽貯蔵用スペース、下層が瓶貯蔵用スペースとなつていて。樽熟成は、白ワインで一年から一年半、赤ワインで一年程度（毎年の出来具合によつて多少異なる）。樽はすべて新樽を使うのがブルゴーニュ式で、ピュリニイ・モンラランク中のAランクで、柳のたがを使つた手作りの極上品である。ブルゴーニュのワインは酸が生命線というが、リモージュのAランク中、サン・ロマン村のラ・シエ村の裏側にある、サン・ロマン村の有名な樽づくりの店は、有名クリマからの注文がひきもきらない。当然、A、B、C

インは、

○ル・モンラッシャエ・一九八二年、
○バタール・モンラッシャエ・一九八三年
○サントホ・ル・パスタン・一九八一年
など、白・赤合わせて九種類に及んだが、その中に、シャサニー・モンラッシャエ・アベイユ・ド・モルジョ（赤・白）というワインがあつた。このアベイユ・ド・モルジョとは、シャトー派のモルジョ修道院のことで、初めてモンラッシャエの畑に葡萄を植えたといわれている。この修道院は、千年余の歴史をもち、クロド・ヴィージョの修道院と同じ設計だそつだが、フランス革命以後は急速に衰退した歴史をもつ。それを先代の時代に購入し（一九二四年）、葡萄畠として再開発したといふ。アベイユ・ド・モルジョの畑は六・五ヘクタールで、赤を四分の三、白を四分の一の割合でつくっている。

また、この地は第二次大戦中、ドイツ軍に占領され、シャトー・デュ・パスタンも三十八名のドイツ兵が寝泊まりしていたという。そのとき、このカーヴに入るべからず」と書き入れた紙に、将校のサインを入れて貼りだしておいたところ、誰もその命令を破らなかつたという逸話も残されていた。ドイツ人だからよかつたのかもしれない。フランス人だつたら、そんな命令を守る奴は一人もいなかった。

になっている。まだすべてのワインに、"ブローリエテール"の刻印があり、全製品が自らの煙から収穫された葡萄のみからつくられたワインであることを証明している。

である。
モンラッシェに関しては、フルーロ家は
比較的小さなクロテ、十八アールを所有し
ており、毎年平均約七一八ヘクタリットル生

インは、
○ル・モンラッシュ・一九八二年、
○バタール・モンラッシュ・一九八二年
○サントネ・ル・パスタン・一九八二年

HBA Original Cocktail Competition

The
15th

第15回
HBA創作カクテルコンペティション

大会前の選考に残った四十六人が、**覇を競つた実力伯仲の大会** が恒例のH.B.A創作カクテルコンペティシヨンが、さる二月四日(火)、東京の京王プラザで決まつた出場順に競技するのも從来どおり。公正を期すため、審査員ならびに観客に知らされるのは、このエントリーナンバーと出品カクテル名のみで、所属ホテル名や選手氏名はいつさい伏せられ、純粹に技術と味のみが採点されるようになつてゐる。審査は今回も従来どおり十名の先生方にお願いした。審査委員長の徳間書店社長・徳間康快氏を筆頭に、女優の小山明子さん、吉行和子さん、歌手の刀根麻理子さん、マスコミ・寒菜界からは、佐藤國光氏、ジョン・ボクロフスキー氏、牧野昇氏、中村和正氏、そして作家の笹沢左保氏、日本ホテル協会事務局から丁字晴夫次長といった、いずれ劣らぬカクテル通の方々ばかり。五人一組のローテーションで審査をお願いした。ハレー彗星など、今を取り入れた独創的な作品の数々。

第七位（佳作第一位）から準優勝までを司会の木藤氏が発表した後、いよいよ優勝者の発表である。発表は、審査をお願いした小山明子さんからである。

「優勝は、京王プラザホテルの渡辺一也さんです！」

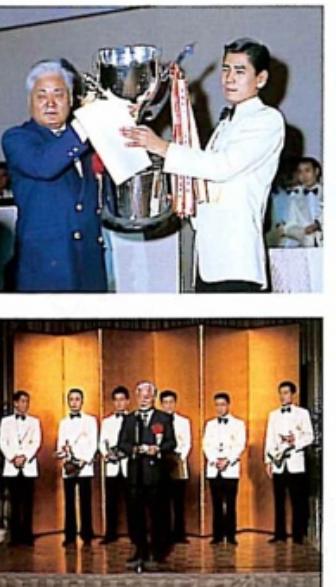
総合技術賞も併せて獲得した渡辺選手の喜びの表情の中に自信と誇りがうかがわれた。準優勝の田中選手も作品賞と併せての獲得だった。

優勝の渡辺選手は九十一・一点、準優勝の田中選手は九〇・九点とわずか〇・二点の僅差であった。

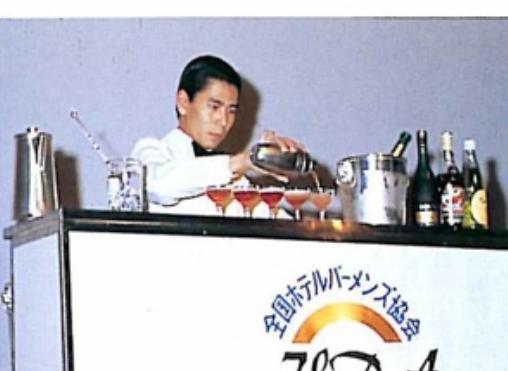
大会を振り返って、徳間審査委員長は次のように講評された。

「本日、選手諸君の真摯な態度をみて、HBAが創立されて以来一番大きな目的であつた、大都会も小都會も全国の代表的なホテルの格差をなくすということが兎事に実

今大会審査員の方々（五十音順）
徳間康快氏 小山明子氏



式次第	司会	木藤隆雄	末木明美
一、開会の辞			
一、審査員紹介			
一、競技運営規則説明			
一、選手入場			
一、優勝杯返還			
一、選手退場			
一、模範演技			
一、観技			
一、成績発表			
一、表彰			
一、閉会の辞			
H B A 副会長	審査委員長	徳間康快	今井 清
桑山為男		石井金三郎	



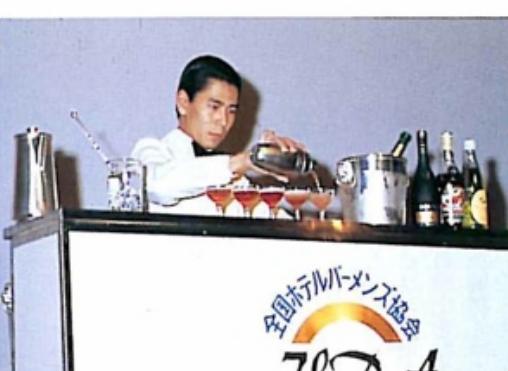
A portrait of Tora Narumi, a Japanese singer, next to her name.



六の方々（五十音順）
小山明子氏



次第
木明美
H B A 会長 石井金三郎
競技委員長 今井 清
前回優勝者 君島孝司
審査委員長 德間康快
H B A 副会長 石井金三郎
桑山為男



G.ボクロフスキイ
(ファーラー・ストラベニ
一誌代表取締役)



佐藤國光氏



丁字晴夫氏

大手生産者以外は洗瓶、瓶詰、コルク打ち、ラベル張り、箱詰めに至るまで全て手作業で、内外からくる受注、発送など本來ならばネゴシアンに委ねるべき仕事も生産者自らが一貫してこの任に当たっているところが多い。

ドゥヴァリユ・フォンテースでは家庭事務所の地階にカーヴがあり、このカーヴの片隅に泉（地下の湧き水程度のもの）でおよそ泉とは言いがたいが）が湧いていることから、社名にファンテース（泉）という名を付けたと。葡萄畑は十八ヘクタールあり、ペルナン・ヴェルジュレスに二ヘクタール、アロース・コルトンに三ヘクタール、サヴィニ・レ・ボームに四ヘクタール、

このほかラドワ・セリニー等が中心でこのほか、コルトン・シャルルマーニュ・ヘクタール、コルトン・ブレッセンドー・五ヘクタール、コルトン・クロ・ド・ロワなど、グラン・クリュ、クリマも持つており、一切原料葡萄の買い付けは行わず、専ら自家農園の葡萄のみを使用しており、カーヴも此処のほかに六つの場所に所有し、責任ある製品づくりを心がけている。得意先にトロア・グロやボキューズなど有名なレストランもあり、此處のドメーヌのボリシーとして、カーヴからそのまま出荷し、自然にシャンブル（室温に剛染ませる）するのが一番よいと考えていているので、このような方法をとっています。

る。試飲にはブルゴーニュ・アリゴー、一九八一、ペルナン・ヴエルジュレス、シャルドネ一九八一、コルトン・シャルルマニユ一九八一の三つの白ワインと、ペルナン・ヴエルジュレス一九八〇、サヴィニー・レ・ボース・レ・ヴエルジュレス一九八一、ペルナン・イル・ド・ヴエルジュレス一九八一、コルトン・ブレッサンド一九八一、最後に煤で真っ黒になつたボトルを持ってきて、何のワインかわかるかなと笑いながら試飲させてくれたのがコルトン・クロ・デュ・ロワの一九六一年物であつた。

シアンのカーヴで試飲することになつたワインとは歴然とした差のあることが確認できた。

奥のほうの棚には、大瓶のエロボアーム(マグナムボトル一本分)に入れられたワインが数本、これまた真っ黒な樽で覆われて保存されている。これは姫娘さんの生まれた年のもので、成長と共に結婚するようになつたらお祝いに開けようと思っている。しかし娘の相手がワインのわかる人ならよいのだが、カラコーラのほうが好きだなどと言つないと困る、と笑つておられたが、相手本音が入つているなと感じられた。(洋の東西を問わず娘さんたちの育成にはだいぶ悩まされていくようだ。

現したのではないかと感じました。どの方

もほんと水準以上の制作態度をとつてお
りましたし、味のほうも水準以上のもので
いたな。お、今日は大変申し込みが多く四十
六名に限定しましたが、それなりの成果を

あげたのではないかと思います。そしてま
た、サミットとかハレー彗星とか、未来と
今日をつなぐネーミングが多かったのも特
徴でした。競技中のカクテルの色をご覧にな
つてもおわかりになるよう、多種多様な

カクテルにびたり合つたもので効果的で
ありました。ひと頃は、色が赤や青と一定してい
ましたが、本日のカクテルの色をご覧にな
つては、色が赤や青と一定してい

られるような、スピードでメロディに合つ
たものであつて欲しいものです。ぎこちな
さが残つてたり、ブツリップツリと動作が
されるような点もみうけられましたが、や
はりプロなのでですから、スピードでリズ
ミカルな動作をプロの信条としていたき
たい。どなたが優勝しても不思議はないほ
ど、大変水準の高い、非常に高度な技術の
大会であったと思います」

石井会長からの表彰のあと、桑山理事長
が関係各位の方々に感謝をこめた閉会の辞
を述べ、第十五回大会は幕を閉じた。

なお、今大会を一つの節目として、来年
より開催を二年に一度とする」となった。
技术は同じレベル、それ以上の人を
要求されるようになつてきている

大会終了後、会場を移して行われた懇親
会では、一日の緊張もほぐれ、なごやかな
ムードに終始した。選手やホテルの同僚、
先輩、審査員の方々や後援者の方々と多彩
な顔ぶれて、あちこちに歓談の輪ができ、
活況を呈していた。そこで、審査員の方々
に今大会を振り返つての感想とご意見をう
かがつた。

ジョージ・ボクロフスキーキー氏
「毎年レベルが上がる一方で審査がしにく
いですよ。点数の基準は味よりもむしろパ
レーティングで、大会を振り返つての感想とご意見をう
かがつた。

中村和正氏
「バーテンダーのマナーのレベルが非常に
高くなつてきて、国際レベル以上になつて

した。今、思い出しても五つか六つ飲んで
みたいものがあります」

小林和氏
「バーテンダーのマナーのレベルが非常に
高くなつてきて、国際レベル以上になつて

した。今、思い出しても五つか六つ飲んで
みたいものがあります」

第15回 HBA制作カクテルコンペティション出場者一覧



フォーマンスですね。ステージ上での貫禄
とデモンストレーションが決め手になります。
演技 자체はどの選手も大したものですね」

小山明子さん
「カクテルは甘いという印象を長いことも
つていましたが、今日飲んでみると甘いと
いうより爽やかですね。味も変わってきて
いるのでしょうか。優勝者のカクテルは印象
的でした。カクテルはシェイクするものと
テルで割つたというあたりは、やはり研究
なさっているのだなあと思いました。審査
の基準はスピード感と、ピリッとした動作
でした」

丁字晴夫氏
「シェイカーの振り方をもつとリズム感の
ある、絵になるようなものにしてもらいたい
ですね。お客様の前では笑顔も忘れない
と思います。ミックスしたり、シェ
イクしたりというだけではない、今までに
ないものをアピールすることが必要ですし、
あくまでカクテルはお客様あつてのもの
ということを意識したほうがいいですね」

篠井左保氏
「レベルが接近しているので、審査カード
の点数配分を変えなくてはいけないと思いま
す。最低を四から六に上げて、上方の
点数は〇・二五やらいずつ割らないと点数
の差が開かないですよ。審査基準は、きれ
いに五杯つき切るか余らせるかというこ
とだけですね。技術はもう問題ではなくつ
ていて、その上のレベル、いかに華やかに
やるか、お客様が喜ぶかという点を重視
する採点にすべきだと思います」

刀根麻理子さん
「最初は私にわかるかしらと心配でしたが、
とても楽しかったです。カクテルは単に甘
いだけと思っていましたが、それぞれ味が
ちがつていて、今日は新たな発見があり、
これからはカクテルを飲もうかなと思いま
す」

「味わうカクテルがたくさんあるということと
味を知らしめる非常に多いチャンスだと思いま
す。高いレベルに均等化しているという
ことは大変意義のあることですね」

「最初は私にわかるかしらと心配でしたが、
とても楽しかったです。カクテルは単に甘
いだけと思っていましたが、それぞれ味が
ちがつていて、今日は新たな発見があり、
これからはカクテルを飲もうかなと思いま
す」

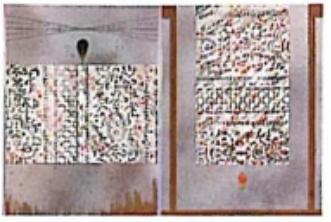
「レベルが接近しているので、審査カード
の点数配分を変えなくてはいけないと思いま
す。最低を四から六に上げて、上方の
点数は〇・二五やらいずつ割らないと点数
の差が開かないですよ。審査基準は、きれ
いに五杯つき切るか余らせるかというこ
とだけですね。技術はもう問題ではなくつ
ていて、その上のレベル、いかに華やかに
やるか、お客様が喜ぶかという点を重視
する採点にすべきだと思います」

入賞者ならびに作品名(敬称略)

各賞受賞者ならびに作品名	
総合技術賞	渡辺一也(京王プラザホテル) 「セレブレイション」
作品賞	田中正孝(ホテルセンチュリーハイアット) 「ハレー'86」
ネーミング賞	満上正明(京都ロイヤルホテル) 「ベル・ヴィ」
佳作第一作	菊地浩三 (新橋第一ホテル) 「モーニング・ドリーム」



表紙の プロフィール



角 章
(モダン・アーティスト)
一九五八年、東京
都港区青山生まれ。
文化学院卒業。新制
作風会会員。現代性をもつ
た抽象画家として活

Vol.19

「もちろんあがって一杯やっていくわね？」と彼女が言った。
She had said, "You'll come in for a nightcap, of course?"
『最後の診断』アーサー・ヘイリ著、永井翠訳、新潮社刊



しかもホコリも立たない。風景は見渡す限りな
だらかな草原で、それをえざぐ人為的なもの
は何もない。ただあまりの「自然」に退屈する
頃、美しい絵の描かれた看板が現れ、ホテルや
パブのありがを示していた。

パブは大抵道ばたにあり、その「階が「イン」と
いう貸室になっていることが多い。土地の人
たちに交じてビールを飲み、食事をしている
うちに日没が来てしまったら、「宝は空いてい
ますか」と、カウンターの中のおやじさん（ま
たはおばさん）にたずねてみる。大抵の場合、
どちらもちゃんとした英國式フレック・ファー

「INN」とうたつてあるなら快く泊めてくれ
るだろう。値段のほうはホテルよりはるかに安
い。もっと安く泊まるなら「B&B」（ベッド、
アンド・ブレックファースト）なるものがある。

「INN」とうたつてあるなら快く泊めてくれ
るだろう。値段のほうはホテルよりはるかに安
い。もっと安く泊まるなら「B&B」（ベッド、
アンド・ブレックファースト）なるものがある。

ストを出してくれる。

ちゃんとしたフレック・ファーとはいか
なるものかといふ。

①オレンジジュース（タレープフルーツジュース）
②コーンフレークス
③ベーコン、エッグ、ソーセージ、トマト、フ
ライブレッドのメインディッシュ
④かりかりに焼いて三角に切ったうすいパンと
バター、マーマレード
⑤ポットティー

のフルコースである。

部屋数の多いホテルになるほど、このちゃん
とした英國式朝食が略式になる傾向にある。B
&Bの他にも、カントリーには「ファームハウ
ス」といったものもある。しばらくおいし
いミルクはいうまでもなく、夕食など、どんな

にせいたくな自家製料理が出てくるだろう。運
がよければただ乗馬を教えてもらえるかもし
れない。

そして最後にもう一つ、「セルフ・ケータリン
グ・アコモデーション」という宿泊施設の形態
もあって、こちらは別棟の小さな部屋を借りる
のみという経済的かつプライベートなものであ
る。大きなリゾートホテルにはこのたぐいのも
のがほとんどあって、長期滞在者はこちらを利用
して自炊を旨とする。

「無為派」VS「無駄派」

「無為派」は、この島の西から南へ下ると、日射時間の関
係どうか、急にホテルの数が多くなる。木立
の茂る道路添いに「空室あり」という表示も多くみ
られる。とあるプライベート・レーンを入っていくと
丘陵の樹の茂みの中にはばかりと空間がひらけ
る。無為の上手じやない人のために、ホテ
ルではさまざまなスポーツ施設やアトラクショ
ンを備えているが、それらは無為をより愉しく
するための脇役として使う。

一方、何が何でもアクトライブに活動すること
が最善のリフレッシュメントだと信じている人
たちがいる。わざわざ荒波の海へ出かけていつ
て命からがら戻ってくるという、大いなる無駄
である。無為の上手じやない人のために、ホテ
ルが沖までのびていて、その先にイギリス本土
からの船が着く。海上にむかってホテルが軒を並
ぶ。その前の車道と、海辺の広いプロムナード
との間に、子どもたちのための遊戯施設もあ
る。海から街の中心にむかって上のメインスト
リートの中程にあるホテルにチケットインした
ら、日本から入れておいた予約のせいでしよう
か（注2）、とても広いスイートを空けておいて
くれました。朝はベッドから、海辺のむこうの
ボーツマスあたりが見える。海岸までは歩いて
二三十分。中庭に面したパブが心地よく、安く
てフルーティーな英国の酒・ビターになじんだ
舌を、最も美しいと言われる音楽である。静寂
の中で日夜よろこばせることでした。

長いピアのある、海辺の街ライド。

旅の出発点であり終着駅であるライドは、
ワイト島の東にある駅やかな街。そのこの床の
の絵、ヨットの部品それに舵輪とヨットすべくめ
の室内装飾。海と顔をつきあわせたテラスには
大きな双眼鏡が備えつけられ、ホテルの正面に
自然をとり戻したせいだろうか。このワイト島
を巡るカントリー・ロードでも、ゴミはおろか、
道端の広告も清涼飲料水の自動販売機も、ムダ
な標識もいっさい見かけなかった。路面は明る
い砂をそのまま固めてあって、一見自然のままで
のよだれが決してデコボコになることはなく、
とうが胸の中に溢れた。

このホテルの名前は「ファーリング・オード・ホ
テル」。かつてはアルフレッド・テニスン卿とい
う貴族の館だったそうだ。全室テレビ、電話、
バスと美しい眺め付けてお値段はシングル六千
九百円、セミダブル七千五百円。ちょっと高めですが、ゴルフコ
ースの他にテニスコートやプールもある格調高
い三ツ星ホテルでした。

INNもそれなりにいいんだ。

「カントリー」という言葉には、「田舎」という
言葉では置きかえられないひびきがある。英國
の人たちは、私たちよりはるかにカントリーをい
う言葉には置きかえられないひびきがある。英國
の室内装飾。海と顔をつきあわせたテラスには
大きな双眼鏡が備えつけられ、ホテルの正面に
自然をとり戻したせいだろうか。このワイト島
を巡るカントリー・ロードでも、ゴミはおろか、
道端の広告も清涼飲料水の自動販売機も、ムダ
な標識もいっさい見かけなかった。路面は明る
い砂をそのまま固めてあって、一見自然のままで
のよだれが決してデコボコになることはなく、
とうが胸の中に溢れた。

「ホテル料理長列伝」という本を読んで
いますが、やはり一流と呼ばれる人はすごい
ことです。自分も早くホテルマンのひとりと
して、自分自身のサービスはどうでも通用
するということになりたいですね。そのた
だつきがあつて、波がありますから、何と
かバランスのとれるよう、高い水準に保
持して、自分自身のサービスはどうでも通用
するということになりました。先輩や同輩に数々のアドバ
とおりに変えました。

渡辺——開催会場で、その開催ホテルの選手
が優勝したのは初めてですね。

渡辺——今回の優勝は私個人だけでなく、昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

切りといつともあり、私の所属している
京王プラザホテルもまた創業十五周年とい
うことから、記念に残るカクテルをつ
くりうと考え、それでシャンパンを使つた
作品を思いついたわけです。

編——最初に、シャンパンがグラスに注が
れたときは、会場からどよめきが起りました
したよね。

渡辺——そろですか（笑）。競技会ですから、
シヤンパンを注ぎ、次いでシャンパンを使つた
ときには、会場からどよめきが起りました
したよね。

渡辺——京王プラザの総力を集めた結果だ、と思いま
す。内輪ばめて恋縮ですが、いい環境に恵
まれましたね。先輩や同輩に数々のアドバ
とおりに変えました。

編——開催会場で、その開催ホテルの選手
が優勝したのは初めてですね。

渡辺——今回の優勝は私個人だけではなく、昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝ということ快挙ですね。
渡辺——前回は準優勝でしたが、やはり二
位は一位だと思いまして、また挑戦してみ
ようと思ひ直したわけです。チャレンジす
る以上、優勝をめざしたいですからね。
編——そして、その思いのとおり優勝と、
並々ならぬ実力とお見受けしましたが……。
渡辺——いえいえ。正直いって、今回もう
一度挑戦することには迷いましたね。
昨年が準優勝ですから、もし順位が下がつ
たらと思ひ直しましたね（笑）。しかし、やる以
ては頂点を極めたいと思つたら、迷いもふ
つ切れまして……。

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝‒

編——優勝作品は「セレブレインション」（祝
賀）という不一斉で、ちょうどHBA創作カクテ
ルコンペティションが十五回大会という区

編——このたびは優勝おめでとうございま
す。たしか前回の十四回大会では準優勝、
そして今回も優勝‒</



A

a story
of
"THE BRANDS"

MONT RACHET DOMAINE FLEU ROT-LAROSE

BOURGEGNE'S MONTRACHET

The Côte D'Or, the great wine production area of Bourgogne (Burgundy), is divided roughly into the Côte de Nuit on the north, and the Côte de Beaune on the south. The wines they produce are also divided. Côte de Nuit produces many fine red wines such as Romanée-Conti, Chambertin, etc. On the other hand, the white wines from Côte de Beaune such as Corton-Charlemagne, Meursault Les Perrières, and Montrachet, etc., have gained lasting fame as the world's finest white wines.

The vineyards in the Côte de Beaune spread across the gently sloping hills facing eastward, with an area of 3,000 hectares, about twice the area of the Côte de Nuit. About 80% of the products is red wine, with white wine having a very minor share.

Montrachet, ranked as one of the world's best white wines, is selected from the white wines produced here.

Montrachet originates in the villages of Puligny and Chassagne, where conveniently located between Highway D973, which goes from Beaune to Autun, and National Highway N74, about 12–13 km south of the town of Beaune.

The official names for these villages at present are Puligny-Montrachet and Chassagne-Montrachet. It is said these names came from Montrachet vineyards which located on the slopes of hills between the two villages. From its inclusion in the village names, we can see how fine a white wine is the great Montrachet.

There are four brands of Grand Cru ranked white wine produced in Puligny-Montrachet village. These are: Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, and Bienvenues-Bâtard-Montrachet. Montrachet and Bâtard-Montrachet, of these, have part of their vineyards in the neighbouring Chassagne-Montrachet village.

In addition to the above, 11 locations have been ranked as first class "Climat", in the Puligny-Montrachet village. The word "Climat" is printed on their labels, following the name Puligny-Montrachet.

In Chassagne-Montrachet village, in addition to the above-mentioned two; Montrachet and Bâtard Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet also has the Grand Cru name, so there are a total of three brands ranked as Grand Cru.

Besides, in Chassagne-Montrachet village, 13 "Climats" are ranked as first class, and the word "Climat" is printed on the label following the name Chassagne-Montrachet.

The distinctive flavour imparted by Chardonnay grapes grown in rich soil, has been completely used by only a few producers. It gives a full body and a mellow, rich bouquet, captivating everyone who tries it.

Production quantities are very small, especially in the case of Montrachet. Even though the total area under cultivation in the two villages is only 7.5 hectares, these vineyards are divided under the ownership of 12 people. The total production amount is about 2500 cases per year, and 1/5 of the cases are caved for each producer. The remaining 2,000 cases, which are only 24,000 bottles, are presumably sent to the world market. Thus it is a rare and valuable wine.

The three major procedures are the Marquis de Laguiche, Baron Thénard, and Bouchard Père et Fils. They produce 3/4 of the total, and the remaining 1/4 is produced by the nine other producers.

The Ranking Control Standard is as follows: the minimum alcohol content is 12°, maximum production quantity per hectare is 3 kiloliters, average annual total production is 22 kiloliters.

Montrachet generally has a fruity flavor and an elegant bouquet. When these wines are not overcooled, and are drunk at about 15°C, their aroma can be fully savored, and you can enjoy their wonderful taste.



A. Vineyard in front of Domaine Fleurot-Larose
B. Mr. René Fleurot and his wife and son
C. Wine produced by Domaine Fleurot-Larose



WHO CREATED THE BEAUTIFUL TASTE AND SUBTLE CHARM COMPRISING THIS HIGH QUALITY WINE?

When you speak of the wines of Bourgogne (Burgundy), you must consider the winemaker as well as the location of the vineyards in each small section of this area. This is rather complicated, but that's why it is very interesting to wine connoisseurs.

While Bordeau has vast areas of cultivated land, with many large-scale châteaux, most of Bourgogne's winemaking is a family business, especially in the Côte d'Or district which has strong family bonds. When a son takes over the family business from his father, even the quality of the wine seems to change. These winemaking skills, conveyed from human hand to human hand, can be said to be the basis of winemaking in Bourgogne.

The vineyards of Bourgogne are divided into small sections. Therefore, the existence of a "negotiant" (shipper) is indispensable. But above all, those who strictly maintain their traditional family skills play a major role in providing high-quality wine.

They proudly labelled their own wines "Domaine". This title is given only to families who have been involved for generations with winemaking, and incorporates the confidence of the craftsmen of Bourgogne.

The "Domaine Fleurot Larose", I visited for this report, is one of these old families. Mr. René Fleurot, the present head of the Fleurot family, is the third generation. His grandfather on his father's side, began winemaking in 1872.

The winery in the Château du Passe-temps, called the main house, was built in 1843, and is equipped with the wine presses and fermentation tanks. In the cellar, the "cave" for wine storage is completely equipped, with storage space for barrels on the first underground level, and storage for bottles on the second underground level. On the wall by the counter near the entrance is a decorative display of old wine-making tools; arranged to form a small wine museum.

The Fleurot family owns a total of 10 hectares of vineyards, 1/4 of which are used for white wine, 3/4 for red. The hall-mark "Propriétaire" is used for all their wine, certifying that all their products are wines made only from grapes harvested from their own vineyards. The major white wines produced here are "Le Montrachet" and "Bâtard Montrachet", both Grand Cru, and "Chassagne Montrachet Premier Cru - La Rocquemaure (Monopole)". And 5 major red wines are, "Chassagne Montrachet Premier Cru - Abbaye de Morgeot", and "Santenay Premier Cru Clos du Passe-temps".

The Fleurot family is a relatively small "clos" in Montrachet, since it owns only 18 ares. (1 are = 100 m²) Average annual production is 7–8 hectoliters. A total of 11 hectares of vineyard is used for Bâtard Montrachet. Of this, 8 ares are owned by this family. These have an annual average yield of 3–4 hectoliters.

Both the wooden vat and the stainless steel tank are used for fermentation. The wooden vat is used exclusively for red wine, and the stainless steel tank is used for both red and white wines. After the process of aging in barrels, it is transferred to the cave located 10 m below the ground, in the Château du Passe-temps. This cave is constructed in 2 levels, with the upper level for barrel storage, and the lower level for bottles. Aging in the barrel is done for 1~1.5 years for white wine, and for about 2 years for red wine, with some variation depending upon the quality of the year's harvest. In the Bourgogne method they use all new barrels for new wine, thus the famous barrel-making establishment in St-Romain Village, behind the village of Puligny Montrachet, is always busy with orders from the famous climats. Naturally, these barrels, hand crafted with willow hoops have the best quality.

The essence of Bourgogne wine is said to be its acid content. The astringency of the wine is harmonized in the Limoge barrels, and its acidity is brought out with this aging process.

The wine, after aged in the barrel, is bottled and transferred to the cave, for bottle storage on the lower level, and waits here, underground, until shipping. Sometimes, some products which are planned to be left for a while, are purchased anyway, but still wine of good vintages remains here. The oldest ones I saw here were a 1918 one, and a magnum from 1929.

If all four caves owned by the Fleurot family were filled with barrels, they would hold 4,000 barrels. I hear that this is rather large cave in Bourgogne.

One of the wines I tasted in the caves of the Fleurot family was a wine called, "Chassagne Montrachet Abbaye de Morgeot". "Abbaye de Morgeot" means the Cistercian Monastery of Morgeot, which was the first planter of grapevines in the vineyards of Montrachet. This monastery has a history of over 1,000 years. I have heard that it is of same design as the Clos de Vougeot Monastery. After the French Revolution, the Abbaye de Morgeot fell into a gradual decline, and was eventually purchased, in 1924, by a member of a previous generation of the Fleurot family, and re-developed as a vineyard. The vineyard of the Abbaye de Morgeot is 6.5 hectares in size, and produces 3/4 red wine and 1/4 white wine.

In the Fleurot family, the sons who are going to take over in the next generation, are steadily trained as winemakers. When Mr. Nicolas Fleurot Larose, the eldest son, and Mr. Vincent Fleurot Larose, the second son, take over winemaking from their father, what kind of taste will the Montrachet wines of the Château du Passe-temps have?

Only their hands and tongues know. This is why the wines of Bourgogne are so deeply interesting.

with waffle-finish beige leather and Queen Anne armchairs. The whole atmosphere is quite comfortable and refined. It becomes crowded with hotel guests and nearby residents at breakfast, lunch, dinner and Sunday brunch time. Meals can also be taken at the adjoining terrace, watching the swans. The executive chef is Joseph Venezia, who is only 30 years old. He was born in Buffalo. Mr. Venezia was transferred from the Mansion on Turtle Creek in Dallas.

The characteristic of this restaurant is that, in addition to the traditional hotel menu, it offers various meals using mainly California's fresh meat, fish, vegetables and fruits.

One of the chef's pride menus is "squid ink pasta". This is pasta mixed with squid ink, with grilled salmon, served in a black dish. This combination of salmon and pasta is quite original and its taste is also unique. There are also such rare menus as home-made rabbit sausage grilled over mesquite charcoal, served on lettuce with fried vegetables. The most popular menu of this restaurant is tortilla soup. Seasoned with spice and arranging crusty tortilla sticks, it is different from any other restaurant. On the other hand, a popular dinner menu is that of scrod. Charcoal-grilled scrod spread with honey, with angle hair pasta and mint. It is hot with chili pepper. The hot menu is relatively popular.

According to executive chef Joseph Venezia, "Most food served here are my originals. Many of our guests are executives and celebrities who travel around the world. Therefore, I try to serve the best food that cannot be tasted anywhere else." He also says, "Although seasons are not very distinct in California, you can fully sense the change of seasons if you come to this restaurant. We use ingredients of the season and change the menu each season."



Some of the special items:

BREAKFAST AND BRUNCH

Fresh nectar of the day, like banana-strawberry or coconut-pineapple-mint
Strawberry pancakes with a coulis of kiwi
Fluffy three-egg omelet with California goat cheese
Bel-Air Eggs Benedict with Canadian bacon and charcoal-grilled breast of chicken

LUNCH

Fresh buffalo milk mozzarella served with avocado, red lettuce, Italian tomatoes and basil
Charcoal-broiled breast of chicken tossed in a salad of endive, watercress, arugula and grilled shiitake mushrooms

DINNER

Tuna sashimi served with cucumbers marinated in soy sauce and cilantro
Summer time sausage with pasta served with fresh thyme and fennel seeds
Santa Barbara shrimp sauteed with fois gras and chante-elles
Grilled squab seasoned with honey and garlic
Poached California sandabs with Italian tomatoes, red peppers and arugula on a bed of pasta
New York steak grilled over mesquite and served with warm marinated California goat cheese and black pepper



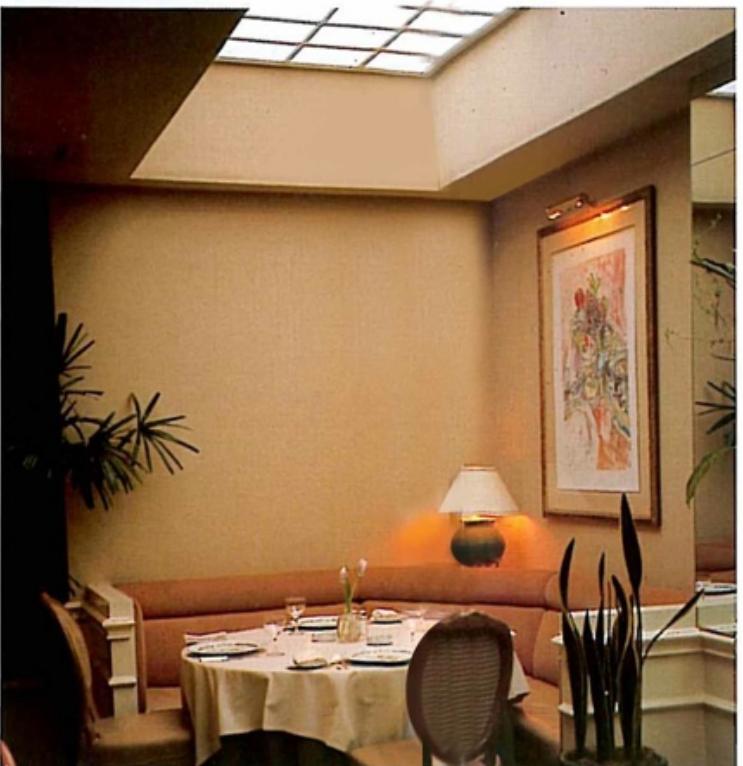
All of them are dishes with the fine spirit the chef has for creating a new menu. In addition, they do not forget to serve the traditional menu for regular customers.

All the herbs used for cooking are grown in a herb garden in the backyard. Besides the predictable cooking herbs, they grow lemon- and orange-scented geraniums for



A
B T C | D
E

- A. Swans in the lake
- B. Corridor
- C. The Restaurant
- D. The Restaurant
- E. Executive chef, Mr. Joseph Venezia



Bel-Air's "The Bar", a meeting place for the executive:

"The Bar", adjacent to the restaurant, has become a stop along the local old-timer social circuit. The wood-paneled hunting lodge-type room has a wood-burning fireplace and a grand piano. The pianist Batt Herman has been playing a beautiful tune every night except Mondays for fifteen years.

The bar is open from 10:00 AM to 2:00 AM, and bartenders work on two shifts. Though few of the guests visit the bar at 10 o'clock in the morning, there are some who order drinks for room service. Being the only bar in the hotel, it serves all the beverages of the hotel, such as those served in restaurants and through room service, except in gardens. When a private party is held in the garden, a bar is temporarily installed to meet the needs.

The house brands of Hotel Bel-Air are as follows; Ballantine (Scotch), Smirnoff (Vodka), Bacardi (white rum), Beans (bourbon), Gordon (gin). Its house wine is Geiser Peak (both red and white). This light and dry wine made in California is very popular. The house champagne is Corbel (made in California).

The head bartender, James Kitchens, says, "White wine is popular in this bar. Though the guests who prefer strong

beverages order cocktails such as martini or Scotch whisky more often, those who order white wine, not only at lunch or in the daytime but also at night, have been increasing. It has recently become common to order white wine even for meat, and most people take white wine to accompany the entree."

The bar supplies only mixed nuts, cheese and crackers, but at lunch time you can choose anything you like from the restaurant menu. In the cocktail hours from 5:00 to 6:00 PM. You can see people picking hors d'oeuvres and drinking cocktails.

James Kitchens has been engaged in the management of beverages for the bar and the whole hotel for twelve years.

After training himself as a bar boy at Beverly Hills Hotel and Hotel Bel-Air, he became qualified as a bartender. Then after working as a head bartender at Beverly Hills Hotel, he became head bartender here at Hotel Bel-Air.

If you see him working, you will understand that he thinks it his duty to accept room service orders early in the morning or any unreasonable demand from guests in a pleasant manner. You will also see that he enjoys working, which adds to the comfort of drinking.



Hotel Bel-Air is often used as a retreat by celebrities, or as a place of arrangements and receptions for movie or TV makers.

The people who have been here are Yul Brynner, Marilyn Monroe, Grace Kelly, Robert Redford, David Niven, Boy George, John Travolta, etc.; recently Harrison Ford gave an interview for a Japanese magazine. Not only American but European stars use this hotel willingly. And as it is located near to Hollywood, people in show business are the regular customers of the hotel's bar.

At the season of Academy Awards, show business parties get together and the hotel is thronged with these people.

The Princes of Sweden and Finland have been here and the President of Lebanon has a meal here for his pleasure. The Rockefeller clan and the Fords are also regular customers. When President Reagan's daughter held a wedding ceremony, every road to the hotel was blocked. When Vice-President Rockefeller's daughter stayed here, she was heavily guarded by security officers.

However, the fact that a great number of celebrities have set foot in Hotel Bel-Air proves indeed that it is a comfortable hotel with security for customer's privacy. Once this hotel was used as a movie location but the hotel was so crowded with the film makers that it met with strong opposition from the guests. Since then the former owner, Mr. Drown, decided that he would never again allow his hotel to be used in such a way. This unwritten law has not yet been broken. Fashion photography used to be done, but now is also not allowed. This is because Hotel Bel-Air consider the hospitality for their guests most important in all cases.

Being for "One's Other Home"

Why has Hotel Bel-Air been gaining support among such numbers of upper-class people? Kerman Beriker, hotel has an inevitable limit to service for its guests. But hotel has an inevitable limit to service its guests. But the Hotel Bel-Air is cozy, that's why we can give the completely attentive service for our guests. And we respect our customer's privacy, so we've never asked celebrities to sign for commemoration or our own P.R." he laughed.

"We think of our job as inviting guests to our home. So we always do our best to make the customers at home. That is our policy."

After changing the owner and remodeling on a large scale, Hotel Bel-Air has carried out their original policy. This steady management policy depends a lot on the Rosewood Hotel Inc. who respects their own quality and service.

The hotel-staff remember most of the customers, and they are called by name from their arrival. It is unnecessary for some regular customers to check in at the hotel. As the hotel prepares various kinds of rooms, the customers can choose their favorite room. Even from newspaper to the table and the menu at the restaurant, they are well informed about the customer's taste. Hotel Bel-Air maintains the policy of making every effort to be "One's Other Home" for the people who visit here.

Beriker, who has worked here for twenty five years, talked about the future. "I'm not going to expand this hotel. I think it is a suitable scale, but hotels always have much room for improvement, and we have a lot of things to learn yet. So I would constantly like to hear the customer's opinions as much as possible. I want Hotel Bel-Air to be the No. 1 hotel in the world in all aspects."



HOTEL BAR IN THE WORLD® "THE BAR"

HOTEL BEL-AIR, LOS ANGELES

A hideaway in the big city, Hotel Bel-Air is an oasis in an upper-class residential area, surrounded by rich nature.

About a mile west of Beverly Hills on Sunset Boulevard, Los Angeles, an area, completely detached from the city noise appears. This is the prestigious Bel-Air estate district situated within the heavily wooded Stone Canyon.

The upper-class residential areas in Los Angeles used to be Hancock Park. But since the tranquility needed in a residential area was spoiled there by offices and stores, people started to move to Beverly Hills or the Bel-Air. Unlike Beverly Hills which is located at the center of Los Angeles, the Bel-Air is very close to nature. Hotel Bel-Air, which can be said the center of the district, has become a suitable "hideaway" from the busy everyday life for its visitors.

The vast 11.5 acre site of Hotel Bel-Air is covered with verdant lawn, with gardens of various characters, such as a tropical garden or a Moorish garden. Against the green backdrop of ferns, palms, sycamores and oaks, colorful

flowers bloom, such as primrose, narcissus, violets, hyacinths, bougainvilleas, camellia bushes, trees of azaleas, peaches and apricots, depending on the time of year.

A spring at the northern site tumbles over a waterfall, becomes a stream in the beautiful green and empties into a pond at the right of the entrance. This small pond is called the "Swan Lake", where a pair of graceful swans can be seen. The Hotel's first owner, Joseph Drown, started to keep these swans. Their beauty is so famous as to be called the "Bel-Air swans".

The Bel-Air buildings are located in such a beautiful environment. All of them are cosy one or two-story buildings. These mission style buildings with pink stucco walls and red tiled roofs look like a painting together with their surroundings. You feel as if you are in some summer resort instead of the big city of Los Angeles.

The hotel was built by remodeling the horse stable on the Bell family's hill.

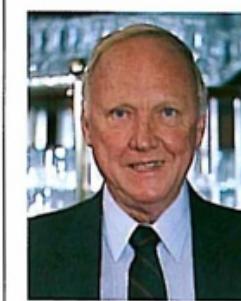
Hotel Bel-Air opened only 45 years ago.

The Bel-Air district was originally a perfectly commonplace hill. This hill area was first developed by a man named Alphonzo Bell, who named it "Bel-Air" after himself. Afterwards, the whole Bel-Air district became the property of the Bell family, to be sold in lots.

At the time people started moving into Bel-Air, a man named Burton Scott bought land from the Bell family and built a horse stable. He also built a small tea lounge which became the people's relaxation place. Scott himself lived not so far from the stable. He happened to offer lodging free of charge to the visiting soldiers, felt the need of a hotel, and decided to remodel the stable into a hotel.

Joseph Drown, who was in the hotel business as a partner to Conrad Hilton, directed his attention to this. Just before the hotel was completed, he bought it from Scott, also purchased the surrounding area from the Bell family, and opened Hotel Bel-Air in 1941. As the

owner, he dedicated himself to its development until his death in 1982. However, he had been preparing to sell the hotel since a little before his death, and with his death, its ownership went to Caroline Hunt Trust Estate, which is affiliated with Rosewood Hotels, Inc. of Dallas. The company just succeeded in Dallas and with Hotel Remington on Post Oak Park in Houston (introduced in our 18th issue), and was very eager to make Hotel Bel-Air one of the world's leading hotels, instead of a mere hideaway. To begin with, they tried to change its interior and outward appearance greatly with as many as five designers. But the Bel-Air neighbors who were old-time fans of the Hotel feared it would be changed into a modern high-rise hotel, and fiercely opposed this renovation. As a result, still respecting the individuality of the five designers, it maintained the old characteristics and became the beautiful hotel it is now.



A | B | C
D

- A. Head Bartender,
Mr. James Kitchens.
- B. Neon light of
Hotel Bel-Air
- C. General Manager,
Mr. Kerman Beriker
- D. Concierge,
Mr. Phil London



Rooms which remind of an estate's luxurious guest rooms.

With renovations in 1982, the 62 guest rooms at the time of opening became 92. However, it is still quite small in scale compared to the neighboring Beverly Hills Hotel, known as one of the most luxurious hotels in Los Angeles.

There are 33 suites among these 92 rooms.

The guest rooms are scattered in several areas. They all differ in space, layout, appearance, and interior. However, according to Kerman Beriker, Managing Director, "Two basic concepts at the time of renovation were to bring the amenities of the guest rooms up to the levels of the surrounding living and natural environment, and that the rooms must be in estate style." These two conditions are certainly well fulfilled.

For example, there are rooms in California country style and mission style. Traditional interior and modern decoration. Rooms with whirlpool tubs and private pools. Rooms

with fireplaces, hand-carved beamed ceilings and French windows. The individuality of the afore-mentioned five designers, Louis Cataffo, Betty Garber, James Northcutt, Theresa Wills and Kaleb Alaton, are fully demonstrated.

"Entering the room, you notice not only the fabulous interior, but also the unique aroma from the woodburning fireplace. Since only oak is burned in the fireplace, its rich smell and the smell of beautiful flowers mingle and fill the room. This is the smell of Bel-Air," says Kerman Beriker.

The Hotel also tries to give an informal, homey atmosphere by decorating with various flowers, arranging fruit baskets and baskets filled with pot-pourri.

Extensive lawn and wonderful gardens can be seen from the private terrace of each room. Also, the French door leading to the terrace acts as a private entrance from the garden without the trouble of meeting other people.

The original menu prepared by the chef, using fresh ingredients, herbs grown in the back garden and homemade sausages.

The restaurant, with about 95 seats, is located at the end of the main building. Its walls are upholstered in a

peachlike shade of beige and the carpeting is beige with moss green floral patterns. The spacious booths are covered