

# ¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(031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。

2004年01月23日 R & N

目次	更新日
<a href="#">身辺雑記</a>	2004年01月23日
<a href="#">Bar RyN</a>	2004年01月23日
<a href="#">買い物百般</a>	2004年01月23日
<a href="#">エクスカーション</a>	2004年01月23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 \*

### 「クマネ」の巻 隣人達・その四 2004年1月23日 更新

またまた、ジブラルタルとグラナダに行ってきました。おんなじところばかりで芸がないですが、私達は行くたびに新しい発見があり、飽きる事はありません。

11月から12月中旬までの天候不順のせいで、コリヤ去年よりずっと寒くなるぞとかまえていたら、何の事はなく、むしろ去年より暖かいんじゃないかと思うほどいい天気が続いています。12月19日からもう一ヶ月以上晴天が続いています。しかしビスケイ湾に面した北海岸は勿論例年どおりの寒い冬です。

\*

私達のタルヘタ＝滞在許可証の期限は1月16日にすでに切れているので、現在、書類上は更新申請中という中途半端な身分です。日本なら多分こういう場合、前広に更新申請を受け付けて期限切れの前後には次の許可証を出せるようにするでしょう。運転免許証でも海技免状でも申請さえきちんとすれば期限内に間に合いますね。

この国でもなるほど受付は前広なんです。しかし肝心のものが出来てくるのは旧許可証が期限切れになってかなりたってからです。例えば私達の滞在許可証の場合は期限切れは1月16日、更新申請の受付開始は12月1日ですから、これは全くマトモと言っていいでしょう。これなら1月16日以前に新許可証がもらえるかな、なんて思ったら大間違い。窓口のオバさんは、三ヶ月後にまた来い、と言うんです。

私達が更新手続きに行ったのは12月1日の事ですから、じゃ、3月1日ですね、と念を押すと、大体よダイタイ、とやけにダイタイを強調するんです。しかもそれですぐ新許可証が貰えるわけではなく、それまでには一応審査は終わるというだけの事。そのときに指紋押捺をして、それから更に許可証が出来てくるまでには多分2ヶ月。だから、私達が新許可証を手に来るのは早くても4月末、まあおそらく5月になるのでしょう。1年半ばかりから5月まで3ヶ月半から4ヶ月近く、許可証ナシの中途半端な状態が続くわけです。この間、私達の身分証明になるのは期限が過ぎた旧タルヘタと

更新申請書のコピーだけ。いいかげんな話だと思いませんか？ しかし、これもココのおカミのやる事ですから、文句を言える筋ではありません。

この国の人たちを対象にした許認可はどうしているんでしょう。例えば運転免許証などの更新もこんな調子なんですか？ まさかね。

\*

カヌーイスト野田知佑のエッセイに、彼が友人と道東・知床あたりの潤れ沢を歩いていて次のような会話を交わすシーンがあった事を憶えています。ウロ覚えですから正確ではありませんが、次のような感じだったと思います。

「オイ、ヒグマでも出そうなとこじゃないか、チョッと怖いね」「ウン、しかし熊のような男が出てきたらもっと怖いゾ」「ソウダナ、でも、熊のようなオンナだったらもっともっと怖いだろうナ」……。

私達の部屋の前の通り、例の二軒の八百屋よりもう一つ左手のブロックの地上階に、アヘンシア・デ・ビアヘス **agencia de viajes** 旅行代理店があります。

この店を仕切っているのが今日のヒロイン。クマのようなと言ったらまことに失礼ですが、クマをもひしぐ女丈夫です。「クマにまたがりお馬の稽古」の金時さんをそのまま大人にしたような堂々たる容姿、眼光炯炯、敵にはしたくはない女性です。クマネです。こんな事を言っているのが知れたら軽くヒネられそうな感じ。多分オーナー店長なのだと思いますが、店名の感じからも、彼女の風貌からもアラブの雰囲気の色濃く漂ってきます。40台前半ぐらいか？ 日産サニーに乗ってご出勤ですが、彼女が乗り込むとミシッといいそうなほど、沈み込みます。歩く姿は威風堂々ノッシノシですが、どうかすると彼女良く走るんですね。オイオイ、よせよせと言いたくなるような勢いで風を巻いて、タップタップ、ゆっさゆさです。

店は店長の彼女のほかに二人の女性が居るんですがこの一年の間に二人共変わりました。二軒の八百屋のうち左側の店、例のヒゲオヤジが来る店は彼女の店とは中庭を挟んで向かい合わせになるんですが、この八百屋も女の子が居着きません。

八百屋の方なんか私達が気づいている限りでももう4～5人目です。彼女の店の方も最近になって人の入れ替わりが激しくなったように見えます。

この界隈の、客の半分以上が外国人という店は、店自体の栄枯盛衰も激しいし、店員

の入れ替わりもかなりの激しさです。それがスペインでは一般的なことなのか。いやソウではなく、イギリス・ドイツの殖民地のようなこの町の土地柄なのでしょう。店のオーナーがイギリス人である場合も多いようです。

一方、顧客の大半がスペイン人というような店は、オーナーも店員も当然ながらスペイン人で、店そのものの安定感も、従業員の定着度もいいように見えます。私達はスーパー以外はなるべくそういう店を選ぶようにしています。

ここへ来てすぐの頃、二度、彼女の店に行った事が有りますがそれっきりもう止めました。この店はほかの旅行代理店に較べると商品にもよりますが、確実に2～3割高いのです。それでも繁盛しているのは、この辺のアパルタメントに来る短・中期滞在の客が私達と同様、目の前にある便利さに引かれて来るからでしょう。場所がいいのです。勿論客は殆ど外国人です。私達が行った時も初めっから英語での応対でした。年末、クリスマス前後から彼女の姿が見えないのに気づきました。正月が明けても見かけません。公現祭が終わっても出てきません。Nも気づいていたようです。どうしちゃったんだろうね、気になって毎日様子をみていました。1月12日、いつもの彼女の席は見慣れた体積で埋まっていました。オーナーの特権、長期休暇だったんですね。ヤレヤレ、居ても居なくても気になるヴォリュームではあります。\*\*\*



## \* B a r R y N \*

### 「エン・ス・ティンタ」の巻 2004年1月23日 更新

**en su tinta** 英語に置き換えると **in their ink** 「彼等のインクの中に」または「彼等のインクで」となります。何がインクの中なのか？というところで主役登場。本体はカラマル **calamar** ヤリイカであり、チョコ **choco** 小さいスミイカ(甲イカ)であり、カラマリート **calamarito** 小イカなのです。

要するに「イカの墨煮」なんですね。一番一般的なのはカラマレス・エン・ス・ティンタ **calamares en su tinta**。普通はイカの輪切りを使います。

ティンタとはインク・墨のことでプリンターのインクもティンタ、墨煮もティンタ。なお、**choco** というのは丸ごと料理できる小型のスミイカの場合を言い、チョッと大きくなるとセピア **sepia** と言います。あのセピア色のセピアです。セピア色の顔料は元々セピアの墨で作っていたので、だから「セピア色」なんですね。

外で食べると先ず大抵は輪切りのイカで、ソースの出来如何にかかわらずこのイカ自体の旨い不味が決め手になります。当然ですね。

うちで作る場合、すでに皮をむいて輪切りになって売っているのを使えば面倒はないですが先ず百パーセント、バツ。これは殆ど例外なくアフリカ沿岸産。丸ごとのイカも当たり外れがあり、まあ、敬遠した方がヨサソウ。日本のヤリイカのような旨いは期待できません。塩辛を作れるようないいワタが入っている事ありません。

ウチでは、小型のイカ **calamarito** を船上凍結した奴か、小型のスミイカ **choco** を使います。チョコは近場で上がった生のいいのが時々出るんです。

ブルポ(蛸)のときも言いましたが烏賊・蛸は冷凍してもひどい味の低下はないようです。細胞の質が魚肉とは違うからだ、何かで読んだような気がします。詳しいことは知りません。今迄の経験で価格・味とも文句ナシというのは上記のカラマリート。生の時の胴長10センチぐらいのものが最適。1キロパックで4ユーロ。ほんとは北の海の、ワタ入りのイカが手に入ると嬉しいんですが、まず見込みナシ。



これが、カラマリート・エン・ス・ティンタ **calamarito en su tinta**。言うなれば、  
「小イカのイカ墨姿煮」でしょうか。

イカ墨ソースは日本では出来合いの美味しいのが何種類か出ていましたが、ここではイカ墨だけでは売っていますが、何故かソースになったものは見かけません。逆に日本ではイカ墨だけで売っているのは見たことありません。何故でしょう。この辺のスーパーには墨煮の缶詰は何種類も出回っていますが、全部バツ。バルやチリングートでもイマイチのものばかり。要するにイカそのものの味がバツなのでしょう。

今まで私達が食べたイカの墨煮で一番記憶に残っているのは茅ヶ崎駅ビル「グリルつばめ」のヤリイカの墨煮。ソースは勿論ですがイカそのものの味がこの辺のとは全く違ったような気がします。これ前にも言いましたっけ？ パンも美味しかった。

写真のものは試行錯誤を重ねた上たどり着いた、マズマズ満足の一品ですがイカ自体の旨味の差はイカんとも仕方がありません。ソースについてはそれぞれ好みがあるでしょうから、これが究極という事はありませんが、最初にタマネギをよくよく炒める事がポイントになるんじゃないでしょうか。そういう料理って多いですね。

これで何を呑むか？ それはお客様次第、カマレロがとやかく言うことではありませんが出来ればセルベサでないほうが、と思います。じゃあ、何がいいんだと言われれば、ソースの仕上げにもよりますが、まずここは赤しかないでしょう。\*\*\*

---



## \* 買い物百般 \*

「モホ・ピリピリ・ハラペーニョ」の巻 2004年1月23日 更新

一番手はモホ。mojo と書きます。西和辞典でこれを引くと=moje と極めて素っ気ない返事。更に moje の項を見ると、(肉料理などの)汁、ソース。となっています。

これも素っ気ないですね。もうチョッと裏の意味があるものだと期待してたのに。私達がテネリフェの定宿トスカで、これをガスパッチョと間違えた話はしましたね。チョッと言い訳をさせてもらえば、私達がガスパッチョと間違えたのも仕方がないほどこのモホは薄めてあったんです。入れ物も直径40センチはありそんな大きなパンチ・ボウルみたいなガラス鉢だったし、これまたパンチを注ぐようなレードルが添えてあって、うつわもスープ・カップみたいだったんです。どう見てもソースというよりスープです。色も後から知ったモホとは大分違っていました。そのときにはモホ

そのものを知らなかったんだから、これは言い訳にはなりませんけどね。

私達は食材の中でも特に香辛料には大いに関心があります。ここに住むようになってからも色々見知らぬものを試してきました。ところが迂闊にもこのモホだけはテネリフェに行くまで全く知りませんでした。

テネリフェから帰ってすぐ、近所のスーパーの中ではチョッと洒落たものを売っているデパート直営スーパーを見に行きました。あるとすればここだと思ったのです。

ありました。赤いのが二種類、緑色のが一種類。どうして今まで気が付かなかったかと言うと、同じ棚ではあるけれど、ほかの香辛料とは離れてパスタのソースなんかと一緒に置いてあったんです。赤はピカンテ **picante**(辛口)とスワベ **suave**(ソフト)、

グリーンのはスワベだけ。ほんとはグリーンの辛口もあるのかも知れません。

西和で見ても特に「辛い」ソースとは言ってません。辞書で見る限り辛味の要素はうかがえません。ところがこの辛口の方の辛い事。私達はどちらかと言うと辛いものには強い方ですが、それでもこの赤の辛口はそのままではチョッと腰が引けます。

これを何かほかのソースにに混ぜる、という使い方が正解のようです。



みどりのベルデ verde とあかいロホ rojo。 suave スワベ(ソフト)と picante ピカ  
ンテ(辛口)。ラベルに書いてある材料は次のとおりです。

- pimientos ピミエントス . . . . . 唐辛子
- aceite vegetal アセイテ・ベヘタール . . . 植物性油
- ajos アホス . . . . . ニンニク
- sal y vinagre サル・イ・ビナグレ . . . . 塩と酢
- cominos コミーノス . . . . . クミン
- especias エスペシアス . . . . . スパイス、香辛料

クミンまでは疑問の余地はありません。明快です。しかし問題は最後のエスペシアス  
です。勿論ここが決め手でこれを明かす事は企業秘密をバラスことになるんでしよ

うが、私達が知りたいのも正にこの点、辛いだけでなく複雑な味の秘密です。  
タバスコの処方、又はコココーラの処方も同列ですね。作り方そのものは別に難しく  
も何ともなくて、何と何をどういう割合で混ぜるか、にかかっているんです。

みどりの方も使用材料の表示は全く同じ。当然のことながら赤は赤唐辛子、緑は青唐  
辛子である筈ですがそれも書いてありません。能書には、「モホはカナリア独特のソー  
スで肉・魚・野菜・ポテト・パンなどにどうぞ」何にでもヨシ。全く事実です。





次はこの二本。これは要するにタバスコとタバスコ・グリーンのスペイン版です。

これ自体は珍しくありませんが、この右の赤唐辛子の方良くみて下さい。

**Piri-Piri** と書いてあるでしょう？ これ何語だと思いませんか？ 私達の西和辞典にはどれにも出ていません。まさか日本語じゃないでしょうね。ヒリヒリとかピリピリとかいう感じ方は同じなんではないでしょうか？

左側は青唐辛子ですが、上から2列目に JALAPEÑOS ハラペーニョスと書いてあるのが見えますね。これがその下に出ている絵のような青唐辛子です。この瓶に入っているのはタバスコのように液体ですが、言ってみれば「柚子胡椒」の液体版で赤唐辛子に較べると、辛さに爽快感が有ります。辛さと香りが鼻に、というか脳天にぬけてゆきます。赤唐辛子では得られない感覚です。

以上の4種はモホの能書どおり肉にも魚にもスープにも麺類にもパスタにもなんにでもお好み次第。**Bar R y N**ではこの二本の他にも京都七味家と一休堂の七味、柚子胡椒、チューブワサビ、粒マスタード、ホースラディッシュなどとアホマヨ、醤油、オリーブ油、練り梅、味噌などなどを色々に混ぜ合わせ、練り合わせ国籍不明の辛味を楽しんで来ました。これに新たにモホというニュー・フェイス登場で、益々複雑に且つ多国籍になりそうです。特に青モホ+醤油はムイ・ブエノ。何にでもOK。\*\*\*

---

## \*エクスカーション\*

### 「ジブラルタル再々訪」の巻 2004年1月23日 更新

既にお馴染みのジブラルタル、「スペインのなかのイギリス」にイギリス人の女性を

案内しようというのが今回の趣向です。日帰りの地続き海外バス・ツアーです。

前にも言いましたが、この辺一帯に住みついているイギリス人が母国の空気を吸うのと免税品を買い込みに行くためのショッピング・ツアーというのが組まれています。

創刊号からご覧の方、即ち大部分の方は既にご承知なので詳しいことは省きますが、ジブラルタルはかつての香港のようにイギリスがスペインの中にもつ直轄地です。あくまでイギリスです。より詳しくお知りになりたい方は百科事典をご覧ください。

朝八時前に出発して途中アチコチのピックアップ・ポイントで客を拾いながらジブラルタルに向かい、向こうで4～5時間の自由行動、帰りは逆にアチコチで客を降ろしながら戻ります。道路状況によりますが私達がウチへ帰れるのは夕方五時前後です。

ツアー料金は旅行代理店によってマチマチですが、私達は7.5ユーロという底値の店を見つけました。「身辺」の項で触れたクマネのとこなんか13.25ユーロです。暴利です。アコギです。ツアーの内容は殆ど変わりはなく、バス会社は共通の場合もあるのに料金にこれだけの差があるとは驚きです。

今回はお連れする人がイギリス本国からきているので、当然買物に興味があるとは思えず、ショッピング・ツアーではなくロック・ツアーというのを予約しました。ショッピングの人たちが買物をしている4～5時間の内2時間ほどを希望者だけミニバスでのロック見物に当てるのです。行き帰りはショッピングだけの人と同乗で、

ロック・ツアー参加の割増が11ユーロ、合計で一人18.5ユーロです。

同行のイギリス人女性はJサン、娘が留学中大変お世話になって、娘にとっても私達にとってもとても大切な方です。娘が留学をおえた時、私達もお礼のため渡英してお会いしたのですが、以来、日本へも、そして私達がスペインに引っ越してから遊び

に来て下さって、今回はスペインの我が家への二度目の滞在です。

ロック・ツアー参加の割増が11ユーロ、合計で一人18.5ユーロです。

同行のイギリス人女性はJサン、娘が留学中大変お世話になって、娘にとっても私達にとってもとても大切な方です。娘が留学をおえた時、私達もお礼のため渡英してお会いしたのですが、以来、日本へも、そして私達がスペインに引っ越してから遊び

に来て下さって、今回はスペインの我が家への二度目の滞在です。



右上の隅オレンジ色の市街地がマラガです。そのすぐ左下の二重丸が国家警察分署のあるトレモリノス **Torremolinos**、更にそのすぐ左下の二重丸が我が町ベナルマデナ **Benalmádena**。

バスは、その日の予約客にもよりますが、多分トレモリノス辺りが出発点になることが多いと思います。そしてベナルマデナ、その左下のフエンヒーローラ **Fuengirola**、そのすぐ左下の小さい字で書いてあるミハス・コスタ **Mijas Costa**、それから西(左)に向って、あのベッカム様も豪邸を購入した「高級」リゾート地マルバー(リ)ヤ **Marbella** 等で次々にホテルやアパルタメントを回って予約客を拾っていきます。

客が乗ってくるのは大体マルバー(リ)ヤ迄、以後はノンストップでジブラルタルに向います。道路は殆ど海沿いの一本道、この日は視界抜群で私達が乗り込んで海岸通りへ出るとすぐアフリカがくっきり見えました。

Jサン大喜び。Incredible! スゴイの連発。そりゃそーでしょう、この景色にはデ

コレーションないもんね。200キロ一望の視界はそれだけでも感動的です。

フエンヒローラのすぐ上の黒点がアンダルシアの典型的な白い町ミハス **Mijas**。  
マルベリーヤとエステポナ **Estepona** の中間あたりの山上にあるのが「崖の町」として  
知られるロンダ **Ronda**。

エステポナの少し先にマニルバ **Manilva** そしてその先、更に小さい字で **Sotogrande**  
ソトグランデと書いてあるのが見えるでしょうか。この二つの間にマラガ県とカディ  
ス県の県境が有りますが、この写真でははっきりしません。

そしてサン・ロケ **San Roque** を過ぎるとまもなくスペイン最後の町ラ・リネア・デ・  
ラ・コンセプション **Linea de la Concepción** を通過します。ラ・リネアの先はもう細  
いジブラルタル半島があるだけ。スペイン人はアルヘシラス湾と呼ぶジブラルタル湾  
の対岸の赤い四角は近年コンテナ・ハンドリング可能な大規模近代港に生まれ変わ  
ったアルヘシラス **Algeciras**。その左下がイベリア半島の最南端タリファ **Tarifa**。

そこから海岸沿いに4~50キロ北西に進むとネルソン提督で名高いトラファルガル  
**Trafalgar** があります。一方ジブラルタルの真南がスペインがモロッコの中に持って  
いる飛び地セウタ **Ceuta** です。その間の海面が地中海が唯一大西洋に口をあけている  
ジブラルタル海峡です。勿論右手が地中海、左はそのまま大西洋です。

私達がスペインに住みはじめてすぐ気づいたことの一つはテレビにしょっちゅうアフ  
リカからの密航者のニュースが流れる事でした。それが去年の夏は特に激しくなった  
ように思います。冬になって海が荒れてくると少しは減ったようですが逆に途中で乗  
ってきた小船が転覆して溺死体が浜に打ち上げられたと言うニュースは増えました。

対岸があまりに近くに見えるので、海・潮流の激しさなどは忘れられてしまうのかも  
知れません。テレビでみている限りスペイン側の官憲は密航者を比較的丁寧に対処  
しているように見えますが、とにかくハンパな数ではありませんから、密航者の監視には  
相当な費用がかかっているし、スペイン政府は心穏やかではない筈です。

前に行ったアフリカ側のスペイン、セウタの町はモロッコとは地続きですから、密入  
国は更に簡単で、そのせいもあってか町中厳戒態勢という風でした。





さて、いよいよジブラルタル到着。前二回はいずれも国境のチェック・ポイントでバスや自家用車がフン詰まりになって30分以上待たされましたが、今回は待ち時間ナシ。私達のバスもシートの半分以上は空きでしたし、全体に車の数も少なく、検問に要する時間も少ないわけです。やっぱりオフ・シーズンの旅はいい事づくめです。

上の地図がジブラルタル半島、この地図は左が北で左端の濃い緑色部分が国境です。国境検問所を過ぎるとすぐジブラルタル空港の滑走路を横切ります。バスは赤い線を走りますが滑走路を平面交差で横切るとい道路はあまりヨソでは見かけません。松山空港の滑走路は丁度道路と交差するところで終わっていたと思いますが、こんな風に滑走路のど真ん中を横切るといのは他に平地がない所ならではの事でしょう。それにこの滑走路の向きなら着陸前・離陸後にスペイン上空を飛ばないで済みます。バスは滑走路を横切ってじきに滑走路脇のマリーナを右手に見て右へ大回り、10という白抜き数字のすぐ右、写真ではボケてしまいましたが8の白抜き数字の駐車場に停まります。ココからは徒歩でショッピング街に行きます。ジブラルタルの市街地は道幅が狭くて大型バスが入れないし、駐車スペースもないからです。

濃い茶色の長方形部分が市街地で、免税品店が軒並みです。言ってみれば空港の免税店が市街地に散らばっているようなもの。私達は先ず市街地へ入る城壁のアーチ型ゲートをくぐってすぐ左手にあるジブラルタル・クリスタルというガラス工房を見学。





左の白シャツがマエストロ(親方)。見学者の為のお遊び工房ではなく隣のショップで  
売る商品を真剣に作っています。ショップにはいい作品が沢山並んでいました。



ガラス工房を出て、そのまま免税店街は通り抜け。私達は前二回はショッピング・ツ  
アーで来たのに買物はゼロ。今回も素通り。シブイ客です。

次はガーデニング大好きのJさんのために市街地の南端外れにあるボタニック・ガー  
デン(植物園)行き。市街地の茶色の長方形のすぐ右側にある小さい緑地がソレです。

\*

市街地の上方にある大きなグリーンの長円形が所謂「ザ・ロック」**The Rock** ジブラルタルの岩です。以前のジブラルタル・レポートをご覧になった方は岩山の写真の奇怪な形を思い出してください。この地図の上方即ち東側は切り立った断崖、西側は比較的なだらかな、それでも平均傾斜は4～50度位はあろうかという急斜面です。

後で乗ったロック・ツアーのガイドが言うにはこの半島全体がじわじわと西側に回転即ち東は隆起、西は陥没しているのだそうです。真偽の程は知りませんが東側の絶壁はいかにも不自然で、やはり断層としか思えません。ズレが極めてゆっくりだから助かっているんです。いつの日かドスンと元に戻ったら怖いですね。

市街地と植物園の間に赤い点線が岩山に向って「くの字」になって伸びているのが分かるでしょうか？　これが前回乗りに行ったロープ・ウェイです。

この日は、と言うより冬はずっとかもしれませんが、運休でメンテナンスをしてみました。冬季は客も少ない上、西風が強い日が多く商売にはならないんでしょう。

\*

そろそろ、ロック・ツアー出発の時間が迫ったので、もとの駐車場に戻ります。途中さっきのガラス工房の前の広場、ケイスメイツ・スクエア**Casemates Square**のpubで昼食。ここはあくまでイギリスですから、ちょっと呑んだり食べたりはバル**Bar**ではなくあくまでpub **Pub** なんです。イギリスではサンドウィッチ・アンド・ギネスに決め込んでいるんですが、時間がないのもっと早く出来そうな **baguette** バゲットにしました。細長いパンを縦割りにして具を挟むだけの超簡単メニュー。

ところがこれがナカナカ出てきません。ハーフ・ポイントのギネスが終わってしまう頃やっと来たと思ったらこれがまたとんでもないシロモノでパンを割ってマグロ・フレークの缶詰をぶちまけただけ。だからイギリスではメシを食いたくないんです。

\*

ところでこの広場、**casemate** と言うからには元は軍事施設の一部だったのでしょう。ここに限らずジブラルタルは元々半島全てが軍事施設だったわけで、現在、表面上は観光地的ですが、観光客に見せないところにはどんな施設が隠されているのか？　スペインがいくら返せといっても応じないのは、重要な軍事拠点だからでしょう。

再び地図を見て下さい、ザ・ロックの一番南の端に黒い小さな三角がありますね？これが標高426メートルのザ・ロックの最高点です。ここには海峡を眼下に見下ろす巨大な大砲が据えられていて海峡を通ろうとする敵側軍艦を阻止する構えだったのでしょう。「ナバロンの要塞」の大砲みたいな奴です。ここを是非見たいと思って、前回行った時暑い日ざしの中を苦労してたどり着くと、無情にも「軍事施設のため立ち入りを禁ず」という看板に阻まれました。大砲そのものは今日では無用の長物の最たるものですが、やっぱり他に見せたくないものがあるんですね。

つまらんバゲットのお陰で時間を食ってしまい、駐車場へ着いたのは出発時間ぎりぎり。其処から地元ジブラルタリアン **Gibraltarian** の運転するミニ・バスでザ・ロックをはじめ半島の要所を巡ります。

ところでこのジブラリタリアンという言葉、現在のジブラルタルの姿を象徴するようです。殆ど人種の坩堝のようなこの住民をひっくるめてこう呼ぶんですね。ガイドは何国人と何国人と何国人と、と数え上げていましたがとても覚えきれないほどの人種が同居しています。ここで生まれれば自動的に英国市民と認められるようで我がガイド君も見た目は何国人か全く分からないほど血が混じっているようでしたがアイ・アム・ア・ブリティッシュ・シチズンなんだそうです。Jサンは私達にこっそり首を振っていました。

\*

バスは港に面した西岸を南下して最初下車地点はヨーロッパ・ポイント。頭の中では海上生活を懐かしむ気持はナイ、と考えていても、こういう所へ来るとなんとなく血が騒ぐ、というのは大げさですが、何らかの感慨があるのは事実です。

**Once a sailor always a sailor** です。・・・三日やったらやめられない？



ヨーロッパ・ポイントの展望台から東側、地中海方面を見る。



こちらは西側。湾から出港して行く船の向こうはタリファ。イベリア半島南端部。





これは真南。海峡を行く大型船の向こう右手はアフリカ大陸。



最後は真北。何故か回教寺院がある。肉眼では最高点に巨大な大砲が見えます。





ヨーロッパ・ポイントからはいよいよザ・ロックに上ってゆきます。地図で見ると、最高点の黒三角のすぐ下の赤い四角に白抜きで6の数字、これがセント・マイケルズ・ケイブ **St. Michael's Cave** という鍾乳洞です。規模は以前紹介したネルハの洞窟には及びませんが、鍾乳石をカットした断面は初めて見るものでした。



洞窟から更に高いところへ向います。視界もどんどん開けてきます。この日は海峡の冬にしては西風も弱く、視界は抜群で申し分ないエクスカージョン日和でした。私達はお客様に旅の段取りをつけておく事は出来ても、天気予約は出来ませんからいつもそれが気になります。今回は最高の日でした。

ケーブル(ロープウェイ)の山上駅付近はお猿さん天国。ココでは観光客が食べものを与えることを厳しく禁じています。食べものを与える人がいると、他の観光客が同じように何かくれると期待していたずらをするようになるから、かと思いましたが、さにあらず。理由はおサルダイエットのためだそうです。きちんと管理された健康食品だけを与えるのだそうです。なるほどえさ箱には野菜・果物だけしか見当りませんでした。サスガ動物愛護先進国か。こんな360度見晴らしのいいところで、食らう心配もなく暮らせば平和なおサルになるでしょうね。

なお、ここのおサルはモンキーmonkeyではなくエイプapeといわれています。これは尻尾がないか、あってもごく短いものをさすようです。ゴリラ・チンパンジー・オランウータンなどがそれに当たります。このおサルも確かに尻尾はありませんでしたが、日本の動物園の猿山の猿はどうだったかな？ 人相というか顔つきも何となく懐かしいような、知っている人に出会ったような気分でした。\*\*\*



(日本ではとっくに絶滅した、「亭主関白太政大臣殿」)

---