

STIR

ステア ISSN-0286-3634

1986 SUMMER VOL.20

世界のホテル・バー 19

"カビーズ・バー"ザ・ニューオリンズ・ヒルトン
リバーサイド・アンド・タワーズ(ニューオリンズ)



STIR

ISSN-0286-3634

1986 SUMMER VOL.20

HOTEL BAR IN THE WORLD 19

"KABBY'S BAR", THE NEW ORLEANS HILTON
RIVERSIDE AND TOWERS (NEW ORLEANS)



HBAカレンダーの 十年を回顧する

座談会

アートディレクター

向 秀雄

グラフィックデザイナー

早川良雄

グラフィックデザイナー

永井一正

アートディレクター

田中一光

グラフィックデザイナー

勝井三雄



GIMLET

1978

↓
↓
↓
↓
↓

1987

「日本のカレンダーのように美しい」というヨーロッパのほめ言葉

向——HBAのカレンダーが今年で十年目を迎えました。そこで今日は、このHBAカレンダーに関わりをお持ちになったことのある皆さんと一緒にこの十年間を振り返り、あわせて今後のカレンダーそのものの方向性も探ってみたいと思います。

早川——HBAのカレンダーは十年前からイラストレーションを使っているわけですが、これだけカレンダーが氾濫している昨今でも珍しいことと思います。

田中——カレンダーというのは、印刷物の中でもとくに重要視されていて、作る側も印刷する側も非常に真剣に取り組んでいます。だから、カレンダーは日本の印刷技術向上の引き金となった媒体であるといえますし、日本の印刷技術の頂点にあると思います。

向——日本のカレンダーの印刷技術は世界のレベルでも高いようですよ。ヨーロッパなどでも仕上がりまでも含めて美しい印刷

物をはめるのに、「まるで日本のカレンダーのようにきれいだ」というそうです。

い前のカレンダー^①展では、写真を使ったカレンダー^②が上位を占めていました。これは今でこそ、週刊誌等でもかなり優れたカラー印刷^③がページを飾ったりしていますが、当時は非常に珍しかったので、カレンダー^④でカラー写真を楽しんでいたわけてす。向——そうですね。カラーフィルムが入っていたのが三十年くらい前で、それ以前は白黒で撮った写真を人工着色していたんですね。しかし、カラーフィルムが入ってきてダイレクト印刷^⑤ができるようになり、さらに今は電子製版^⑥になってきてというように印刷技術自体が長足の進歩を遂げて、もうカラーフィルムを再現することに対しての驚きはまったくなくなっている……。ところが最近では、写真にかわってイラストレーションやグラフィックなデザイン^⑦のものが白頭^⑧してきています。勝井さん、は、われわれ、グラフィックデザイナー

の業界では、カレンダーの神様」として異名をとっていますが、いかがですか。勝井さんは四年間、このカレンダーのディレク

シヨンをされていますね。

勝井——カレンダーというのは実用的な面がどうしても強くなってしまうて、表現が保守的になりがちです。また、十二か月をトータルなイメー징でまとめようとする傾向があるのですが、HBAのカレンダーは実力派のトップクラスのイラストレーターや無名に近くてもそれなりに表現力のある人を使っており、それだけバラエティに富み、装飾性に優れ、楽しさをもったものだと思います。

早川——そうね、豪華というかゴージャスのひと言に尽きると思います。先ほどイラストレーションを使っているのが珍しいといいましたが、それも国内だけでなくアメリカのイラストレーターもどんどん使っているということで、さらに異色性がありますね。また、構成も随分と凝っています。ただ、灌漑なところがないですね。ホテル

関係のカーレンダーですから、将来的にはもう少しシックな感じのものを作ってもいいと思います。それに十二名のイラストレーターの質のバラツキがちよつと気になるんです。

勝井——しかし、それも逆にバリエーションをもたせる役目をうまく果たしていて、ゴージャスな感じが出てくるともいえるのではないですか。それから、実用性を重視するカレンダーが多い中で、イラストレーションの部分のスペースを多くとって、装飾性を重視していることも見逃せません。永井——現代はイラストレーションが時代をつかんでいますから、十年間ずっとイラストレーションで通してきたというのは先見の明があります。

今という時代とともに
呼吸しているイラストレーション

田中——昔、新聞社が週刊誌を出し始めたころは、東郷青児とか高野三男とか猪熊弦一郎といった純美術のスターがいて、週

1 | 卷頭特集

| 座談会「HBAカレンダーの十年を回顧する」

10 | Fragrance of Spirits and Talks ステア対談

徳間康快vs岸恵子

15 | STIR ESSAY 醉狂雜記——20

「オー・ド・ヴィ、カルヴァドス」三雲夏生

16 | BEYOND THE HORIZON 地平線綺譚——15

「走禪——西国・走り三昧」三輪主彦

18 | 世界のホテル・バー——— 19

カビーズ・バー、KABBY'S BAR
THE NEW ORLEANS HILTON
RIVERSIDE AND TOWERS

26 | HBA REPORT

「第15回HBA定例総会」

30 IIBA加盟ホテル一覧

33 | for a NIGHTCAP

34 | HOTEL-BAR IN THE WORLD — 19

*KABBY'S BAR" THE NEW ORLEANS
HILTON RIVERSIDE AND TOWERS

■ギムレット

今、流行のハードボイルド小説の中には数多くのカクテルが登場するが、その中でも知られたものは? ということになると、ギムレットを指す人も多いことだろう。代表的なところでは、レイモンド・チャンドラーの『長いお別れ』に出てくる文句が有名である。主人公のフィリップ・マローウが本物のギムレット談義をかわすシーンなどは、男のこだわり、ここに極まりないといった感じが、その中で出てくる

ローズ社のライム・ジュースは日本で手に入らないこともあって、ファンの間では幻が持つ怪力のカクテルだった。ただ、作品中のレシピばかりに目撃すると、1950年代当時のマティーニやマンハッタン同様、甘口だったように思われる。

それか時代とともにドライ化が進み、現在はフレッシュ・ライムを絞ってうぱもを増してきた。その酸やかなロあたりを、チャンドラーはどう表現するのだろうか……。

HBA カレンダーの十年を回顧する



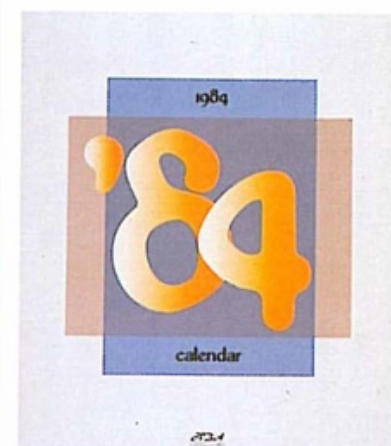
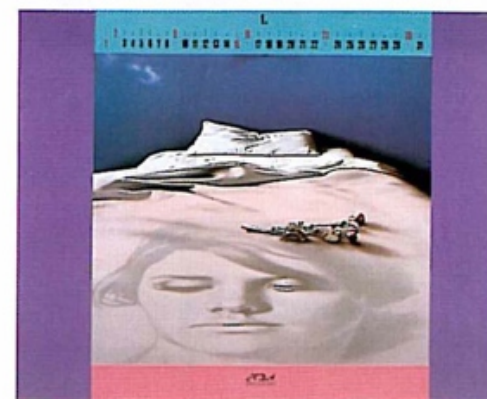
向— 絵画で親近感のある作家を選ぶとなるとやはり難しいですね。
田中— 日本画で錦木清方や伊東深水の描いた美人画に匹敵するのは現代では山口はるみさんということを、以前いったことがあります。
向— なるほど。
田中— 日本画においても、絵描きとしてのタレント性というかアイドル性のある人が少ないですよ。
早川— そういう見方もあります。
田中— 今という時代とともに呼吸しているという意味では、イラストレーションが一番ですよ。だから、もう少し時代を経るとイラストレーションに対する再評価が始まるでしょうし、もっとイラストレーションの地位を持ち上げる必要があると思います。横尾忠則さんもあのままずっとアメリカにいたら、ピカソになっていたかもし

れません笑。
向— すいぶん心強い発言をしていただきました(笑)。
永井— ただ、カレンダーにピカソならピカソの版画を使った場合、クオリティの面ではまったく問題がないわけですよ。しかし、イラストレーションのつまらないものは、一か月間、毎日見るということに耐えられない。イラストレーションの質をそろえることが重要です。
向— ポスターなどの一過性のものと、一か月間ずっと壁にかけて見ているカレンダーのイラストレーションとは、やはり違うんですよ。有名なイラストレーターのものでも、一か月間見るのはいやだという作品もあります。
田中— それから、イラストレーターの「ヘンシン」って多いんですよ。
向— 「ヘンシン」ってどういうことですか。

田中— たとえば、山口はるみさんがエアブラシを使わなくなったんですよ。
早川— そういう意味ね。「ヘンシン」の「シ」は身ですか、心ですか(笑)。
田中— 身のほうでしょう。
勝井— 宮内ハルオさんも変身しましたね。
向— 典型的なケースですね。
早川— 宮内さんは、以前のようなものももう描かないんですよ。
向— 以前は、まったく彼がニューヨーク時代に在席していたブッシュビーン・スタジオの絵のままだって。
田中— 最初、私のところに粗末な紙のスケッチブックを持ってきたんですよ。その絵が非常に面白かったのて包装紙に使った。向— そうですか。あの軽いタッチのほう。サインペンで描いたイラストでしょ。私のところにもかつてのタッチの作品を見せて来て、そのときはいいねと言ったんですが、



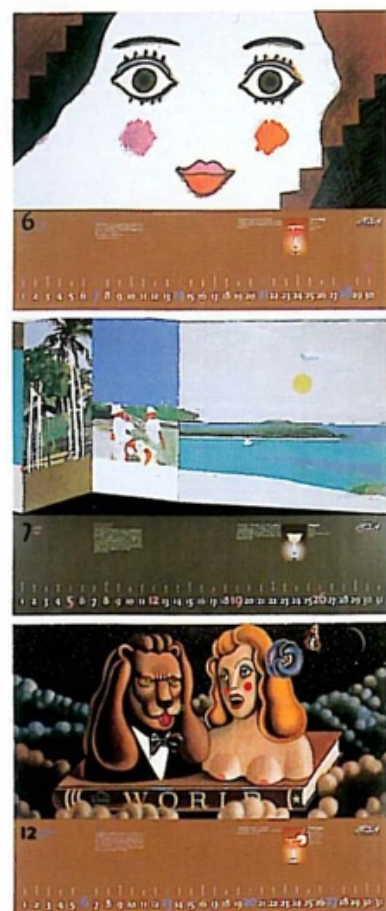
次に来たときは仕事が全然来ないというわけですよ。ところが、例のボロボロのスケッチブックにニューヨークの絵を描いてきたんですよ。これいいんじゃないのといっていたら、またたく間に売れた。
早川— しかし、変身できるというのは羨ましいですね。決意とエネルギーと才能が必要ですから。私も心の中では変身していますけれど……。
田中— でも、コレクターの立場からすれば、相手にできないですよ。イラストレーターの絵は、あまりに変わってしまうから。向— なるほど。
田中— 安西水丸さんすいぶん変わりましたね。初期はかなりカラフルで、湯村輝彦風だったけど、今はまったく違う。
向— てもやはり心は変わらないうちう。
田中— 描くものすべてに体臭が滲んでいて、一本線を引いただけ、これはだれだ



れ線だとわからせるようにならないといけない。
向— 安西水丸さんも、彼のもっている透明感みたいなものは変わっていないですね。スタイルはどう変えようとしても、心は変えられないです。
器の大きさを前提として描くイラストレーションだから……。
向— カレンダーは、昔は泰西名画でも日本画でも大きいものを縮小して使っていましたよ。ところがイラストレーションの場合は、カレンダーに再現されたときの大さを前提に描くわけですから、非常にいいものになってきて、鑑賞するうえでも具合がよくなるわけです。そのあたりは永井さんがすいぶん指摘されたことがありましたね、リトグラフのこと。
永井— ええ、そうですね。まあ、イラス



HBAカレンダーの十年を回顧する



'81



'82

という軸があるものから、初期のカレンダーを見ると、カクテルの写真も大きく、レシビも詳しく入っていました。そういう点では、SPツール性が強かったのですが、だんだん年を追ううちにそれが影を潜めてきて、無理に強調しようという姿勢がなくなってきた。これは進歩だと思います。

田中「企業が出しているカレンダーの役割は「PR性」と「実用性」と「鑑賞性」にあります。その三つを上手に取り込みながら、どれを強く主張していくかということ、その企業のイメージが出てくる。

勝井「今、田中さんが挙げた三点は、毎年催されている「カレンダー展」の審査基準でもありますね。もともと「カレンダー展」は印刷技術の向上のためのものですが、今はデザイン性のほうが重視されています。

田中「向さんのおっしゃった贈り物的要素も一つの方向ではあります。社名を伏せば、どこから出されたものかわからない。贈り物に徹するか、編集的に見せるかのどちらかですね。

向「ただ、いずれにしてもその企業の特徴が出ていなくてはいい。たとえば、泰西名画を使って社名を刷りかえるだけでは、企業イメージを伝えるという意味でのPR性を満たしていないと思うんです。

永井「現代のカレンダーの価値は、ノベルティに徹するというところから生まれると思います。今、さかんに企業の文化度についていわれていますが、カレンダーは企業の文化度をいじばん測りやすいバロメーターだと思っています。強力な媒体はほかにもありますが、壁にかけて一年間毎日見るものは少ないですからね。逆にいえば、

壁にかけてもらえなければ価値がないんですけれど。

テクスチャーの時代に

向「HBAカレンダーのデザインが三、四年前ごろからガラッと変わって、生活空間の中で機能する視覚性を重視するようになってきた。これはデザイナーが強く関わったからだと思います。勝井さんですね、あのカクテルの写真やレシビを入れておきながら、フレームで隠してしまいい、絵と玉（目付の数字のこと）以外は見ようと思わなければ見なくていいという方法をとったのは、そういう手法を用いることで、壁にかけておいて生活空間が美しくなるといふカレンダーに変わってきましたね。

勝井「それがいいかどうかはわからないです。しかし、カレンダーにはそれ自体の、物としての力があります。つまり、印刷さ

れた絵柄に玉が入っているということですが、それに加えて、カレンダーを置いた場合の空間の中の紙質や形態というものが、カレンダーのよさを高める要素になっているんです。そういう要素を意識的に少しずつ取り入れたということが、デザイナー的に変わった要因になったと思います。

田中「最近のカレンダーは、そういった傾向をもっています。情報化時代になればなるほど、珍しい写真や面白い絵が描かれているというカレンダーではなく、質感といえますか、テクスチャーの時代になってきていますね。インテリアでも同じような傾向ですが……。

永井「今はカレンダーが完全にインテリアになる時代ですね。だから、いち早くそれを可能にさせるカレンダーがよいカレンダーといえるでしょう。今はどの家庭にも何本ものカレンダーが来るわけですが、か

トレーションの場合はそもそも目的があつて、たとえばHBAならカクテルというテーマがあつて、それに沿って描くわけですね。カレンダーのために描くとなれば、当然その大きさというものを想定して描くことになり。どれほど素晴らしい絵であつても、カレンダーの大きさになつたときに素晴らしいかという、ほとんどの場合はそのよさは失われてしまふ、全然別なものになつてしまふと思います。その点、イラストレーションは印刷というメディアを通して、そのよさが印刷したものにのびたりと出てくるのです。最近いいカレンダーといわれるものは、画家のものでも、版画やドローイングを使用して、カレンダーの大きさに近い原寸のものを進んで再現しています。それもオフセット印刷の発達で、細かい点にまで十分に注意を払って忠実に表現しているんです。

田中「たとえば木炭画を再現するとなると、それこそ手を触れたら粉がつかさうなぐらいに再現性の高い印刷ができてさうな。永井「やはり、カレンダーになつて初めて鑑賞できるものの大きさの的確な把握というのが、重要なポイントですね。そういった意味で、HBAがずっとイラストに通じてきたというのは、十年前にその大きさの的確な把握というのができていたのでは



ないでしょうか。

向「いや、当初十年前はそこまで読んでいなかったでしょう（笑）。まず、カクテル・コンペティションで入賞した作品を紹介する一つの形として、一つ一つのカクテルをテーマにイラストレーションを描くという方法をずっと続けてきたわけ、いわば「ケガの功名」ですよ（笑）。

早川「それを今、聞こうと思っていたのですが、いや、安心しました（笑）。

BUY ME OR LOVE ME

向「ところでカレンダーというものは、昔は企業のセールス・プロモーション（SP）ツールとみられていました。自動車会社のカレンダーだったなら、下の部分に小さく自動車の写真が入っていたりしてね。しかし、今は企業からお客さまへの年末の贈り物だというわけです。つまり、昔は私を買ってくださいという「Buy me」であつたのですが、それが「Love me」でなくてはいけなくなつてきていると思います。

永井「HBAの場合は、企業のように商品を買っていただくという使命がないので、もっと仲よくしましょうという「Love me」の部分の大きき打ち出せる点で恵まれていると思います。

向「HBAのカレンダーは、カクテル・コンペティションで入賞した作品を紹介す

出席者 プロフィール



向 秀雄（アートディレクター）

1923年東京都生まれ。1941年早稲田大学専門部政治経済学科中退。日本麦酒（現サッポロビール）宣伝課、（株）ライトパブリシティを経て、1976年株式会社向デザイン企画創立。東京ADC賞を25回受賞のほか、毎日広告デザイン賞、朝日広告賞、カレンダー展、カタログ・ポスター展などで多くの賞を受賞している。

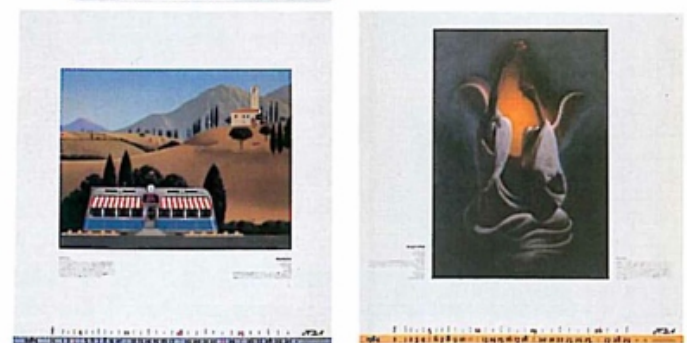
HBAカレンダーの十年を回顧する



'83



'84



と極論になりますが、もう、日付を見るカレンダーというものを離れてしまってもいいと思います。HBAのカレンダーは鑑賞性のうえにきちんとしているから、キッチンやトイレに貼ることはいいと思います。たぶん、リビングルームとか応接間に貼るでしょう。そこで思い切って玉を取ってしまってもいいと思います。毎月、紙の質や販賣を変え、グラフィカルな造形を毎月提供するというところまで徹底すると面白いですね。早急には実現しないでしょうが……。

向——これはまた、すごいことを考えますね(笑)。

田中——でも、玉がついていることが、カレンダーとしての唯一の絆なのではないですか。

早川——マンスリーとしての機能を玉以外

のエレメントで付加できないでしょうか。田中——しかし、やはり暦というのは重要な機能です。

早川——わが家は実用的なカレンダーはキッチンにかけて、鑑賞性の高いものはやはりハレの場所にかけます。永井さんのいわれたインテリアと同化させるという方向をとるなら、そういうやり方もあるということですね。

勝井——習慣性が付加されれば可能ですが、どね。たとえば一か月ごとにめくるとか、週ごとにかえるとか。

早川——そうですね。

勝井——カレンダーはその点、うまく機能していますね。かえらないと使えない。

早川——玉がないと翌月になってもめくらないでしょうね(笑)。

田中——気に入ったら、同じ絵をずっとそのままかけておきましょう。今でも終わっ

た月のカレンダーを玉の部分だけ切り取って、額に入れて人がいますよ。

早川——ずいぶんと面倒なことですね。

田中——それだけクオリティの高いものがあるということですね。

勝井——玉の部分にミシン目を入れてあったのもありましたね(笑)。

田中——いかに使ったあとは鑑賞してくだいみたいだね。

向——玉を見る機能性ということについていえば、時計を見る感覚に似ていると思うのです。腕時計を忘れたときなど、ふと何時かなと思ってしまう。してなかったことに気がつかない。で、よく考えてみると、そんなに頻りに時計を見ていないんですよ。時計を見るといつか自分がなくなっていくと見ると同じで、昔の目めくりカレンダーやデスク・ダイアリーは別として、普通に壁にかけられているカレンダー

も、意識しないで見るという使われ方だと思えます。

早川——ですから、日付を見る、という機能はもった別の実用的なカレンダーに譲って、この際、装飾性を極端に追求した形で、玉のないカレンダーも将来、考えていただきたい(笑)。

向——そのかわり、カレンダーとはいわないです(笑)。

早川——あえて「玉・レス・カレンダー」とか。

勝井——月だけ入れておけばいいですよ。わが家は一部屋に一つずつくらいカレンダーがあるので、置く部屋によって、実用性が装飾性かというのが決まっています。

永井——早川さんがおっしゃられるように、玉を取ってしまうと、ちよつとしたときにでも玉を見るという日常に役立つ機能は失われてしまいます。装飾性だけになると、

けられるのはせいぜい二本ぐらい。そうすると、不要なカレンダーはゴミ箱行きになってしまう。とすると、カレンダー同士の生き残り競争が繰り広げられることになり、インテリアとしてどれだけの効果を持つかということも変わります。デスクチャイ、デザインを含めた楽しさが非常に重要になるのです。なまじ額縁に入った絵画は現代的なインテリアに合いくなくなってきた。そのために版画やポスターが出てきた。しかし、版画なども押しピンで止めておくといふわけにはいかないので、結局、額縁に入れることになるわけですね。額縁に入れない、もう少し軽快な形態の楽しさ、玉と絵の部分のデザインの緊迫感みたいなものは、額縁に入っているものとは異なる現代性というものがあつた。常にカレンダー全体として現代を呼吸しているということにより、壁にかけておくことで雰囲気が変わるという点がすごく重要なんです。

究極の形は「玉」のないカレンダー!?

向——HBAのカレンダーの今後の方向性ということですが……。

早川——カクテルがテーマというのは作り手の方便であつて、もつとはかにいい方法があると思いますよ。



向——一つ一つのカクテルのネーミングをテーマにするのではなく、陶酔と味覚の美学、というようなテーマのほうがいい。

早川——編集性の高いもののへ進むか、鑑賞性の高いものに進むかです。

向——カレンダーがメンバーのいるバーだけに飾られるのなら今のままでもいいでしょうが、お客さまにさし上げるということからは、一般の家庭にかけられるわけだから、そういう方向に振るのもいいでしょう。

勝井——最近のカレンダーでは、カクテルのテーマはヒントにはなるが、それ自体が表現しているわけではないですね。カクテルの写真が入っているでしょう。カクテルの写真は本当はもっときれいなものなんです。が、あまりにも小さくすることで、グラスがあるというだけでシズルが感じられなくなる。

向——カクテルはフォトジェニックの代表格だから、それだけを撮っていいのかもしれない。ただ、受け取った人が楽しむという点では、今のイラストレーションのものは捨てがたいですね。そのうえに十年間の足跡というものもあります。

田中——カクテルだけで週間ダイアリーのようなのを作ったら、それはまたそれで、きれいでいいですね。

早川——日本のようにカレンダーが毎年、年末になると巷に氾濫する国では、ちよつ



早川良雄(グラフィックデザイナー)

1917年大阪府生まれ。1936年大阪市立工芸学校図案科卒業。三越百貨店大阪支店宣伝部、大阪府役所文化課、近鉄百貨店宣伝部を経てフリーランスデザイナーとなる。1954年「大阪府芸術賞」受賞をはじめ、1955年第1回「毎日産業デザイン賞」、第12回「講談社出版文化賞」などを受賞。昭和57年度「紫綬褒章」を受章する。その作品は、ニューヨーク近代美術館、栃木県立美術館などの永久コレクションとなっている。現在、早川良雄デザイン事務所主宰。



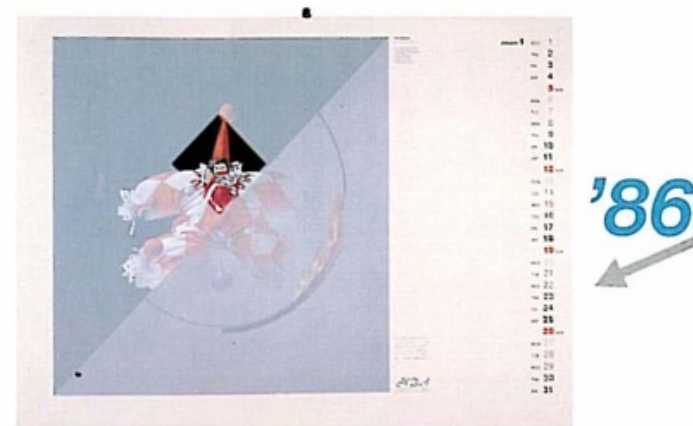
永井一正(グラフィックデザイナー)

1929年大阪府生まれ。1951年東京芸術大学美術学部中退。1960年日本デザインセンター創立とともに参加。1966年「ワルシャワ国際ポスタービエンナーレ展」金賞、1968年「東京国際版画ビエンナーレ展」東京国立近代美術館賞他数多くの賞を受賞。東京国立近代美術館、京都国立近代美術館、ニューヨーク近代美術館等のコレクションとなっている。現在、日本デザインセンター代表取締役。

HBAカレンダーの十年を回顧する



'85



'86



が、もう少し突っ込んで、イメージに沿った人選をしたほうがいいと思います。それに、かなりトップクラスのイラストレーターに頼んだ場合、好むと好まざるに関わらず、描いてきたものをわざわざ得ないという状況になるわけです。とくに、アメリカのイラストレーターの一部にそれを感じるわけですが、現代的な軽さではなく、何かしつこさというか重苦しさをみないものがあつて、全体の雰囲気壊してしまいうようなイラストレーションも見受けられます。それはイラストレーターを選ぶときに、ある程度予測できるとは思いますけれど……。

向——そういう意味でのアートディレクションが、強く作用しているのではないかな。アートディレクションは人を選ぶところから始まるんですね。

勝井——アートディレクションが、後仕事

だけではつまらないですよ。

早川——アメリカのイラストレーターは、どういう形で決めたのですか。

勝井——最初はオーディション形式で、その後もずっと尾を引いているんです。

早川——なるほど。イラストレーションの重さの中には、つまらない重さと本当の重さがあつて、アメリカのそれには、そのつまらない重さが混じっていたのが気になっていたので、軽さに対して同じですね。

向——アートディレクションの問題ですね。

早川——メーメントとなっているイラストレーションは、十年間、作家はかわってもそれほど調子は変わっていない。それを年ごとにレイアウトや大きさを変えることで特徴を出している。しかし、イラストレーションを今後メインにしていくのなら、そこにひとつイラストレーションにおけるポリシーを出すことで、もっと素晴らしいもの

がでるはずですよ。

田中——逆にアートディレクションで、いい作品も悪くなる場合があります。

向——毎年もらっている人は、かけるスペースをつくって、楽しみに待っているわけですよ。ですから、そういう人たちのためにも、あえてHBAカレンダーをいものとするための問題点を指摘するのなら、やはりアートディレクションの問題だと思えます。日本とアメリカのイラストレーターをばらばらに選ぶのではなく、起承転結がなくてはいけません。

早川——作風にバラエティがあるのは、かつてバリエーションをつけるのにはいいんですが、結局は基本的なクオリティのところで統一性がとれていないといけません。永井——作風が広がっていいのですが、やはり方向性をつきとめないと決まらないといけません。たとえば写真で何人かの人

の作品をまとめる場合、この人は妖艶な女性を撮るだろうと思っていると、そのとおりのものを撮ってくる。ディレクションというのは、それをあらかじめ計算しておくものですよ。

向——では、そろそろHBAの今後の方向性をまとめてみたいと思います。十年間のカレンダーを振り返ると、かなりのレベルのできさだと思えます。ただ、アートディレクションをもう少しきつちりやること、今後の課題となるでしょう。さらに、カレンダーがテクニカルな時代に入り、SPツールから完全な脱皮を図るためには、テーマ設定をカクテルからもう一歩進んだ所にとる必要があると思います。

早川——鑑賞性を重視して、将来的には、油絵や版画と同等にポジションを争えるカレンダーを目指して欲しいですね。『玉レス・カレンダー』という方向性も含めて……。

それをかけておくことが自分自身のステータスにどう響いてくるかという部分で、版画や本物の油絵と競争しなくてはならない。逆に、申し訳程度にでも玉がついていれば、カレンダーというジャンルの中でのいいイラストレーター、装飾性の高いイラストレーターというステータスみたいなものが出てくる。さらに申し訳程度でも玉が入ってさえいれば、機能はするから居住権が得られるということもあつてしまう。

早川——しかし、六枚なり、十二枚なりの作品が束ねられているというところで、版画や油絵とは次元の違う存在価値が出てくると思うわけです。額に入った版画より簡便でありながら、クオリティは高い。枚数が多くて、めくっていかけて、さらに捨てられるということ、第三の価値が出てこないとはいえないと思います。

向——そうなんつたら、カレンダーではなくて、新しい形のSPツールだね。本当の意味でのパブリック・リレーション(PR)、それも気軽なものとして。

早川——そうですね。

向——しかし、永井さんのおっしゃったことも本質をついていると思いますよ。装飾性だけを追いかけるとなれば、装飾性です。やはりカレンダーだからいいのです。

早川——ところが、カレンダーであるための条件を満たすために、申し訳程度に玉が



小さくついても、見ないというのが私の考えです。それでは実用性がなくてしょう。そんなものはいらぬ、ともいえる。

向——先日、ソウル・バスからもらった作品は、サインまですべて印刷してあるんです。すごく面白いんだけど、逆に、かけておこうという気にはならない。玉が入っていたらかけるかもしれないけれど……。

早川——あきらめがつくわけ？(笑)

田中——かける気にならないのは、大量生産だからですよ。

向——少量のものだったら、額装しますね。しかし、早川さんのおっしゃったのも新しいメディアだと思えます。

田中——使い捨ての絵画ですよ。

向——それでも、銀座の夜店で売っている本当の油絵よりはよほどいいよね。印刷物でも。

アートディレクションの必要性

早川——イラストレーションは泰西名画に比べて軽いとはいいますが、それでも中には重いものもあります。

永井——HBAのカレンダーの場合、イラストレーションの原寸は把握していても、イラストレーターはポリシーに考慮の余地があると思います。日本とアメリカで、ある一定のレベル以上の人を選んではいま



田中一光(アートディレクター)

1930年奈良県生まれ。1950年京都市立美術専門学校(現京都芸大)卒業。1952年サンケイ新聞社大阪本社入社。1963年田中一光デザイン室主宰。1973~85年西武流通グループのアートディレクター。1959年の第9回「日本宣伝美術会」会員賞、1968年「ワルシャワ国際ポスタービエンナーレ展」銀賞をはじめ多数の賞を受賞。ニューヨーク近代美術館、ウォーカー・アート・センター等の永久コレクションとなる。



勝井三雄(グラフィックデザイナー)

1931年東京都生まれ。1955年東京教育大学教育学部芸術学科構成科卒業。その後、同大学専攻科にてデザイン、写真について1年間研究。1956年味の素入社。1961年にフリーランスとなる。1965年「毎日産業デザイン賞」、1969年レタリング協会銀賞受賞。第3回「講談社出版文化賞」「ブルノブックデザインビエンナーレ展」等数多くの賞を受賞。現在、勝井三雄デザイン研究室主宰。

徳間康快

パリに住んでいると、
年代物のおいしいワインに
お目にかかる。羨しい限りです。

ステア対談

VS

MASUOHI TOKUMA VS KEIKO KISHI

岸恵子

一度、映画を作りたい。

パリのホテル・バーは
ホーム・バーの趣がある。

徳間——お久しぶりですね。お元気でしたか。
岸——はい、おかげさまで。年に三ヶ月ぐ
らいは、仕事で日本に戻ってきていますけ
ど、二三年ぐらいいはお会いしていません
でした。

徳間——そうですね。あなたとは三十年ぐ
らいのおつき合いです。三年もお会いし
なかったというのは初めてじゃないですか。
岸——本日はお招きいただきまして、あり
がとうございます。随分いろいろな方と対
談なさっていらつしやいますね。

徳間——ええ、今回でこの対談も二十回目
を迎えました。二十回記念ということで、
国際女優の岸さんにご登場いただくことにな
りました。

岸——それは光栄です。

徳間——ところで、パリに住んでいらして、
ホテルのバーにはよく行かれるでしょう。
どういふ場合によく利用されますか。

岸——やはり、仲間同士でプレミア・ショ
ーなどに行く時の待ち合わせや、見終わっ
た後に、皆で喧嘩騒々々意見を出し合っ
たりという感じの集まりで利用することが多
いですね。男の方はビジネスで利用される
ことも多いと思います。これは日本も同じ
かしら……。パリの場合、ホテルによって
バーの雰囲気も異なっていて、大変個性的です。
徳間——パリでバーのいいホテルという
どこですか。

岸——そうですね。たとえば、とても気取っ
ているホテルですけど、「ロテル（Hotel）」
ここは、亡くなったヴィンセント・ピ
ナ大監督たちも泊まる、ちよつとハイソサ
エティ風でデカダンなところもあるホテル
なの。そのバーは素敵です。

徳間——大きなホテルですか。

岸——いいえ、小さいです。

徳間——日本の大きなホテルだと千室が
だいたい平均ですけど、それよりは小さい
でしょう。

岸——ええ、大きくて超モダンなホテルは

窓が開かないし、私、何だか怖くて。それ
に、大きいホテルになると個性がなくなっ
てしまつてしまう。

徳間——大きいても、日本のホテルは割と
個性を持っていますよ。

岸——あとは「ロワイヤル・モンソー」や
「ナポレオン」のバーも好きですよ。リラッ
クスできるのね。日本のホテルのバーは、
バーテンダーの方がとてもお行儀がよくて
しつかりしていらつしやるからリラックス
できないでしょう。

徳間——そういう見方もありますね。

岸——きつとしていて崩せないという感
じ。パリですと、バーテンダーの方もジョ
ークを言ったり、お客様となじみになつた
りしてホーム・バーみたいなの。あいう
所ですと、女性もひとりでも行きます。

徳間——そういわれば、日本のホテルの
バーはホーム・バー的な印象は薄いんですね。
お酒を飲む所ですから、もつとリラックス
できてもいい。

岸——酔っ払って気炎をあげて、いい気分

徳間——間違つて入れたわけじゃないん
で。

岸——いいえ。そういう人なの。ワインに
凝るようなことに対して、妙な反骨精神の
ある人ですね。その時は、その親友と一
年ぐらい絶交していました。

徳間——それはさうでしょう。

岸——さうですよ。あんなすごいワイン出
されてね。みんな愕然としますよ。でも知
らん顔して……。

徳間——お客様がみえると、やはりよいシ
ヤンパンでもてなされますか。ドン・ペリ
ニオンとか。

岸——人によりますね。

徳間——私が伺つたら、ドン・ペリニオン
を出してくれませんか。

岸——一番いいヴィンテージを出ししま
す。

徳間——それは大変、光栄です。

徳間——経済大国、日本の男性は……

徳間——ところで、パリには日本人の駐在
商社マンの人も多いと思いますが、ホテル
のバーでも見かけますか。

岸——最近では多いですよ。たとえば、ジョ
ルジュ・サンクのバーなどは、アメリカが
意気盛んな頃は、アメリカ人一辺倒だった
の。その後はアラブ人になって、今は日本人。
徳間——さうですか。日本は経済大国です
からね。

岸——紺色っぽいスーツをビシッと着て、
ビシッとネクタイを結んだ、怖そうな紳士
方。威圧感がありますよ。

徳間——パリの人と日本人の感覚的な見方
の違いは感じますか。

岸——難しいですね。でも、結局のところ
は同じだと思うのね。ただ、人間の成り立
ちとして、踏んできた癖はすごく違います
けれど。日本の男性は、親にも奥様にも、
それに偉い人は部下にも甘やかされていら
つしやるから、こらえ性がなくてしょう。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間——私もだめですね。

徳間康快

大正10年10月25日、神奈川県
横浜市中区生まれ。早稲田大学
卒業。
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。



つて……。だから、家で寝かせておく時間
がない。

徳間——家に置いておくと温度が変わって
しまうから、飲んでしまわないといけな
いわけですね。

岸——「ダース」を買ってくるのですけれ
ど、面倒臭い上に、何年も置いておくと
いう芸当ができません。

徳間——それは残念ですね。

岸——私、世界で一番おいしい飲み物は、

パリの働いている人の反応はどうですか。
岸——パリの働いている人といつても、芸
術家ぐらいしか知りませんけれど……。会
社の中で個人個人が一つ一つを分担して、
しつかり責任をもってやっているという気
がします。

徳間——個性が強いんですね。「個」が確立
しているのでしょうか。

岸——パリでよく聞くのですが、日本人は
イエスと決断を下す人がなくて、大勢が
ワッと集まってやるので、一緒に仕事を
するのが非常に難しいそうです。最初に来
た人が決断するのだと思つて、一日でも二
日も話をしていると、その人は、イエス、
イエスというの、承知したという意味では
なくて、聞いてますよという意味なのね。
それで、また次の人がきて、同じことを説
明すると、また別の人が来てという感じで
すごく長いんですね。そして結局は誰も
決断する人がいない。集団で来て相談する
のに結論が出なくて、石橋を叩いて渡ると
いう感じだそうですね。その点、パリの人は
個人にある部分責任を負わされているので
話が早いみたい。

徳間——その通りですね。しかし長く時間
をかけている間に、だいたい一つの常識の
ラインができて、これで行こうかみたいな
ものが結論になるんですね。こういう点が日
本人は非常に上手ですね。

岸——結局、腹芸の世界だと思う。これは
日本人だけでなく、東洋人の特色だと思
うのですけれど。日本人には柳みだにしな
うところがあるでしょう。西洋人にはそれ
がない。それが弱さか強さかわかりませ
んけれど……。

徳間——梅雨などのある湿帯に長いこと
生存してきているから、さういふ点でのヨ
ーロッパ人とは違った粘着力があるんで
すね。なめくじの刃渡りができるのは、や
はり日本人だけですよ。

岸——ふきのとうを食べても生きてきたと



いう、肉食人種ではない人種のしなやかさ
ってあると思うの。アメリカ人はどう思っ
ているか知りませんが、ヨーロッパ人から
みると、日本人はつかみどころがなく、
手強い相手じゃないかしら。

徳間——南米でもね、ユダヤ人、華僑、日
本人というんですよ。なかなか固くて、
したたかに、死んだふりしたり、寝たふり
したりが上手ですよ。

岸——そうかもしれない。

徳間——それが一位で、それが二位とい
うのではなくて。
岸——お互いに個性が強いんですよ。でも、
年中、貿易摩擦で叩かれて、日本の商社マ
ンは、なんて書かれていようと肩身が狭いて
すよ。だから、この前、渡辺美佐子さんが
パリで「化粧」という一人芝居をして大盛
況だったとか、歌舞伎がパリで絶賛され
とか聞くとホッとします。日本にも文化は
あるんですよ、という行事がないと寂しい
ですから。

徳間——そうですね。ソニーとナショナル
とトヨタとニッサンだけではね。これがあ
つては、というのならいいけれど。

岸——それから、一番高いレストランとか
一番おいしいお酒を飲むのが全部日本人と
いうことで、やはりフランス人に白眼視さ
れてしまう。

徳間——一番いいワインやドン・ペリニョ
ンなどを飲んでいるのは日本人ですか。

岸——そう。フランスは今、不景気でしょ
う。円はとて高いし……。

徳間……フランスの通貨価値は落ちていま
すね。

岸——娘が夏休みで、友だちを連れて日本
に来ていてるんですよ。その子、一生懸命アル
バイトで働いたお金を持ってきたのですが
今、あまりの円高で、銀行でフランを両替
しますと、ものすごく少なくなつて、あま
りかわいそうだから、私が一番高かった時
のレートに計算し直して両替してあげたん
です。それでも、今の日本は世界一といっ

徳間——監督がしたいんでしょう。

岸——ええ、自分の書いた小説で。さぞか
しすばらしい映画ができるであろうと思
いますけど(笑)。

徳間——誰でしたか、あなたを監督にした
いと話をもってきたことがありましたよ。

岸——市川喜一さん？ あの方、前からそ
ういつてくださってます。

徳間——彼はさかんに岸さんに監督をさせ
たいといっていましたけど、今でもそう思っ
てますけど(笑)。



てるんですか。

岸——思っているしやる、かな(笑)。

徳間——ご自分の原作でないためなんて
すか。

岸——そんなことありません。いいお話が
あったら、そのほうが随分と簡単ですもの。
ただ、あまりに不勉強でいろいろな本を読
んでいませんし、最近の日本の映画も観て
いないんです。

徳間——最近ばかりは監督さんともどん

ていい程の物価高だから旅行者は大変ね。
徳間——そうでしょうね。今、随分外国の
方が日本に來られていますけど、おもにビー
ルを飲んでおられますからね。

岸——気の毒ですよ。娘が友だちに六本
木を見せたいといつて出かけるのに三千円
しか持たないの、「あなた、それじゃタク
シー代にもならないわよ」っていったん
です。そうしたら顔を見合わせて驚いていま
した。パリで三千円相当のフランがあれば
学生たちはデイスコへ行つてオレンジジ
ーを飲んで、一晩十分に楽しめるんですよ。
本場に今の日本の状態は異常ですよのね。

自分の小説で映画を作りたい

徳間——ところで、最近テレビ・ドラマの
ほうはいかがですか。



岸 恵子(女優)

昭和7年8月11日、神奈川県
横浜生まれ。昭和26年松竹
入社。同年、「我が家は楽し
」でデビュー。昭和28年、「ハ
ワイの夜」「君の名は」でス
ターの地位を得る。以後、「女
の園」「怪談」「約束」「おとと」「細
雪」等、映画に多数出演。日
仏合作映画「忘れぬ恋情」
に出演の折、監督だったイ
・シアンビ氏と昭和32年結婚。
一女をもうけるが、昭和50年
離婚。現在、パリ、サン・ル
イ島に在住。著書に「パリ・
東京、井戸端会議」「パリの空
はあかね雲」「砂の界へ」が
ある。「パリの空はあかね雲」で
日本文芸大賞エッセイ賞受賞。
作家活動にも意欲を燃やして
いる知性派国際女優である。

岸——十月末にフジテレビ系列の「女のド
ラマスペシャル」で「やさしい鉛」という
作品が放映されます。倍賞美津子さんと共
演しました。

徳間——倍賞美津子さんには、この対談に
登場していただきました。

岸——あの方、今すごくいいですね。脂が
のつていて感性がとてよくて、それでい
てさつくばらん感じでしょう。和製シル
バー・マンガーノって感じてますよ。

徳間——ドラマはどんな内容ですか。

岸——男の人にふられた女性ふたりの話な
んですよ。でもね、私、倍賞さんのような
いい女が男性にふられる役をやるというの
は、設定にちよつと無理があると思うん
です。

徳間——まあ、ドラマだから仕方ないでし
ょう。

岸——そうですね。新潮社から三年前に出ま
した。

徳間——たしか、それで日本文芸大賞エッ
セイ賞を受賞されましたね。

岸——はい、おかげさまで。徳間さんも読
んでください(笑)。

徳間——そうしますと、今回の「砂の界へ」
が三冊目というわけですか。

岸——ええ、イランとナイル河遡行の旅を
ノンフィクション風に書きました。

徳間——どういうきっかけで行かれたので
すか。

岸——イランに行ったのは、わりと唐突だ
つたんです。パリでたまたま知人の家に行
きそびれた日に、その家の前でイランのシ
ヤー・パーレヴィの右腕といわれたオヴェ
イッシーとその弟が暗殺されたんです。そ
して、翌日会った知人のショックの度合い
や新聞記事などがイランに対する興味を私
に抱かせまして、その二か月後にはイラン
にいました。

徳間——一年ぐらい前になりますか。

岸——そうですね。一九八四年の四月でした。

徳間——実際に行かれて、どうでしたか。

岸——パリや東京という文明社会の真つ中
にいて、大きなギャップを感じるのはない
んですか。

岸——ええ、ひとことではいい表せないほ
ど不思議な国でした。何の予備知識もた
ずにいったので、より印象が強かったと思
います。

徳間——パリや東京とイランでは、やはり
大きく違うものを感じるでしょう。

岸——ええ。自然もまったく違いますし……。
全然木の生えていない灰褐色の禿山つてす
ごく美しいです。それから、回教の国で
すから、生活習慣が違いますよ。女

岸——それで、私のほうは仕事の好きな女
性で、四十歳にして子供を産んでしまふの
ですけれど、その子供をどうしていいかわ
からないという、まったく母性愛のない母
親役。倍賞さんがその子を育ててくれる役
で、女一人で、父親役と母親役を分担する
という、ちよつと風変わりな話なんです。

徳間——面白そうですね。ぜひ拝見させて
いただきます。ところで、お芝居はあまり
なさらないんですか。

岸——一回出たきりです。やはり、私は映
画の子で、お芝居より映画のほうが好
みます。でも、すく面白くないものがある
らば、お芝居もやりたいと思っています。

徳間——劇場映画のほうはいかがですか。

岸——三本ぐらい、話があったのですけれ
ど……。お断りしました。

性はヘジャブというスカーフで髪を隠し、
チャドルで体形を隠している。夫以外の
人には決してからだを見せないんです。

徳間——なるほど、貞淑なんですね。

岸——それで、私も髪を出してはいけ
ないとか、体の線を見せてはいけないとか
いろいろいわれて、暑くて大変でした。

徳間——水の事情が悪いのでしょうか、あ
ちらは。

岸——年中水不足です。イスファハンとい
う古都に流れている川の水がとて少なく
て。ザブロス山脈という、ちよつとイラン
の屋根のような高い山の雪解け水がペルシ
ヤ湾に流れてしまうのを、イスファハンの
川に導入するという難事業に成功したのが
日本人なんです。大昔からイランの皇帝
たちやフランス人たちが導入事業に取り組
んで挫折したのを、水不足を知らない日本
の若い人たちが成し遂げました。

徳間——経済大国だけでなく、技術大国で
もあるわけですね、日本は。

岸——日本車も多かったですね。

徳間——イラン・イラク戦争はどうでした。
岸——若い子たちが喜んで命を捧げていく
んですよ。町中には、殉教者となった彼
らの祭壇があちこちに祀られています。

イランの人たちは、この戦争は「聖戦」だ
といって、志気の高さは目をみはるばかり
でした。

徳間——反フランス感情は大きいのではな
いんですか。

岸——そうですね。ミッテラン大統領がイ
ラクのほうに戦機とかを売っているの
で、非常に感情が悪いんですね。私は、エ
・フランスに乗って、フランスから行きま
したけれど、日本のパスポートを使いま
した。二重国籍としては、使い分けのわけ(笑)。



徳蘭——イラン国民の感情としては、日本に対してはそれほど反感はもっていないでしょう。

岸——日本に対してはそうでもないですね。徳蘭——日本は石油だけ買って、後は何も収奪するとか制裁を加えたりとかはしないですから。

岸——そうね。イランで、かつて大変すばらしかったであろうと思われるホテルのバーに行ったときのことですが、紙でできた

番組のルポというところでしたね。岸——はい。娘と二人でレポーターということで行きました。

徳蘭——ナイルも炎熱の砂漠ですから、いろいろと苦労されたでしょう。

岸——服装はよかったですね。水が悪いのと暑さで、皆体調を崩してしまっていました。

徳蘭——ナイル河周辺は古代から何層も探検が試みられてますね。

岸——そう。イギリスのリチャード・フランシス・バートンとジョン・ハニング・スピックの二人や、その後のサミュエル・ペイカー夫妻とかね。疫病や発狂、部族の襲撃などで死に物狂いでいたものね。それに比べれば、私たちは車で行けたし、百年あまりの時の歩みを感じました。

徳蘭——アフリカの人は、文明社会の人間よりは素朴で人間味にあふれているでしょう。

岸——私はそういうものを求めていたのですけれど、娘にいわせると、したたかだつて。まあ、砂漠という過酷な自然の中で生き抜くには、したたかでないといえませんが、それを感じました。

徳蘭——イランやナイル河畔という砂の界で、岸さん自身も自然やカルチャー・ショックに心身ともにみくちやにされたという感じがする。

岸——そうですね。くだくだになった分、毒素も抜けてしまったみたい。心の中に留めておくことが多すぎて、写真に撮っておきたいと思っても、撮らせてもらえないことが多くて残念でした。逮捕されそうになったことも何度かありました。

徳蘭——なかなか無謀なんですね(笑)。まあ、中近東諸国と対比して、日本やフランスは文明の進んだ国として話をしています。文化という面ではフランスと日本は違うと思いますよ。

岸——それは大変な違いです。徳蘭——「故宮博物館展」を例にとっても、いわゆる中国における宝物というものが日

本に比べて直接我々の目で見ることができずね。でも、中国と関係を持ち始めた二十年前くらい前は、大きな新聞社やNHKなどが中国の宝物をもつてきて展覧会をやっていたという、承諾はしてくるのですが、それでは見返りとして、逆に中国の人々に見せるために日本にある宝物を出して欲しいというんです。ここで日本人は、はたと困ってしまう。日本には、そういうものがないわけですよ。だから、中国がまず宝物を出すのはフランスです。というのは、フランスに中国の宝物を出せば、ルーブル美術館から立派な人類の文化の結晶が送り込まれてくるからです。実際に彼らから、我々にとってはフランスが第一、日本はその後ですという話をじかに聞いたことがあります。

岸——そうですね。徳蘭——中国人はフランス文化というが、フランスのもっている伝統的なカルチャーに対しては非常にあこがれをもっている。

岸——フランスも中国を尊敬していますね。徳蘭——日本は近い所にあるけれども、フランスが中国にとって一番の友であるということもみえてくる。だから、ソルボンヌ大学に行っている中国人は多いですね。

岸——多いですね。鄧小平もそうだし、故周恩来もそうでしたね。やはり日本の宝物というと考えてしましますね。他ごととか家とか俳句の世界とかいうと、またひとつ味の違うことですね。

徳蘭——四冊目の構想はいいがどうですか？岸——ええ、今度は小説を書くかと思っています。

徳蘭——それを映画化するのですか？岸——そんな風にうまくいくと嬉しいけど、徳蘭——岸さんは随分前から何か書こうという意欲を持っていましたね。

岸——十五歳ぐらいから、ずっと何か書いていました。徳蘭——岸さんは頭のいい人だから、女優にならなかったら文学者になっていたでしょう。

よう、きつと。岸——本が小説家になったかたがたてすけど……、どういふわけか女優になつてしまった。映画の魅力は大きいですがからね。チップを渡す時のスマートさを身につけていたんだ。

徳蘭——最後に、経済大国日本の人間がフランスに行つて、してはくれないことを聞かせてください。

岸——礼儀で人の顔をひっぱたくようなことをしないで欲しいですね。

徳蘭——いますよ。エレベーター・ボーイに百フランとか五百フランとか渡したりして。本当に恥ずかしくて顔が真っ赤になります。

徳蘭——びっくりしますよ。岸——どうしてもあげたいのなら、絶対に人にわからない所であげれば、エレベーター・ボーイだって喜ぶと思いますよ。でも彼らにだって面子があるでしょう。五百フラン出されたら、どんな顔して受け取るんですか？

徳蘭——ホテルのドアマンといった人にもあげるらしいですね。

岸——アフリカの開発途上国の偉い人なども同じ事をしますね。鍵を渡すと、パッと五百フラン渡すの。私、アフリカ人になくさん友だちがいますけど、日本人とアフリカ人で、結局は新興成金同士がパリで果たし合いをしているみたい。

徳蘭——アジアにおいても、中国などで学生が礼儀をきつていないのが嫌がられていますね。ゆゆしきことです。

岸——お金をあげたんだつたら、あげてもいいですよ。もらつたらうれしくてしょうからね。ボーイさんはチップで生活している人が多いですから。せめて心優しく傷つかないようにしてほしいの。

徳蘭——全然わからないようにね。岸——そういうスマートさを身につけて欲しいと思います。

オー・ド・ヴィ「カルヴァドス」 慶應義塾大学文学部教授 三雲夏生

酔狂雑記

20

生来の酒好きなのか、それとも戦中派のご多分にもれずはかに能がないから、ただ酒を飲んで憂鬱を晴らしているのか、大病しても懲りもせず、相変わらず暇さえあれば酒を飲んで、それでも飲んで楽しくさえない、それでいいの、別にマニアにもならず、未だに種類も、銘柄も特に注文はない。酒でさえあれば、何でもいという方だ。

そんな自分だが、酒の名を聞いて回想にふけたことがある。もう十年ぐらいにもなろうか、若い人たちが都内のレストランでフランス料理を食べた時のことだった。ワインと美味しい料理に満腹した後で、食後酒を注文しようという段になった。私には格別好みもないから、選択を若い人たちに任せた。フランス文学を専攻する物知りのA君が、メニューの中から目ざとく、「あ、カルヴァドスがある。これにしよう」と言った。

それからしばらく、レマルクの「凱旋門」の話になり、パリの場末のカフェで主人公が「カルヴァドス」を飲んでいる場面が披露された。私も、「凱旋門」の映画は見感動したことはあるが、映画の中の小道具まで、気になって見るような注意力は持ちあわせていないから、なるほどと感心して聞いていた。

しかし、その話は別にして、「カルヴァドス」という酒の名は、私に二十数年前の遠い記憶を蘇らせた。これまで色々な酒を口にしてきたはずであるが、どんな酒があるかという点には、一向気が回らなかった。迂闊にも、「カルヴァドス」が日本ではそんなに知られているとは、露知らずであった。ノルマンディーの地酒だぐらいにしか思っていなかったのだ。



ことができた。そしてそのB家が奇しくも、「カルヴァドス」の販売元だったのである。そこはジャンソンに「イヴト一の王様」というのがあって、それで名が知られているという田舎の小さな町であった。B家の人びとは極東からの留学生を心から歓迎し、「カルヴァドス」もふんだんに振る舞ってくれた。おかげで一夏ノルマンディーを満喫することができた。

晴れた日には、バイクを借りて、サ

「走禅」——西国・走り三昧

三輪主彦

みわ・かずひこ 1944年、大分県生まれ。高校教師のかたわら、世界を駆け回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。



「一か月間にどのくらい走れるか」を競う大会というのがある。一日の走行距離を大分本部に報告し、一か月後の集計で、参加者中何位かを競うもので、認定証もくれる。年々参加者も増え、今や五千人以上の人がエントリーしている。自己申告制なので、ウソをついてもかまわないのだが、それは大学入試の模擬テストでカンニングするのと同じで、何の意味もない。競うというたが、参加者は、人間の足はどのくらい丈夫なものを確かめたくてやっているのであって、百メートル競走とは様子が違っている。最初の四、五日は他人と競って、一キロでもたくさん走ろうとするが、そのうちに、バカバカしくなって自分のペースに戻ってしまふ。結局は自己ペースで一か月過ごした時、結果として、これだけ走ったということになる。一か月間、足痛もおこさず、腹痛や風邪にも冒されず、仕事もやればという事になれば、無理が続くはずはない。上手に自己コントロールできたら満足しなければならぬだろう。この大会は毎年十月の一か月間で行われるのだが、このころ私は七百キロ台を維持している。トップの人たちは千五百キロも走っているのだから、半分弱だが、これ以上は私には無理である。これ以上やると動機はクビになりそうだし、家庭からも追放

されそうだからである。十月末日の家の言葉は毎年「これでや」と洗濯から解放されるのである。仕事の合間に走る時間を無理やりこしらえていると、「一日じゅう、走っているならならぬ」という気分になる。ゴルフ好きの人たちが「ゴルフ三昧の生活ができたならなア」と思うのと同じ気持ちなのではないだろうか。

と寄り道を思い、駅で道を聞くと「矢舌の山の上だよ、タクシーならすぐだ」という。車ですぐでも走れば大変。ただちに中止して、田舎道に向かう。峠の登りはゆるやかだが下りは急で、膝がやられそう。しかし快適に三本松の駅に着く。タクシーの運転手は、高松まで三十三キロだという。初日にしては上出来。徳島の友人宅に泊まるため列車に乗る。あまりの寒さに、駅前で九百八十円のセーターを買う。

いる。ついつい三番金泉寺、五番地藏寺などに寄っているうちにだいたい時間がたってしまったので、しばらく走りに専念する。ところどころにパイパスができていて、このほうがたいてい距離は短いのだが、どうにも走りにくい。できるだけ旧道を通るようにする。人が歩いたり、荷車が主役だった道は、走る足にはよくなじむ。たとえ歩道がついていても、車主体のパイパスとは波長が異なっているのだ。

吉野川筋は平坦であるが、この時期は西風が強い。道路脇の旗竿がちぎれそうにバタついていて、たてさえ選べないのに、風におしもどされそうなので近くの喫茶店に入りしばらく待つが、ウェイトレスが露骨にいやな顔をするので、しかたなし風の中へ戻る。脇町を通り美馬町で吉野川を渡り国道に出て、阿波半田の駅前を通る。あとでメモを見ると、半田駅前三時、阿波加茂四時とあるのだが、この間の記憶はまったく欠落している。二十キロを二時間半で走っているのだから、かなりの速さである。だから座禅に抵抗して、「走禅」と言ったというが、まさにこの時の私は無我の境地にいたのかもしれない。

土讃線の鉄橋が見えた時から記憶はまた定かになり、足の痛さを思い出す。ほとんど足の状態は阿波池田の入口に着く。

「一か月間にどのくらい走れるか」を競う大会というのがある。一日の走行距離を大分本部に報告し、一か月後の集計で、参加者中何位かを競うもので、認定証もくれる。年々参加者も増え、今や五千人以上の人がエントリーしている。自己申告制なので、ウソをついてもかまわないのだが、それは大学入試の模擬テストでカンニングするのと同じで、何の意味もない。競うというたが、参加者は、人間の足はどのくらい丈夫なものを確かめたくてやっているのであって、百メートル競走とは様子が違っている。最初の四、五日は他人と競って、一キロでもたくさん走ろうとするが、そのうちに、バカバカしくなって自分のペースに戻ってしまふ。結局は自己ペースで一か月過ごした時、結果として、これだけ走ったということになる。一か月間、足痛もおこさず、腹痛や風邪にも冒されず、仕事もやればという事になれば、無理が続くはずはない。上手に自己コントロールできたら満足しなければならぬだろう。この大会は毎年十月の一か月間で行われるのだが、このころ私は七百キロ台を維持している。トップの人たちは千五百キロも走っているのだから、半分弱だが、これ以上は私には無理である。これ以上やると動機はクビになりそうだし、家庭からも追放

されそうだからである。十月末日の家の言葉は毎年「これでや」と洗濯から解放されるのである。仕事の合間に走る時間を無理やりこしらえていると、「一日じゅう、走っているならならぬ」という気分になる。ゴルフ好きの人たちが「ゴルフ三昧の生活ができたならなア」と思うのと同じ気持ちなのではないだろうか。

と寄り道を思い、駅で道を聞くと「矢舌の山の上だよ、タクシーならすぐだ」という。車ですぐでも走れば大変。ただちに中止して、田舎道に向かう。峠の登りはゆるやかだが下りは急で、膝がやられそう。しかし快適に三本松の駅に着く。タクシーの運転手は、高松まで三十三キロだという。初日にしては上出来。徳島の友人宅に泊まるため列車に乗る。あまりの寒さに、駅前で九百八十円のセーターを買う。

いる。ついつい三番金泉寺、五番地藏寺などに寄っているうちにだいたい時間がたってしまったので、しばらく走りに専念する。ところどころにパイパスができていて、このほうがたいてい距離は短いのだが、どうにも走りにくい。できるだけ旧道を通るようにする。人が歩いたり、荷車が主役だった道は、走る足にはよくなじむ。たとえ歩道がついていても、車主体のパイパスとは波長が異なっているのだ。

吉野川筋は平坦であるが、この時期は西風が強い。道路脇の旗竿がちぎれそうにバタついていて、たてさえ選べないのに、風におしもどされそうなので近くの喫茶店に入りしばらく待つが、ウェイトレスが露骨にいやな顔をするので、しかたなし風の中へ戻る。脇町を通り美馬町で吉野川を渡り国道に出て、阿波半田の駅前を通る。あとでメモを見ると、半田駅前三時、阿波加茂四時とあるのだが、この間の記憶はまったく欠落している。二十キロを二時間半で走っているのだから、かなりの速さである。だから座禅に抵抗して、「走禅」と言ったというが、まさにこの時の私は無我の境地にいたのかもしれない。

土讃線の鉄橋が見えた時から記憶はまた定かになり、足の痛さを思い出す。ほとんど足の状態は阿波池田の入口に着く。

最初に目についた宿に泊まる。この日の走行距離は七十三キロだった。

三日目、六時出発。まだ町は眠りの中。ヨタヨタと歩いて駅まで行く。二キロに三十分もかかる。駅からトンネルの上を抜けて国道に出る。これが一キロほどの近道。この窪地が地質学的には有名な中央構造線で、異様な地形はすぐにわかる。これが一応地質調査の言い訳はあった。大橋を渡るころからやっと足も慣れ、走り始める。中央構造線に沿っていた吉野川は、ここから九十度向きを変え四国山脈を横切る。この切断部が太歩危・小歩危の峡谷なのである。対岸に土讃線の線路を見ながら、二十分走り五分歩きのペースで進む。車も少ないし、河岸に遊歩道もつけられているので気分よく進む。国境という名のモーターの脇に高知と徳島の県境があった。ここから豊永への下りは、適度な傾斜で楽に足が出る。昨日の風を思い出すと天国と地獄。鼻歌が出てくる。途中天然記念物の大杉を見物に行く。すぐそこいわれたが五百メートルの登りはこたえた。しかし見るに値する大杉

いく。前日の雨は山間部に雪を降らせたというので、ちよつとでも休むと寒くてしかたがない。楠神の茶屋ではストープにしがみついた。つきたてのモチをたべる。大渡ダムで昼食。三時落着く。足は何ともないので美川村まであと九キロがんばる。この日も七十六キロも走ってしまった。宿屋は二軒あったが、どちらも閉まっていた。この寒空で野宿は無理。何とかお願いすると、「しばらく使っていないから悪いね」と言いながら五箇門風呂をたててくれる。無理に頼んだので高くとられるかと思える宿賃をたずねると、「千五百円」と言う。いくら何でも悪いからと二千円出すと、夜食にといつてラーメンまでこちそうしてくれた。こんな宿がまだあったのだ。

六日目、ここから四十五キロで松山だ。途中で三坂峠という標高七百メートルの峠があるが、登りはもう少ししかない。さてと起きてみると、何と一面の銀世界。宿のオッサンは電話で峠付近は五十センチも積もっていることを聞いてくれる。一日休養してしまつたので予備日なし。仕方なしにチ

いる。ついつい三番金泉寺、五番地藏寺などに寄っているうちにだいたい時間がたってしまったので、しばらく走りに専念する。ところどころにパイパスができていて、このほうがたいてい距離は短いのだが、どうにも走りにくい。できるだけ旧道を通るようにする。人が歩いたり、荷車が主役だった道は、走る足にはよくなじむ。たとえ歩道がついていても、車主体のパイパスとは波長が異なっているのだ。

吉野川筋は平坦であるが、この時期は西風が強い。道路脇の旗竿がちぎれそうにバタついていて、たてさえ選べないのに、風におしもどされそうなので近くの喫茶店に入りしばらく待つが、ウェイトレスが露骨にいやな顔をするので、しかたなし風の中へ戻る。脇町を通り美馬町で吉野川を渡り国道に出て、阿波半田の駅前を通る。あとでメモを見ると、半田駅前三時、阿波加茂四時とあるのだが、この間の記憶はまったく欠落している。二十キロを二時間半で走っているのだから、かなりの速さである。だから座禅に抵抗して、「走禅」と言ったというが、まさにこの時の私は無我の境地にいたのかもしれない。

土讃線の鉄橋が見えた時から記憶はまた定かになり、足の痛さを思い出す。ほとんど足の状態は阿波池田の入口に着く。

最初に目についた宿に泊まる。この日の走行距離は七十三キロだった。

三日目、六時出発。まだ町は眠りの中。ヨタヨタと歩いて駅まで行く。二キロに三十分もかかる。駅からトンネルの上を抜けて国道に出る。これが一キロほどの近道。この窪地が地質学的には有名な中央構造線で、異様な地形はすぐにわかる。これが一応地質調査の言い訳はあった。大橋を渡るころからやっと足も慣れ、走り始める。中央構造線に沿っていた吉野川は、ここから九十度向きを変え四国山脈を横切る。この切断部が太歩危・小歩危の峡谷なのである。対岸に土讃線の線路を見ながら、二十分走り五分歩きのペースで進む。車も少ないし、河岸に遊歩道もつけられているので気分よく進む。国境という名のモーターの脇に高知と徳島の県境があった。ここから豊永への下りは、適度な傾斜で楽に足が出る。昨日の風を思い出すと天国と地獄。鼻歌が出てくる。途中天然記念物の大杉を見物に行く。すぐそこいわれたが五百メートルの登りはこたえた。しかし見るに値する大杉

いく。前日の雨は山間部に雪を降らせたというので、ちよつとでも休むと寒くてしかたがない。楠神の茶屋ではストープにしがみついた。つきたてのモチをたべる。大渡ダムで昼食。三時落着く。足は何ともないので美川村まであと九キロがんばる。この日も七十六キロも走ってしまった。宿屋は二軒あったが、どちらも閉まっていた。この寒空で野宿は無理。何とかお願いすると、「しばらく使っていないから悪いね」と言いながら五箇門風呂をたててくれる。無理に頼んだので高くとられるかと思える宿賃をたずねると、「千五百円」と言う。いくら何でも悪いからと二千円出すと、夜食にといつてラーメンまでこちそうしてくれた。こんな宿がまだあったのだ。

六日目、ここから四十五キロで松山だ。途中で三坂峠という標高七百メートルの峠があるが、登りはもう少ししかない。さてと起きてみると、何と一面の銀世界。宿のオッサンは電話で峠付近は五十センチも積もっていることを聞いてくれる。一日休養してしまつたので予備日なし。仕方なしにチ

いる。ついつい三番金泉寺、五番地藏寺などに寄っているうちにだいたい時間がたってしまったので、しばらく走りに専念する。ところどころにパイパスができていて、このほうがたいてい距離は短いのだが、どうにも走りにくい。できるだけ旧道を通るようにする。人が歩いたり、荷車が主役だった道は、走る足にはよくなじむ。たとえ歩道がついていても、車主体のパイパスとは波長が異なっているのだ。

吉野川筋は平坦であるが、この時期は西風が強い。道路脇の旗竿がちぎれそうにバタついていて、たてさえ選べないのに、風におしもどされそうなので近くの喫茶店に入りしばらく待つが、ウェイトレスが露骨にいやな顔をするので、しかたなし風の中へ戻る。脇町を通り美馬町で吉野川を渡り国道に出て、阿波半田の駅前を通る。あとでメモを見ると、半田駅前三時、阿波加茂四時とあるのだが、この間の記憶はまったく欠落している。二十キロを二時間半で走っているのだから、かなりの速さである。だから座禅に抵抗して、「走禅」と言ったというが、まさにこの時の私は無我の境地にいたのかもしれない。

土讃線の鉄橋が見えた時から記憶はまた定かになり、足の痛さを思い出す。ほとんど足の状態は阿波池田の入口に着く。

最初に目についた宿に泊まる。この日の走行距離は七十三キロだった。

三日目、六時出発。まだ町は眠りの中。ヨタヨタと歩いて駅まで行く。二キロに三十分もかかる。駅からトンネルの上を抜けて国道に出る。これが一キロほどの近道。この窪地が地質学的には有名な中央構造線で、異様な地形はすぐにわかる。これが一応地質調査の言い訳はあった。大橋を渡るころからやっと足も慣れ、走り始める。中央構造線に沿っていた吉野川は、ここから九十度向きを変え四国山脈を横切る。この切断部が太歩危・小歩危の峡谷なのである。対岸に土讃線の線路を見ながら、二十分走り五分歩きのペースで進む。車も少ないし、河岸に遊歩道もつけられているので気分よく進む。国境という名のモーターの脇に高知と徳島の県境があった。ここから豊永への下りは、適度な傾斜で楽に足が出る。昨日の風を思い出すと天国と地獄。鼻歌が出てくる。途中天然記念物の大杉を見物に行く。すぐそこいわれたが五百メートルの登りはこたえた。しかし見るに値する大杉

いく。前日の雨は山間部に雪を降らせたというので、ちよつとでも休むと寒くてしかたがない。楠神の茶屋ではストープにしがみついた。つきたてのモチをたべる。大渡ダムで昼食。三時落着く。足は何ともないので美川村まであと九キロがんばる。この日も七十六キロも走ってしまった。宿屋は二軒あったが、どちらも閉まっていた。この寒空で野宿は無理。何とかお願いすると、「しばらく使っていないから悪いね」と言いながら五箇門風呂をたててくれる。無理に頼んだので高くとられるかと思える宿賃をたずねると、「千五百円」と言う。いくら何でも悪いからと二千円出すと、夜食にといつてラーメンまでこちそうしてくれた。こんな宿がまだあったのだ。

六日目、ここから四十五キロで松山だ。途中で三坂峠という標高七百メートルの峠があるが、登りはもう少ししかない。さてと起きてみると、何と一面の銀世界。宿のオッサンは電話で峠付近は五十センチも積もっていることを聞いてくれる。一日休養してしまつたので予備日なし。仕方なしにチ

いる。ついつい三番金泉寺、五番地藏寺などに寄っているうちにだいたい時間がたってしまったので、しばらく走りに専念する。ところどころにパイパスができていて、このほうがたいてい距離は短いのだが、どうにも走りにくい。できるだけ旧道を通るようにする。人が歩いたり、荷車が主役だった道は、走る足にはよくなじむ。たとえ歩道がついていても、車主体のパイパスとは波長が異なっているのだ。

吉野川筋は平坦であるが、この時期は西風が強い。道路脇の旗竿がちぎれそうにバタついていて、たてさえ選べないのに、風におしもどされそうなので近くの喫茶店に入りしばらく待つが、ウェイトレスが露骨にいやな顔をするので、しかたなし風の中へ戻る。脇町を通り美馬町で吉野川を渡り国道に出て、阿波半田の駅前を通る。あとでメモを見ると、半田駅前三時、阿波加茂四時とあるのだが、この間の記憶はまったく欠落している。二十キロを二時間半で走っているのだから、かなりの速さである。だから座禅に抵抗して、「走禅」と言ったというが、まさにこの時の私は無我の境地にいたのかもしれない。

土讃線の鉄橋が見えた時から記憶はまた定かになり、足の痛さを思い出す。ほとんど足の状態は阿波池田の入口に着く。





A
B
C

A:ポール・バックリー氏
(ゼネラル・マネージャー)
B:レオ・ケスラー氏
(フード&ビバレッジ・ディレクター)
C:マリリン・バーネット女士
(PRディレクター)



リヴァー・ウォーク、スパニッシュ・プラザ入口



リヴァー・ウォーク入口からニューオリンズ・ヒルトンを見える

「南部の女王都市」ニューオリンズ
アメリカ合衆国の中央部を縦断し、メキシコ湾に流れ込む世界最長級の大河、ミシシッピ川。主要な農業地帯を抜け、幾多の水資源を供給し、さらにアメリカ国内の内陸水路としては五大湖に次ぐ役割を持つ。流域には多くの都市があり、近代工業を発達させている。この雄大に流れるミシシッピ川はアメリカ人にとって特別な思い入れのある川である。

それは、アメリカの文学作品を見てもよくわかる。なかでもミズーリ州に生まれ、ミシシッピ河畔のハンニバルで少年時代を過ごしたマーク・トウェインは、このほかミシシッピ川への愛着が強く、『ミシシッピ川の生活』『トム・ソーヤの冒険』『ハックルベリー・フィンの冒険』など多くの作品に反映されている。また、ベン・ネームのマーク・トウェインは、ミシシッピ川の水先案内人の安全水深を意味するかけ声「水深二尋、マーク・トウェイン」にちなんでつけられたといわれている。

オリンズには豊富な史跡が残っており、欧州風な街並みに黒人の多い南部特有の雰囲気もあり、サンフランシスコと並んで、アメリカ人にとって訪れてみたい街の上位にランクされている。

ニューオリンズは一七二八年にフランス人によって創設された町である。一七六二年までフランス領として統治され、その後スペイン領となるが、一八〇一年に当時アメリカの大統領であったトーマス・ジェファソンとフランスのナポレオン・ボナパルトの間で交わされた「ルイジアナ・パチス」により、一度フランス領に戻された。この当時のルイジアナは、フランス領全部を指し、現在のルイジアナ州の十倍以上の広さがあった。購入金額千五百万ドルのこの買物物は、原っぱだけだった当時にしてみれば途方もなく高いものであった。しかし、これを「エーカー（約千二百坪）当たり」に換算すると、何と二セントにしかならなかったのである。十九世紀以降、貿易の発達により急激な成長を続けているニューオリンズは「南部の女王都市」と呼ばれ、その成長は今もなお続いている。

HOTEL BAR IN THE WORLD

世界のホテル・バー 19

「ガビーズバー」

ザ・ニューオリンズ・ヒルトン・リヴァー・サイド・アンド・タワーズ・ニューオリンズ

“KABBY'S BAR”
THE NEW ORLEANS
HILTON
RIVERSIDE AND
TOWERS,
NEW ORLEANS

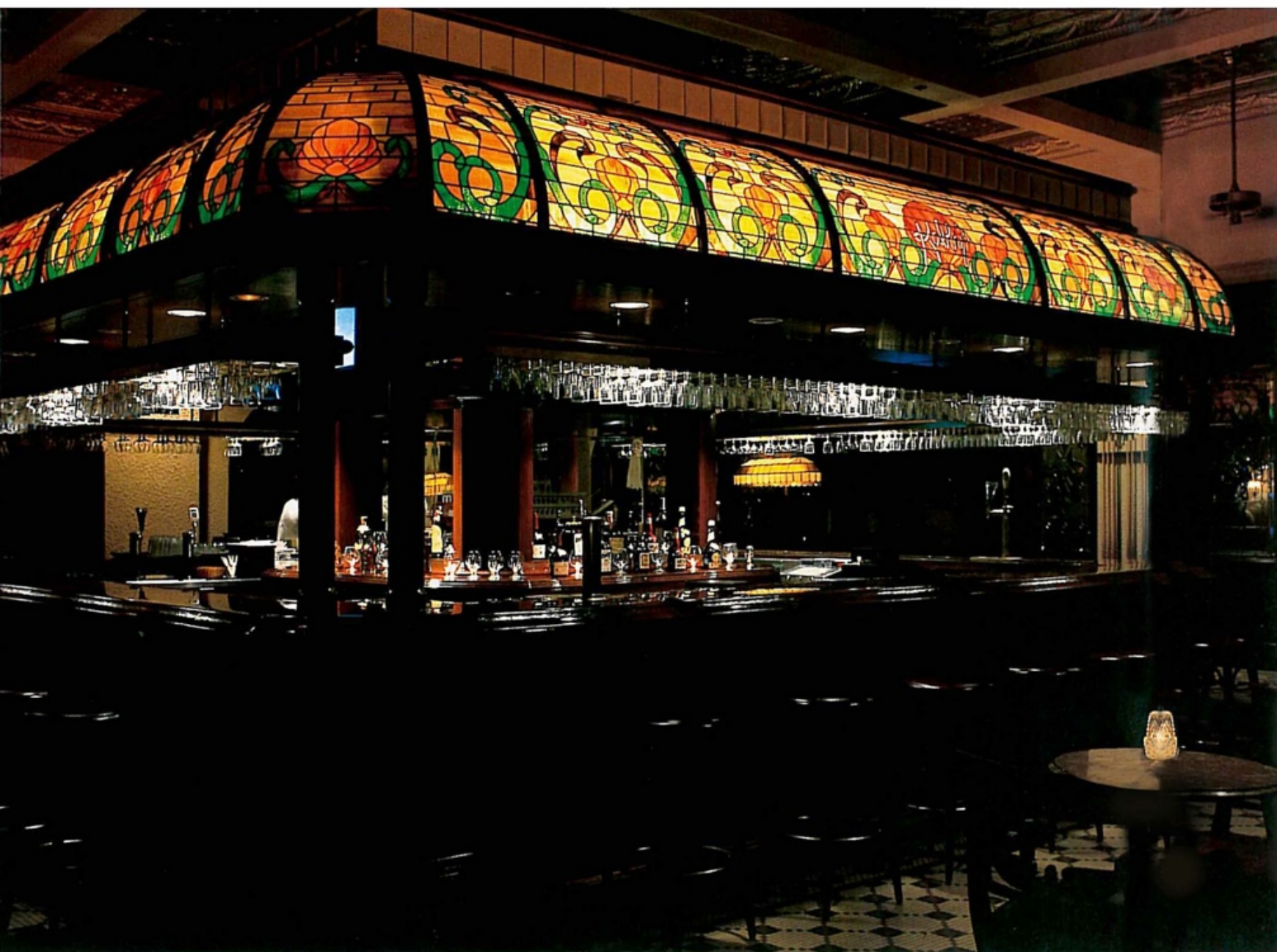
ニューオリンズに新風を吹き込む
リヴァー・ウォーク

ニューオリンズが観光客を集める最大の要因は、当地で行われるさまざまな会議である。会議の合間にあがれのニューオリンズの観光も、ということ、集まってくるビジネスマンたちはほとんど家族連れで訪れる。また、ニューオリンズでは冬の間にシニガー・ボウル、スーパー・ボウルなどのスポーツ・イベントやマルデー・グラの祭りなどのビッグ・イベントがたくさんあり、この時期にはアメリカの各地から観光客が集まる。しかし、これも一週間だけのものがあるため、夏季に落ち込む収入をどうするかという問題の解決に迫られている。

ケイジャン・マティニー



ミシシッピー川に面したカビーズ・バーのラウンジ



クォーターは、古くからのヨーロッパ風の建物で建ち並ぶ美しい佇まいの街である。この地区には、ヴェニー・カレ・コミッションという機関があり、古きよきニューオリンズを残していくための活動をしている。これは逆の発想、つまりニューオリンズに、時代に合った新しい環境をつくっていくという考えから出てきたのが、ミシシッピー河畔地区再開発である。近年、地域再開発はアメリカにおいて脚光を浴びており、ボルチモア港湾地区再開発に端を発し、ニューヨーク市サウス・シーポート、ボストン市クインシー・マーケット、セントルイス・ユニオンステーション再開発など、ほとんどの主要都市において行われている。これらの再開発は、ザ・ラウス・カンパニーがほとんど一手に引き受けてその事業にあたっている。ザ・ラウス・カンパニーはメリーランド州コロンビアに本拠を置くアメリカでもトップ・クラスの不動産・再開発会社である。全米十九州、ワシントンDC、そしてカナダで合わせて五十九のプロジェクトを手がけており、そのうちの二十八か所は二千六百万スクエア・フィート(約二・三四平方キロメートル)以上の広さのものである。

ミシシッピー河畔再開発は、リヴァー・ウォークと名付けられ、観光都市としての新境地を開く目的で、総工費五十八億ドル、全長半マイルに及ぶショッピング・アンド・エンターテインメント・センターという形で実現された。この開発も前出のザ・ラウス・カンパニーが手がけている。また、この開発には一九七二年から九十九年間にわたっての港湾地区の地上権を所有しているレスター・エリオット・カバコフ氏も大きく寄与している。

ニュージャージー州出身で、ペンシルベニア大学を卒業。その後、アメリカ陸軍の士官としてニューオリンズに赴任した。彼はニューオリンズを大変に気に入り、この地で結婚し、以来ずっとニューオリンズで暮らしている。彼は弁護士、ディベロップメントとして地元の名士であり、一九九九年、当時上院議員であったジョン・F・ケネディがニューオリンズ来訪の折、世話役をしている。その後、ケネディの大統領就任式に招待されたり、ケネディ大統領が凶弾に倒れたのちに催された「J・F・K・エキジビジョン(追悼展)」のルイジアナ州展の主催者として尽力し、ジャクリヌ・ケネディより礼状をもらうなどの政治分野での活躍も目立つ。ディベロップメントとしては、河畔埠頭地区の地上権を獲得後、独自にこの地区の開発を始めた。一九八四年には、ワイルド・フエアがこの地区で催され、成功を収めている。このときにザ・ラウス・カンパニーが参入し、港湾地区の開発権を獲得した。これを機にカバコフ氏とザ・ラウス・カンパニーによるミシシッピー河畔の大々的な開発が行われることになったのである。そして、一年近くの歳月をかけ、一九八六年八月末にオープンの運びとなった。

リヴァー・ウォークは、飲食店から物販店までを網羅した高級ショッピング・アーケード、人々が集い憩うコミュニティ・プラザ、そして超豪華なコンドミニアム(日本ではマンション)までを包み込んでいる。ショッピング・アーケードには、地元の店はもとより、皮革用品店の「アバクロンビー・アンド・フインチ」、旅行用品とサファリ関係者を扱っている「ザ・バナナ・リパブリック」、シーフード・レストランの「アップルバインダー・オブ・フィラデルフィア」など、ヴェニー・カレ・コミッションの規制のためフレンチ・クォーターには新規出店のできなかったニューヨークなどの大都市に本拠を置く質も高く人気のある店舗が出店しており、ニューオリンズにおける新しい形のショッピング・アーケードとなった。

また、入口の広場は「スパニッシュ・プラザ」と名付けられているが、リヴァー・ウォーク自体は、いろいろな国からの寄付によってできており、マルディ・グラと結びついたフレンチ・クォーターとは異なるイメージを出そうとした、ザ・ラウス・カンパニーの考え方が見事に実現されている。ただ、この地区は港湾施設が実際に機能しているため、必ず二十四時間リヴァー・フロントまで人や車の乗り入れが可能でなくはないという規制がある。そのため、リヴァー・ウォークの敷地内にも車やフット・リフトが入れる道路を残しておかなくてはならなかった。これについて、ザ・ラウス・カンパニーとしては、「生きていく街との生きていくことの相互作用、地元との共存を考えていくことは重要であり、再開発の大切な要素として受けとめている」と語っている。このことから、リヴァー・ウォークの開発が成功であったことがうかがわれる。

このように、閑散期における観光客の集客を促進させるとともに、地元民との関係を強化させ、地元民のための憩いの場ともなるという意味において、リヴァー・ウォークはフレンチ・クォーターに次ぐ新しいニューオリンズの一つの核として期待されている。

地元の人たちあつてのホテルという考え方を基本理念にリヴァー・ウォークに隣接し、リヴァー・ウォークとともに新しいニューオリンズを開いていくという姿勢をもっているのが、ザ・ニューオリンズ・ヒルトン・アンド・タワーズである。

本館は一九七七年にオープンした南部でいちばん大きいホテルである。ニューオリンズのコンベンション・ビジネスの拠点であるコンベンション・センターに隣接しており、客層もビジネスマンが多い。しかし、ゼネラル・マネジャーのポール・バックリ氏によると、

「ニューオリンズ・ヒルトンは大型ホテルではありませんが、だからといってコンベンション・ビジネスだけに結びつけておきたくはありません。そのために私たちはコンベンションが多いからといって、コンベンション・タイプのオペレーションは決してしていません。あくまでも普通のホテルと同じようなハイ・クオリティな内容のホテルを目指しています」ということである。

さらに地元の人との結び付きを深めるために、会員のクラブ、リヴァー・センター・テニス・アンド・ラケットボール・クラブをホテル内に設けている。また隣接するリヴァー・ウォークに直接行き来できるという点も地元の人との結び付きを強める役割を果たしている。

コンベンションから家族旅行まで、すべてのパターンに合わせた九つのレストラン・バー

ニューオリンズ・ヒルトンには、九つのレストランやバーがある。

＜本館＞

- ◎ワインストンズ(レストラン)
- ◎イングリッシュ・バー
- ◎ル・クロワッサン・コーヒー・ショップ
- ◎ル・カフェ・プロミリアード(コーヒー・ショップ)



KABBY'S RESTAURANT



◎フレンチ・ガーデン・バー
◎ビート・ファウンテンズ(ジャズ・ライブ・スポット)
◎レインフォレスト・アトアップ・ザ・ヒルトン(バー&デイスコ)
◎リヴァーサイド
◎カビーズ(レストラン&バー)
◎ホイッスラーズ・ウォーク(コーヒー・ショップ)
この中でメイン・ダイニングといえるのが「カビーズ」である。
「カビーズ・レストラン」は、クレオール&ケイジャンというニューオーリンズの郷土料理を中心としたシーフード・レストランである。クレオールとはフランス統治時代からの地主のことで、そのフランス人たちの料理のことをいう。それに対してケイジャンはミシシッピ川を下ってきたカナダ人たちの料理のことである。ともにホット&スパイシーな(非常に辛い)料理である。代表的なメニューとしては、クレオール料理の代表格ともいえる「ガンボ」というごった煮のスープ、ケイジャンの代表的な名物料理の「ブラックアンド・レッドフィッシュ」というレッドフィッシュの表面を真っ黒にするまで焼いたものや「クロウフィッシュ・エトウフエ」などが挙げられる。
レストランの入口は、一階の噴水の奥にある。内部は大変に広く、ミシシッピ川に面した側は全面窓になっており、明るい雰囲気の中でミシシッピの雄大な流れを楽しみながら食事ができる。一階にあるミシシッピ川遊覧船発着所に停泊している「クレオール・クイーン」も見える。このレストランには大・小二つの個室がある。大きいほうの個室は、南部風の造りで、二方向が窓になっており、入口にある噴水が見える。小さいほうの個室は壁全体をレン

ガで覆った落ち着いた雰囲気がある。ここには、このレストラン&バーの名称カビーズの名の由来である、前述のカバコフ氏にまつわる記事や手紙などが三万の壁に所収しと飾られている。
噴水の左側の入口を入っていくと、「カビーズ・バー」である。バーは、二つのテラスと大きなカウンターのあるメイン・ルームで構成されている。テラスを入った左手には、シーフード・バーのコーナーがある。ここでも、オイスター・オン・ハーフ・シエル、ボイルド・ガルフシュリンプ、ボイルド・クロウフィッシュといった、新鮮な魚介類が食べられる。また、クロウフィッシュをアクセサリにした「ケイジャン・マティーニ」もニューオーリンズならではのカクテルだ。このケイジャン・マティーニは、オリブのかわりにハラピーニョという日本のはれと比べるとはるかに辛さのしつとがはしく入っている。まさにホット&スパイシーのカクテルである。
シーフード・バーからカウンターを挟んで反対側にはビリヤードが置かれ、その奥にはデキシランド・ジャズの生演奏が踊れるダンス・フロアがある。川に面したバー・ラウンジは金と赤を基調にしたゴージャスな雰囲気であり、川に面した部分は全面ガラス張り、グラスを傾けながら暮れゆくミシシッピ川を眺めるのもまたよい。
このバーに、リヴァー・ウォークへの出口が造られている。
カビーズをクレオール&ケイジャンというアメリカ南部の特徴を前面に出した郷土色のあるメイン・ダイニングとすると、同じ階の本館にあるウインストンズとイングリッシュ・バーがいわゆるコンチネンタル料理のメイン・ダイニングといえる。
ウインストンズは、かつてニューオリ

ンズにあった伝統的な英国風クラブ「チャールズ」の雰囲気を感じており、地元ビジネスマンたちにも人気がある。ニューオーリンズは、クレオール&ケイジャンのレストランがほとんどであるため、コンチネンタル料理を食べさせてくれる貴重な存在だ。また、一九八六年には「トラベル&レジャー」誌から四つ星をもらったばかり、質的にもレベルが高い。観葉植物や生花をふんだんに配し、室内は明るい雰囲気だ。また、個室は一方の壁がワイン棚になっており、ワインセラー風の造りである。このワイン棚はデイスアレーで、本物のワイン貯蔵庫は個室の奥にある。
また、ここではビジネス・ランチ用に電話や鉛筆、メモなどの用意もしており、その心くばりのよさもビジネスマンたちに受けている一因であろう。
ウインストンズに隣接する「イングリッシュ・バー」は、堅苦しさを脱し、ゆったりとくつろげるバーである。ダイナー・タイムには、ウインストンズのテーブル待ちに利用できるが、それ以外の時間は中国風の衛立てて仕切られており、ウインストンズとの行き来はできない。ここにはクルヴィネットがあり、ヴァインテージ・ワインをグラスで注文できるシステムをとっている。ウインストンズのワインセラーに貯蔵されているワインの種類はフランス産とカリフォルニア産が半々である。フード&ビバレッジ・ディレクターのレオ・ケスラー氏は、ワイン・リストを作る際に、自分の好みに偏ってデッド・ストックを抱え込まずに、常に心がけている。これからは質のよい、プティック・ヴァインヤード(小さいが手作りのよいワインを造るヴァインヤード)のワインを探そうと思っています」と抱負を語ってくれた。

ウインストンズとイングリッシュ・バーに挟まれた吹き抜けからは一階にある「フレンチ・ガーデン・バー」が見える。
緑のあふれる中庭に大きなパラソルのついたカウンターがひと際目を引くバーである。
三階には「ビート・ファウンテンズ」という、ちょうどパリのムラン・ルージュを小さくしたようなキャバレー風のラウンジがあり、中にはバーもある。ここは、ジャズ・クラリネット奏者ビート・ファウンテン氏がニューオーリンズに滞在しているときだけに限ってオープンする。
最上階のバー&デイスコ「レインフォレスト」は、バー内にある仕掛けて雨を降らせるといった、ちょっと変わった趣向がある。ここでは、フランス産のシャンパンからカリフォルニア・ドメス・シャンパン社の「ブランド・ノール」などのスパークリングワインまでがグラス売りされている。
また本館には、ビュッフェ・スタイルの「ル・カフェ・プロミリアード」がある。ここは曜日ごとにメニューが変わり、ケイジャン・シーフード、イタリアン・フェスタ、シャンパン・ジャズ・ブランチとさまざまな味が楽しめる。今後はダイエット・メニューも取り入れていきたいとのことである。
手ごろな料金で食事のとれる「ル・クロワッサン・コーヒー・ショップ」も本館にある。ここではアイスクリームを自慢のデザートに挙げている。
リヴァーサイド側には、ホイッスラーズ・ウォークというルイジアナの田舎風造りのコーヒー・ショップがある。
これらのすべてを統括しているフード&ビバレッジ・ディレクターのレオ・ケスラ



本館のメイン・ダイニング、ワインストンズ



セラー風のワインストンズ個室

「氏は、かつて、シカゴのコンラッド・ヒルトンで働いていた。コンラッド・ヒルトンは当時、有数のコンベンションホテルであり、そこでコンベンション・ビジネスを学んだ経験は、ここニューオリンズ・ヒルトンにおいても、全体の量を把握する場合などに大きく役立っているであろう。」

また、九つのレストランやバー、コーヒー・ショップについては、「おのおの個性をもたせて差別化を図っている」と考えています。たとえば、カビーズの場合は、クレオール&ケイジャン・シーフード・レストランとしての性格をさらに強めていくつもりです。ワインストンズはもともと徹底したヨーロッパ風ダイニング・ルームにしたいと思っています」とのことである。

味に関しては、「以前はオムレツやカリフラワー・スープまでがクレオール&ケイジャン風に辛かったものです。改善を重ねてきたおかげで、四つ星を頂戴したわけですが、今後はもっと本格的な味を追求していきます。さらにいい料理を、いらしてください。お客さま方に味わっていただくつもりです」とも語っていた。

地元でとれる豊富な素材と腕のいいスタッフに加え、はつきりとした今後の方向性が打ち出されているため、将来より一層すばらしいレストランになっていくであろうと思われる。しかし、それを達成するにあたり、重要なポイントが二つあるとケスラー氏は自ら指摘した。一つは従業員のモラル・アップ。腕のたつスタッフの集団ではあっても、チームワークがとれていなければ、いいものはできません。常時六百人から七百五十人のスタッフが働いているので、それをまとめていく努力は絶えずしていかなくてはいいけないわけです。もう一つはフード・ケミストリー（食料品の品質管理）です。このホテルのレストランは、いわゆるグルメ・レストランではありませんが、コンベンション・タイプのレストランとも違います。フード・ケミストリーさえ



くつろいだ雰囲気イングリッシュ・バー

きちんとしておけば、町中にある、小さくてレベルの高いレストランとは大差ないと思います。とはいえ、ここはホテルですから、グルメ・ディッシュからパンケッツやコンベンション・メニューまで要求されます。常に大量に保管してある食料品の管理が、非常に重要になってきます。そのための方法論はこれから常に研究していかなくてはならない課題です。」

観光客や地元の人たちとの関係をより一層強めたいという意味でより完成されたサービスを目標としている。そのため、先に述べたワインストンズでのビジネス・ランチ用の電話、鉛筆、メモ等のサービスに加え、ワインストンズ以外のレストランにおいては、家族旅行客用のチルドレン・メニューの開発やフルタイム・ナースシステムによるベビースittingも将来実現させていきたいと考えている。

常に新しい話題を提供する、ニューオリンズ・ヒルトン

同ホテルでは、カビーズやスイート・ルームおよびスイート・ルーム専用プールがある部分をリヴァーサイド（新館）と呼んでおり、本館の二十五階から二十七階までをタワーズと呼んでいる。タワーズの三

フロアは、二十六階に専用のフロントがあり、専用のラウンジで飲み物やゲームなどが楽しめる。また、チェック・アウトの時間も普通より遅いほか、他の一般客室にはないサービスが受けられるエグゼクティブ・スーパースーツになっている。

そして、このホテルをトータルに見ると、ザ・ニューオリンズ・ヒルトン・リヴァーサイド・アンド・タワーズは、この八月末にオープンしたばかりといえる。

これに先立ち、ニューオリンズ市内の旅行代理店を集めて、ニューオリンズ・ヒルトンの利用促進を目的とした招待パーティがあった。名付けて「ドレジャー・ハンティング（宝探し）」。招待客たちは入口でいくつかの通過ポイントが示してある地図を渡される。各ポイントへ行くたびに記念品を一つずつもらえるという仕掛けになっている。通過ポイントには、このホテルを観光ツアーの一部としてパッケージ化する場合約のキー・ポイントがすべて網羅されているので、招待客たちはこのホテルにある観光客用の機能をすべて見せられることになる。そして、ゲームの最終通過ポイント、いいかえれば、パッケージ・ツアーの最大のチェックポイントとして、パンケッツ・ルームではデザイナーが出された。このとき、

シエフからウエイター、ウエイトレス、バスボーイに至るまで、この「ドレジャー・ハンティング」にふさわしく、海賊のコスチュームで現れ、サービスにあたっていた。このイベントの締めくくりに、地図と引き換えに渡した名刺によるプレゼント抽選があった。

この「ドレジャー・ハンティング」を見てもわかるように、常に新しい話題を地元の人々や観光客に提供しているという姿勢が見られる。

PRディレクターのマリン・バーネツト女史によると、「ニューオリンズ・ヒルトンは、地元の人々との関係を大変重要であると考えており、市と協力してチャリティ・パンケッツなども催していきたいと考えています。たとえば、四月末のクロウフィッシュユのしりのころには、クロウフィッシュユ・フェスティバルを催します。これは地元の関節炎基金財団と地元の放送局と組んで行うことになっています。これはクロウフィッシュユのPRと関節炎基金財団への寄付金集めも兼ねて催されます。」

最後にポール・バックリー氏に今後の抱負を述べてもらった。

「ニューオリンズ・ヒルトンは、コンベンション、エグゼクティブ・ミーティング、家族旅行、ツアーとどのようなタイプのお客さまにも満足いただけるように対応できます。ニューオリンズを訪れる観光客はテキサス、カリフォルニア、ニューヨークなどからの方が多くいますが、これからは他の地域からどんどん観光客を誘致したいと思っています。昨今のヨーロッパ・中東問題のため、海外旅行をするアメリカ人が減っており、ガソリンが安くなっているせいもあり、車で旅行する人が増えています。おかげで閑散期といわれている夏も、今年は予約が増えているといった状況です。この夏にオープンしたリヴァー・ウオークとともにニューオリンズの新しい発展に力を尽くしていきたいと考えています。」

第十五回 HBA 定例総会



去る七月十一日(金)、東京・九段下のホテルグランドパレスにおいて、第十五回HBA定例総会が開催された。今回は、現役会員の任期満了に伴う新役員の選出等が行われることもあって、当日は出席者が百二十名(委任二百三十九名)を数える総会となった。

各地で支部結成の動き、活発化

総会は、午後三時からホテルグランドパレス二階「チェリーの間」で開かれた。本会は、渡辺寛治常任理事の司会で始まり、まず石井金三郎会長の挨拶、次いで議長団選出が行われ、議長に澤井慶明常任理事、副議長に秋山清理事、伊藤喜八郎理事が選出された。以後、式次第に沿って資格審査新入会員承認の件、事業報告、会計報告等の議事が進められた。

新入会員は、今回、正会員二十八名、準会員二十八名の計五十六名が承認され、これによってHBA会員は五百七十七名、会員加盟ホテルは全国五百五十社を数えるに至った。

次いで今井清専務理事より一九八六年度の事業報告が、中野修北海道支部長より支部の活動状況が発表された。

また、八木下政男常任理事より一九八六年度の会計報告がなされ、それを受けて大木良彦監事からの監査報告があり、満場一致で承認された。

いて、大木監事の司会で懇親会が開催された。会場では、改めて岡新会長就任のお披露目が行われ、来賓の方々を代表して徳間康快徳間書店社長よりあたたかい祝辞を頂戴し、十五年という節目を迎えたHBAの新体制スタートを飾るにふさわしい会となった。

第十五回HBA定例総会式次第

- | | |
|-----------|--|
| 司会/渡辺 寛治 | 一、開会の挨拶
議長団選出
一、総会資格認定
(議事) |
| 会長/石井金三郎 | 一、新会員証の件
一、事業報告
北海道支部報告
支部長/中野 修 |
| 専務理事/今井 清 | 一、支部設立に関する件
会長/石井金三郎
一、会計報告
常任理事/八木下政男 |
| 監事/大木 良彦 | 一、会計監査報告
一、役員任期満了に伴う
新役員選出の件
一、新役員紹介
一、一九八七年度
事業計画案の発表と承認
一、新年度予算案の
発表と承認
一、新会長就任の挨拶
一、閉会の辞 |

一九八七年度役員および理事一覧

- | | |
|------|--------------------------------|
| 会 長 | 岡 純一郎(京王プラザホテル・料飲部バーラウンジ担当支配人) |
| 副会長 | 大石 達雄(ホテルニューオータニ・料飲部料課課長) |
| 専務理事 | 今井 清(HBA事務局) |
| 常任理事 | 高頭 徳一(東京会館・料飲支(総務)配人) |
| (財務) | 八木下政男(新高輪プリンスホテル・料課課長) |

今回の総会で注目された点は、各地区における支部結成への動きが活発化したことがあげられる。こうした各地の動きに呼応して、昨年から今年にかけて懇談会も盛んに行われており、今総会では議事の一つとして「支部設立に関する件」が提議されるに至った。今回、動議され、承認された支部は、東海支部、京都支部、大阪支部、九州支部の四か所。従来の札幌支部が北海道支部に名称変更がなされて、計五支部となった。なお、今後の活動および体制整備については、支部長・副支部長を中心に検討と研究が重ねられていく形である。

新会長に岡純一郎氏就任

また今回は、役員および理事の任期満了に伴う改選が行われ、同時に各支部における支部長・副支部長の選任が行われた。

役員改選においては、長年、会長の重責を果たされてきた石井金三郎氏が退任され、後任に岡純一郎常任理事が選出された。また、各支部の正・副支部長も選任され、今期の新体制がスタートした。

次いで今井専務理事より一九八七年度の事業計画案の発表が、また八木下常任理事より新年度予算案が発表され、岡新会長から会長就任の挨拶があり、桑山副会長の閉会の辞で第十五回定例総会の幕を閉じた。同日夕刻からは、同ホテル内別会場にお

- | | |
|---------------------------|--|
| テール・料課課長 | 渡辺 寛治(銀座東急ホテル・食堂統括支配人) |
| (国際) | 澤井 慶明(セントサワイ・オリオンズ・代表取締役) |
| 理事 | 秋山 清(ホテルパシフィック東京・料飲部次長) |
| 武井 栄造(横浜東急ホテル・食堂統括支配人) | 若松 誠志(ホテルオークラ・飲料サービス課課長) |
| 大塚 宣人(都ホテル・東京・食堂部支配人) | 海老原信一(パレスホテル・料飲部次長) |
| 長橋 喬(東京プリンスホテル・飲料課長) | 緑川 義啓(帝国ホテル・レストラン部次長) |
| 森田 誠一(金沢東急ホテル・食堂統括支配人) | 中野 修(札幌グランドホテル・食堂部マネージャー) |
| 長谷川忠夫(札幌パークホテル・食堂部マネージャー) | 岡野 武義(西鉄グランドホテル・飲料部食堂・外販・食器管理課長) |
| (京都支部) | 伊藤喜八郎(京都国際ホテル・ホテルフジタ京都・ホテルフジタ奈良・アシスタント・ゼネラルマネージャー) |
| (大阪支部) | 山田 勇(京都ホテル・レストラン部マネージャー) |
| (大阪支部) | 松本 順二(東洋ホテル・宴会部宴会課長) |
| (大阪支部) | 石尾 暖(ホテル日航大阪・料飲部次長) |
| (大阪支部) | 平野 孝彦(名古屋観光ホテル・レストラン部マネージャー) |
| (大阪支部) | 竹山 貞俊(名古屋東急イン・料飲部支配人) |



監事 高松 弘卓（ホテルセンチュリーハイアット・飲料支配人）
大木 良彦（新橋第一ホテル・飲料部支配人）
顧問 太田 靖夫（元HBA会長）
石井金三郎（前HBA会長）

一九八六年度HBA事業報告

1.北海道支部懇談会
昭和六十年十月、本部から石井会長、秋山理事が出席し、支部からは八社二十一名の会員が出席して行われた。

2.ワイン工場見学
昭和六十年十月、四十三名が参加し、メルシャン勝沼ワイナリー見学会が開催された。

3.京都地区懇談会
昭和六十年十月、本部から澤井常任理事、若松理事が出席し、京都地区からは十一社二十一名の会員が出席して行われた。席上、京都支部発足に向けて活発な意見交換がなされ、また、各地の活動状況や市場動向についても質疑応答が行われた。

4.東海地区懇談会
昭和六十年八月、本部から渡辺常任理事、大木監事が出席し、九社十一名の会員が出席して催された。同地区でも支部結成への高まりをみせ、討議の結果、支部長、副支部長候補を選出するに至った。

5.昭和六十年年度懇親会
昭和六十年十二月、パレスホテルにおいて、来賓、関係業者、会員合わせて百五十余名を得て催された。

6.第十五回HBA創作カクテルコンペティション開催
昭和六十一年三月、京王プラザホテルにおいて開催された。今回は選手出場申し込みが六十名近くあったため、書類選考による予選通過者四十六名が本選会に出場する形となった。（入賞者等詳細は小誌十九号に掲載）

なお、次回第十六回大会から隔年開催とすることが理事会で決定されたため、次

回は昭和六十三年開催となる。

7.飲料価格動向調査
三月から五月にわたる調査が行われ、全国二十八社の資料がまとめられた。

8.研修講座の開催
「日本と世界の食べものサービス」をテーマに、「旅行読売」編集長伊本俊二氏による講演会が開催された。出席者は三十二名を数え、有益な企画と好評だった。

9.九州地区懇談会
昭和六十一年六月、本部から石井会長、大石副会長、高松監事が出席し、会員十二名が出席して行われた。長年の懸案事項であった支部結成問題について活発な検討がなされた。

10.大阪地区懇談会
昭和六十一年六月、桑山副会長、岡常任理事が出席し、会員三十名が出席して行われた。他地区同様、支部結成を主な議題とし、支部長、副支部長候補が選出された。

11.趣味と体育
〈ゴルフ〉昭和六十一年六月、大相模カントリークラブにおいて第三十回HBA親和会ゴルフコンペが開催された。優勝はキッコーマンの櫻尾氏、準優勝はジャイデンマセソンの杉山氏、ベストクロスに帝國ホテルの鈴木氏が各々入賞した。

〈釣り〉昭和六十一年六月、三十九名が参加して楽しんだ。結果はパレスホテルが団体優勝、個人の部でもパレスホテル伊藤氏が優勝した。

〈ボウリング〉昭和六十一年六月、東京芝ボウリングセンターにて百二十名の参加者を得て開催された。団体の部はホテルオークラ・チームが優勝、個人の部ではパレスホテルの諏訪氏が、それぞれハイスコアで優勝した。

〈テニス〉昭和六十一年十一月、成城グリーンプラザテニスガーデンにおいて、参加者二十四名で行われ、ホテルセンチュリーハイアット・チームが優勝した。

1987年度 役員および 理事一覧

 専務理事 今井 清 HBA事務局	 副会長 桑山 為男 ホテルオークラ ケータリング部長代理	 副会長 大石 達雄 ホテルニューオータニ 料飲部飲料課課長	 会長 岡 純一郎 京王プラザホテル 料飲部バー・ラウンジ担当支配人	
 理事 秋山 清 ホテルパシフィック東京 料飲部次長	 常任理事〈国際〉 澤井 慶明 セントサワイ・オリエンズ 代表取締役	 常任理事〈事業〉 渡辺 寛治 銀座東急ホテル 食堂統括支配人	 常任理事〈財務〉 八木 下政男 新高輪プリンスホテル 飲料課長	 常任理事〈総務〉 高頭 徳一 東京会館 飲料支配人
 理事 長橋 喬 東京プリンスホテル 飲料課長	 理事 海老原 信一 パレスホテル 料飲部次長	 理事 大塚 宣人 都ホテル・東京 食堂部支配人	 理事 若松 誠志 ホテルオークラ 飲料サービス課課長	 理事 武井 栄造 横浜東急ホテル 食堂統括支配人
 理事〈九州支部長〉 岡野 武義 西鉄グランドホテル 飲料部食堂・外販・食器管理課長	 理事〈北海道支部長〉 長谷川 忠夫 札幌パークホテル 食堂部マネージャー	 理事〈北海道支部長〉 中野 修 札幌グランドホテル 食堂部マネージャー	 理事 森田 誠一 金沢東急ホテル 食堂統括支配人	 理事 緑川 義啓 帝國ホテル レストラン次長
 理事〈東海支部長〉 平野 孝彦 名古屋観光ホテル レストラン部マネージャー	 理事〈大阪支部長〉 石尾 峻 ホテル日航大阪 料飲部次長	 理事〈大阪支部長〉 松本 順二 東洋ホテル 宴会部宴会課長	 理事〈京都支部長〉 山田 勇 京都ホテル レストラン部マネージャー	 理事 伊藤 喜八郎 京都国際ホテル・ホテルフジヤ アシスタント・ゼネラルマネージャー
 顧問 石井金三郎 前HBA会長	 顧問 太田 靖夫 元HBA会長	 監事 大木 良彦 新橋第一ホテル 料飲部支配人	 監事 高松 弘卓 ホテルセンチュリーハイアット 飲料支配人	 理事〈東海支部長〉 竹山 貞俊 名古屋東急イン 料飲部支配人

◎HBA会長就任のご挨拶

昨秋より始まった急激な円高傾向も、ここに来て、やや底値安定の感があります。今後、予断を許さぬものがあるように思われます。

私どもホテル業界においても、この余波を受け、外国から来られるビジネス客、観光客の減少が見られるなかで、国内需要に對しての依存の度合いが高まり、国際感覚にもやや偏りがちになりつつあるのさういが見られるように思われます。



このような時期に、思ってもみなかった、会長の大役を仰せつかりましたことは、は

岡 純一郎（京王プラザホテル）

なはだ光栄なことと思うとともに、責任の重大さを痛感しております。幸いHBA時代から会活動をとらしてきてきた先輩、友人が現役で活躍しておられ、この方々と互いに、HBAをさらに発展させ、会員の皆様をはじめ関係各位の方々のご期待に沿うよう努力してまいりる所存でございます。何卒、旧倍のご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

HBA加盟ホテル一覧

北海道支部

- 京王プラザホテル札幌
〒060札幌市中央区北五条西七丁目
TEL 011(272)0111
- 札幌グランドホテル
〒060札幌市中央区北一条西四丁目
TEL 011(261)3311
- 札幌国際ホテル
〒060札幌市中央区北四条西四丁目
TEL 011(222)3811
- 札幌全日空ホテル
〒060札幌市中央区北三条西一丁目
TEL 011(221)4411
- 札幌東急ホテル
〒060札幌市中央区北四条西四丁目
TEL 011(221)5611
- 札幌パークホテル
〒064札幌市中央区南十条西三丁目
TEL 011(511)3111
- 札幌プリンスホテル
〒060札幌市中央区南二条西十一丁目
TEL 011(241)1111
- 札幌ワシントンホテル
〒060札幌市中央区北四条西四丁目
TEL 011(251)3111
- ニセコ東山プリンスホテル
〒088十勝北見市東山ニセコ町東山
TEL 015(264)2111

東北地区

- 青森県
青森グランドホテル
〒030青森市新町一丁目
TEL 017(277)1011
- 八戸グランドホテル
〒031八戸市番町一丁目
TEL 017(846)1111
- ホテルユニバース第一
〒031八戸市番町三丁目
TEL 017(846)7711
- 宮城県
仙台東急ホテル
〒980仙台市一番町二丁目
TEL 022(221)2411

●本部

- 東京都
赤坂東急ホテル
〒100千代田区永田町二丁目四三
TEL 03(558)3111
- 赤坂プリンスホテル
〒100千代田区紀尾井町一丁目
TEL 03(334)1111

- 東京グランドホテル
〒106港区芝一丁目
TEL 03(3454)0111
- 東京ステーションホテル
〒100千代田区丸の内一丁目
TEL 03(3211)2111
- 東京全日空ホテル
〒107港区赤坂一丁目
TEL 03(3505)1111
- 東京ヒルトンインターナショナル
〒100新宿区西新宿六丁目
TEL 03(3344)5111
- 東京プリンスホテル
〒106港区芝公園三丁目
TEL 03(3431)1111
- 羽田東急ホテル
〒144大田区羽田空港二丁目八六
TEL 03(3747)0111
- パレスホテル
〒100千代田区丸の内一丁目
TEL 03(3211)5111
- ヒルポートホテル
〒150渋谷区桜丘三丁目一九
TEL 03(3461)5111
- ホテルオークラ
〒106港区虎ノ門二丁目一〇四
TEL 03(3581)0111
- ホテルグランドパレス
〒102千代田区飯田橋一丁目
TEL 03(364)1111
- ホテル国際観光
〒100千代田区丸の内一丁目八三
TEL 03(3115)3111

- ホテルサンルート東京
〒151渋谷区代々木二丁目
TEL 03(3275)3111
- ホテルセンチュリーハイアット
〒100新宿区西新宿二丁目
TEL 03(3349)0111
- ホテル高輪
〒106港区高輪一丁目一七
TEL 03(3443)9251
- ホテルニューオータニ
〒102千代田区紀尾井町四丁目
TEL 03(3265)1111
- ホテルパシフィック東京
〒106港区高輪三丁目三三
TEL 03(3445)6711
- 丸の内ホテル
〒100千代田区丸の内一丁目六三
TEL 03(3211)2111
- 都ホテル東京
〒106港区白金台一丁目一五〇
TEL 03(3447)3111
- 山の上ホテル
〒100千代田区神田駿河台一丁目
TEL 03(3291)3111
- 六本木プリンスホテル
〒106港区六本木三丁目二七
TEL 03(3587)1111
- セント・サワイ・オリオンズ
〒104中央区銀座七丁目三
TEL 03(577)7789
- タンホ
〒104中央区銀座八丁目一〇
TEL 03(577)6571

- 仙台海ホテル
〒980仙台市中央一丁目二五
TEL 022(255)1111
- ホテル仙台プラザ
〒980仙台市本町二丁目
TEL 022(261)7111
- 秋田県
秋田ビューホテル
〒010秋田市中通り二丁目
TEL 018(833)1111
- 山形県
山形グランドホテル
〒990山形市本町一丁目七四〇
TEL 023(264)2111
- 山形ホテルキャッスル
〒990山形市十日町四丁目
TEL 023(261)3111
- 千葉県
サットグランドホテル
〒288夷隅郡大多喜町沢山一丁目
TEL 047(847)3111
- レストラン・バー・グレース
〒106港区赤坂二丁目九一六
TEL 03(3585)2486
- 神奈川県
厚木ロイヤルパークホテル
〒243厚木市中町二丁目四二〇
TEL 046(224)8815
- ホテルニューグランド
〒231横浜市中区山下町一丁目
TEL 045(681)1841
- ホテルリッチ横浜
〒220横浜西区北幸一丁目三
TEL 045(221)2111
- 横浜東急ホテル
〒220横浜西区南幸一丁目二二
TEL 045(221)1681
- 静岡県
グランドホテル浜松
〒432浜松市東伊場一丁目
TEL 053(451)2111
- 静岡ターミナルホテル
〒420静岡市黒金町五六
TEL 054(254)4141
- 日本平ホテル
〒424清水市馬走一五〇一
TEL 054(335)1111

- 浅草ビューホテル
〒114台東区西浅草三丁目七
TEL 03(384)2111
- 池袋ターミナルホテル
〒117豊島区西池袋一丁目一
TEL 03(398)1111
- 電ケ関三井クラブ
〒100千代田区霞が関三丁目一六
TEL 03(358)0651
- キャピトル東急ホテル
〒100千代田区永田町二丁目一〇三
TEL 03(358)4511
- 銀座第一ホテル
〒104中央区銀座八丁目三
TEL 03(354)5311
- 銀座東急ホテル
〒104中央区銀座五丁目一五五
TEL 03(354)2411
- 銀座日航ホテル
〒104中央区銀座八丁目四二二
TEL 03(357)4911
- 京王プラザホテル
〒160新宿区西新宿二丁目
TEL 03(334)0111
- 京品ホテル
〒106港区高輪四丁目一〇二〇
TEL 03(3449)2789
- サンシャインシティプリンスホテル
〒170豊島区東池袋三丁目一五
TEL 03(398)1111
- サンメンパース東京新宿
〒160新宿区西新宿三丁目一三
TEL 03(334)8621
- 長野県
松本第二東急イン
〒390松本市深志一丁目二二
TEL 026(233)0109
- 愛知県
名古屋観光ホテル
〒460名古屋市中区錦一丁目九三〇
TEL 052(231)7711
- 名古屋栄東急イン
〒460名古屋市中区栄三丁目一八
TEL 052(251)0109
- 名古屋第一ワシントンホテル
〒460名古屋市中区錦三丁目一八
TEL 052(951)2111
- 名古屋ターミナルホテル
〒460名古屋市中区名駅一丁目二
TEL 052(561)3751
- 名古屋市中村区名駅四丁目一〇
TEL 052(571)3111
- 名古屋都ホテル
〒460名古屋市中村区名駅四丁目一〇
TEL 052(571)3111
- ホテルキャッスルプラザ
〒460名古屋市中村区名駅四丁目二五
TEL 052(581)2111
- ホテルナゴヤキャッスル
〒461名古屋市中村区樋の口町三一九
TEL 052(521)2111
- 名鉄グランドホテル
〒460名古屋市中村区名駅一丁目四
TEL 052(581)2111
- 名鉄ニューグランドホテル
〒460名古屋市中村区椿町六九
TEL 052(451)5511

- 品川プリンスホテル
〒108港区高輪四丁目一三〇
TEL 03(344)0111
- 芝パークホテル
〒105港区芝公園一丁目一〇
TEL 03(3433)4111
- 新宿プリンスホテル
〒160新宿区歌舞伎町一丁目三〇
TEL 03(3205)1111
- 新橋第一ホテル
〒105港区新橋一丁目二六
TEL 03(3501)4411
- 星和会館
〒100千代田区有楽町一丁目
TEL 03(3501)2751
- 高輪プリンスホテル
〒106港区高輪三丁目一三
TEL 03(3447)1111(高輪)
03(3441)1111(新高輪)
- タカラホテル
〒110台東区東上野二丁目一六五
TEL 03(3811)0101
- 椿山荘
〒112文京区関口二丁目一〇八
TEL 03(3943)1111
- 帝國ホテル
〒100千代田区内幸町一丁目
TEL 03(3504)1111
- 東京エアポートレストラン
〒144大田区羽田空港二丁目三
TEL 03(3747)8810
- 東京会館
〒100千代田区丸の内三丁目
TEL 03(3115)2111
- 岐阜県
岐阜グランドホテル
〒502岐阜市長良六四八
TEL 058(233)1111
- 三重県
桑名シティホテル
〒511桑名市中町三丁目三三
TEL 059(421)9870
- 北陸地区
金沢国際ホテル
〒921金沢市大額町ル一八
TEL 076(296)0111
- 金沢スカイホテル
〒920金沢市武蔵町一五
TEL 076(233)3111
- 金沢東急ホテル
〒920金沢市香林坊二丁目
TEL 076(221)2411
- 金沢ニューグランドホテル
〒920金沢市高岡町一五〇
TEL 076(233)3111
- ホリディイン金沢
〒920金沢市堀川一丁目
TEL 076(233)1111
- 京都支部
からすま京都ホテル
〒600京都市下京区烏丸通四條下ル
TEL 075(371)0111

京都グランドホテル
〒600京都市下京区堀川小路松明町
TEL 〇七五(三三三)一三三三

京都国際ホテル
〒604京都市中京区油小路二条下ル
TEL 〇七五(三三三)一一一一

京都センチュリーホテル
〒600京都市下京区東洞院通堀小路下ル
TEL 〇七五(三三三)一一一一

京都全日空ホテル
〒604京都市中京区堀川二条下ル土橋町
TEL 〇七五(三三三)一一五五

京都第二タワーホテル
〒600京都市下京区東洞院七条下ル東堀小路
TEL 〇七五(三三三)三三六六

京都タワーホテル
〒600京都市下京区烏丸通七条下ル
TEL 〇七五(三三三)三三三三

京都東急ホテル
〒600京都市下京区堀川通五条下ル椿本町
TEL 〇七五(三三三)二四一一

京都パークホテル
〒605京都市東山区三十三間堂通り町六
TEL 〇七五(五二五)三三一一

京都ホテル
〒604京都市中京区河原町御池
TEL 〇七五(一一一)五一一一

京都ホテル栗田山荘
〒605京都市東山区栗田口三条坊町二
TEL 〇七五(五二五)四九〇八

京都ロイヤルホテル
〒604京都市中京区河原町三条上ル
TEL 〇七五(一一一)一三三四

ホテルフジタ京都
〒604京都市中京区鴨川二条大橋西詰
TEL 〇七五(三三三)二二五一一

奈良県
ホテルフジタ奈良
〒630奈良市下三条町四七一
TEL 〇七四(二二三)八一一一

大阪支部
大阪グランドホテル
〒530大阪市中区中之島二二二一八
TEL 〇六(二〇二)二二二二

大阪第一ホテル
〒530大阪市中区中之島二二二一八
TEL 〇六(三三三)四四四一

大阪ターミナルホテル
〒530大阪市中区中之島二二二一八
TEL 〇六(三三三)二二二二

大阪東急ホテル
〒530大阪市中区中之島二二二一八
TEL 〇六(三三三)二二二二

天王寺都ホテル
〒530大阪市中区天王寺区恵庭町一〇一四
TEL 〇六(七七七)一五〇一

東急ホテルチェン大阪案内所
〒530大阪市中区中之島三朝日ビル
TEL 〇六(三三三)二二二二

東洋ホテル
〒531大阪市中区豊崎三二一六一一九
TEL 〇六(三三三)八一一一

パレスホテル大阪営業所
〒530大阪市中区中之島二二二一八
TEL 〇六(三三三)四四四一

ホテル日航大阪
〒542大阪市中区大津町西之丁七
TEL 〇六(二四四)一一一一

ホテルプラザ
〒531大阪市中区大津町二二二四九
TEL 〇六(四四四)一一一一

都ホテル大阪
〒543大阪市中区天王寺区上本町六一五
TEL 〇六(七七七)一一一一

ロイヤルホテル
〒530大阪市中区中之島五三三六八
TEL 〇六(四四四)一一一一

守口プリンスホテル
〒570守口市河原町一
TEL 〇六(九九四)一一一一

兵庫県
神戸ポートピアホテル
〒650神戸市中央区港島中町六一〇
TEL 〇七八(二二二)一一一一

ニユーポートホテル
〒650神戸市中央区港島中町六一〇
TEL 〇七八(二二二)一一一一

和歌山県
和歌山東急イン
〒640和歌山市南丁七七一
TEL 〇七三(四三三)二二二二

和歌山東急イン
〒640和歌山市南丁七七一
TEL 〇七三(四三三)二二二二

中国地区
岡山県
岡山国際ホテル
〒760岡山市門田本町四一一一六
TEL 〇八六(二七七)七三一一

岡山県
岡山県ホテル
〒760岡山市門田本町四一一一六
TEL 〇八六(二七七)七三一一

広島県
広島グランドホテル
〒730広島市中区上八丁堀四一四
TEL 〇八二(三三七)一一一一

鳥取県
ホテルニューオータニ鳥取
〒680鳥取市今町二二二五三
TEL 〇八五(七七三)一一一一

福岡県
小倉ステーションホテル
〒802北九州市小倉北区浅野二二二
TEL 〇九三(五二二)五〇三二

小倉ホテル
〒802北九州市小倉北区船場町三二二〇
TEL 〇九三(五二二)一一一一

ホテル法華クラブ小倉店
〒802北九州市小倉北区馬場一五五
TEL 〇九三(五二二)五五三二

西鉄グランドホテル
〒810福岡市中央区大名二一六六〇
TEL 〇九二(七七二)七七二二

博多全日空ホテル
〒812福岡市博多区博多駅前二二二二二
TEL 〇九二(四七二)七七二二

長崎県
長崎グランドホテル
〒850長崎市万才町五一一三
TEL 〇九五(八三三)一一三四

長崎東急ホテル
〒850長崎市南山手町一一一八
TEL 〇九五(八二五)一一五〇

大分県
大分西鉄グランドホテル
〒870大分市舞鶴町一四一三五
TEL 〇九五(五二二)一一八二

宮崎県
宮崎観光ホテル
〒880宮崎市松山一一一一一
TEL 〇九五(二七七)一一二二

沖縄県

沖縄全日空万座ビーチホテル
〒904国頭郡恩納村字瀬良垣
TEL 〇九八(九六五)一一一一

沖縄ハービービューホテル
〒900那覇市泉崎二一四六
TEL 〇九八(八五三)一一一一

シエラトン沖縄ホテル
〒90123北中城村喜舎場一四七七八
TEL 〇九八(九三三)四三三三

事務局

〒102千代田区麹町二一五一一八 半蔵
門ウス八〇二 HBA事務局 今井 清
TEL 〇三(三三七)〇二二三

FORA Nightcap

第十二回メルシャン新酒を啗く会

去る四月十六日(水)、山梨県のメルシャン勝沼ワイナリーにおいて、「第十一回メルシャン新酒を啗く会」が開催された。

勝沼ワイナリー内、宮光園で取締役会長鈴木鎮郎氏より開会の挨拶の後、第一会場、メルシャンワイナリー資料館に会場を移して、一九八五年物四品種の試飲が行われた。

白ワインは、城の平試験場のソービニオン・ブラン、島原産の甲州種、赤ワインは、結核が原産のメルローと穂坂産のカベルネ・ソービニオンである。一九八五年は、平年より二百五十時間も日照時間が長かったことや梅雨明けが早かったこと、その後の好天と気候に恵まれたこともあり、糖度が三、四パーセント上がり、酸の減少もなくブドウの出来は良好であったという。この四品種をみても相当に出来がよく、とくにカベルネ・ソービニオン、ソービニオン。

ブランはその特徴を十分に示していた、と出席者のコメントが多かった。

第二会場の富士ビューホテルにおいて、収穫年一九八五年の四グループに特別出品一グループを加えての試飲が行われた。

Aグループは甲州種のシニール・リーの東雲、勝沼、城の平試験場の三産地別を比較。Bグループは白ワインの品種別・タイプ別の特徴を啗くというとして、ソービニオン・ブラン、シャルドネ、甲州の三種が出品された。Cグループはカベルネ・ソービニオン、三産地別を比較。Dグループは、マスカット・ペリェー、ブラック・タイン、メルローの赤ワイン三種の比較。特別出品としては甲州種氷結果汁仕込ワインの一九八三年、一九八〇年、一九七九年の熟成過程の比較が行われた。約一時間の試飲の後、会

食をばさず来賓の講評と集計結果の発表が行われた。

山梨大学の村木教授、後藤教授、ホテルオークラの横山氏、新高輪プリンスホテルの小飼氏の四氏の講評において、全体的によい出来であり、なかでもシニール・リーは文句なくよいということであった。また、ソービニオン・ブランは、フランス産とは異なる日本人好みものに仕上がっているとの意見も出た。

採点集計の結果、特別出品の甲州氷結果汁仕込一九八〇年と一九八三年、カベルネ・ソービニオン、メルローが高い得点を得た。製造担当者の大塚常務取締役の総評によると、今後の課題は甲州種の甘味の強いブドウからいかにしてドライなワインを造るかということにある。さらに「日本のワイン」を造るという点においても努力を続けていきたいとのことであった。

表紙のプロフィール

山口はるみイラストレーター

島根県松江市生まれ。東京芸術大学油絵科卒業後、西武百貨店宣伝部、ヴィジュアル・コミュニケーション・センターを経て、一九六七年、フリーランスのイラストレーターとして独立。東京ADC賞受賞。一九七八年、イラストレーション集「HARUMI GALS」をパルコ出版より刊行。同時にイラストレーション展を日本国内七か所で開催。一九八〇年「映画の夢・夢の女」を山田宏一と共著、話の特集社より刊行。一九八四年、イタリヤ、ミラノのギャラリ



ー・ラグリフ
オグリオで個
展を開催。ニ
ューヨーク近
代美術館のパ
ーマネント・
コレクション
に作品として
パルコのポス
ターが加えら
れた。

「もちろんあがって一杯やってくわね」と彼女が言った。
She had said, "You'll come in for a nightcap, of course?"
(「最後の診断」アサー・ヘイリー／著、永井淳／訳、新潮社刊)



「ステア」に関する意見、ご希望および
お問い合わせは、左記の住所宛てに郵送
くださいますよう、お願い申し上げます。
〒107東京都新宿区市谷加賀町一〇一
大日本印刷株式会社CDD事業部
「HBA・ステア」編集部 行



A
B
C

A. General Manager, Mr. Paul Buckley
B. FB Director, Mr. Leo Kessler
C. PR Director, Miss Marilyn Barnett.



Kabby's Restaurant



Winston's



Pete Fountain's



Swimming pool (Riverside De Soto)

"Kabby's", a seafood restaurant serves Creole & Cajun dishes. Creole means a large landowner since the age ruled by France and also means the dishes the French ate. Cajun means the dishes of the Canadians who descended from the north through the Mississippi. Both dishes are hot and spicy. A typical Creole & Cajun dishes are "gumbo," a thick soup, and famous "blackened red fish," which is already introduced in the article of "Williamsburg Inn" (Stir Vol. 15).

The entrance of the restaurant is at the back of the riverside fountain on the 2nd floor. The inside is very large and you can see the "Creole Queen" anchored at the Mississippi excursion ship landing dock on the Mississippi. This restaurant has a large and a small dining rooms.

From the large room near the entrance you can see the fountain. The smaller one is more characteristic, with articles and letters concerning Mr. Kabocoff, of whom "Kabby's" was named after, are displayed on the walls. For example, photographs of Mr. Kabocoff in his university days, newspaper clippings praising his accomplishments, an invitation to the inauguration ceremony of President John F. Kennedy, and a letter of thanks from Mrs. Jacqueline Kennedy for a Kennedy memorial exhibition in Louisiana after his assassination.

Going into the entrance to the left of the fountain in front of Kabby's is Bar Kabby's. This bar consisting of two terraces, a main room and a "seafood bar" which serves oysters on the half shell, boiled gulf shrimp and boiled crawfish. The "Cajun Martini" with a crawfish as an accessory is a special cocktail you can taste only in New Orleans. This "Cajun Martini", with Jalapeno instead of an olive, is very hot and spicy.

There is a billiard table on the other side of the "seafood

bar", behind the billiard table, there is a dance floor with a Dixie Land jazz band, and on the river side there is a lounge.

If the "Kabby's Restaurant and Bar" is the main dining room for Cajun & Creole cuisine, Winston's at the main building site on the same floor can be called the main dining room for continental dishes.

Winston's has the atmosphere of a traditional English style club called "Churchill's" in New Orleans, and is popular with local businessmen. It is a high-grade restaurant which won an award by Travel and Leisure in 1986.

"Winston's" prepares telephones, pencils and notebooks for business lunches. Such care is also why the "Winston's" is so popular among businessmen.

Half of the wines stocked in "Winston's" is French and the rest is Californian. Leo Kessler, the Food & Beverage Director carefully choose wines not to bias with his own taste to prevent a large amount of dead stock. He said that he would find high quality "boutique vineyard" wine in the near future.

"Pete Fountain's", a cabaret style lounge on the 3rd floor is just like a small "Moulin Rouge" in Paris with a bar. It opens only when the jazz clarinet player, Mr. Pete Fountain is in New Orleans.

Bar and Discotèque "Rainforest" on the top floor can produce rain with a special mechanism at the ceiling in the bar. This bar serves "Blanc de Noir" of Domaine Chandon in California and other French champagne by glass.

Mr. Kessler said that he would like to identify each restaurant and bar with its own character. Since "Kabby's" on the 2nd floor of "River Walk" allows direct going and coming, ethnic characteristics of Creole & Cajun can be strengthened. "Winston's" should become a complete conti-

mental restaurant. Le Café Bromeliad on the 1st floor will adopt a diet menu to satisfy various guests' requirements without compromise. For the taste of each dish, conventionally, even omelettes and cauliflower soup were hot & spicy because they were made in the Creole & Cajun style but they were refined.

From the chef to the assistant, all the Food & Beverage staff are well trained.

In addition to the rich material available here and well-trained staff, clear policy for the future will be improved the restaurant business. Mr. Kessler pointed that there were two important points. One is the morale up of the staff. Skillful staff cannot provide good service without teamwork. Since 600 to 750 staff members work, continued effort for their teamwork is indispensable. The other is food chemistry. The restaurants in this hotel are not so-called gourmet type but are not the convention type restaurant either, a hotel must offer means from Gourmet dishes to banquets and conventions. A large amount of food must be controlled in good order.

To strengthen relationships with sightseers and local people, restaurants here will provide the following services in the near future:

One is children's menu for family tourists and the other is perfect baby-sitting system with full-time nurses.

Preceding the opening of "River Walk" this August, the Hilton held a party inviting travel agents in New Orleans for promoting the New Orleans Hilton. The party was called "Treasure Hunting." At the entrance, the guests were given with a map indicating several check points. The guests received a souvenir (treasure) when they reached each point. The points covered all places the hotel stresses for packaging the hotel in sightseeing tours. Thus, the guests

saw for the all functions for visitors in this hotel. The final point of this game, namely the largest checkpoint in this package tour was dinner in the banquet room.

All the staff from the chefs to waiters, waitresses and bus boys were in pirate costumes. The end of this event was a lottery by the namecard handed in exchange for the map at the very beginning of "Treasure Hunting".

As you see from this treasure hunt, they display an attitude of continually offering new topics to the local people and visitors.

Miss Marilyn Barnett, the PR Director said, "the New Orleans Hilton considers the relationship with local people very important. We are planning to hold a charity banquet by cooperating with the city. At the beginning of the crawfish season around the end of April, we will hold the "Crawfish Festival" with the cooperation of the local Arthritis Foundation and a broadcasting company. This campaign promotes crawfish and donations to the Arthritis Foundation."

Completing this article, we'd like to introduce the policy of Mr. Paul Backley, the General Manager, for the future: "the New Orleans Hilton is ready to satisfy any visitors coming for conventions executive meetings, family tours or general sightseeing. From Texas, California and New York, many people come to New Orleans. We are inviting many more visitors from other districts. The number of American travellers to foreign countries has decreased due to the recent Europe and Middle East problems. While, cheaper gasoline increased the number of tourists by car. Owing to such trends, even in summer, the off season, we have increased the number of reservations. We are doing our utmost for further development of New Orleans and "River walk" opened this summer."

HOTEL BAR IN THE WORLD

"KABBY'S" BAR

THE NEW ORLEANS HILTON
RIVERSIDE AND TOWERS,
NEW ORLEANS



Kabby's Bar

DELTA QUEEN, NEW ORLEANS

New Orleans, the prime city of Louisiana on the Mississippi is located on a bayon having high temperature and humidity. Transportation to and from New Orleans is very convenient; it has a large international trade port, 8 major railway lines, and an international airport. Oil industry is concentrated here because Louisiana produces a large amount of crude oil, natural gas, and sulfur. Industries such as aluminum refining, shipbuilding, space industry and food processing are also developed. Fishery is thriving in the Gulf of Mexico that teems with gulf shrimp, crawfish and oysters. They are transported to Florida, Chicago and as far as Canada. For the agriculture in the subtropic weather, it yields a good deal of sugarcane, rice and fruits.

In addition, tourist industry is also one of the important industries in New Orleans. Many historic spots with Latin style streets peculiar to the South, make many Americans say New Orleans is a city they want to visit as well as San Francisco.

New Orleans, established by the French in 1718, was a French domain till 1762. Then, it became Spanish. In 1801, by the Louisiana Purchase contracted between President Thomas Jefferson and Napoleon Bonaparte, this area was returned to France, then, incorporated in the USA. The price of \$15,000,000 was extremely high at that time for only an open field, but now that it became the world's richest granary, it was not considered expensive.

Since the 19th century, due to the development of trade New Orleans has grown rapidly and now is called "Delta Queen"

RIVER WALK USHERING IN A NEW PHASE IN NEW ORLEANS

The largest factor why New Orleans collects visitors is various meetings held here. Most businessmen come here for a meeting combined with sightseeing, they bring their family. In winter, New Orleans attracts many tourists from all over the States with the Sugar Bowl, Super Bowl, and other sports events as well as big events like the Mardi Gras Festival. In summer, however, there are few attractive events partly due to the high temperature and humidity which keep away visitors.

At present, the most attractive area for visitors is the French Quarter, a downtown area. There are old European buildings in this beautiful section. This "Old" New Orleans is preserved by "Vieux Carré Commission".

In contrast, the concept of creation of new attractive areas to catch up with the time is represented by a plan to redevelop the Mississippi riverside. Recently, regional redevelopment has been spotlighted in the States. The first redevelopment of this kind was Baltimore Port named "Harbor Place", since then most major cities have carried out a plan of redevelopment such as, South Sea-Port in New York, Quincy Market in Boston, St. Louis Union Station, etc. Most of this business was conducted by the Rouse Company, a top-class real estate and redevelopment company in the States based in Columbia, Maryland. The Rouse Company has a total of 59 projects in 19 U.S. states, Washington D.C. and in Canada. 39 projects among these are of 26,000,000 square feet or more in area.

The redevelopment of the Mississippi riverside named

"River Walk" was carried out by the Rouse Company. Its purpose was to make a new tourist's attraction by constructing a new shopping center and community plaza, which extends a half mile, at a total cost of 58 billion dollars. Mr. Lester Elliot Kabacoff who has had the superficies of the riverside and wharf since 1972 also contributed to this development greatly. He comes to New Orleans from New Jersey as a military officer after graduating from Pennsylvania University. He loved New Orleans so much that he married and settled here. He is noted here as a lawyer and developer. In 1959, he took care of Senator John F. Kennedy on his visit to New Orleans. Mr. Kabacoff obtained the superficies of the riverside wharf in 1972, then started to develop this area. Making the '84 World Fair held here an occasion, Mr. Kabacoff and the Rouse Company started large-scale development of the Mississippi. riverside. After nearly 2 years, River Walk opened on August 28, the Labor Day Weekend of 1986.

River Walk contains a shopping arcade with various shops and restaurants, a community plaza where people gather and rest, and extra gorgeous condominiums.

The shopping arcade has many high grade, popular shops based on the large cities that could not enter the French Quarter conventionally, as well as local shops. Such composition makes this shopping arcade look new in New Orleans.

The entrance square named Spanish Plaza expresses the Rouse Company's idea well. The River Walk was constructed with the contributions from various countries. It is the difference from the French Quarter which is strongly connected to the Mardi Gras image.

This district is under a regulation requiring accessibility to the river front for 24 hours since the harbor facilities

must function. So River Walk must have roads for the cars and forklifts. Mr. Rouse takes this regulation as an important factor for the redevelopment because it is indispensable to coexist with city activity and the local people.

River Walk is expected to be a core for promoting tourist business in the off season, strengthening the relationship with the local people and offering a rest area for them in New Orleans after the French Quarter.

HILTON DEVELOPING NEW "NEW ORLEANS" TOGETHER WITH "RIVER WALK"

The New Orleans Hilton Riverside and Towers is constructed adjacent to River Walk to develop new New Orleans together with the River Walk.

This is the largest hotel in the South. The main building opened in 1977. Paul D. Buckley, General Manager said, "Indeed the New Orleans Hilton is a large hotel, but we will not restrict it to convention business. So we don't operate it as a convention hotel despite the large number of conventions we have. We aim at a high quality hotel as other ordinary hotels. We offered membership for local people in the River Center Tennis and Racket Ball Club inside the hotel." For the strong connection to local people, it is also advantageous that direct going to and coming from the adjacent "River Walk" is available through "Kabby's Bar".

The New Orleans Hilton has 9 restaurants and bars.