

# ¡Hola, amigos!

第090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、私達の近況をお知らせする長い手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は毎週、日本時間の金曜朝04:00時から08:00時の間に実施します。

臨時休刊の場合は、なるべくその前の週に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12月16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089号(12月09日)、088号(12月02日)

087号(11月25日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。

---



## 「ニエブラ」の巻

マルタが帰ってきました。例の12月の橋という飛び石連休が始まったばかりの先々週の土曜日、帰ってきてすぐ電話をくれたんですが、じかに会ったのはいつもの約束

の先週金曜日。中村屋の「薄皮パイ饅頭」を持ってきてくれました。

日本では旅行するとオミヤゲを持って帰るらしいわね、とこれは息子のアレハンドロに教えられたらしい。有難く頂きました。私達は普段、コーヒーの時チョコをかじるくらいで殆どオカシと言うものを食べません。それはスペインのオカシがあまりにも甘いからですが、久し振りに食べる日本のお菓子は甘さもほんのりで、味覚の大きな違いに改めて驚きました。スペインの人がパイ饅頭を食べたらショッパイと感じるん

じゃないかと思いました。私達でさえ塩気を感じたぐらいだから・・・。

マルタはマドリードからアムステルダム経由で成田に飛ぶ筈だったんですが、丁度その時マドリードは濃霧でナカナカ出発できず、結局アムスへ着いた時は既に乗り継ぎ便の出た後で、仕方なくスキーポール空港近くのホテルに一泊せざるを得なくなったそうです。こういう事態になるとマルタの英語も心細く大分苦労したようでした。

私達も、春に日本に帰った時、マドリード・バラハス空港が大混雑で出発が大幅に遅れたため、危なくフランクフルトでの乗り継ぎを逃すところでした。

いつかnが来た時もロンドン～マドリードは問題なかったのに、何故かマドリードで大幅に遅れて、マラガ空港に迎えにいていた私達は、何がおきたか分からないまま長時間待たされた記憶があります。どうもマドリード空港は鬼門のような気がしない

でもありません。街も日本人には危ないところだし・・・。



マルタがマドリードから飛んだ日、カアディスの海もこんな風でした。船乗りの大敵  
niebla ニエブラ=霧です。旧市街のビルも蜃気楼のように浮いて見えます。

「霧の」という枕がぴったり来るサンフランシスコはほんとに良く霧が掛かりますが  
ゴールデン・ゲート・ブリッジがこんな風に橋桁の上だけ宙に浮いて見えることも良  
くありました。そうかと思うと海面近くだけはクリアーで橋脚だけが見えたり・・・。



カテドラルの黄色いドームと尖塔も宙に浮いています。なかなかイイじゃないのな  
んて今は言われますが、自分が船橋に立っていたらとてもそんなセリフは吐けま  
せん。この日、入港船は港の入り口で立ち往生していたことでしょう。

12月の橋の飛び石連休も前半の天気はぱっとせず、視界の悪い日もありましたが、  
後半になって持ち直し、先週末、大都市周辺の道路は大渋滞だったようです。



先の2枚と同じショットのいつもの様子。やっぱりこういう澄んだ空気がいい。

ところで、「今年は98人」と言う数字なんだと思いますか？

2日夜から11日までの飛び石連休中に起こった交通事故の犠牲者です。この数字が多いか少ないかは別として、やっぱりこの国の運転マナーはもう少しナントカしない

といけないんじゃないでしょうか。私達は怖くてトテモ運転できません。

マルタはアレハンドロに京都を案内してもらったそうで、とても良かったと喜んでいました。日本式旅館で布団に寝たこと、日本の人はみんな親切で礼儀正しいこと、町にゴミが落ちていないこと、日本ではバスや電車に乗るんでも行列を作っていることそしてナマの魚（鮓やサシミ）には手を出せなかったこと、などを珍しそうに、嬉し

そうに、話していました。でもメトロではみんなネルノネ！ だって。\*\*\*

## 「多国籍日本食材」の巻



最近、カアディス旧市街の一等地にCさんの食材店がオープンしました。まだオープンしたてで、商品が出揃っていない感じはありましたが、大いに収穫がありました。後列右から、米1キロ・1.8ユーロ、冷凍筍500G・1.5ユーロ、酢250ml・1.5ユーロ。前列、ワンタンの皮200G・1.45ユーロ、ラーメン・0.65ユーロ、豆腐349G・2.2ユーロ。酢には白米酢と書いてあります。

豆腐は Morinaga Nutritional Foods (森永栄養食品) という米国カリフォルニアの会社の製品。silken 即ち絹ごし！この中で一番割高感のあるものがコレ。輸入・販売元は TOKYO-YA というんだから日本人経営の会社だと思われませんが、前にお話した「みのり」という鮭米と同じで日本人が一枚噛むと割高になってしまうのはなぜか？「出前一丁」の発売元は日清食品のドイツ法人。全て日本製で発売元だけがドイツ法人なのか？しかし味もなんとなく日本の味ではないように感じました。酢とワンタンの皮は間違いなく本土中国製。中国食材だから当然日本語は書いてありません。

この中で、私達にとっての大発見はタケノコとお米。

このタケノコ、どういう竹のかは知りませんが、早速オカカ煮にしてみました。茹でたものの冷凍ですから、香りは望むべくもありませんが、ほのかなエグミがあつて申し分なし。これならタケノコご飯の香りは期待できなくてもタケノコ寿司なら十分楽しめるはず。原産は Zhejiang 中国・浙江省(チョーチアン=セッコウショウ)、杭州

や温州のある省。遥々とやってくるものですね。

もう一つの大発見はお米。例の「みのり米」がキロ5.4ユーロという馬鹿値になってしまい、もう決してコレは買うまいと思っていたところだったから、この「真珠米」の発見は嬉しかったですねー。でも、写真を良く見てください、日本米、真珠米としてありますが横文字では SHINZU となっていますね。日本人なら真珠をシンズなんて読みっこないから、コレは明らかに日本人が嚙んでない証拠。そして CALROSE としてありますが、知る人ぞ知る、これぞカルフォルニア産ジャポニカ米の品種名。デモこれが何故「日本米」なんでしょうネ。現役の頃は散々この米にはお世話になりました。アメリカ西岸の港に入港すると何百キロ、時には1トン以上も仕込みました。なにしろ、外国人クルーは大喰らいで、一人一日半キロの計算では心細いくらいでしたから、3ヶ月分以上を仕込むとなるとどうしてもトン単位になってしまうんです。

当時はキロ50数セントから1ドル未満だったはず。

ここのスーパーで普通に売っている米は0.5から1ユーロぐらいですから、それに較べるとキロ1.8ユーロは決して安くありませんが「みのり」の5.4Eなんかよりずっとマシです。私達は米を常食するわけではなく、たまに寿司やチャーハンを作るだけですからこの値段には文句はありません。私達は1キロの米を二人で6回以上食べるので、1回0.3ユーロ50円にもなりません。しかも透明感も上々で鮭米として十分満足出来るる品質です。但し白いご飯としてはバツ。「みのり」もその点は同じでしたから、多分米ではなく水の質によるのでしょうか。この店の経営者は本土ではなく、島の方のモウ一つのCさんらしい。例のガンつけがないのがイイな一。\*\*\*

---

## 「チピオナ」の巻

---

Chipiona チピオナ。これは前にドニャーナ自然公園に行ったとき通ったサンルーカル・デ・バラメーダ Sanlúcar de Barrameda という町から更に外海のほうに出たところにある小さな町の名前です。

サンルーカルは河口の町ですが、チピオナのほうは完全に大西洋に面した町。大航海時代、コロンブスを初め多くの航海者がその前の海に出て行ったところ。この小さい町へはいつかは行ってみたいと思っていたのですが、それはその地形的な条件がいかにもよさそうに感じられたことと共に、田舎の小さな町にしては交通の便がそれほど悪くないんじゃないかというのが理由でした。

すでにお察しかも知れませんが、今回も住むところを探すための、さらにその下見のための遠足です。

或る程度年をとってからの住まいは、都会の喧騒からは離れたところがいいなあと思う反面、ひどく不便なところでも困ります、なにしろ車がありませんからね。こんなことを言ったからといって、決してカアディスが嫌になったわけではなく、スペインの生活に飽きたと言うことでもありません。

それどころか、出来ればこのままずっとカアディスのこの部屋に住んでいたいと思っています。ここは賑やかさと静かさと便利さが丁度いいバランスで保たれているとも思うのです。ガラス戸を閉め切ると隣のテレビは少々ウルサイですけどね。何よりもいいのは水平線が一望できること。だから次を探すのもこの条件を第一にしたい。

そういう気に入った部屋に住んでいるのに、次のスミカを探すのは何故だ、と思うかもしれませんが、年金収入しかない私達がスペインでの生活を続けていくためには、生活費のコントロール、特に住宅費のセーブは重大問題です。

来年はいよいよ実質的な値上げがあるかもしれない、今からそのつもりであらゆる可能性を探っておこう、第三の生活の場の心づもりをしておこうと思っているのです。スペインの不動産価格はこの数年ずっと急上昇で、新聞によれば今年の上昇率は前年

同期に較べて13.2パーセントだったとしています。しかも、これは2002年、即ち私達に移り住んだ頃からは、年間の上昇率としては一番低いのだそうです。

ト言うことは、2003年・2004年はそれ以上だったわけです。

外国人の多いコスタ・デル・ソルやコスタ・デラ・ルースの不動産価格の上昇は全国平均より低い筈はないと思いますから、私達の住んでいるこの町の一等地とも言えるココは更にソレを上回っても当たり前です。

このことはいずれ、賃貸料にも跳ね返ってくる筈で、今年私達の部屋代が一般の物価上昇率3.7パーセントしか上がらなかったことは、むしろ大家が良心的だったと言えるかも知れません。

不動産価格の上昇と共に私達の恐れは為替レートの変動です。私達が来た頃は1ユーロ120円前後でした。その後じわじわと上がる一方でしたが、ついに今月初めには145円になってしまいました。

$(145 - 120) \div 120 = 20.8\%$  です。つまり、私達の年金収入は3年間で20パーセント以上目減りしてしまったのです。

ちょっと前に複数の友人が前後して伝えてくれたところによると、日本の新聞に経済専門家の見通しとして、「今後再び円がドルに対して強くなり、ひいてはユーロに対しても強くなるだろう」と言う主旨の予測が出ていたらしいですが、上記のような現状から私達はその記事には淡い期待さえも持てません。

経済評論家とか経済学者殿の言ったことを当てにして大モーケをしたというハナシは聞いたことがありませんしネー。だから、少々物価が上昇しようと、為替レートがまぶくなろうと食ってゆけるように、少しでも安く部屋を借りられる所を探しておこうと言うわけです。

今の部屋を見つけられたのは、店頭のビラをみて飛び込んだ店で、ビラとは全く関係ない物件としてでしたが、コレを全くの偶然とは思っていません。一年以上時間を掛けて、私達なりに一生懸命探した挙句行き着いた幸運だったと思います。だから、次の場所も遠足がてらユックリ時間を掛けて見つけようと言うわけ。





さて、そのチピオナです。いつもの通りオベント持っでのバス遠足。バスで行くしか手はないんです。電車は上の地図でカアデイスから北東方へ向かう黒の点線だけ。カアデイス湾を跨ぐ自動車道で Puerto Real プエルト・リアル、次に El Puerto de Santa María エル・プエルト・デ・サンタ・マリィアを通過すると、そこから茶色の地方道で北西方にまっすぐ、あのマンサニーヤという旨い辛口の酒の産地 Sanlúcar de Barrameda サンルーカル・デ・バラメーダに向かいます。

Jerez de la Frontera ヘレス・デ・ラ・フロンテーラの西は殆どマッタイラとっていいほど平地が続きます。サンタ・マリィアからサンルーカルまでの道路の両側は一面の小麦畑や綿畑。だから右にも左にも地平線が広がります。

そしてまた、この辺はヘレス(シェリー酒)やマンサニーヤのためのブドウ畑も沢山あります。私達がチピオナに行った11月半ば過ぎには小麦や綿の畑には何も残っておらずブドウの木だけがところどころ目に付きました。



渺茫なんていう難しい言葉がぴったり来るような何にもない平地。



平野の中でチョビット小高くなったところにブドウ畑に囲まれてマンサニーヤのボデー(醸造所)がありました。こういう人里はなれたところでは珍しい。



サンルーカルの町に入るともうボデーガだらけ。バスで通った道路沿いでも上の4箇所だけではありません。コレはたまたま揺れるバスの中からうまく撮れたものだけ。左上は前に紹介した私達のお気に入りの一つ、超辛ロラ・ヒターナ(ジプシーの女)。いかにも辛口そうな命名ですねー。コレは多分日本でも売ってると思います。どこかのデパ地下で見たような気がします。現地価格4.7ユーロ前後。目に付いたらお試しください。良ーくひやして……。ツマミなんかナシで……。

右下のボデーガはこの町では珍しくシェリーと銘打っています。マンサニーヤだって産地証明(D.O.)でいえば Jerez ですからマチガイじゃありませんけどマンサニーヤ一色のこの町であえてシェリーと英語で言うのは何故か？ イギリス人の経営かもしれない。私達の知識では、マンサニーヤとはサンルーカルで造られる辛口のヘレスの一種、としか承知していません。どういう違いがあるのか？ 又はないのか？

サンルーカルのバス・センターに寄った後、今度は黄色の線で南西へ。この沿線は花を育てる農家が多いようで、あちこちに花の温室や生花の出荷場が見えます。



こうして、やや退屈な道中を約1時間半弱、バスはチピオナの町外れにあるバス・ステーションで停まります。赤い星印がそれ。ココからはもう交通機関はありません、この町には市内バスはないんです。端から端まで歩いても20分ぐらいでしょう。私達がトイレに寄って出てくると駅はもう全くの無人。周りは畑を宅地造成しかけているような感じで、目に入るのは学校が一つ、平屋の住宅がチラホラと言う感じ。ドッチへどういったら町があるのか高層ビルなど全く見えません。頼りのインフォメーションの標識なども見当たらず、地図を貰おうにもとにかく町の中心へ行かなくてはなりません。こうなると40年の船乗り生活で鍛えたハナがモノをいいます。見知らぬ港へ入った時でも、不思議と迷わずにぴたりと中心街やネオン街に行き着けたものです。コッチだ、と適当に見当をつけて歩き始めるとヤッパリ段々賑やかになってきました。そのうちに「市役所」という標識が出ていたので其処なら地図ぐらいもらえるだろうと探し当てました。そして貰ったのがこの地図。地図があればもう鬼に金棒。約2時間半、地図を頼りに歩き回りました。次の数枚の写真はこの町の印象そのものだと思います上の地図の紫の矢印と写真の番号を確認して見て下さい。



この海岸がお目当ての場所。中央に見えているのが市街図にも絵があるプンタ・デル・ペロ Punta del Perro 灯台です。白い塀のように見える段差の上が海岸遊歩道。そしてこの写真の右端の白い建物の少し手前、地図の赤矢印の場所に「貸し」の札がありました。4階建て(日本式に言えば5階建て)の最上階、ワンフロアー2軒のこじんまりしたピソですから全室とも角部屋ということになります。外見から判断すると2LDKぐらいでしょう。前面に細長いベランダ、角に四角い広いテラスがあります。難点を挙げれば、多分エレベーターはないだろうということ。もう一つは「貸します」Se Alquila セ・アルキーラの看板に不動産屋の名前はなく携帯電話の番号しか書いてないこと。と言うことは家主本人と直接交渉らしい。ダとすると夏は自分が使い、

それ以外の季節限定でしか貸さないだろうということが考えられます。

このほかにも「海が見える」と言う条件を満たす貸し物件は5箇所見つけました。まあ、いずれにしても私達の現在の部屋の契約は来年10月までだから今動くことは不可能で、少なくとも来年9月までは現状維持。とにかく、いいロケーションにデモ

ノはある、と言うことが確認できただけでも大収穫です。





カモメ群れ飛ぶ北の町、という演歌の風情ですが、暖かい日だったので写真ほど寒々とした雰囲気ではありませんでした。しかし皆さんはこの4枚の写真を見ると多分ウラ寂しい町を思い浮かべるのではないかと思います。

その通り、私達が行った日は町の中心の商店街以外ではすれ違う人も殆どない程で、ヒッソリと静まり返っていました。遊歩道の前の浜は、カァデイスの浜に較べると幅も長さも砂の質もイマイチですが、後でインフォメーションで貰った観光案内の写真を見ると、やはり夏の人出はものすごく、浜はパラソルの花で埋まっていました。

写真2は逆光に浮かぶ santuario サンツアリオ=至聖所。辞書ではこうなっていますが何のことか分かりません。英語の sanctuary に相当する言葉だそうですから昔は駆け込み寺のような性格を持っていた教会かも知れません。

写真3の白い建物は「高級」住宅群。この時期には住人は限りなくゼロらしい、多分大部分外国人か都会のお金持ちが持っているのでしょう。高い金網を張り巡らした排他的匂い一杯の場所。前は砂浜ではないから夏になっても静かなはず。いずれにしても私達には無縁の場所。



灯台のすぐ北側にある小公園 Plaza de las Américas プラサ・デ・ラス・アメリカスのベンチで海を見ながらオベント+セルベサ。公園の手すりの下はすぐ海です。ここで珍しいものを見ました。写真の右下から沖に向かって石垣のようなものが伸びていますね。写真が左右で切れてしまって全貌が見えませんが、グルっと半円形に伸びて右端の方から陸に返ってきています。要するに石垣で海岸を一辺にした半円形のプールを作っているのです。後で観光案内を見ると次のような説明がありました。『これは14世紀ごろローマ人が考案したもので、コラル corral という。高潮時には石垣は水面下に没し、魚介類がプールの中に入ってくる。そのうちに潮が引いてくると水は石垣の隙間から出て行き魚介は中に取り残される。更に潮が引くと水は浅くなって、漁師は歩いてプールに入り楽に魚介を獲ることが出来る。この町の海岸には大小9箇所のコラルがあり、取れる魚介はイカ、タコ、アサリ・ハマグリ類、毛ガニなどのカニ類、スズキ類、クロダイ類、其の他の魚類色々。この漁法は100%環境保護にかなっている。』 全くお説の通り。巧いこと考えたモンですね。漁のある日バケツ持って待機したら楽しいだろーナー。なお corral は英語でも全く同じスペルで、「OK牧場の決闘」OK Corral のコラルです。





この町の人口はカアディスの約八分の一、1万7千人だそうです。この町に着いてから、普段はあまり人にモノを尋ねないRも、不動産屋其の他で色々な人に色々なことを聞きました。

どの場合も男性も女性も極めて当たりが柔らかく、親切に教えてくれました。町の静かなたたずまいも、土地の人の好感度も、上々でした。問題は夏場の喧騒。

小さい町にしてはホテルやオスタルなどの宿泊施設がカナリの数あり、夏になってこれらが満杯になる時、果たして町の状態がどうなるか・・・？ 普段の人口が少ないほど激しく変貌する恐れがあります。平常の人口が1万7千ですから、当然商店街の規模は小さく、私達が歩いた範囲内では大手スーパーは1店舗だけでした。

オベントのあと、町をぶらついて面白い看板を見つけました。左は通りの名前、アベニーダ・デル・ファロ、ファロは灯台ですから、ここは「灯台大通り」。

右はオスタル・グラン・カピタン即ち「旅籠グレート・キャプテン」通りの名前も宿のも潮の香り一杯で嬉しくなります。今度行ったら一泊してみたくなるような宿。

決してグレートなんかじゃないけれど、カピタンのハシクレだったことは確かだから半額割引ぐらいにしてくんないかな。そりゃちょっとイジマシイか？\*\*\*

---