

# ¡Hola, amigos!

第071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、それ以前のは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。 2005年07月29日 カァディスにてR y N

---

## ☆今週号のトップヘジャンプ

---

現在有効なバック・ナンバーは070号(07月22日)、069号(07月15日)  
068号(07月08日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。

---



## 「ブリコラーへ」の巻

暑中お見舞い申し上げます。日本の夏はやっぱり蒸し暑いですか？ こちらも先週、水・木の二日間は例の内陸からの熱風が吹いてとても暑い日でした。テレビでは最高気温がそれぞれ31度・33度と言っていましたが、日中外へ出ると、それでもなくて

も暑い日差しと熱風で体感温度はそれ以上でした。

22日になると一転して涼しいシーブリーズが吹き抜けて、テレビ発表では27度、ウチの室内では24～5度、それ以後ずっと似たような日が続いています。

これまでの最高気温は21日の33度でしたが、この後はどうなるのでしょうか？ やはり暑さのピークは8月になるのか？ まあいずれにしても大西洋直面のここでは

そうひどいことにはならないだろうと高を括っています。

日本に滞在したのが丁度二ヶ月間、カアディスへ帰って来てから既に二ヶ月が過ぎました。いま、私達には日本にいたアノ二ヶ月が、なにやら楽しい夢の中の出来事だったような、現実感の希薄な思い出になっています。それは滞在したと言っても生活感のない仮住まいだったセイもあるでしょう。もはや私達にとって現実の生活はここ

カアディスにしかないのだとつくづく思います。

ところで今日のテーマ、ブリコラーへ bricolaje は大工仕事とか日曜大工という意味ですが、Rにとって日曜大工は生活感の最たるものです。だってそうでしょう、ホテルに泊まっていたのでは日曜大工など到底できませんね。自分の住居、それが仮に一時的な賃貸住宅だとしても、とにかくそこに一定期間住んでいる、生活しているという

感覚なくしては日曜大工などできるものではありません。



今までに随分色々な物を作って来ましたが、中でもわれながら良くできたと思うものはn用の踏み台でした。これはまだ小さかったnが洗面台に届くようにと作った20センチ程の高さの台です。これは風呂のスノコのお古で作ったんですが、とても頑丈にできあがって、nが大きくなってそんな踏み台は不要になった後もNがちょっと高い所の物を出し入れするのに重宝していました。これはスペインに来る直前まで現役でしたが、最後の持ち物整理で泣く泣く処分しました。25年のご奉公でした。

ベナルマデナに居た二年間はさすがに大工っ気がおきませんでした。いずれはどこかへ動くということが常に頭の片隅にあったからです。

カァディスに来てからは半年間で既に何点かやつつけました。パソコン・デスク、本棚三点、ナイト・テーブル、シャワー・ハンガー、などなど。

上は最近施したベランダのレンガタイルの目地。この国の左官屋の仕事は実に雑で、日本の職人に見せたら多分あきれるでしょうね。我が家のベランダの目地も砂を詰めただけじゃないかと言うような有様でした。ぼろぼろになったセメントと砂を掃除機で吸い出して、そこへ白のシリコーンを埋め込んだのです。タイルのコスレも、目地の太さが一様でないのもRの責任ではありません。元の仕事が雑な証拠。



トルド（日よけテント）のことは前にお話しましたね。暑くなってベランダでの食事の回数が増えてきて気がついたことは、オレンジ色の厚いキャンバスが意外と鬱陶しいということでした。もうちょっと涼しげな色にしたいものだ、でもトルドを新替えるのはモノ入りです。何かいい手はないか？ その答がこれ。

トルドを巻き取ったところへ荷造り用のプラ・バンドを巻きつけて、それにバーゲンで売っていた竹のすだれをぶら下げ、更に風にアオラれないように下の手すりからゴムで引き付けました。すだれの長さは部屋の中に座ったとき水平線が見通せる高さで切り取りました。大成功！ どうですか？ 涼しげでしょう??

右左のすだれが違うのは、100%成功の自信がなかったのととりあえず一つ取り付けて様子を見ようと思ったのです。ウン、こりゃなかなかいいじゃないの、ということでもう一つ買いに走ったときは既に遅し、左のと同じバーゲン品はなく、それより幅が狭いくせに少し高いものしか売っていませんでした。左のはどうやら去年の売れ残りだったんですね。¥で20数ユーロの費用でした。キャンバスのトルドを新調するとその十倍以上でしょうから安く上がりました。そして風通しも上々。



実際使ってみるとすだれトルドはなかなか優れものです。風通しが良いということはキャンバスのようにいたずらに風をはらむことがないのでどこにも無用の力が加わりません。先代の住人は風の力を分かっていなかったらしく手すりの上段に取り付けたトルドの止め金具を曲げてしまっていました。風の強い日にトルドをおろしたまま知らん顔をしてたんですね。船乗りだったらげんこつモンです。

画面の右端、白い半透明の板がありますね。これなんだと思いますか？ ハハー、やったナ、と勘のいいかたはもうお分かりでしょうが、猫よけバリアーです。これをつけようかどうしようか、最後まで迷っていましたが、日本から帰ってきて、ベランダに例の猫の落とし物を発見したとき決心しました。

ヤッパリ猫は猫だ。しかもヨソの猫です。所詮シツケはききません。かわいいようでも猫は猫、気まぐれこの上なし。ベランダでNと遊んでくれるぐらいいいとして夏場、あちこち開け放っているところへズカズカと入られちゃカナワソ。で、心をオニにして斯くの通り。ダイヤ柄アクリル板でシャット・アウト。初めてこれを見たアイツはビックリしただろーナ。かわいそうだが仕方がない。ゴメンよ猫ちゃん。\*\*\*

---

## 「自家チリングート」の巻

---

旨い魚が少ないと言う台詞はもうミミタコですね。それでも何種類かは満足できるものもあって、生鮮市場62番店、例のマグロ屋フェルナンドあに一の地中海マグロはいつも二重丸。(チョコも含む)セピア、プルポ(蛸)もまずまず。そして最近の発見は夏になると鰯が旨いということ。

まだ、ベナルマデナに居た頃、マラガのマラゲータ海岸のペペのチリングートで鰯を食べた話をしましたが憶えておいでですか？ アレは春、四月のことでした。チリングートはもうご存知ですね、海浜飲食店です。

最近、市場を覗くとやけに活きのいい真イワシが目につくのでタメシに買ってみました。1キロ安値2.2ユーロ、高値4.8ユーロ。全長20センチ弱、一尾100~120グラムぐらいか。大羽とまでは言えないが、私達の腹具合では3~4尾で十分というもの。これが、実に大当たり。抱卵していたたっぷり脂が乗っています。魚は卵を持っているときが一番旨く、産卵直後が一番まずいと思っています。それが正しければ、今食べなければ食べる時がないと言ってもいいことになりますね。

そういえば、このあいだから日が沈んで暗くなると、まん前の沖に漁船の明かりがかなり多くなっていました。これはイワシ漁の漁り火だったのか？

そういうわけで、最近よくイワシを買います。おいしくて財布にもやさしい優等生。マズ、無難なのは塩焼き。飛び切り活きがいいのが見つかったら生でサシミ、握り。または酢ヅメにして同じく。塩焼きに飽きたら香草焼きも……。脂がたっぷり乗っているのでも赤でも冷やした白でも合うのがうれしい、勿論セルベサでも。

藤沢に居たときは、秋刀魚焼き用の長方形の七輪で、秋刀魚だけでなく生ものでも干ものでも、焼き魚は全てこれで焼いていました。炭火で焼いたものを食べてみると、ガス火でいくら上手に焼いてもかないません。それで七輪焼きにはまり込んでいたのです。スペインには七輪はありませんが、バーベキュー用のコンロは各種あります。

要するに炭火の遠赤外線がいいのでしょうから七輪じゃなくたっていいわけ。



バーベキューコンロが欲しいなーとカアディスへ来てすぐの頃から話していました。夏になる前にナントカしよう。しかし難題は炭の始末。コンロを買う前にベランダに物置が一つ欲しいナー。ちょっと物入りだネー、なんていっているうちにイワシの旬になってしまいました。しょうがねーなー、今年の自家チリングートは使い慣れた電熱バーベキューで我慢しよう。

一つ、今年の新開発はコンロの向こうに見えるアルミの使い捨てバットを使うこと。これは深さ5.5センチ縦横が26 x 32センチというものですが、コンロの上においた材料をこれですっぽり覆ってしまうと実に具合がいいのです。少々海風が吹いても熱が逃げないし、天火のようになってシンまで火がよく通ります。ショート・リブやスペアーリブなど骨付き肉でも安心。しかも、このアルミ・バット一枚たった1ユーロで、洗えば何回も使えるというスグレモノ。もう自作風除けはいらない。

「ペペーッ、メディオ・ウーノ」のオネーちゃんの店の浜に据えてあったでかい炭火焼き場にはかなわないけど、これも結構いけます。



この日のイワシ・メニューは塩焼きのほか香草焼きと酢メの握り。

イワシがあまりギンギンしてなくて一向にヒカリモノらしくありませんが、おスシ屋オバさんの名誉のために言うと、このイワシ、皮の下に厚い脂の層があつて銀が薄皮に引っ付いて取れちゃうんです。

イワシ握りの向こうはハモン・ニギリとチーズ・ニギリ。nのBF用にとNの気づかい。ところがコイツ、生ものはオー・ノーの国に育ったくせに箸を器用に使って何でも食べちゃうんですね。デヴィル・フィッシュ(悪魔の魚)であるはずのイカでも食べちゃう。まあ、常々言っているように「食は冒険」ですからね。いいことです。

ゲテモノ食いという意味ではなく、勇を鼓して知らないものを食べてみないと美味しいものの幅は決して広がりませんね。欧米での最近の日本食ブームは喜ばしいことだと思います。「食は文化」でもありますから……。私達自身も食に関しては随分ヘンな日本人だと自覚していますが、コイツも負けなくらいヘンなガイジン。

ところで、アノ隣の猫は、鰯が焼ける匂いが漂う中でモウ半狂乱になっちゃってるんじゃないだろうか？ 猫ちゃんゴメンよ。\*\*\*

---

## 「夏のタイド・プール」の巻

---

春の大潮のとき、海岸に今まで見たこともなかった岩場が出現したことをお話しましたね。先週末は丁度満月の2～3日後で潮の干満差が大きくなるときでした。

六月の満月後は大したことはなかったけれど、今月は春ほどではないにしても結構大きく潮が引きました。こうなれば、見過ごすわけにはいきません。柳の下に・・・、と言いますが、思いがけなくチョコを捕まえたばかりだし、春には蛸も見つけているし、と、その気たっぷりで出かけました。

懸案のナマコの試食もまだ果たしていないし、春とは少し様相も違うんじゃないか、蛸やナマコ以外にもハラの足しになるものが居るかもしれない。またマヌケなチョコが居て潮溜まりにはまり込んでるかもしれない。

タイド・プールには私達よりもっとヤルキ満々の人達も大勢来ています。ヤスや鉤針や玉網はもちろん、針金の先に餌を縛りつけたもので蟹をおびき出そうという人なんかもいて面白い。Nはビニールのレジ袋で何とかならないかななんて馬鹿なことを言ってますが、それはともかく来春までにはヤスや鉤針で完全武装するつもり。

とにかく夏の間は海岸に人が多いので、タイド・プールが出現すると大勢の人が珍しがって群がるので、とても蛸探しどころではありません。まあ、今日のところは食い意地は忘れて、優雅にタイド・プールの生物観察、自然探索としておきましょう。

ところで、この間、私達がいつもの通り裸足ウォークをしていると、ニコニコ近づいて話しかけてきた人がいました。あんた達はどこから来たの？

この「どこから？」は「どこの国から？」ではなく「日本のどこ？」という意味の問いかけであることは明白でした。乏しいスペイン語のボキャブラリーを総動員して聞き取った話の様子では、どうやら彼は海軍の退役軍人らしく年齢はRと同じ、日本にも行ったことがあるらしい。と話しているうちに思い出しました。春のタイド・プールで私達がナマコをひねくり回していたとき、ハポネスはそれ食べちゃうんかネ、と話しかけてきたオジサン、憶えてますか？ アノ人だったんですね。それから時々浜で会うとオーラと声を掛け合います。彼も多分また岩場に行ってるに違いない。



この通り普通の干潮時には決して姿を現さない岩場が砂浜の沖に広がります。



色々な種類の海草の共生。陽光は十分で環境は申し分ないでしょう。



海中の田植え？ 海草の様子が春のタイド・プールとは少し違います。ここのタイド・プールの一番のいいところは水の透明度。そのかわり今まで見たよそのに比べると水中生物の数はやや少ない。 低水温のせいかな？ 水清ければ魚棲まず、なのか？ 言うまでもありませんがこれらの写真の被写体はいずれも水中のものです。と言っても水中写真ではなく、水面の上から普通のカメラで普通に撮ったものです。

ところで、前号あたりからキレイに撮れた写真が多くなったと思いませんか？ nに購入依頼しておいた光学10倍ズームのカメラを今回持ってきてくれたのです。



(左) すばしこく動く透明感のある何かの稚魚。 (右) のんびりダボハゼ。

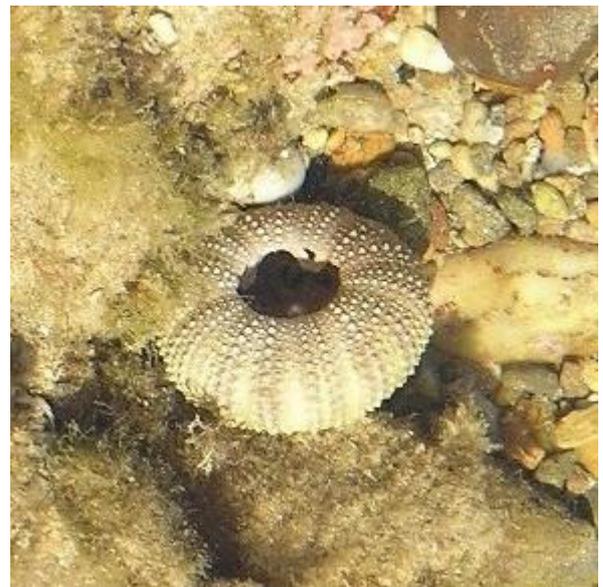


水中モンスター？ 実は甲長5センチ位の蟹と15センチ位の目つきの悪いハゼ。

蟹は藻に似せて、ハゼは泥をかぶって、自分では隠れているつもりようです。

多くの生物は人の気配・足音を敏感に察してサッと隠れてしまいますが、こんな風に

自分では隠れているつもりの方々はのんびりしています。



試食してみようとしては二の足を踏んでいるナマコと、生きていれば絶対逃しはしないウニ。ナマコは20センチ以上、ウニは直径6センチぐらいです。こうして殻があるのだから生きてるのも居るはずですがそれはまだ見つけられません。ナマコはいつでも捕れるので、あとは勇気だけ。でも「誰も食べない」の一言が・・・。「ナマコを最初に食べた人は勇ましい」という言葉がズッシリ実感としてのしかかります。



なにやら小噴火口のようなもの。時々フツと砂を吹き上げます。この下にナニが居るのか？ 吹き上げる砂の色も周りの砂とは全然違う色もあります。何故か？  
右は一見きくらげのような海草。硬そうに見えますが実は柔らかい。私達は今まで見たことがないものです。春のタイド・プールにもなかった。



きれいな砂浜に廃油ボールのような黒いカタマリ。ウーンこんなきれいな浜に、ユルせん。と思いきや、実はこれ、右のようなウミウシが砂浜に打ち上げられたモンだったんです。現役の頃は散々廃油処理には悩まされてきたので、海洋汚染には人一倍神経質にならざるを得ません。こんなキレイな海を油で汚してもらいたくないですね。

ところで、これ、ウミウシでしょうか、アメフラシでしょうか？



これはまた、キレイな海には似つかわしくない凄惨な光景。とはちょっとオオゲサですが、同類の屍肉をむさぼる無頼蟹二匹。周りで様子を窺うのはライオンの食べ残しをあさるハイエナのような小魚二尾。このほかにも周りでは眼にとまらない小生物がおこぼれを狙っているに違いない。

一見平和そうなタイド・プールにも弱肉強食の掟は厳然として存在するんですね。ナマコが食えるか食えないかでゴチャゴチャ言っている私達も殆ど同類項。多分一番あくどいのは人間であることに間違いはないでしょう。

食べるために殺すのは当然でも、食べるため以外に同属同士殺しあうのは自然界では殆どないことではないか。それをやるのは人間だけ。動物界では、メスを争ってのオス同士の闘いはあるものの殺し合いまでは行かないのが普通でしょう。

「エスタード・スニードス」一家の親分のほかに、イラク戦争の大義を喝破できる政治屋が居るんでしょうかネー。今、彼の地で毎日起きている流血は何ゆえか？  
蟹や魚、ライオンやハイエナの殺しには主義主張も宗教の違いも存在しないことは確か。生きるため、というきわめて単純かつ明快な理由があるのみ。



サテ、タイド・プールの面白さにすっかりのめりこんでいるうちに、いつの間にか上げ潮になって、気がつくあたりは一面水没してしまっています。いつもの砂浜も遙か遠くに……。まあ、でもそこがこの海のいいところ。決して背が立たないほどには深くならないし、今の陽気ではこの程度の深さを歩いて帰るのは何のこともなし。

こんな風にちょっとオッカナビツクリの人も居るようですけどね。

帰る途中で浜の呼び売りの声を色々聞いて新発見。今まで聞き取れなかったセルベサがハッキリ聞こえました。セルベサ・アアグア・ファンタ・コカコーラ。売り子によって呼び上げる順序は多少違いますがセルベサはいつもアタマ。そりゃーそうでしょう、これで納得。パタターッ、の方はフリータッ・パタターッ。要するにポテト・チップ。正しくはパタータス・フリータスでしょうが、フリータッ・パタターッのほうが語呂がいいんでしょうね。エスタードス・ウニードス(合衆国)を聞き取るのに丸二年掛かった私達にしては、セルベサを聞き分けるのに一ヶ月とは上出来。\*\*\*

---