

# ¡Hola, amigos!

第055号

(RとNの Cádiz からの手紙)

皆さんこんにちは。これはHPというより、日本の友人・知人の皆さんに私達の近況をお知らせする手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は、なるべく毎週、日本時間の金曜朝05:00から07:00時に実施する予定です。臨時休刊の場合は前もってお知らせするつもりです。

なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のもの順次削除します。

では、今週号へどうぞ。

2004年12月16日 カアディスにてR y N

---

☆今週号のトップヘジャンプ

---



## 「鷗が飛ぶ日」の巻

窓の外を鷗が飛びます。鷗は鳥ですから飛ぶのは当たり前。海面の上は勿論、渚の上も砂浜の上も、いつもどこかで飛んでいます。どうかするとベランダのすぐ前を高く低く通り過ぎてゆくこともあります。そういう日は建物に沿って強い風が吹いているようです。風の通り道を探して楽に飛ぼうというのか？

昔の流行歌では鷗と船乗りは切っても切れない縁があったようですし、船乗りそのものを鷗に譬えた唄も数多くあったと思います。籠の中に飼っては置けない鳥だから、  
カナ？。

また、♪帰る鷗よ伝えておくれ・・・♪ という唄の文句も聞き覚えがありますが、この唄の通り、港の内外に群れている鷗は、或る程度の距離までは船についてくることがあってもずっと沖までは飛んでこず、すぐ港へ舞い戻ってしまうようです。だから、流行歌が船乗りを鷗に譬えるのは本当の意味では当たっていないのです。一方は帰らずにそのまま出て行ってしまいうんですからね。

鷗の生態に詳しいわけではありませんが、この鳥の仲間はやはり沿岸域を行動範囲にしているのだと思います。

外洋に出て2～3日経ったある日、気が付くと船の周りには鷗に代わってアホウドリが付いています。多くても2～3羽、大抵は1羽のみ単独で船の周りを海面すれすれに悠々と飛んでいます。殆ど羽ばたく事をせず、その長い羽根で旨く風を掴んで音もなくゆっくりと滑るように飛んで行きます。ユックリと言っても、勿論船の移動速度よりは早いですから、船尾の方から船首に向って飛んでゆき、船を追い越してしまうと船首の前方でグルッと旋回して反対舷を船尾へ、こうして飽きもせず何日も何日も船の周りを飛んでいます。悠然と、優雅に、且つ孤独に・・・。

夜はどうするのか？ 毎日同じのがついてきているのかどうか？ は知りません。何しろ個体差は識別し難いのです。沿岸域では殆ど見かけることはありません。無粋なことを言えば、アホウドリは別に船を慕ってついてくるわけではなく、船の立てる波で小魚が跳ねるのを狙っているのでしょう。あるいは残飯を・・・。

サテ、鴟です。デジカメで飛ぶ鳥を写すのはなかなか難しい。マニュアル・フォーカスにして、電源オンのまま、カメラを構えたまま、被写体が絶好の位置に来てくれるのを待ちます。いい加減うんざりしてカメラを下ろした途端、待っていた通りの状態になって、アツと思ってももう間に合いません。

部屋の中からの窓越しのショットが欲しかったんですが、コレを取ろうとするとシャッター・チャンスは1～2秒しかありません。これではどうにもならないので、以下はベランダに出てもうちょっと許容角度を広くして撮ったものです。



一番近い時はベランダから4～5メートル位を、コレは10メートル位でしょう。



あるときは高く・・・。



あるときは低く・・・。



また、あるときは眼の高さを・・・。



絵に画いたような・・・。

みなさん飛んでいる鷗の背中をしげしげと見たことはありませんか？  
このテの写真を撮ろうとするたびに動物写真家といわれる人達の根気の良さに脱帽です。一瞬のシャッター・チャンスは何日も何日も待ちつづけるのは、極超短気+のRには到底出来ない芸当です。



カップルでソアリング。



こっちも・・・。



何となくアホウドリ風の一羽、孤独。アホウはもっと大型で翼が長いですけどね。



早朝、まだ人の少ない渚ではこんな風に群れているのを良く見ます。



鷗は近づく人に対してそれほど警戒していません。いざとなったら飛びゃいいや、とも思っているのでしょうか？ これはNがヘッピリ腰で近づいて撮った1枚。



昼下り、みんないなくなった浜でこのオバサンはカモメに囲まれてジェスタ。



お終いはベランダの前を群れ飛ぶカモメ。

ところで、Rが長年一緒に乗っていたフィリピン人船員の世界ではフリー・ランスの船乗りをアルバトロス(あほうどり)と呼んでいました。どの組織にも属さず、何の保障もないかわり自由でいつでも何処へでも移って行ける者を、外洋だけを飛ぶ自由で孤独なアホウドリになぞらえたのでしょう。今でこそ陸上の職場にも人材派遣業なんていう会社から人を送り込むようになりましたが、船乗りの世界にはずっと前からマンニング会社というのがありました(人を船に乗り組ませるという英語です)。言うなれば口入れ屋です。Rも散々お世話になりました。特定の組織に属さないアルバトロスです。或る時、クルーの一人に、キャプテンもそうなんですか?と聞かれました。オウ、そうさ、アッタリメーよ、と威勢よく答えたものの、当時の日本のギョーカイではそれを失業船員と呼んでいたんです。組織に属さないと言うだけで・・・\*\*\*

---

## 「200本のビーノ」の巻

正しくは200本でもなく、200銘柄でもなく、200種類と言うべきでしょう。先日、ついに、めでたく、スペイン産ビーノ200種類制覇を達成しました。メダタクとは何ぞやとお思いの方もいらっしゃるでしょうが、この二年間、肝臓をやられる事もなく呑みつづけられたんですから、メダタクないわけではないのであります。呑んだ本数について正確なところは判りかねますが、200種類達成まで丁度二年と一ヶ月ですから、 $365 \times 2 + 30 = 760$ 、最初の一年は時々休肝、二年目から週二回の休肝日としてマア全体で $3/4$ と見ていいでしょう。 $760 \times 3/4 = 570$ 本ぐらいは呑んでいる筈。我ながら恐ろしい数字です。

残っているコルクを数えたら513個ありました(我ながらヒマジンですネー)。これ以外に外で呑んだ時もあるし、ウチで呑んだのもコルクの形が悪かったり欠けたりしたのは捨てました。だからこの計算はほぼ正しいと言えるでしょう。そんなコルク栓をとっといてドーするんだと思うでしょう？ そのうちこれで或る物を作ろうと思っているんです。いつか紹介できる時がくるかどうか。

200銘柄の、と言わず200種類のビーノ、と言う理由は、同じ銘柄でも次々と収穫年(コセーチャ cosecha)が替わり、または同じ収穫年でも熟成期間が異なると全く違う銘柄のようになってしまうからです。ですから、同じ銘柄でも収穫年が違うものまたは熟成期間が違うものは別物として数えました。

このHPの創刊号でビーノ味見表をお見せしましたね、今では赤白あわせるとA4判7頁266種になりました。そのエクセルのファイルをココに貼り付けようとしたら容量過大でハネられてしまいました。またしてもこのソフトの欠陥です。まあ、ヒトが勝手に旨い・不味いというのを記録したのを見たって面白くもなんともないでしょうが、こんなものは今まで作った奴もいないだろう、超ヒマジン・ノンベの記録、希少価値はあると自賛しているのです。お見せできなくて残念です。

私達がこの国に来たのは2002年の11月。その頃はごく普通のスーパーのワイン売り場に、色々な銘柄の1994年前後のものを、私達が晩酌の許容範囲としている3ユーロ迄で何の苦もなく見つけられたのです。

では、二年後の今は1996年ものが楽に見つかるか？ オー、ノーなんですねーコレが。2002年に1994年ものが買えたんだから、2004年の今、1996年ものがごろごろあって当然なわけですが、今ワイン売り場を見渡すと2000年・2001年が主力のように思えます。勿論もっと古いものは沢山ありますが、私達の晩酌予算では手が出ません。何故、こうなるのか？ 全くの憶測ですが、次の考え方はどうでしょう。

私達がここに来た2002年はユーロ通貨がスタートした年でした。それ以後EU内では貿易障壁はなくなり、北の国々のものも南のものもお互いにかなり自由に、当然値段も安く、流通するようになった(はず)。

また、日本でも、以前は断然マイナーだったスペイン・ワインを最近アチコチで見かけるようになったはずです。要するにスペインのワインの市場がその安さゆえに急速に拡大されたのではないかと思うのです。

反面、この二年間にスーパーでの価格は、はっきり割高になったと思います。外へ出る量が増えた分国内は品薄気味になったのでしょうか。もっともそれはビーノの値段だけに限ったことではなく、全体の物価が上がりつつあることも確かです。

給与水準も生活程度もはるかに高い北の国々と、その逆を行く南の国々が同一通貨を使うんだから当然と言えば当然ですね。だから北の退職者たちは自国よりはるかに物価が安くて暖かいこの国へドッと押寄せるのでしょう。

毎年、年末になると大手スーパー・チェーンでは次の写真のようなビーノ専門の小冊子を出して宣伝に力を入れます。こうなると広告ビラなんていうレベルではなくワイン・リストとでも言いたくなるようなほど内容も充実しています。

右のパンフには Carta de Vinos 2004 とプリントされてますね、これはそのままワイン・リストという意味です。作るほうもそのくらいの意気込みなんですね。年末の商品としてはなんと云ってもビーノとハモン・セラーノ、気合が入ってます。

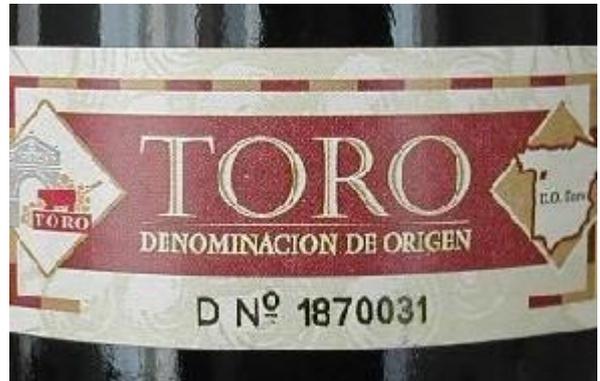
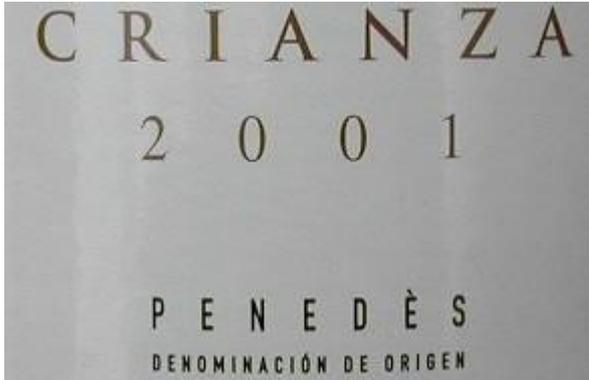


前に原産地呼称＝デノミナシオン・デ・オリヘン(Denominación de Origen)の話をしました  
ましたが、憶えておいでですか？ 簡単にいうと、これは灘だ伏見だというような  
もので、各産地の品質証明みたいなものと考えればよいと思います。

こういうパンフでもそうだし、実際の売り場でもそうですが、リオハ(Rioja)という  
産地のものが圧倒的なスペースを占めています。店によっては全体の半分近くの棚が  
このリオハ産でふさがっているような状態です。値段もピンからキリまで。

けれども、フトコロが許す範囲の価格帯に限って言えば、私達の好みの銘柄は大抵こ  
の産地のものではありません。私達のお気に入りの「晩酌指定銘柄」はその殆どが次  
の産地のものに集中しています。

バルデペーニャス(Valdepeñas)、ペネデス(Penedés)、カリニエーナ(Cariñena)。  
勿論、この三種の中にもハズレはありますし、外の産地のものでもいいものは沢山有  
ります。でも、この二年間ではっきり記憶に残るものは多くの原産地呼称の中で特に  
この三種が多いのです。では、原産地ラベルの何種かをご覧ください。



左側、上から二番目・三番目のもの以外はボトルの裏に貼ってある原産地呼称ラベルです。今度ワイン売り場に行ったら表ラベルだけでなく裏のラベルも見てください。

私達のお奨めは前記三種ですが、当たり外れは吞んでみてのお楽しみ。\*\*\*

## 「周辺の町」の巻



地図には苦労しています。各都市の地図はまあいいとして、例えばカアディスとその近郊都市の位置関係を知ろうとするとこんな程度の物しかないんです。

私達が住んでいた藤沢を例に取れば、周辺の鎌倉・茅ヶ崎・大和・横浜などとの位置関係を知るのは簡単、そんな地図は本屋へ行けば何種類も見つける事が出来たし、内容ももっと克明なのが当たり前ですね。これはカアディス県全図から一部を切り取ったものですから、仕方がないと言えば仕方がないのですが、カアディスの市街地図7千5百分の一の次はもうこんな大雑把な27万5千分の一になってしまうんです。

ほんとに、この国の人達は目から入る情報はあまり当てにしていんじゃないか、と思うことしきりです。そのかわり、誰に聞いても親切に教えてくれるのが救いではあ

ります。それをこっちが理解出来るかどうかは別にして・・・。

地図の左上、ROTA(ロタ) という所がありますね、これは米軍の基地の町、親米路線

を敷いている国では何処にでも有るシロモノ。政権が替わったからといって、こういうものはすぐなくなりはありませんが、民衆の多くはこんなものイランと考えているんじゃないでしょうか。

カアデイスの右上 EL PUERTO DE SANTA MARÍA(エル・プエルト・デ・サンタ・マリア)、この町はその更に右上欄外至近にシェリー酒で有名な JEREZ DE LA FRONTERA(ヘレス・デ・ラ・フロンテラ)があるので、多分昔はヘレスで出来たシェリー酒積出港として賑わったのだらうと思います。この町から当時貿易港として栄えたイングランド南西部のブリストルに向けて大量のシェリーが積み出されていた筈です。カアデイスの真東にある PUERTO REAL、これは造船の町。湾を挟んでカアデイスの対岸に Las Canteras という綴りが見えますね、ここに大規模な造船所があります。この造船所はカアデイス市側にも工場があり、その他、全国各地に工場を持つ国営企業(らしい)ですが労働争議が絶えません。

最後に、カアデイスの南東、図の右下、SAN FERNANDO(サン・フェルナンド)です。

今日はこの町まで歩いてみようと思っかけたのです。

私達がランチ・ビールとして愛用していた例の小麦ビール、Oettinger という黄色い缶のドイツ製ビールですが憶えてますか？ 小麦のビールについては何回もお話していますが、この他にもやはりドイツの小麦ビールの国内ライセンス生産で STEINBURG というのもあって、この二つはランチ・ビールの定番として確固たる位置にありました。この二種類の小麦ビールはベナルマデナでは MERCADONA(メルカドーナ)というスーパー・チェーンだけで売っていたのです。

ところがココで大問題発生。カアデイスにはメルカドーナ・チェーン皆無なのです。ハテ、困りました。勿論、外にも旨い小麦ビールはドイツ製・ベルギー製と数多くあり、それらを買う気なら例の大手デパート直営スーパー、COR(コル)に行けばいくらかでもよりどりみどりで。しかし、問題は値段。大定番だった二種類の二倍・三倍が普通です。どうやら隣町のサン・フェルナンドに行けばメルカドーナがあるらしい。そういえば何回も繰り返したカアデイス通いのバスの窓からチラッと見たような気がする、こりゃなんとしても行かざるまい、です。

サン・フェルナンド行きのバスは最寄のバス停を15分間隔で通るし、セルカニラス(cercanías=近郊電車)もあります。コレに乗れば簡単ですが、まあ、いずれビール買出しにはバスか電車で行くとして、第一回は遠足で行ってみようという事になりました。冒頭の地図で見当をつけてみると、町外れにたどり着くまで11~2キロ、約半分はウチの前からビーチ・ウォーキングでいけそうです。浜から離れなければならぬ所には城址を示す黒いマークも見えます。いい目標です。

まあ、2時間半から3時間歩けば着けるだろう。デ、出発。



潮が殆ど引ききった頃出かけたので、固く締まった浜が広がっていて歩きやすい。この通り、潮が引いても暫くは砂の上に薄い海水の層が残ります。満潮線より上は乾いた白い砂で足が埋まります。潮が引いてゆくにつれて残った水は砂に吸い込まれて湿って固く締まった歩きやすいところが帯状に残ります。所によってはこんな風に特に固い所が畝のように残っています。コレはここでは珍しい光景です。



カアデイスの町を外れると、さすがにすれ違うヒトもめっきり少なくなります。広い浜をせいせいと歩いて気持ちいい。カアデイスの町も段々遠くなり、灯台も辛うじて識別出来るくらい。湿った砂浜はこんな風に真っ平らが普通です。



この辺が渚道の間地点でしょうか向こうに見えるのが城址か？ 地図にある黒い城址のマークの実体はどんなものか？ バスでは何回も通過していますが、記憶にありません。この方角は逆光で眼を凝らしても良く分かりません。マアとにかくここまで来た

たんだから歩くしかありません。もう出発してから小一時間たっています。

そして、結局一時間半以上歩いた末、行き着いたのは上の写真の建物、城址なんかではなく軍の要塞とそこから波打ち際の先海中まで砂浜を遮断する石垣。石垣の上には

無情にも、ココから先は軍用地につき立ち入り禁止、の立て札が何枚も・・・。

どっと疲れましたねー。では道路伝いにはどうかなと浜から上がってみると、自動車専用道の路肩を歩くしかないようです。サン・フェルナンドの町も遠くに見えました

が、そこから更に路肩を歩く気も失せて、帰ろ、カエロ。



帰りは渚から離れて砂浜の縁にある草っ原も歩いてみました。緑と言うにはあまりに

オソマツな草原ですが、コレがカアディスにある唯一の自然の緑でしょう。

今日はとんだ無駄骨でした、次は買い物カートをもってバスか電車で行きます。それ

にしても安くて旨いビールのなんと遠い事か・・・。\*\*\*

\*\*\*\*\*