

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(006号)

皆さんこんにちは。

このページは、私達のスペインでの日々の暮らしを友人・知人の皆さんに知って頂こうと思って開きました。 ですからごく私的なもので、読者のかたも大なり小なり私達をご存知だという想定で作成しています。そのつもりでご覧下さい。

各項の更新は不定期ですが、なるべく毎週末迄に何らかの更新をするつもりです。

更新日を確認の上各項目を選択してください。

2003年 7月11日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 7月11日
食べある記	2003年 7月11日
買い物百般	2003年 7月11日
エクスカーション	2003年 7月11日
ビーノあれこれ	2003年 7月11日
セルベサ・その他	2003年 7月11日
バック・ナンバー	2003年 7月11日

ご注意 : 各項目のファイルは更新日から一ヶ月を経過したら削除します。

悪しからず。

身辺雑記

この項は、私達の日常生活の折々の出来事や、発見や、驚きや、疑問について、とり
とめもなく勝手なゴタクを並べたものです。

「来ないバス」ノ巻 2003年7月11日 更新

この辺にはバス停の名前がない、ということは前にお話しましたね。その後やや改善
されて、主要路線のうち特に外国人客の利用が多いところには、バス停名の標識、其
処を通る路線の番号、大まかな路線図、に加えてなんと時刻表まで掲示するようにな
りました。バス停の名前さえなかったことに比べれば大大進歩ですが、これが全く嘘
っぱちで、路線番号は外国人が多く利用するだろうと思われる路線だけを表示してあ
り当然、時刻表もその路線分しかありません。

路線バスが時間通り来る筈もなく、結局ほとんど何の役にも立っていないのです。そ
れどころか、表示してある路線以外のバスも何系統も来るので、その都度様子が分か
らない外国人乗客は乗車口で自分の行きたい所へ行くかどうか一人一人がドライバー
に聞くのです。こんな調子ですから時刻表どおりの運行などできる筈もありません。
時間どおりに来ないどころか、果たして既定どおりの本数を発車させているかどうか
も大いに疑わしいのです。新しい標識板は役に立っていないどころか、むしろ混乱を
招いているのです。

この間もこんな事がありました。私達がバス停に着いたのは10時05分で、ピッカ
ピカの時刻表によれば次が10時15分、次の次が10時45分の筈でした。

しかし、結局バスが来たのは10時55分でした。混み合うバスが時間どおり来るな
どとは思ってもいませんが、一時間に二本来る筈なのに50分待つてやっと乗れたの
です。Rも気が長くなったもんです。私達とほとんど同着で待っていた相客のフラン
ス人コックだというニーちゃんはしきりにスペインのバスの当てにならないことを、
こぼしていました。Rの経験では彼の国も時間にはそれほど厳しくない筈だったのに
その彼がぼやくのを面白く聞いているうちに50分が過ぎてしまったのです。

バス停では十数人が怖い顔をして、揃ってバスの来る方をにらんでいるのをよく見かけます。ナカナカ来ないんです。段々険悪な顔になってくるんです。時刻表なんかなければまだいいのに、なまじっか何時何分なんてもっともらしく書いてあるものだから、それを見てますます腹が立ちますよね。そして路線図には出てない番号のバスも来たりするものだからますます不審は募るワケ。怖い顔、大きなクエッション・マークがのっかった顔、イラついた顔、顔、顔、がみんなバスの来る方角を向いています。最近になって、なぜか折角掲示した時刻表を塗りつぶしてある所があります。バス会

社のほうで苦情に耐えかねてそうしたのか？ 怒り狂った乗客の仕業か？

とにかく問題の多いバス会社です。私達も最近アチコチよその町で路線バスを利用する事が多くなって、やはりこれはこの会社固有の問題だということが分かってきました。例えばカデイス。バス停の名前は其処のだけでなく始発点から終点までを全ては

つきり明示してあるし路線図は市内地図に系統を入れたもので、明快です。

そして、時刻表ではなくこの時間帯は何分間隔で運行しているかと表示しています。

さらにバスの後ろにも系統表示をして有ります。タッチの差で乗り遅れた人はそのバスが自分の乗るべき系統のものだったかどうか知りたいと思うのは当然ですね。又は走って追いかけてでも是非乗るべきものかどうか。わが町のバス会社は前面の行く

先表示すら不明瞭で、後ろになんか当然の如く全く何の表示もありません。

ツタク、なに考えてんだと思うのは私達だけではないと思います。

遅ればせながら今週号から、各項目のトップにメニュー・ボタン、更新したページの最後にブック・マークを付けました。今までいちいち表紙に戻らなければならなかった

のですが、これで少し見やすくなったと思います。ご迷惑をお掛けしました。

お気づきでしょうが、各項目の当該ボタンは白地にしてあります、白色ボタンの右のボタンを次々とクリックして頂けば全項目グルッと一巡するようになっています。

何しろ全て手探りの試行錯誤ですからナカナカ旨く行きません。お気づきの点はどし

どし指摘して頂いて見やすいページに仕上げてゆきたいと思います。

RでもN宛でも結構です、アドバイスを宜しくお願いいたします。では。

食べある記

この項では、スペイン独特のメニュー、私達がこのあたりの飲食店で外食したときのエピソード、などをご紹介します。

「アルメハス・アル・ティオ・ペペ」の巻 2003年7月11日 更新

Almejas al Tio Pepe と書きます。アルメハはあさり。これでハハンときた方はノンベですね。そうです「アサリの酒蒸し」なんですが、これをティオ・ペペというシェリー酒でやろうというものです。不味かろうワケはありません。

ティオ・ペペというのはヘレスのエクスカーションで紹介したボデーガ **bodega** の製品でシェリーのベスト・セラーですからご存知の方も多いと思います。

食べた所は、またカディスです。カディスにゾッコンです。

カディスの新市街、目の前が大西洋という絶好のロケーション。道路を挟んで広い砂浜が続き、ハダカンボ天国です。

あたりはリゾート・マンションとビーチ・ホテルが並ぶ言わば新市街のサマー・リゾート。Rみたいに一年中海を見ていたい者には冬だっていい所だと思いますが、普通の人が海に来るのはまず、泳ぐ時ですよ。

店の建物の中には調理場とカウンターだけ、テーブル席は建物の外に広く張った日除けだけのフル・オープン。きらきらと陽光に輝く海を見て、潮風に吹かれて食べたり呑んだりすれば大概のものは旨くなる道理。

多くのカバさん、トドさん、たまには鑑賞に堪え得る美術品級、ごくたまにはトップレスまで、浜に寝そべる大勢はチョット余計ではあります。やはりホントは誰もいない冬の海がいい。でも、こういう店は冬はたたんじゃうんです。

午後二時半、昼メシの始まる時間です。一番海寄りのテーブルについて、まずはカーニャ。喉をしめしながらメニューを見ると、まず飛び込んできたのがティオ・ペペの文字、ワイン・リストでもないのに何故？と落ち着いてよく見れば、アア、そうか。

勿論これは文句ナシに即一決。それにビーノ・ブランコ・デ・ラ・カサ何の事はない
つまりは安いハウスインの白。

アサリの酒蒸しは日本でも随分食べてきましたが、ここへ来てから魚の味が全般にイマイチと思ったなかでアサリは安心して食べられるものの一つです。その時期の、特に日本のハマグリ of 旨い事は勿論ですが、私達はアサリの野性味も大好きです。

店は私達が座った頃から混みだして、あっという間に満席。建物の中のカウンター前など立錐の余地もないという言葉どおりの混み方です。勿論カウンター前は立ち呑み立ち食いです。其処では小エビの塩茹でをつまんでカーニャというのが平均的。

他になんかイイものないかな、と辺りを見回すと、ありました。一つ飛んだ先の席の二人がなにやら厚手の鉄鍋から大きなスプーンで取り出しているのは、オジヤです。海水浴と冬の季語オジヤはミスマッチじゃないか、そのときは全然そんな事思いもしませんでしたね。早速カマレロを呼んで、アレ、あれを欲しい。あれは何ていうの？アロス・エン・ソパ・ヴェルデ **arroz en sopa verde** 直訳すれば緑のスープで煮た米ぐらいですが、つまりは魚介スープと香草で煮たオジヤでしょうね。

大体予想通りの味の一品が出てきました。料理は創造だ、と言いますが、初めてのものを食べるのは想像だ、ということになります。

惜しむらくは、多分生米をまずオリーブ油でいためたのでしようが、この油の量が多すぎてチョットRのヤワな胃にはこたえました。Nは平気、たいしたもんです。ここの写真はとっていないので皆さんも想像力を働かせて、浜の様子、店の雰囲気、食べ物 of 味など思いうかべてみて下さい。

そろそろ昼酒が少し効いてほろっとしかけた頃、ペルー人三人組の流しがきて、演ずるはエル・コンドル・パサ **El condor pasa** コンドルは飛んでゆく、大好きな曲なので差し出されたソンプレロに気持よく1ユーロ。

さて、デザートは？ 抜き。多くの場合私達にはそのスペースが残っていません。

シメは勿論カフェ・ソロ・ペケニョ、これはもう説明要りませんね。では

買い物百般

この項は、私達の日常の買い物全てについて、異国だナーと感じた事や、安さに感激した事、なぜ？ どうして？ と思ったことなどの紹介です。

「地中海マグロ」の巻 2003年7月11日 更新

11月に引っ越してきてから、冬中ずっと、旨いと思える魚にほとんど当たりませんでした。本などで見ていた魚食の盛んな様子とは話が違うじゃないかとチョットがっかりもしていました。ビスケイ湾沖で重油タンカーの沈没事故なんかもあって、品薄なもの、私達の予想より魚が割高なもの、仕方がないのかなと思っていました。スーパーの魚売り場などはほとんどが冷凍物でしかも解凍が雑なため見た目が悪く、食指が動きませんでした。

ところが4月に入った頃からちょっと魚屋の店頭の様子が変わり、個人商店ではその気になれそうな地物らしいのも見かけるようになりました。そうこうするうち、通りがかりの魚屋で新鮮なナマのマグロのブロックを見つけたのです。

かなりの大物の四つ割のセブシでしたが、ナカナカ綺麗な色でした。この位と指先で5～6センチを示すと輪切りにしてくれて約1キロ半、チョット多いなと思いましたが仕方ありません。他の買い物は中止、うちへ飛んで帰りました。何しろ他の雑多な魚に乗ったハカリで、刺身にしようという魚を計られたんじゃ話しになりません。計る前にビニール袋に入れてネ、アイヨ、といていたのに切っているうちに忘れてしまっ、こっちがアアッ、向こうもアッと言ったときはもう既にハカリの上。

だから、慌てて帰って塩水洗いです。

でも、これはいい買い物でした。背トロもほどよく油が乗って、赤身もネットリ。その日の昼は切り落とし部分でマリネー。夜は久々にニギリ。次の日もまたニギリ、そして刺身、照り焼き、最後は血合いで角煮、と二日間マグロづくしで、骨皮なし正味の一キロ半の食べ応えは十分でした。

これが天然ものか養殖ものかはつきりしませんが、聞く所では地中海マグロの養殖は

ほとんどが日本企業との合併事業で、商品は全て日本向けなのだから。そうだとすればこれこそ天然地中海マグロではないかとも思えます。

その後2回こういう事があってその都度堪能しましたが、最近またあまり良い物が見られなくなりました。そこへきて先日行ったカディアの市場のマグロ屋です。アアいうのを見せられると、もうこの町のマグロは買う気になれません。

この土地でナマ食と言えばせいぜいマリネーで、われわれ日本人のような魚の食べ方はスペイン人ですらしませんし、ましてここの住人の半分は、イギリス人はじめ北歐の人たちですから、普通イカ・タコ・ナマの魚なんかオー・ノーなんです。

勿論、魚屋にはイカ・タコは有りますがこれはスペイン人用でしょう。イカ刺しが食べなければ魚屋と特別仲良くなって別にといてもらうか、特別早起きして隣町にある市場へでも買出しに行くかしないと安心して食べられません。

どんな魚でも火を通す事を前提としていますから、日本のようなナマ食用の保存・陳列ではありません。一匹丸ごと買える魚なら鮮度さえよければ何とかありますが、二人だけで食べるとなるとあまり大きい物は買えませんから選択範囲はぐっと小さくなってしまいます。

さらに日本風魚食にとって大きなマイナス要素は、米です。ショート・グレーンはあるのですが、日本の米とは全く違います。雑炊やパエリアにはいいんですが、白いご飯や鮭米としては全くダメです。この町にも隣町にも鮭屋はありますから、そういうところは必ず何らかの入手経路を確保している筈で、聞きに行けば教えてもらえるのですが、正直な所私達はそれほど日本食にこだわってはいないのです。

鮭米はチョット高いけれど、なんとイギリスからの輸入品でどうにか食べられるものを見つけましたし、そのほかのものは郷に入りては・・・、を文字通り実践しています。食べ物は所詮その土地の風土に合ったもの、即ち土地の人が親しんでいる酒、食材が一番いいのでしょう。だから我が家にも日本食はほとんどありません、例えばうどん、我が家の「うどん」は柔らかく茹でたスパゲッティです。では。

エクスカージョン

遠足です。この項では私達が今住んでいるアンダルシアの各地へ徒歩、電車、バスなど又はこれらの併用で行った DAY TRIP をご紹介します。

「ヨーロッパのバルコニー」の巻 2003年7月11日 更新

ヨーロッパのとは大げさな命名ですが、なんということはないちょっとした見晴らしのいい断崖の上に大きな展望台を設けただけのものです。最初にこれを考えたネルハ Nerja というこの町の誰かさんは素晴らしいアイデアマンだったわけです。ドコにもある海の景色を見せる為のチョット規模の大きい洒落た展望台を造っただけで、毎年大変な数の人が訪れて、町の財政が充分潤うお金を落としていってくれるのですから、町にとっては大恩人です。命名がまた良かったですね。一遍聞いたら忘れない簡単なもので、なおかつ、へえーどんなとこだろうと思わせる名前ですよ。



私達もそんな気にさせられてここでは一番の寒い時期一月の終わりに行ってきました。この頃は私達もまだこの辺に慣れていなくて、日本の旅行案内を頼りにして行ったのです。それに書いてあったバス・センターにはなるほどネルハ行きのバスはありました。私達は

勝手に其処が始発駅だと思いこんでいたのですが、バスが乗り場に入ってきたときは既にほぼ満席で、かろうじて座れるという状態でした。聞くと始発点はそこからわずか徒歩10分の別のターミナルだったんですね。そこからネルハ行きのバスが出るといふことにウソはありませんでしたが、1時間半もバスに乗るのにわずか10分ほど

歩けば始発駅へ行けることを知っていれば大抵の人はそうするのではないでしょう
か。既に乗り込んでいたのは大部分地元の住人で事情が良く分かっている人達のよう
でした。

バルコン **Balcón** からの眺めは勿論悪いものではありませんが写真の通り特筆するほ
どのものでもありません。オフ・シーズンとあって海岸の食べ物屋なんかもほとんど
店じまいしているし、期待していたシエラ・ネヴァダの雪景色も近すぎて前の山の陰
に隠れてしまうんです。遠く離れた私達の町からは見えるのに。その日は特別風も強
くてしぶきも飛ばし、呑む所もろくにないんじゃないじゃあ、早々に撤退しかありません。

次の見ものはネルハの洞窟 **Cuevas de Nerja** です。

町のターミナルからバスでわずか10分。山裾にある鍾乳洞で、発見されたのはそん
なに古い話ではなく1959年だそうです、人間が住んだ歴史は2万年前の先史時
代のことだそうです。この洞窟内の空間の広さ、鍾乳石の規模の大きさはたいしたもの
で、私達もアチコチの鍾乳洞を見ていますがこんなに大きいものは知りません。
洞窟内のあちこちでは天井から水滴が落ちていて、小さい鍾乳石が今も育っていま
す。その小ささを見ると、周囲にある巨大なものが出来上がるのに要した気の遠く
なるような時の流れに、改めてため息が出る想いです。

しかし残念な事に先史時代の人を書いたといわれる岩絵は現物を見る事が出来ませ
んでした。それがどこにあるかもしかとしないんです。それ以後もこの辺の観光名所
では同じようなことをよく経験します。要するに説明不足ですね。Rはドッチみちヒ
タスラ自分の眼で見たものだけ、自分の印象だけを重視するので案内や説明がなく
ても一向に構いませんが、不満を憶える観光客も多いと思います。この鍾乳洞をみて、
ああ、なるほどと思ったことは、この辺の水道水の石灰質の多さです。うちの水道も
蛇口周りなど乾くと白い結晶が見えます。飲み水はやはりミネラル・ウォーターを買
うしかありませんが、安いのはそれでもなおヤカンに沈殿します。体内に鍾乳石を作
ってもつまらぬので水は高いのを買っています。ワインは安いのを漁るのに・・・。

* ビーノあれこれ *

この項はこれまでに呑み較べた数々のワインを、独断と、偏見と、小さな財布の中身とでどれがイイ、これがイイと勝手に決め付けたもので、ソムリエ協会とは何の関係もありません。旨い不味の判断は、異性の相性と同じく「タデ喰う虫も・・・」ですから、保証の限りではありません。

「カバ」の巻 2003年7月11日 更新

河馬さんのカバではありません、カバ cava 発泡ワインです。フランス、シャンパーニュ地方で作られるとシャンパン、スペイン北東部カタルーニャで作られるのがこのカヴァさんです。シャンパンは既に日本でもお馴染みですから今更言うことはありませんね。カバもシャンパン同様、クリスマス、お正月をはじめいろいろなお祝い事には欠かせないもののようです。勿論なんでもないときに呑んだって誰にも叱られません。もし叱られる人がいてもそれはカバのせいではありませんね。

スーパーのワイン・コーナーには赤 **tinto**、白 **blanco**、ロゼ **rosado**、の次に必ずカバ **cava** の棚があります。日本でも **Freixenet** という銘柄のものが何種類か出回っている筈です。まあ安めのシャンパンというところでしょうか。元々この手のものを呑むグラスははムクツケキ男が熊のような手で持ってもサマにならないようで、我が家でもトンと呑む機会はありませんでした。

一つは「高い！」という印象が強くあって、もうひとつ「そんなもんじゃ酔えない！」ということもインプットされていたので、ずっと横目でにらんできたのです。

でも、最近少し認識を改めつつあります。銘柄にもよりますがこれの辛口 **brut** をキリキリに冷やしてやっつけると結構いけます。しかしやはりこれは食事の友としてはなくパーティーとか、何かの乾杯とか、はたまたオヤツとかあまり旨いものがないときに、喉を湿す程度のもと考えたほうがいいんじゃないでしょうか。

それにしても「どんペリ」とかいう馬鹿高いシャンパンは、ありやなんでしょうね。

あれに較べりゃカバなんてかわいいもんです。ここでは1ユーロ台から始まって、

せいぜい10ユーロ台です。日本に出ている前記の **Freixenet**、色々なグレードがありますが、日本では大体千円前後から千五百円程度だと思います、これが3ユーロ台から5ユーロ台でしょう。

それにしても、ワインの値段の違いとはいったいなんでしょう。十倍どころか百倍なんてのはザラで、骨董的価値のあるようなワインは天井知らずです。そんなものは別としても、では十倍のウマさとはどういう旨さなのか、私達の愛してやまない2.5ユーロの十倍25ユーロのビーノがなんぼのもんじゃ、という気がします。その位のものなら、今となってははるか昔、私達も呑んだような憶えがかすかにありますが、どの銘柄もそんなに口がはれるほど旨かったという印象はありません。

そして、行き着いた末、安心して、というか自信を持って「安くて旨い」ビーノを探すことに落ち着いているのです。それが可能な国の一つがここでしょう。

ところで、発泡性のあるワインにもう一種類アグハ **Aguja** というのがあります。これについては私達もまだ経験不足・資料不足ではっきりした事はいえませんが、少なくとも食事の連れにはカバよりはいいと思っています。これは発泡といっても極く軽い程度で、言わば弱発泡ワインでしょうか。バスク地方など北部にはいろいろあるようですが、この辺ではあまり多くはありません。

またまた、辞書でアグハを引くとまずは「針」とあって、少しちくちくと舌を刺す感じがそのままです。初めてコイツをビーノの棚に見つけたときは、思わず目をむきましたねー。アグア **Agua** 水、と読めたんです。自らアグアと名乗るなんてイイ度胸じゃねーか。と、思ってよく見たらアグハ **Aguja** でした。アハハ。



今日のオヤツはこれ。 **Segura Viudas** の
Brut Reserva、ちょっとイイ一本。

セルベサ・其の他

この項は、この辺のスーパーで手軽に買えるスペインとEU諸国のビール、及びその他のスペイン特産の酒類についての体験資料です。

例によって、旨い、不味い、は独断と偏見と財布の中身で決まります。

「アルハンブラ」の巻 2003年7月11日 更新

ご存知アルハンブラ宮殿のアルハンブラ Alhambra です。スペイン語では h は発音しないのでアルアンブラ、又はアランブラ、と書いた方がホンモノに近いのかも知れません。h を発音してもらえないと私達も甚だ怪しき人物になりかねませんが、スペインの人は勿論そんなことは全く関知せず平気で怪しく呼んでくれます。

アルハンブラもこの際 h を発音する日本式でゆきます。

何十年も前、最初にこの名前に接したのはやはり有名なギター曲「アルハンブラの思い出」です。私達のピソの周りのバルには毎日5～6組以上の流しが回って来てその多くはヘタクソなアコーディオンが主流ですが、一週間か十日に一度くらい一人で静かにクラシック・ギターを聞かせるギターひきが来ます。他の流しのように立ったままではなく、バルの片隅に腰掛けて全曲ハシヨラずにきちんと演奏します。他の流し芸人のような投げやりのものではなく、多分修行中の演奏家が度胸つけに来るのだらうと思っています。彼のギターが聞こえると思わず窓から首を出して聞き入ってしまうんです。

その彼がたまにこの曲を弾いてくれます。何度聞いてもいい曲だーと思います。あまりにも有名な場所ゆえに色いろなものに名前が使われていて、この項のテーマであるセルベサにもこの名前を冠したものが有ります。当然ながらグラナダ産で、ひょっとしたらこの名前を使う何か特別な権利か理由があるのかも知れません。

アルハンブラへは、私達を訪ねてくれた友人夫妻と一緒にバスツアーで行ったのですがR自身はアルハンブラ宮殿にはあまりいい印象をもつことが出来ませんでした。

とにかく人が多いのです。管理者側は一日の入場制限を八千人（七千七百人という話もあります）としているようですが、果たしてホントにそうなのか甚だ疑わしいとRは思っています。どこへ行っても人の列で各国語のガイドが声を張り上げて説明しているので、塊の後ろにくっついていると前からは英語、後ろからはドイツ語が聞こえるという始末。ドッチも分からんのに一ぺんに二ヶ国語を聞いてどうなるものでもありません。

名曲アルハンブラの思い出を頭の片隅に、遠い昔を心静かに偲ぶ、というようなことは残念ながら観光シーズン中は到底出来ない相談なのでしょう。

いつか、観光客の少ない真冬にでも、もう一度行ってみたいところでは有ります。本当は宮殿内にある国営ホテル・パラドールに何泊かして毎日すこしずつみてあるくのがいいんでしょう。また、そうする価値のあるところだとも思います。

グラナダは他にも色々魅力のある町で、本場フラメンコのタブラオなどもその一つです。しかし、これもタブラオの開演時間が各店とも22時前後ですから、当然宿泊場所を確保してからでないと話になりません。

パラドールは無理としても、お得意の一つ星ペンションを確保してゆっくりみて回りたい、いつかそうしたいと思っています。

ところで、セルベサでした。アルハンブラには何種類かが有りますが、そのうち最上級の **Alhambra Reserva** というのがまずまずイケます。そのほかは特にどうということはなくヤヤ名前負けという感じもしないではありません。**Reserva** はアルコール分6.4パーセント、330ml、0.77ユーロで、ここへ来たばかりの頃は名前にも惹かれてよく呑みました。しかし、今ではユーロ高もありこれほとんどもなく高いビールという認識です。

旨さからいっても値段からいっても、前々回のヴァイツェン500ml、0.51ユーロにはとてもかないません。かくして、我が家の常用指定銘柄からは脱落です。

バック・ナンバー

この項は、昨年11月の入国から一部の友人にしていた折々の近況報告の数々を編集したものです。いっぺんにすべてのバックナンバーを掲載するのは時間的に間に合わないで、順次時間ができ次第追加してゆきます。更新日と番号にご注意ください。

「不動産」ノ巻 (2003年2月17日)

2003年7月11日 更新

正月を過ぎて辺りを歩いていて気が付くこと。それは近頃セ・ベンデ *se vende* 売家とセ・アルキーラ *se alquiler* 貸家の広告がやたらと目に付く事です。この看板をベランダに貼り付けた部屋があっちにもこっちにもあります。

また、前にもお知らせしたようにこの辺の住宅開発の波はものすごく、こんなに建てて果たして買い手があるのか、と余計な心配をしたくなるほどです。それだけEU諸国からこの暖かい土地へ多くの人が入入しているのでしょう。

私達のピソ(あぱーと)も築後10数年を経て、そろそろ傷みも出始めているし、当初は外国人が殆どだったと思われる住民もすこしずつ地元民の比率が増えてきているようです。出来た当初はリゾート・マンション風だったのですが、徐々に下町アパート化しているのは、回りの環境の変化とともにやむを得ない事実です。

近くに沢山あるピソも似たり寄つたりの事情があるのでしょう。だから新しい、よりよい所へ引っ越したい人がいても不思議ではありません。お金さえあれば新築の物件はいくらでもあるのです。

私達は今のところがイヤになっているわけではありませんが、この先ずっと3年、5年と長期滞在が認められるなら、もうちょっと田舎へ引っ込みたいと思っています。日本からの引越しで思い知らされた事は、あまりに多くの必要でないものを抱え込んでいたな、ということです。

何年も何年も日の目を見ずに押し入れの奥に寝ていたもののなんと多いことか。そし

て引越しのための荷物整理というのは大部分ゴミみたいなものの処理でした。

しかしそのゴミみたいなものが多分生活の潤いには役だっていたのでしょう。

それにしてももう少し何とかしないと、とつくづく思いました。

今、私達は殆ど身一つでこの国に飛び込んできて、近い将来あるかもしれない第二、第三の引越しに備えて極力シンプル・ライフに撤しようとしています。しかし度が過ぎると索漠としてしまうので、兼ね合いが難しい所です。

こうゆう私達の強い味方はトド todo という店です。日本の百円ショップみたいなもので全部(トド)いくらという値付けだからトドなのです。使い捨てる安物ばかりですが今の私達のライフ・スタイルにはピッタリです。

この店の面白い事は、値段の安さもさることながら、商品の並べ方がわれわれ日本人の感覚ではチョット理解しにくい配置だということです。とんでもないものがとんでもない所に並べられていて、必要な物を探すのにナカナカ推理力を必要とします。

品物の必要性や使い方の脈絡が大分違うように思えます。

そして、不思議な事に、あッいいものがあるな、よし今度あれを買おうと思っているうちにそれが売れてしまうと、もう次がないのです。いいものに限って一回こっきりの仕入れが多いんですね。売り切れるということは、買いたい人が多いんだから仕入れとけばまた売れると思うんですが、そうはしないんです。

所変われば、といますが、東は東というだけではすまない発想の違いを感じます。ところで、日本を出る前に新たに買って来たPC関連商品が三つ有ります。デジカメ海外用モデム、それにハガキ・ソフトです。デジカメには満足していますが後の二点はハズレでした。

特にモデムは全然使い物になりませんでした。メーカーのTDKいわく、私のPCとプロバイダーのコンピューターの相性の問題だそうです。あくまで自分の製品のせいではないというのです。私がこれを買ったのは私のPCが適合試験済み機種に入っていたからなのに。全く誠意のない対応でガッカリしました。大枚2万円もしたんですよ。

ハガキソフトの方は海外郵便宛名書きができるという謳い文句を信じて買ったのですが、これもダメでした。日本語はOKですが肝心の欧文がダメなんです。でも、この「筆まめ」という商品のメーカーは誠意溢れる対応で充分満足しています。商品の不備を認めてすぐに修正CDを送ってくれました。

PC関連商品の不具合については私達の世代の多くは無力で、善後策についてもメーカーの言いなりです。何が悪いのか目には見えないものだけに対応が悪いと腹立ちも一段と強くなります。

今回のTDKもはじめに出たヘルプデスクの担当者は技術者らしい誠意の感じられる人だったのに、最終的に手におえなくなって出てきたその上司は、はなっから自社の責任ではないとけんもほろろの対応でした。

クソッ、もう買わんぞッ、と思うしかありませんね。 無力です。

「草サッカー」ノ巻 (2003年2月20日)

2003年7月11日更新

プリンターが壊れてしまったので、やむなく買い換えました。Canon Pixus 320i という型番で、税込み85ユーロで買えました。輸入品であることを考えればまずそんなに高い値段ではないと思います。パソコン関係は本体も周辺機器も日本製品がかなり出回っています。

これはCanon製品ですがメイド・イン・アイルランド、取説の使用言語は、英・独・仏・西・蘭・葡・伊、と何でも入っていますが本家日本語はありません。やはり日本は東方の遠い国なののでしょうか。勿論、ドライバー・ソフトの使用言語も取説と同じで、ちょっと苦労しましたが無事正常に動いてくれました。

しかし、PC本体がイカれるともう少し面倒なことになり、考えるだけでもウツウツしいことです。ウィンドウズXPは多言語対応で、簡単に使用言語を変えられるのだ

と聞いたように思いますが、どなたかX Pをお使いの方教えて頂けませんか？
外国仕様のものをこちらで買って、日本語版ウィンドウズを改めてインストールしな
くてもいいのでしょうか？

今日は久しぶりの雨になりました。最後の本降りはいつの事だったか忘れまして。
それほど雨が少ないということです。でも北海岸や内陸部は大雨であちこちで洪水の
被害も出ているようです。

そんな雨の中、隣のサッカー場では高校生らしき一団が練習しています。アパートの
隣地は市営の人工芝サッカー場なんですが、うちのベランダからもピッチの半分ほど
が覗けます。時々大歓声が上がって面白そうな試合をやっていると見に行きます。
ここには小・中・高校生や社会人チームが来て、結構白熱した試合をしている時もあり
ます。先日も賑やかな応援が聞こえるので見に行きました。

200人ほどの観衆でしたがナカナカいい試合で、選手は社会人らしく、家族の応援
にも熱が入っていました。

TVで見るのと違って、選手の表情が見えたり、選手同士が掛け合っている声、ボール
を蹴る音、選手が走り回る足音などがはっきり聞こえ、小さい競技場ならではの臨
場感や迫力があって楽しめました。

よく見ると、観衆に混じって其処ここに2～3人ずつ警官の姿が見えます。
さすが、サッカー好きの国だなあー警官もサボッテ見に来てるんだー、と聞いていま
した。しかし、よく観察するとどうもそうではないらしい、不測の事態に備えて待機
していたんですね。たった200人程の観衆でもそういうことが起こり得る、興奮し
やすい人たちなんだ、と認識を新たにしました。

草フットボールでもこうなのですからプロの人気チーム同士の試合なら何が起きても不
思議はないなと思いました。試合は1対0で、選手にも観衆にも何事もおこらず和や
かに終わりました。試合が終わると皆我に返り周りを見ますが、こんな所では私達は
やや場違いな東洋人でアレッと思われたようでした。

TVは週末になると「フットボール」一色です。バルなどは競って大画面TVを据えて人気カードの衛星放送を流しています。ウィークデイには欧州チャンピオンズリーグなど国際試合の放映もあって、我が家のように地上波TVだけでも結構見るのに忙しい位です。何しろサッカーはアナや解説者の言葉など分からなくても十分に楽しめる唯一の番組ですから。

日曜の夜遅くにはその週の総括番組もあって、これは見逃せません。だからいつも寝るのは一時二時になってしまいます。

ヨチヨチ歩きのような子供の時から練習を始めるお国柄ですから、フットボール人気の程は日本のプロ野球の比ではありません。そういう土壌からラウールのような名選手が生まれるんですね。では。
