

STIR

ステア ISSN-0286-9531

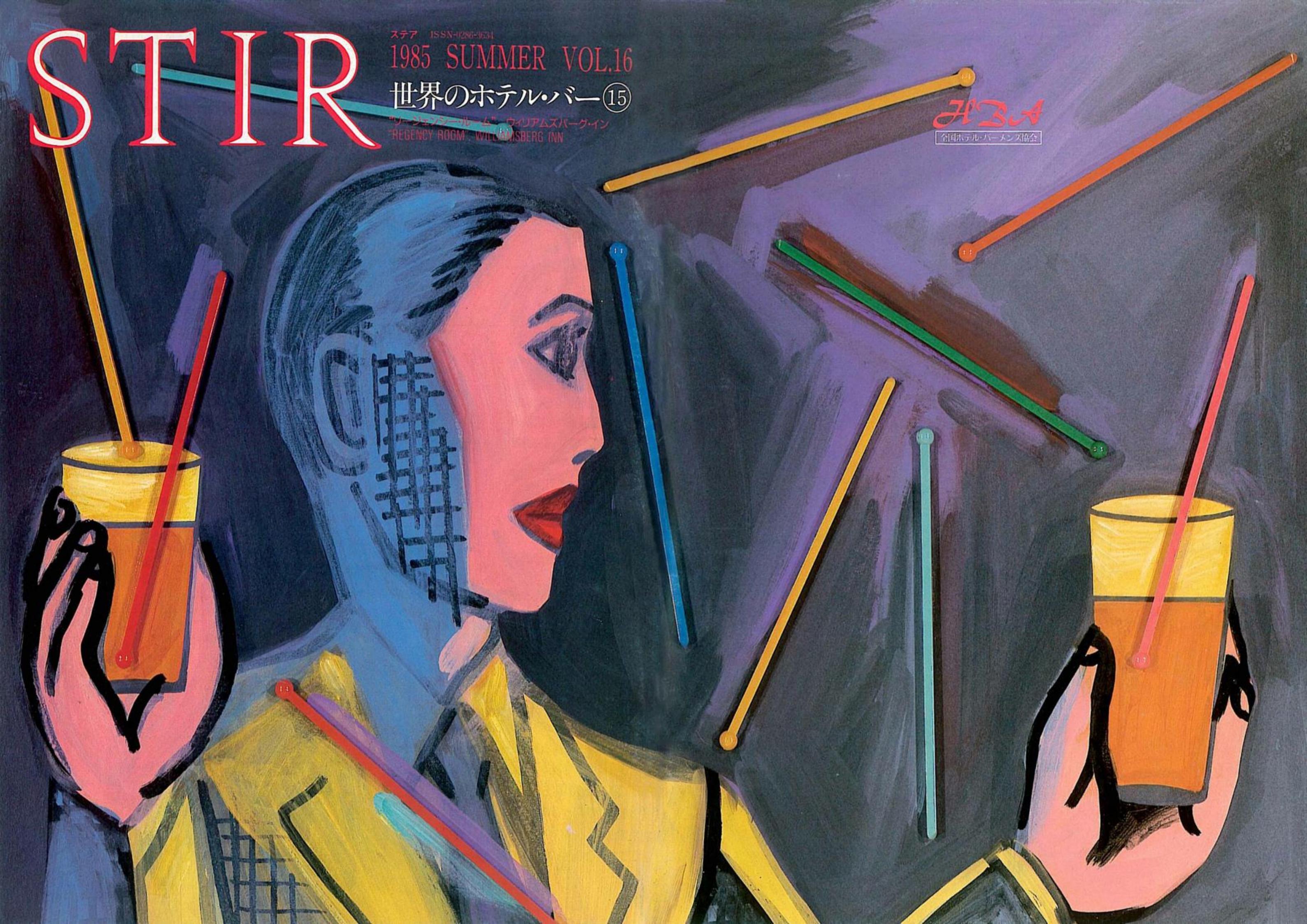
1985 SUMMER VOL.16

世界のホテル・バー⑯

"リージェンシー・ルーム" ウィリアムズバーグ・イン
REGENCY ROOM, WILLIAMSBERG INN

ABA

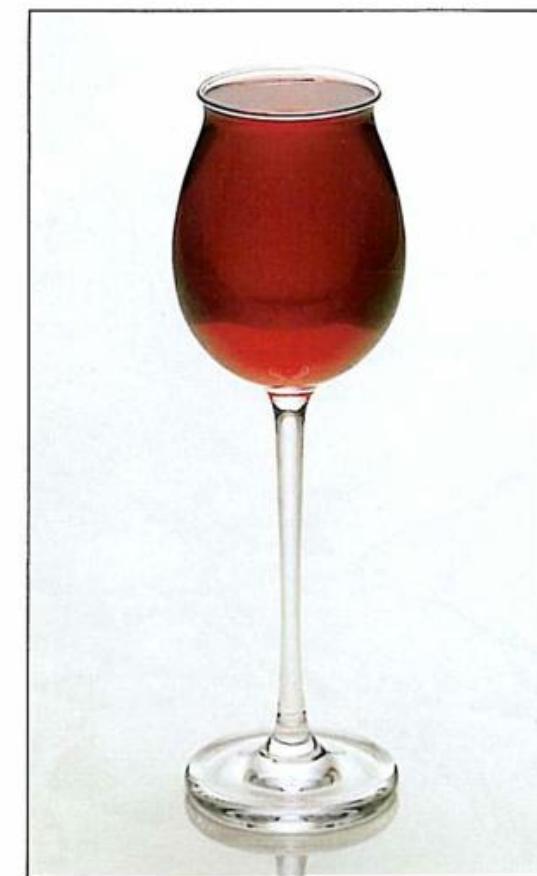
全国ホテル・バーメンズ協会



CONTENTS

目次

1985
SUMMER
VOL.16



■舞・乙女 “MAI”, OTOME

第13回HBA創作カクテルコンペティション優勝作品。焼酎をベースに、フランボワーズ、コアントロー、レモン・ジュース、グレナディン・シロップを加えたカクテル。乙女が舞う情熱的なイメージを思わせる赤が印象的。

男は、物ごとにこだわる生き物である。愛しきもののいわれと選択基準、愛着と思い入れ。その見識いかんで男の資質が問われる。それを美学と呼ぶ者もあれば、ダンディズムと称する人もいる。車と酒。両者は、こうした男の性癖を具現化した最たるものであろうし、相通じる価値基準を有するもののはずである。



車と酒。一緒にならべてみると、なじまない言葉である。どうも、すわりがわるい。しかし、現代の男について語られるとき、この二つの言葉は、常に小道具として登場する。

現代の男について語るとき、その心のヒダについて形容するとき、男のライフスタイルを表現するとき、車と酒によって、描くことがでてくる。

男がどんな車を持っているか。
どんなドレスアップをしているか。
どんな走りをするか。

車の中から、何を見ているのか。
車は單に走らせるものではなく、車を持つということでもなく、その男の思想や嗜

好、生き方の全てにかかわってきている。これと同じようなことをが、酒についても語ることができる。

車も酒も、男の文化、ダンディズムに深くかかわっている。

こんな観点で、車と酒についてとらえようというのが、今回のテーマである。

●

車についてのデータがいくつもある。

自動車保有総台数 四二九九四九九五台
乗用自動車保有台数 三六〇四五九〇二台
普通自動車運転免許者数 三八七一七一〇五人

ガソリンスタンド数 五八一四六

乗用車普及率 全世帯 六四・八%

農家 七八・四%

| 乗用車保有数量 | 勤労者 | 六七・一% |
|--|--------|--------|
| 世帯当り | 農家 | 一一二・二台 |
| 勤労者 | 一一二・六台 | 七七・八台 |
| 全世帯 | 一一二・六台 | 七七・八台 |
| 数字は一つの抽象であるが、これらの数 字には、さまざまな時代についてのキイワ ードがこめられている。 | 階層時代 | 中流時代 |
| (金と)心時代 | 浮遊時代 | 新時間時代 |
| もう一つの読み方、自動車を技術と見る 見方である。 | 階層時代 | 中流時代 |
| アブミの発明が封建社会をつくり出し、 | 浮遊時代 | 新時間時代 |

特集

火薬の発明が、近代社会をつくり出したと同じように、一つの技術は、一つの社会構造を大きく変えるといわれるが、車ほど、社会として人間を変えた技術はない。

かつて、森本哲郎は、車社会について、「それまで奴隸のように卑小なった自意識が、運転台に座ると同時にたちまち帝王のごとき威信を身につける」と、その昔「神々の時代」の中で言っている。

なぜか人は車に乗ると、その車内は下国に変わり、自分自身は王様になる。そして人々から、貧しさの意識をなくさせる。

確かに車が、現代社会に与えたインパクトは大きい。

そして、個人の生き方にも、大きく影響を与える、新しい人間につくり変えた。

ちなみに、戦後の車の変遷をみると、こんなふうにまとめることができる。

日本のモータリゼーションが本格化するのは、昭和三十九年、東京オリンピック開催の年、首都圏に高速道路がつくられたことが、そのスタートである。

確かに四十年代に入つてからの車の普及はめざましい。

三十年代が三種の神器。

四十年代が3C時代。

自動車は四十年代の耐久消費財のシンボルであった。

昭和四十二年、乗用車の生産台数が百万台を超えた。

四十三年 二百万台

四年後 四十七年には、四百万台をオーバー。

車は、クリーク、カラーテレビと同様に、生活を便利に、楽しくしてくれる道具として、急速に家庭の中に入り込みはじめたわけである。

サン、カローラは、四十一年発売で、まさしく、大衆車であった。東洋ゴム工業のPR誌「VOICE」はこの点によつて

いて、ペサニー、カローラはまさに、こうしたアメリカーの生活内移動を快適に、便利にする道具（道具）感覚に満ちている。耐久力があり経済的、ちょっとリッチな気分も味わえるというわけだ。「車を持つ」こと。それは車社会という新しい社会生活の波に参加していくことであり、移動の自在性というかつてなかった生活空間の広がりを享受することだった。車を所有すること自体が生活の進歩度のバロメーターともいえた。とまとめている。

しかし、四十八年の石油ショックで、四十年代とはちがつた、車の普及の様相を示はじめる。

四十年代の車が、家庭の、部屋の移動空間であり、生活便利性、快適性、合理性といつたものが深く追求された時代とすれば、五十年代は、一つはパーソナル・カーへの変化と、一方で、車固有の走り、速さの中にあるスポーツ性を楽しみ、始めたことである。

やはり、「VOICE」は、

「石油ショック、排ガス規制とパンチを受けながらも、エレクトロニクス技術、FF化、新型エンジン、空力ボディの開発等、高度技術を駆使し、車の方も、こうした多元化の動きに応え始め、車とモータリゼーションが新しい次元へと発展していったのが五十年代である。

なかでも特徴的なのは、若い層を中心とした「走り意識」の進展である。ニューヨークアメリカのヒットに見られるように、従来の車のジャンルを超えて「スポーツ性」が台頭し、同時にマシンを自分の走りの目的に従つて仕上げていくことが一般的に行なわれはじめた。

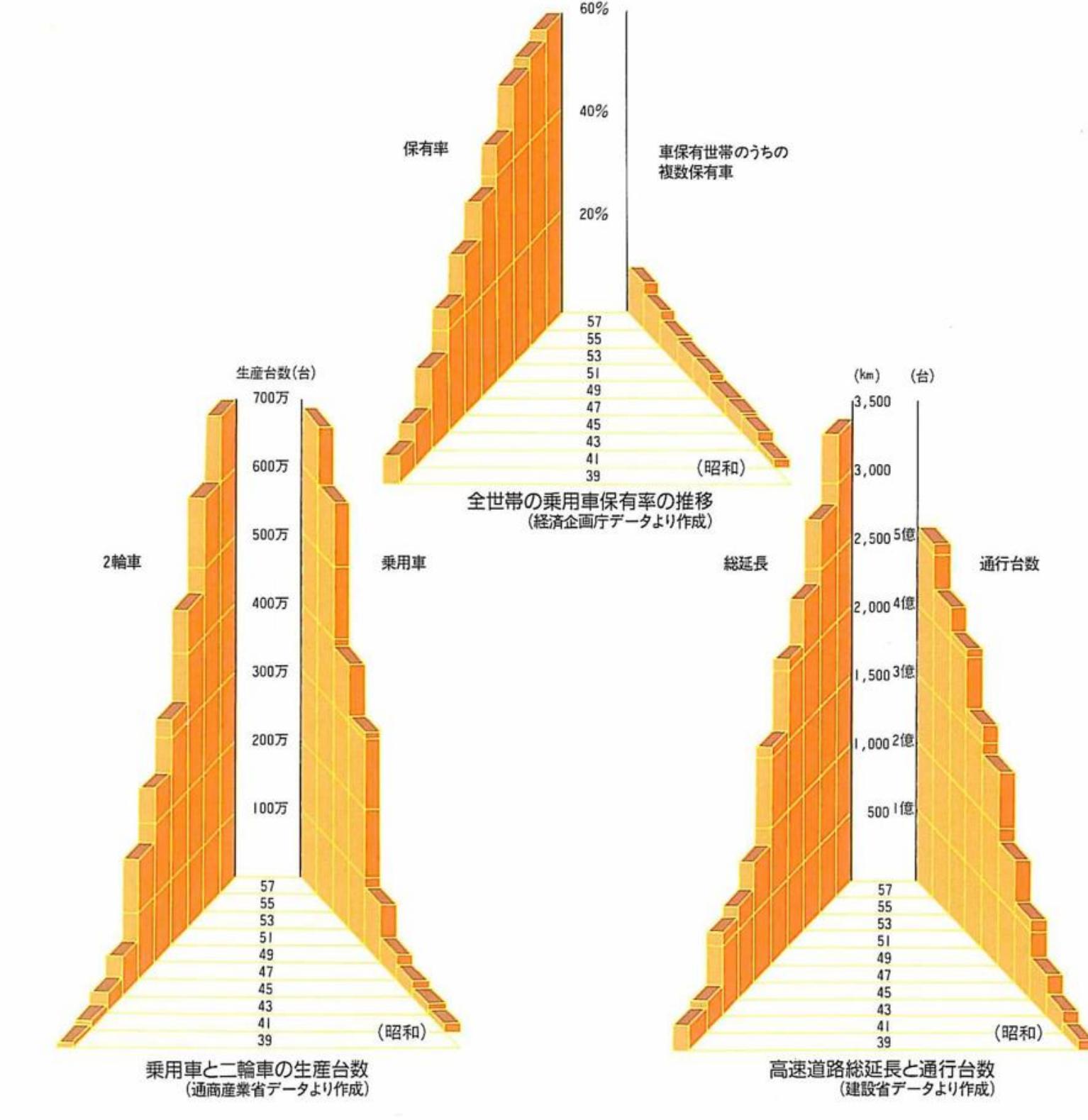
そして、今、六十年代、新しいモータリゼーションが始まろうとしている。

四十年代、五十年代が、車は、所有するものの、操作するもので、こちらに運転するという私があり、車は、それにむかうモノ

化していく。

時間がともに、新たな自分をあらわしていく。その時、男のダンディズムが發揮される。酒と車、このすわりの悪い言葉は、こんなふうに見えてくると、男の世界では、一体何が起きるか。

● 60年代
高性能化とコンピュータ・コントロール
FF化
4WD化
ハイ・パワー化
ハイソ・カー
ニューハイソ・カー
FF化
高速4WD
ライト・ウェート
スポーツ
パワースポーツ
ニューハイソ・カー
軽量ボディ フルタイム4WD 4WS
エアロ・ダイナミックスボディ
ミッドシップ ツイン・ターボ
コンピュータ総合制御
セラミック・エンジン



車文化と日本人

日本のモータリゼーションの流れは、そのあまり車のもの価値観の足跡といえよう。パワー競争の時代から感性の時代へ、といわれる今日、そのなかに占める車への認識とどうひつ、そして内なる差異性といま。

座談会 **PART 1**

モーターマガジン誌編集長
御田昌輝

ベストカーガイド誌編集長
勝股 優

バイブル誌編集長
野田千津生
くるまにあ誌編集長
若狭衆

五六〇年代、日本のモータリゼーション黎明期

御田——まず大きな流れとして、車というものが日本の社会の中でのように受けとめられ、いつを節目に変化してきたかという話を進めたいと思うんですが。多くの人が車を所有して自分のスタイルの中に取り入れるというのは、だいたい昭和三十九年の東京オリンピックが境になつていると思います。いうのも、昭和二十八年に鈴鹿でグランプリレースが開かれたりしてメーカーのプロダクション体制が整い、一方、ブルーバード、コロナに次いでサニー、すぐあとにカローラが登場して一気に加速した感じでしたね。グランプリレースの隆盛とともに強力なエンジンを積んだ「スポーツカー」と称される車が出てきたのもそのあたりです。四十年、四十一年、四十二年と

年を追うことにメーカー側も切磋琢磨して、生産台数も倍々ゲームに増えてきた。これがまあ、節目というよりはモータリゼーションの日本における黎明期といえるでしょうね。それ以前になりましても、これはもう過去の物語で、今日は「くるまにあ」の若狭編集長がいらっしゃるから、そちらのほうが詳しいと思うんですが……。

この起爆剤となつたのは、若い人のエネルギーだと思ふんですよ。それが爆発したのは昭和四十二、三年の、ホンダのN360という「安くして速い車」の登場で、それまではサニー カローラが支配的、あるいはお金がなくてスバルやキヤローラといった軽自動車だったお父さんの車に対して、極端にいえば大学生が一生懸命アルバイトすれば新車が買えるという、一種の「N3現象」ブーム

エンジンをパワーアップしてレースに出たいとかね。それが昭和四十三年から四十五年あたりまでかな。そして昭和四十五、六年になりますと、トヨタの2000GTとか日産のスカイラインGT-Rのように世界に比肩しうる性能のスポーツカーが登場して、レースのはうもさらにエスカレートしてメーカー間の闘いも熾烈になり、見る側も、現在より観客動員人口もはるかに多くて、そのままで一つといふかなと思つたら例のオイルショックでクにぶつかつた(笑)。それが前段階の節目ですね。野田——一九六〇年代は、車のいちばんよかつた時代ですよね。日本でもレースが始まつて、それから自分がけてレーシングカーが出てきた。それから高性能といわれる車が、どんどん出てきた時代ですね。昭和二十年代は戦後の復興期といつてもね車は昭和三十年代からですからね。そういう意味で一九六〇年代はその限りで、七〇年代はオイ

ルジョングリードが主力となる時代とから多額の時代としているんです。それが八〇年代になって、問題を克服して、かつてのパワーを取り戻そうと、実際にそれは実現して、今はパワー競争というか、かつてに匹敵するパワーを出している時代じやないかと思うんですね。

御田——ターボなんかそうですよね。昭和四十五、六年頃はメーカーもレースにしろ、開発にしろ多大なエネルギーを投入していた。オイルショックでも日本のメーカーがみごとに立ち直ったのは、そうした一生懸命、摸索する姿勢をもつていたからだからこそという気がしますね。それで、落ち着いてくると、また同じように馬力や速さの競争になってしまったね。

でも、ここ数年の傾向としては、馬力の見直しといいますか、ユーザーの意識として単に馬力がある車がいい車ではないという風潮になってしまふしたね。パワーのある車に乗るのはインテリジェンスを感じないという若いユーザー層ですね。簡単な話、売れ行き台数をみても、けつして馬力のある順に売れていくわけではない現象がここ二、三年前から表されています。

では、新しい基準はなにかといふと、これには各編集長それぞれの見解があると思うんですが、私なりに思うのは、最近どうもスポーツよりエレガントに走りたい、乗っていて理屈的に見られる車を選びという感じになっていますね。ちょっと今まで馬力のある車、高価な車が憧れの対象だったのが、今はそぐではなくて、あいちはセンスのいい車に乗っているというのが価値基準で、雑誌の特集にしても、そういう方向性のほうが読者の反響がいいようです。まあ、読者層は幅広くて、速く走ることにこだわっている方もありますが、配分がここ最近、すいぶん変わってきたなという感じがしますね。

白い優等生の車
——パワーの次にくる条件

白い優等生の車

代の前半くらいには、とにかくノーリー優先が違う方向を歩み始めちゃつたんですね。豪華な、優等生に見える車の指向性です。それに若い人たちの車を使っての遊び方の風潮が変わってきただけで、車の見方が変わってきてるんですね。今、ユーザーがどのように変わっていくのか、ちょっとかみにくいでですね。若い人が優等生になろうとしている傾向は確かのようですが……。

ただ、優等生に見える車が売れる車ということになると、その車のターゲットは本来の層から下がっているといわざるをえませんね。

御田——そういうことですね。実際、あの金額の車は学生には買えないと思うのですが、これが太学卒の初任給の年収で買えてしまうんですね。日本では、仮に初年度の年収を三百五十万円としますと、この価格帯にはDOHC六気筒の結構大きくて白い車があるわけです。初年度の大卒の年収でそういうクラスの車が買える国というのは日本だけなんですよ。たとえば西ドイツではゴルフがやっとそこかなという感じです。だから、私たちの世代の感覚ではとんでもない話だとなるんですね(笑)。日本は世界のどこよりも長期ローンが発達していますから、普段の生活を節約しても買つてしまつ。それに、今の勝股編集長の話を統べますと、新車で一・五七クラスの車が百五十万円程度としますと、二・三年目の中古車でゆつたりした車が同価格で買えてしまうんです。さて、どちらを選ぶかというと、大きい、昔いうところの「オジサン車」に乗る人が増えています。

中古車市場での人気車を挙げますと、白い色のこの手の車がダントツですね。昔からいわれるような、若い車好きの運転車種イコール小さくて、速くて、マニユアル・ミッション、これで運転技術を磨く、なんて図式にこだわるのは、いまや二十代ですね。どうも、二十代は、逆にオートマチックで彼女を乗せてゆつたり走る(笑)。

それは、どういった層が買うのがというと、むしろ地方から出てきて、残業をやつたりしていい車に乗ることで、すべてではありませんが意識として車がヨロイになり、盾になるわけですね。



御田——二十代、四十代の感覚からしますと、なんて五十万円で買った中古車に十万も二十万もするカーステレオをつけるんだという考え方があるんです。それが、それも簡単なことで、六疊一間のアパートではボリュームをあげてリラックスして聞くことができないことがひとつ、若いたちはウォーカーマンで育つっていますから音楽としては生きられないわけです。だから、車に導入することは彼らにとって至極当り前の行為なんですね。

ただ先ほどの話に戻りますと、二十歳くらいのソアラ・クラスのスペシャリティカーに乗ついていふ事象は、世界でもきわめて稀なんです。西ドイツ

そういう意議が出てきたのは、最近ですね。
野田——昔は、新車は乗っちゃいけないものとい
う意議があつて、オヤジが使つたやつを譲つても
らうのが第一段階、あるいは中古で買つてもらつ
それがいつのまにか自分の家がわりになつてしまふ
車も心義間兼すオーディオルーム意議ですね。

A man in a dark suit and tie stands by the open door of a dark-colored limousine. He is holding a small object in his right hand. The limousine's door is open, revealing a dark interior. The background is a plain, light-colored wall.

エンジンをパワーアップしてレースに出たいとかね。それが昭和四十二三年から四十五年あたりまでかな。そして昭和四十五、六年になりますと、トヨタの2000GTとか日産のスカイラインGT-Rのように世界に比肩しうる性能のスポーツカーが登場して、レースのほうもさらにエスカレートをしてメーカー間の闘いも熾烈になり、見る側も、現在より観客動員人口もはるかに多くて、そのままで一つといかなと思つたら例のオイルショックにぶつかった(笑)。それが前段階の節目ですね。野田——一九六〇年代は、車のいちばんよかつた時代ですよね。日本でもレースが始まつて、それをかけてレーシングカーが出てきた。それから高性能といわれる車が、どんどん出てきた時代ですね。昭和二十年代は戦後の復興期といつてもね車は昭和三十年代からですからね。そういう意味で一九六〇年代はその限りで、七〇年代はオイ

ツへ行って、そのクラスに相当するBMWの6シリーズに乗っている二十歳の勤労青年なんて皆無

に等しい。周りの人が反対するからです。お前にはまだ合わないからやめろ、と。向こうは階級社会意識が根強く残っているから、そういうところでブレーキをかける人がいるんでしょうが、日本の場合はそのへんは自由ですよ。

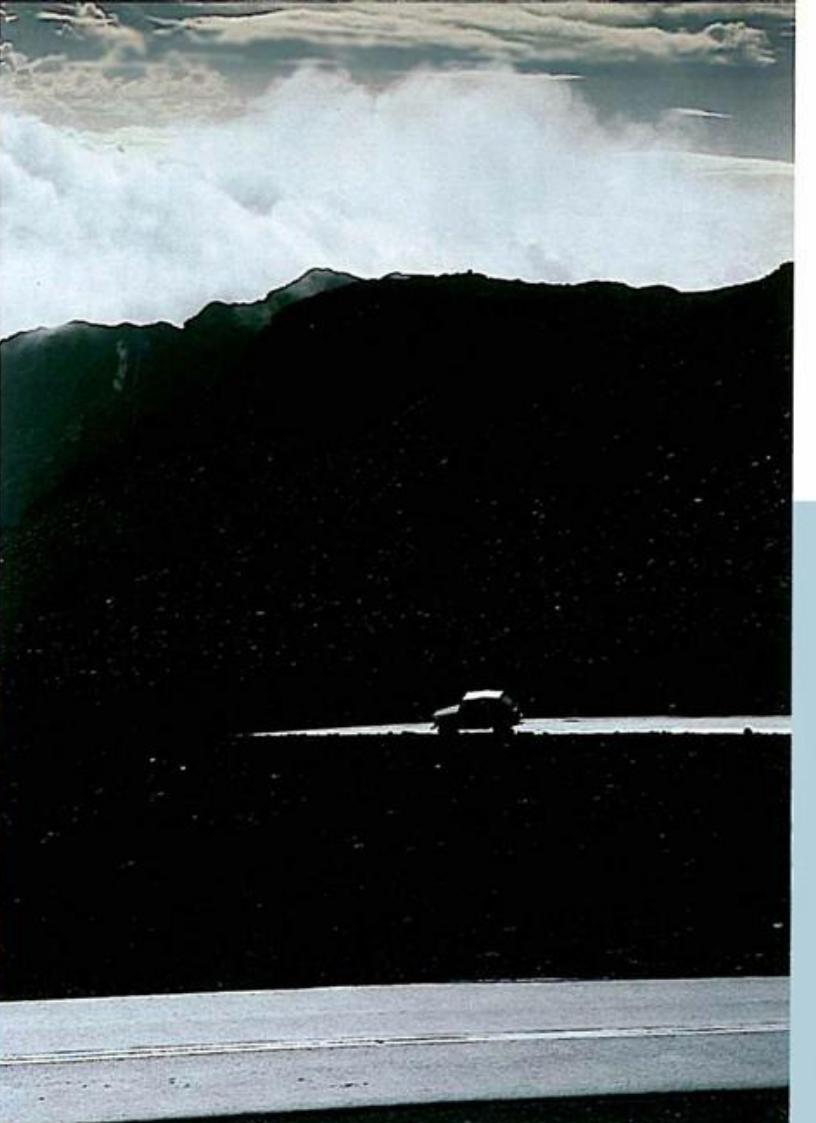
日本の車の普及には、この階級構造が希薄だったことが何となく関係あるような気がするんです。分相応という言葉は確かにあります、無茶苦茶ですよね。

野田——経済的に買いやすくなっていることは事実でしょうね。それに、今の若い人たちは自分の好きなことにお金を使う。それだけ可処分所得が高いのかな笑)。この前、ある統計をみましたら、自分の車を持っているかというアンケートに対し、男は八十五パーセント、女で二十八パーセントが自分の車を持っていると答えていましたよ。

それに、最近BMWの中古車セールがあつたんですね。だいたい頭金三万円程度を払うと、月々三万円、四十八回払い貰えちゃうんです。今、別の車に乗っているなら、それを下取りに出すこともできますしね。買いやすい状況が次々とつくりだされているんですね。

「気分はVW、ゴルフ」感覚

御田——先ほど大衆化現象を生み出した車の話がありましたが、では、そのほかのブームを引き起した車は何かといいますと、各自動車雑誌の特集をひもといてみると浮かびあがってきますね。そのあたりの話を進めたいんですけど、一般的に国産車を見ますと、最近はコロナマークIIやクレスタなどを中心とした車の特集ですね。これらは、自動車評論家の先生方はこそつて嫌いなんですね笑)。軟弱でケシカラント。でも私どものアンケートでは、やはり次に乗りたい車はマークIIといふ人が非常に多いですね。なかにはクラウンの二、〇〇が欲しいと堂々と書いてくる人がいて、こつちは腹立たしいわけです(笑)。



マークIIは、スカイラインはとなりますが、日本の自動車もそのへんは厳しい評論をされてしまう。でも、ちょっとおかしいなと思うのは、今の若い人たちのライフスタイルというのは、遊びにしても食べ物にしてもアメリカナイズされていますよね。でも、どうしてアメリカ車が人気がないのか。わかりませんが、あと三年くらいたら何かの起爆剤でアメリカ車がドラマティックに出てくるかもしれません。ひとつのが飽和状態になつたときがそのひとつポイントでしょうね。アメリカで起つた現象が、みんなBMWに乗つちやうとやだなという感覚に相通じるところがあって、その予兆を感じさせるのがスウェーデンのサ勝股——アメリカでも今、BMWは売っているそうですね。最近いちばん販売が伸びているのがアメリカで、次が日本らしいですよ。

それ以前は赤いFFファミリアで、この車を中心として、いろいろな比較対照をしてみると評判

はよかつた。では、なぜ移行したのかといえば、みんながアメリカの饱和状態になって、際立たなくなってきたからです。当初、この車はその名のとおりファミリーカーとして開発されたものでした。文化をつくる若者たちが、かつていいイヤやアルミホイールをはかせて、ドアミラーにして凝つていくと「気分はVW、ゴルフ」になつてしまふ。そつた先駆けの若者がその車で湘南海岸あたりへ行くと、が然人目を引いて、呼び水となつてブームとして一気に爆発した。でも、みんながそこらなると飽き足りなくなつてくるし、そんな車に乗つても俗に言えば女子にモテなくなつてしまつた。女子のほうもファミリアに乗つたけれど、今度のボーリフレンドは白くて大きい車に乗つているから、こっちに乗り移ろうかななんて笑)。こうした意識に運動してナンバになつてゐるという感じですね。

それ以前は、たとえばスカイラインはかなり硬派だった。その前だとそれこそスポーツハイカーの戦国時代。こうした戦国時代のあとを受け難い、ファミリアの時代になつた。しかし、その底辺には「気分はゴルフ」感覚にあるように、外車の写しかえイコール外車への憧れは変わりなく流れていますね。買いやすい気がしますね。

若狭——でも、おもしろいのは、日本のユーザーには変な国粹主義のようなところもありまして、外車オーナーを嫌うオーナーもいるんです。本国と比べたら倍近くなつてゐるのに、なぜあんな高い車を買わなくちゃいけないんだ、メインテンансなどの問題にしても日本の車がいちばんいいとされているのに、なぜわざわざよくない車に乗るんだという考え方がありります。

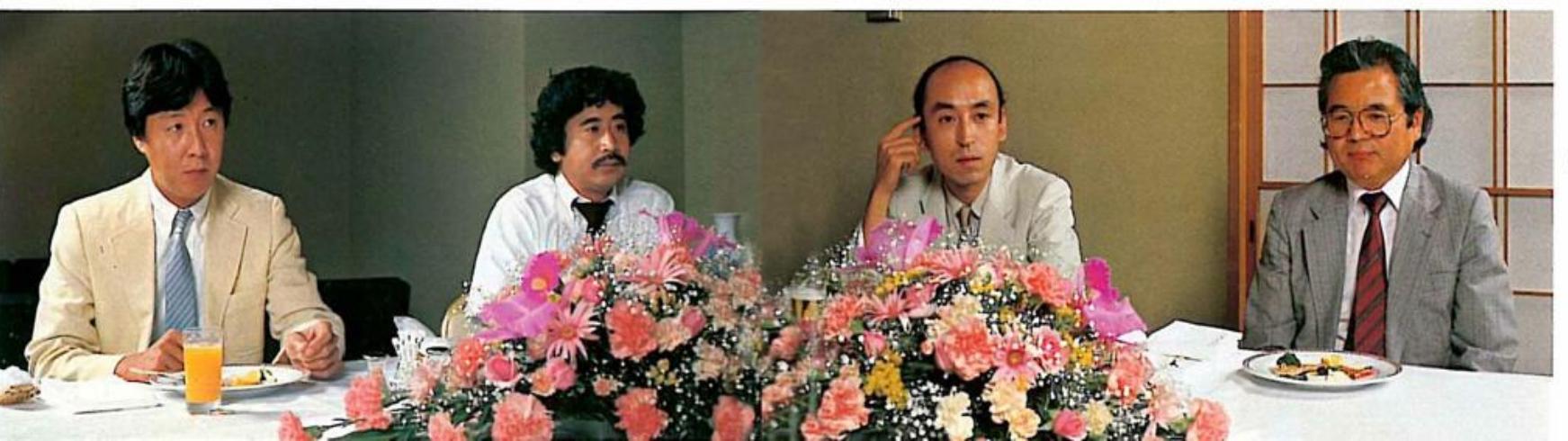
しかし、逆にそういう車だからこそ、自分の動く玩具として扱う意味があるという外車ファンの方もいます。同じ価格帯で比べたら、国産車のほうが単純な意味でいいにさまっています。にもかかわらずBMW、ポルシェなどに人気があるのは、国産車では出しえなかつた部分だという気がします。外車に対する憧れる部分は、やはりスタイルというか、そのものがもつてゐる一種のステータ

スが強いからではないでしょうか。国産車は二年でマイナーチェンジしたり、四年でフルモデルチェンジしたり、ひとつの車のカタチが長く生き長らえることが少ないんですね。それに比べて外車は、フルモデルチェンジするにも七年サイクルとか、九年、十年の場合とか割とサイクルが多い。ということは、なかなか頑として型を変えないと思うんですね。だから、どうしても雑誌の傾向からして西ドイツの車を扱う記事が多いし、アメリカは別としまして、フランスなりイタリアにしても車種が少ないですから、西ドイツを中心になつてくるんですね。

勝股——でも、アメリカの車もいいですね。若狭——五、六年前でしたか、アメリカの車がひどいなされ方をした頃があつたんですね。アメリカ車買うヤツの気がしないみたいな笑)。確かにバカでかくて、排気量の大きなエンジンを積んでいる割にはトロい。それに何から何までオートマチック化されて面白味がないし、ハンドルは小さくてクルクル回る、まるで船にでも乗つているような気分になつてしまふ。それでなかなか陽の目をみなかつたというか、人気が出なかつたけれども、それをよしとして憧れをもつている人がいるんじやないかと思つんですが……。

陽明門と桂離宮

御田——アメリカは保守的な国だから、あいつ保守的ながつちりした車に二十年とか乗つてゐるといふテリリジエンスがあつていい、というところがあるんじゃないかなあ笑)。物質文明がワットと爆発しますと、次くるのは生まれ育ちで、インテリリジエンスがあつていい、というところがあるんじゃないかなあ笑)。物質文明がワットといふ車のほうがライフル車で走つていても全然カッコよくなんてすよね笑)。やつぱり日本人の民族性とか風土に合つた車を選ぶという基準はあるんじゃないかと思いますね。だから、車にヨーロッパ風のいい車をつくつても売れるものじゃないんですね。国内市場の売れ筋をみて、セントラルロケーションが合わない問題がある笑)。自動車雑誌もしくはそれに関わる専門家の先生方が、新松戸あたりをあの車が走つていて全然カッコよくなんてすよね笑)。それが、わが日の出づる国の中車かなという感じでね笑)。ところが、新松戸あたりをあの車が走つていて全然カッコよくなんてすよね笑)。それが、わが日の出づる国の中車かなという感じでね笑)。ところが、新松戸あたりをあの車が走つていて全然カッコよくなんてすよね笑)。それにヨーロッパ風の車がポンとあるし、ショーンが合わなくなりましてね。たとえばベンツイタリア車かなあ笑)。七なく八なく、九をとうするかでイギリス車で走つていても全然カッコよくなんてすよね笑)。それが、わが日の出づる国の中車かなという感じでね笑)。最近ちょっとと引き合ひのあるスウェーデンのサブやボルボがイタリア車の上にいくかな、という状況になつてますけれど、とにかく西ドイツ車の出づる国の中車かなという感じでね笑)。とにかく西ドイツ車なんですよ。たとえばベンツと比べてクラウンはどうある、BMWと比べて



と思うんですが、やはり世襲ですね。ドイツの機械はいい、ドイツのプロダクツは信頼できるとい

うイメージが、どんな若い二十歳くらいの人でも親父さんやお爺さんから、案外、世襲を受け継がれているんじゃないと思われますね。実は、私もその傾向はあるんですよ(笑)。ウチの親父が持つていたカメラがドイツ製で、ドイツ派ということもありますが、結じてドイツの国民性が生み出され、日本人にとっても理解しやすい。ましてや自動車は、アウトバーンの国なので最高速度無制限でしょ、そしたら車は最高航速度何キロが重要視され、實際にはそれ以上の速度が必ず出るというデータがあります。こうしたスペックに対する信頼性が強いんですね。機械に対するこだわりも日本人同様にたいへんなものですよ。

野田——読者の人気をみても、やはり西ドイツ車の人気が高いですね。メーカーも違うんですね。アメリカにして、ゴルフを目標にしてどこまで近づけるかとやったわけですし、スカイラインだってBMWを目標においています。日本の自動車業界総ぐるみて西ドイツを追いかけているような気がしますね。

御田——それだけじゃない部分の色づけもあるのでしょうか。自動車は、どうやっても冷たいようけれどね。自動車は、どうやっても冷たいですし、まして西ドイツ車は硬質な男の仕事場風運転席で、女の子とのんびりというにはカタさぎがある感がありますよね。そこでもっとソフトにするかといってアメリカ車ほどまではなく……。

こうした感覚をもった日本車が、今やスタンダードになりつつあります。ヨーロッパ車っぽいというのではなくて、日本車っぽいものをヨーロッパ車が意識してつくっているという現象もありますから。たとえば、アウディにしたってホンダをすごく意識していますし、フランスのルノーにしても日本車を意識しているんですよ。西欧合理主義だとムダなものがあるのはいかんという。でも、ちょっとお金に余裕があると、ムダなものも素晴らしいということになりますよ。やっぱり。

これがまた政変とかオイルショックでもあれば、ぜいたくは敵だとなつちやうんでしょうね。生活が安定してくれば、ぜいたくは素晴らしいものなっています。そういう意味で、全世界的に結構日本車を見ることができないんですね。

御田——今の中車は、極端な話、目をつむって運転できる感じですが、昔の懐かしい車となると、メンテナンスをしつかりしておかないと、エンジンをかけようとしてもからなかつたり、走り出しても機嫌が悪いとか、オイルがもれるとか、やたらと手がかかるて、それが逆にサドマゾの世界で笑、車に対する愛着を感じることもありましたね。たなそれが、車の大衆化とともにそれではすまされなくなってきた。

東京オリンピックの頃まではクランクを回してエンジンをかける車を見かけましたが、あれも着火してクランクが逆転するときに、腕を折つてしまふケースが出てきた。昔は知っている人がやっていたのに、数が増えると知らない人がやるわけでしょう。そこでクランクが逆回るわけです。先に話したN360もそうですね。欠陥車騒ぎになつたけれども、あれも急速に自動車が普及したがゆえの氣の毒な部分じやないかなと思います。

野田千津生氏

(ドライバー誌編集長)



わけのわからない客が増えるということですよ。昔はロットが少なかつたがゆえに、好きな人がわかつたりに乗つていてからそれなりの文化が構築できただけで、買いやくなつて増えると同時に、車は好きでなんでもない、単に交通アクセスの手段であるとか、女の子をナンパするための道具にすぎないという人が増えてきて、自動車文化を語るにはボリュームが大きすぎるという感じがします。

御田——今の中車は、極端な話、目をつむつて運転できる感じですが、昔の懐かしい車となると、メンテナンスをしつかりしておかないと、エンジンをかけようとしてもからなかつたり、走り出しても機嫌が悪いとか、オイルがもれるとか、やたらと手がかかるて、それが逆にサドマゾの世界で笑、車に対する愛着を感じることもありましたね。たなそれが、車の大衆化とともにそれではすまされなくなってきた。

東京オリンピックの頃まではクランクを回してエンジンをかける車を見かけましたが、あれも着火してクランクが逆転するときに、腕を折つてしまふケースが出てきた。昔は知っている人がやっていたのに、数が増えると知らない人がやるわけでしょう。そこでクランクが逆回るわけです。先に話したN360もそうですね。欠陥車騒ぎになつたけれども、あれも急速に自動車が普及したがゆえの氣の毒な部分じやないかなと思います。

簡単な話、数が増える、一般化するというのは、車を見るところがでてきています。

野田——コンピュータにしても、日本では数年前に使われて、今は使つていないようなものを組み込んで輸入されてきたりしているね。ちょっと迎台しているようなところがありますよね。

御田——リクエストがあれば、そちをつくらざるをえない状況下でもありますしね。でも、それに反して、メーターは一つだけいいというようなマニアも大事にしたいですね。たとえ百分率の二パーセント程度だとしても。

若狭——ドイツ車の話に戻りますと、ドイツと日本は、文化風土が似ていますよね。勤勉であり、物事にすぐ直捷に取り組むし、割と直線に突っ走る国民性とか。そこが、西ドイツ車が伸び、日本車が伸びてきたバックボーンになると思います。

それにダイムラー・ベンツ社は百年というように、ドイツには歴史がありますからね。

加えて、日本におけるディーラーの存在も大きいと思いますね。全国に支店をもつた受け入れ体制で多くのユーザーをつかむ力をもつてます。この存在がブランドイメージを高める功績を榮いてきたと思いますし、反面、ある意味では西ドイツ車の日本への迎合が高まっていることの一部を握っているんじゃないかなとも思いますね。

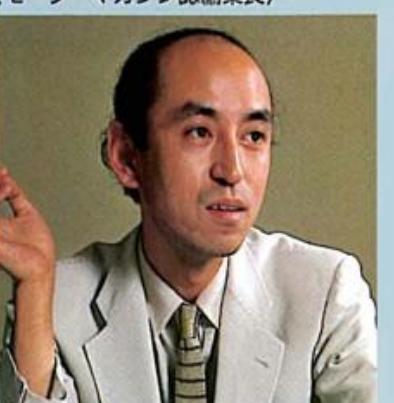
勝股——いままでの三万の意見のとおりだと思います。ただひとつ加えさせてもらえば、これはすごく日本人的意識だと思うんですね。日本人はブランドがないと買わないんですね。日本でドイツ車に乗つている方のうち、高速安定性やコーナリング特性などの能力を発揮させるためにという人は一概くらいて、あとはブランドで買つている、と(笑)。だから、何かのきっかけがあれば、次に移るんじゃないかなと思うんですけどね。

日本風車文化の侧面

御田——こうした時代の流れをキヤウチしながら自動車雑誌は成長してきたわけで十けれども、自動車専門誌が日本に誕生してから三十五年くらいになります。ウチは三十三年になるんですが、当時は好きな人が好きな人のためにつくついていた人が一冊くらい、あとはブランドで買つている、と(笑)。だから、何かのきっかけがあれば、次に移るんじゃないかなと思うんですけどね。

御田昌輝氏

(モーターマガジン誌編集長)



なぜ4ドアなのか? ——若者文化の一考察

御田——それに最近感じるのは、女性に関連しての意識ですね。若い人は、女性を軸にして車を選ぶんぢやないかということをういぶん感じます。たとえば社長がクラウンに乗つていて、新車の小さなスポーツタイプを買うより、一年目の中古車でも白い大きな車を買ったほうがモテるというマニノリティの世界だつたんです。部数も多いですが(笑)。ウチの編集方針はカーキチの専門誌がおつてある部分はあるんですか?

若狭——「くるまにあ」はもつと若くて、七年目です。ウチは、新車に関してはそれほど正確なデータはいらないんぢやないか、みたいなところがと具合が悪い。2ドアだと、前席から女子を押し込まなくちゃならないし、女子もいやがんばらうですよ。

専門誌があつてある部分はあるんですか?

御田——いや、あおつて若い人に通用するということがあります。ということは、4ドアでない時代、じやないと思うんですね。専門誌はあと迫いでですね、残念ながら。あおつてやれたら、自動車 자체、もつと売れますよ(笑)。4ドアセダンの、うしろにトランクのある車は、彼らにとつてマルチユーズドカーなんですね。たとえば魚釣りの好きな人はハッチバックだと具合が悪いんで、臭うんぢやね。それと似た感覚で、若い人でも室内になんて物置きがあるんだとかいますよ。メーカーのほうはハッチバックは合理的だといつてますが、でもそう思つてない人も多いわけです。

一万から一万五千部単位だったなんぢやないかと思うんですよ。ボビュラー化したのは東京オリンピックを契機にしてでしょう。創刊当時は外車が対象で、日本車はまだトラックのシャーシにボディをかぶせた車でマニアの興味の対象ではなかった

し、今みたいにメーカーから車を借りてきてテストするなんことじきなかつたんですね。サンニーフラッシュ当時からでしようか、メーカーが広報部をつくり、セールスプロモーションといいますか、雑誌とギブ&テイクで歩み始めたのは。そのあたりで先達が苦労した話は聞きましたね。

それが、今や発行総部数も約四百五十万部まで成長してきました。これは、一冊を一人くらい読むのがブランドイメージを高める功績を榮いてきたと思いますし、反面、ある意味では西ドイツ車の日本への迎合が高まっていることの一部を握っているんじゃないかなとも思いますね。

野田——ウチの「ドライバー」もだいたい同じで、二十五、六歳が中心ですね。創刊は一九六四年、まさに東京オリンピックの年です。当時は月刊だつたんですが、一九七〇年の万博の年に月二回になりました。当時としては初めての試みでしたのが、今後は情報の迅速性が必要でありますと踏み切りました。記事の内容としてはテスト記事と、確実なデータと情報記事を中心としています。

勝股——「ベストカーガイド」は創刊八年目ですから、まだ若い雑誌です。今年から月二回発行になります。ウチは三十三年になるんですが、当時は好きな人が好きな人のためにつくついていた人が一冊くらい、あとはブランドで買つている、と(笑)。だから、何かのきっかけがあれば、次に移るんじゃないかなと思うんですけどね。

若狭——「くるまにあ」はもつと若くて、七年目ですから、車が絡めばすぐ掲載するし、周辺記事は多いですよ。何故か松田聖子の結婚式まで出てきますし。僕自身がそれほどクルマ狂じやないもので(笑)。

若狭——「くるまにあ」はもつと若くて、七年目です。ウチは、新車に関してはそれほど正確なデータはいらないんぢやないか、みたいなところがと具合が悪い。2ドアだと、前席から女子を押し込まなくちゃならないし、女子もいやがんばらうですよ。

専門誌があつてある部分はあるんですか?

御田——いや、あおつて若い人に通用するということがあります。ということは、4ドアでない時代、じやないと思うんですね。専門誌はあと迫いでですね、残念ながら。あおつてやれたら、自動車 자체、もつと売れますよ(笑)。4ドアセダンの、うしろにトランクのある車は、彼らにとつてマルチユーズドカーなんですね。たとえば魚釣りの好きな人はハッチバックだと具合が悪いんで、臭うんぢやね。それと似た感覚で、若い人でも室内になんて物置きがあるんだとかいますよ。メーカーのほうはハッチバックは合理的だといつてますが、でもそう思つてない人も多いわけです。



ハードトップも、今の売れ筋は2ドアではなく、4ドアです。2ドアハードトップのデザインによ

まあプレリュードやソアラは別格としても縮小傾向にあります。

御田——スポーツカー!!若者という範式は、いまでしてよう。むしろオジさんですよ。スポーツティな味つけの乗り心地で、豪華で、女が喜んでくれる車が、今、要するにスターですよ。自動車

専門誌だと、本当はそういうタイプが嫌いな編集員が多いんですね。でも、やっぱり車も世にのるものですから、そのあたりをアレンジしておかないとい本が売れない（苦笑）。

ます。それを受けしからんと怒つても、現実は現実です。評論家の先生方がヘタボメしたものがヒットというのは数少ないですね。初代のシャリードやファミリアがこの例ですが、よくないっていわれて売れているのがマークII(笑)。

野田——評論家の先生方は嫌いだけれど、純日本的な車ですね。

勝股——日本だけに成立する車ですかね。一方、ローレルという車がありますよね。あれは主な出先がアラブ諸国なんですよ。月に三、四千台出しているそうです。日本人の思考って、アラブ人に

優氏勞股

ストカーガイド誌編集長)



十万部の専門誌を三誌もつてゐるはうが企画のパワーも強いですし、編集もより密度の濃い内容ができます。

若狭——ウチでは別冊という形でスペシャリティのある編集方針を打ち出して二号目を數えますがなかなかの反響でして、みなさんのお話のように、一冊のどんと厚い総合誌からの変化が起きつてあるような感じがします。今後の方向性としては、娛樂性とか音楽街といった、車プラスの部分が伸びてくるんじやないかと思いますね。

勝股——ハードだけでなく、ソフトでとらえた編

ウォッキング&ポジショニング

御田——なぜ分化するかといえば、アクションを起こして、ムーブメントとする層は、まずマイニア層だと思うんですよ。でも多くの人はウォッチングなんです。若い人々は自分のボジショニング感を大事にするというか、自分が遅れるという危機感があるわけですよ。それゆえ、自分の出かたを案外シビアに考えてるんだと思います。この、いわゆるサイレント・マジョリティは、自分の心の動機よりは時間軸のほうが優先してしまってますね。ですから、三万から五万部の本ですと編集部のはうて読者を引つはっていけるんです。ところが大部数になると読者の傾向に編集部のほうがおもねるというか、迎合してしまいます。この歴史的経緯は女性誌の細分化に似ていますね。

勝股——ただ、日本の場合、海外に比べて購買力のある層がひじょうに若いですよね。おそらく十歳くらい違うんではないでしょうか。

野田——それもあつてが、自動車雑誌全体の文化的な地位はいまひとつ低いんですね。

変わっていくでしょうね。そういう意味でも、今いちばん欲しいのは時計やカメラ、ファッショントリードの車周辺の広告が掲載されてくる現象ですよ。今のままでは広告を出す側でも、四十代、五
十代の人は自動車専門誌の媒体価値に首をかしづけると思うんです。ただ、こうしたナショナル・タ
ライアントが誌面を飾ることが、文化的価値のバ

近いということでしょうか。キラビヤかでね。バ
ツと見るとアメリカ車、目をつぶつて運転するト

自転車雑誌の歴史

野田——各社とも、一冊の中になんでも詰め込もうといこうとすると無理が出てくるでしょうね。ウチは八対三くらいの割合で国産車が多いんですけど、それでも外車を例にとると、西ドイツ車が好きな人

ユーザーに於ては、アメリカ車が入っていれば半分はいらないわけです。そうすると、読者はメリットを感じずにつかえつて離れていくと思つんですよ。そつした方向がもう主流になりつつあると

いつでもさしつかえないと思います。
御田——そうですね。読者は多様化していますから、偏屈な読者には偏屈に、ジエネラルな読者にはジエネラルにと、それぞれに合わせていくべきで、総合誌は具合が悪くなると思いますね。“乱”と反対に、三本の矢をやると差溝になりますよ。

総合とは、実は総合されていないこと、そのうえ専門的でもないという感じになると思ひます。私もこれからは、より専門誌化が進むと考へます。分化のいい例が、アメリカの自動車雑誌の方向

もう終わり、「これはいいエンジンだ」というなら、
生まれるような……。

そうなると、自動車雑誌の今後の方向性もそちら
につれて変わってくるでしょうね。これは私見で
すが、ニーズに合わせて五万部単位の本がたくさん
出でてくると思います。そうしないと時代の中一
生き残れないんじゃないかと思いますね。

精狭 象氏

るまにあ誌編集長)



A vintage color photograph capturing a scene at a beach during sunset. In the foreground, three classic cars are parked on a grassy area. From left to right, there is a dark-colored sedan, a white and orange mobile home or trailer, a red convertible, and a light blue and pink convertible. The background features palm trees silhouetted against a vibrant sky transitioning from blue to orange and yellow. The overall composition suggests a relaxed, vacation-like atmosphere.

酒にこだわる意味

日本人にとって「洋酒」の存在は、さまざまな意味をもつ。ビール、ウイスキー、ワイン。戦後の変遷の中で、日本人の食文化に確実に根ざしてきた洋酒は、どのようなことから生まれてきたのか。わが美酒へのこだわりとは。

座談会 PART 2

サントリー株広報室課長
西村保親

サッポロビール株広報室課長
富永裕万

三楽株営業企画部課長
林 尚武

キリンビール株広報部広報課長
白石英雄

酌文化とアルコール量 —日本人とビール—

富永——最近、アルコール業界もずいぶんソフト化、ライト化してきて、ビールもライト全盛といわれています。アメリカはとみにそういう傾向が強くなっています。アメリカで消費されるお酒の八〇パーセントがビールだといわれています。日本人に比べてはるかにアルコールに強いであろうアメリカ人がそういう傾向にあるのは、興味深い気がします。近頃は、ソ連でもウォッカを販売制限するくらいですし、日本人でもどんどんライト化が進み、軽いアルコールがたくさん飲まれるようになるでしょうね。

西村——私どもは昭和三十八年からビールを発売したという、ビールでは比較的歴史の新しい会社です。缶先に先がけて、従来のビールとは違つた中身のものを発売しようと、世界のいろいろなビールを研究する中で考えたことは、日本人や日本料理の味覚の繊細さを生かしたその味わいをひきたてるにはどんなビールが合うだろうかと、いうことで、北欧タイプのマイルドな風味のビールを発表したんですね。ビールはひじょうに爽快で、それだけ飲んでもおいしいし、食事と一緒にでもおいしい。私は、ある意味で、ビールは健康飲料だと思うんですね。

白石——たしかにここ数年、種類は急激に増えていますね。ただ、いつときのような成長性というよりも安定成長という感じですね。その中でビール 자체がどういった方向性を示していくかでしょうね。各社とも新製品を出してありますけれど、世にいう「容器戦争」ですね(笑)、そのへんにつきましてはしさか反省といいますか、こういったかたちでどんどん行つていらうかと

金的なストレスの減少に応じて、強いアルコールが必要なくなってくる。少ないアルコール量で楽しめ、どうせ飲むならおいしいものを、そして飲んで健康にいいものを。こうした条件をあてはめてみると、ビールは多くの要素を含んでいると思うんですね。

白石——ビールそのものの総需要を開拓していくなくてはいけないでしょうね。これだけ商品の点数が多くなってくると、ちょっと飲んでみるとかといふトライアルユースも確かにならないですし、知名度というものは大きな要素ですね。

富永——ビールは、今、日本で一人当たり大ビン平均六十本以上飲まれているんですね。昔から、そのくらいだろうと予測はあつたんです。フランスは、ワインと日本は、ワインと日本酒というアルコール事情が似ているから、ということですね。

西村——福沢諭吉が初めてビールを飲んだときに飲み分けていると思うんです。その一連の流れからみると、もっと違うタイプの中身が出てくるだろうし、その善し悪ではなく、飲む方がどう感じるかの問題だと思います。ともかくも、ビールは本当にコミュニケーションを深める意味での格好の飲み物だと思いますね。

白石——定義づけとか位置づけということではなく、もつと自然にということですね。

富永——福沢諭吉が初めてビールを飲んだときに感想を述べているんですよ。「いと苦きものなれど、胸襟を開くに妙なり」というんです。うま番合うつまみは楽しい雰囲気」という言葉があるんですね。ひじょうによく表していると思うんですよ。

西村——それが、生活が豊かになるにしたがって、飲む人のニーズも多様化して、いろいろなタイプの商品が生まれ、TPOに応じて飲まれる傾向がますます高くなってきた。缶ビールの出現が始まり、サイズの違いが出て、先ほど容器戦争の話が出ましたが、これは取りかたによつては、このTPOに関連して消費者の方に便利に楽しく飲んでいただくにはどうしたらいかという前向きの競争、切磋琢磨ではないかと思うんです。

富永——ビールは今後も安定成長なりに相当伸びていくと思いますね。というのも、今の社会の傾向は自由な社会を求めていく、実現していく、という方向性にあると思うんです。そうすると社

西村保親氏

(サントリー株広報室課長)



白石英雄氏

(キリンビール株広報部広報課長)



白石——水で割って飲むというスタイルは、日本独特の飲み方なんでしょうかね。

西村——スコッチ&ウオーターやあるにはあります。現在のような形で混ぜて飲むというのは日本人の恵んでしまうね。実際にウチでも調べてみたんですが、自然発生的に出てきたようなんですね。日本人の体質がアルコールに弱い、それで水で割つて自分の体に合わせてきたというところじやないでしょうか。昭和三十七年頃に、水割りはほぼ定着したとみていいでしょうね。

戦後の飲み方の変遷というと、昭和三十年代にトリスバーの時代があつて、ハイボールの時代が昭和三十五年頃を頂点にし、さらに昭和三十七年頃にグランドコンバの時代、昭和四十二年頃からバブの流行、昭和五十三年頃になるとカクテル再来ブーム、そして三年ほど前からのカフェバー、居酒屋というような時代を迎えてるんですね。各時代ともごとに自己主張してます。が、大幅な伸びというターニングポイントは、東京オリエンタルが主張してます。が、大幅になくなっていますね。

林——昨今の多様化に関しては、マスコミなどによる情報伝達の速さにも一因があると思います。昭和五十年頃までに、日本の国民酒ともいうべき清酒の伸びが止まり、下降線をたどっている。

これは、日本民族として、同じ食べ物ばかり食べていた「ぱっかり食い」のたとえ、「ぱっかり飲み」がつづいていたものが、情報とともに、ウイスキーがある、ワインがある、ビールがあると日本の隅々にまでかなり速いスピードで伝達されるようになつたからだと思いませんね。

西村——昭和三十五年の「洋酒天国」四十号に面白い資料があるんです。パーソアンケートを行いまして、カクテル・ベスト10を調べているんです。それによると、一位マティニー、二位サイドカー、三位マンハッタン、四位ジンフィズ、五位ギムレット、六位ルシアン、七位アレキサンダー、八位ミリオンダラー、九位雪国、十位ブルームーンとなっています。さらに昭和四十四年に、ある有楽

いろな人たちが自分の価値観、ライフサイクルで物を選ぶようになってきましたよね、そうなると酒も、もっと広がりをみせてくると思います。

酒にこだわることの楽しさとは——縦から横のバリエーションへ——

西村——酒の消費性格の側面としてこだわることにも大きな要素があると思うんです。ワインがい例ですが、地域によっても品種によっても違いますし、それぞれに飲み頃というか、最適の状況があると思います。これはビールにもウイスキーにもいえることで、飲んでいたく場を飲み方とともに追求していくことも、メーカーとしてこだわりに追求しているのです。そのためには、グラスを冷やし、ミネラルウォーターを冷やし、氷を吟味してと、丹念に工夫を重ねていくことだと思います。

白石——ただ水割りを作るというだけでは、消費者の選択ニーズに合わない時代になってきたんでしょうね。メーカーとしても、ビールならビール全体のハードもソフトも売るという時代にまで化していると思います。それだけ品種も中身も多様化し、選択権がかなり消費者サイドに出てきてるということがあります。

でも、消費者の選択する幅が広がつたとはいっても、情報が錯綜していて、その情報のイメージ

林 尚武氏

(三楽株営業企画部課長)



富永裕万氏

(サッポロビール株広報室課長)



町のマンモスバーで調べた飲み方ベスト10では、一位ウイスキーの水割り、二位ジン・フィズ、三位ジン・ライム、四位ギムレット、五位ウイスキーサワー、六位ウイスキーコーラ、七位リキュール、ベースのフィズ、八位モスコミュール、九位ジントニック、十位ウイスキーミストという記録が残っています。すでに、その頃にも多様な飲み方が広がつてます。そこで、あまりとやかくいわないようになっています。

白石——アルコールなり、食べ物なりにお金を出

しやすく、そして手に入りやすくなつた。豊かになつたということでしょうね。

林——ワインにして、本来の飲み方である食事

のパートナーとしてだけでなく、昨今ではミキシングドリンクとして飲むという、くだけた飲み方

も広がってきて、あまりとやかくいわないようになつきましたね。

白石——アルコールなり、食べ物なりにお金を出

しやすく、そして手に入りやすくなつた。豊かになつたということでしょうね。

林——ワインにして、本来の飲み方である食事

のパートナーとしてだけでなく、昨今ではミキシ

ングドリンクとして飲むという、くだけた飲み方

も広がってきて、あまりとやかくいわないようになつきましたね。

白石——日本ワインは、基本的にポートワイン

に始まるんじゃないですか。

西村——フランス・ザビエルが宣教のために

やつてきただきに持参したのがポートワインかど

うかわかりませんが、ワインを紹介したという記

録はあるんですね。本格的にワインが日本にお目

見えたのは明治以降でしょうね。最初は今で

う果酒でスタートしたんですねが、清酒全盛の頃

でちょっと組合いで合わないこともあつたんでし

ょ、それで甘味果実酒のポートワインに変更し

て好評を得たようですね。

林——私どもも明治時代から始めてるわけです

が、その頃は国産の在来品種の葡萄から始まつて

います。そこに西欧式農業経営が導入されると同

時にアメリカ系品種、ヨーロッパ系品種が移植さ

れ、今日、根づいてきたものがいるわけなんです

が、基本的に古来からの甲州種、交配改良され

たマスカットベリーA種が近頃までベースとなり、

日本独自のワインの雰囲気を醸してきたといえる

でしょう。

富永——ワインは一本一本の味が違つてきますし、

ロマンや歴史、伝統といった要素をいちばん兼ね

とおもに、これからは正解な情報を消費者の方に伝

えていくことも私たちの使命でしょうね。

西村——こだわりという点では、ロマンや物語と

ともに、これからは正解な情報を消費者の方に伝

えていく尺度がわからぬようになるでしょうね。

西村——こだわりの部分は必要だと思いませんけれど、一方ではやはりホツとしたいというのが、酒の効用ともいえます。

富永——気分を変えるわけですよね。日常の生活から離れるためのひとつの道具というと考え方で

すね。ただ、悪いほうに離れたくないから、いい方向に気持ちを変えたいところで、何か介在となるものがあつたほうがベターだと思いますね。

白石——自然の、理屈ぬきに飲む部分を本筋として見失わないという前提で、こだわりという部分は、その内づけというか、パイを広げる要素として捨てがたい部分があると思いますね。

富永——物理的な側面でいえば、気分を変えるだけならアルコールの薬物効果だけですしね。

白石——アルコール摂取量としては、日本人は、

一年間に百パーセント換算のアルコールにして約

六リットルなんです。この数値はあまり急激な上昇はないわけですから、あとはこの中で、いかに酒をより楽しくしていくかということになってしまいます。

西村——こうした意味でも、ウイスキーも、もつ

と個性的な飲み方が増えてくるんじやないでしょ

うか。今までの特級、一級、二級のよう機のバリ

エーションから、嗜好タイプ別という横のバリ

エーションの、バーボンとかカナディアンとかア

備えている酒ですね。

林——私どもの勝沼ワイナリーに工場見学に来られた初老のご婦人から「父が亡くなつて、处分しない」と思つておられるワインがあるんですが、まだ飲めるものなのかな? と相談をもちました。

かけられたことがあります。それが、一九四五

年物のシャトーメルシャンなどだったんですが、その箱の中に、一八七八年物のシャトー・ラフィットの赤や今ではたいへん珍しい一八八〇年の白

年物のシャトーメルシャンなどだつたですが、

それが、一九三六年に原産地統制名称法がつくられる前のことです。

富永——ロマンですね。

林——酒へのこだわりでしょうね。酒は、物語がないと生き残れませんね。酒そのものが話題にならなければ、今後は酒が話のネタになる機会が増えてくると思いますよ。

富永——歐米のパーティでは、酒の話題のたなかに共通の話題といえば、酒の話になつてくるし、仕事の話は別にすると、だれにも迷惑のかからな

い共通の話題といえば、酒の話になつてくるし、

パティには夫婦で出席するのが原則ですから、

仕事の話は別にすると、だれにも迷惑のかからな

い共通の話題といえば、酒の話になつてくるし、

パティには夫婦で出席するのが原則ですから、

仕事の話は別にすると、だれにも迷惑のかからな

い共通の話題といえば、酒の話になつてくるし、

パティには夫婦で出席するのが原則ですね。

富永——ロマンですね。

林——酒へのこだわりでしょうね。酒は、物語が

ないと生き残れませんね。酒そのものが話題にならなければ、今後は酒が話のネタになる機会が増えてくる

と思いますよ。

白石——どんな酒で歓待されたかで、そのもてな

しの尺度がわからぬようになるでしょうね。

富永——酒を媒介にしてお互いを理解しあえるの

は最高の喜びですからね。とくに、西欧では、人

間は理解しないといふ考え方からスタートしてい

ますから。

西村——こだわりという点では、ロマンや物語と

ともに、これからは正解な情報を消費者の方に伝

えていくことと私たちの使命でしょうね。

白石——どう思つてます。ただ、こだわるには自分自身の

価値観がないとね。日本人の苦手なところですべき

ことつだと思つます。酒をおいしくする格好の方法

だと思うんです。ただし、こだわるには自分自身の

価値観がないとね。日本人の苦手なところですべき

ことつだと思つます。酒をおいしくする格好の方法

<p



事だった。人と会つてみたいって時期にきていたんだでしょうね。そのときの仕事が、「人斬り」という五社英雄監督の勝プロトフジテレビが製作した映画だったんです。そのとき仲代さんとか勝さんとか石原裕次郎さんを見て、いっぺんに目の前が開けまして。こんなに男がいたのかつて思つたんですね(笑)。

倍賞——そういう一種、自然観的な印象を相手に与える点が、あなたが多くの人々に新鮮さを魅力としてもたらしているところだと思います。そういうものは、いつごろから身につけられましたか？ レビューをやっているときか、それとも映画をやっているときか。これが自分で転機になつたというものはありますか？

倍賞——SKDになると、歌つたり踊つたり、毎日一日三回公演で半年同じことをやつたりするわけですね。そういうものに飽き足りなくなつちやつたんですね。六年半いたら。外の空気を知りたい、見たい、吸いたいって思い始めました。それにSKDって、女の園のような部分があるから、男の人を見てみたいくらいにならぬ仕事でもよかつたわけですよ。外の仕事をつたときには、ちようど映画の仕事がつた。それはどんな仕事でもよかつた

徳間——そういう一種、自然観的な印象を相手に与える点が、あなたが多くの人々に新鮮さを魅力としてもたらしているところだと思います。そういうものは、いつごろから身につけられましたか？ レビューをやっているときか、それとも映画をやっているときか。これが自分で転機になつたというものはありますか？

倍賞——SKDになると、歌つたり踊つたり、毎日一日三回公演で半年同じことをやつたりするわけですね。そういうものに飽き足りなくなつちやつたんですね。六年半いたら。外の空気を知りたい、見たい、吸いたいって思い始めました。それにSKDって、女の園のような部分があるから、男の人を見てみたいくらいにならぬ仕事でもよかつた

徳間——そういう一種、自然観的な印象を相手に与える点が、あなたが多くの人々に新鮮さを魅力としてもたらしているところだと思います。そういうものは、いつごろから身につけられましたか？ レビューをやっているときか、それとも映画をやっているときか。これが自分で転機になつた

最高にノッている“イイ女”
徳間——今、最高にノッている女性といいますか、“イイ女”。ということ、多くの人が倍賞美津子さんにいろんな魅力を感じているのですけれど、自分ではそういうふうに受け取られているということを意識されたことがありますか？
倍賞——意識しだしやうと、なんかテレくさくなるんですね。“イイ女”って、どんな女なのかな’なんて思つちやう。イイ女かはどうか決めるのは自分ではなくて、世間であつたり、他人であつたりといつ思う。よく「どういう生き方してますか」って聞かれますけれど、私はそんな変わった生き方はしていないし、普通にやつているだけなんです。たまたま女優という仕事ができるからやついているだけで、気張らずにリラックスして仕事をしているみたいなところがあるから……。
徳間——一種の自然体ね。あなたをみると、実に流れがスムーズで、自分で無意識のうちにリズミカルに動いているところを感じます。自然の流れっていうものを演技面でも意識せずにやつていて。そういうこどつて、どこで修業したの？
倍賞——自然の流れって、自分にとつて一番心地いいのね。私は自分にとつて心地いい

最高にノッている“イイ女”
徳間——今、最高にノッている女性といいますか、“イイ女”。ということ、多くの人が倍賞美津子さんにいろんな魅力を感じているのですけれど、自分ではそういうふうに受け取られているということを意識されたことがありますか？
倍賞——意識しだしやうと、なんかテレくさくなるんですね。“イイ女”って、どんな女なのかな’なんて思つちやう。イイ女かはどうか決めるのは自分ではなくて、世間であつたり、他人であつたりといつ思う。よく「どういう生き方してますか」って聞かれますけれど、私はそんな変わった生き方はしていないし、普通にやつているだけなんです。たまたま女優という仕事ができるからやついているだけで、気張らずにリラックスして仕事をしているみたいなところがあるから……。
徳間——一種の自然体ね。あなたをみると、実に流れがスムーズで、自分で無意識のうちにリズミカルに動いているところを感じます。自然の流れっていうものを演技面でも意識せずにやつていて。そういうこどつて、どこで修業したの？
倍賞——自然の流れって、自分にとつて一番心地いいのね。私は自分にとつて心地いい

いのが一番好きだし、だからどうしてもそういうことになつちやうなんじやないかしら。
徳間——気張つたりとか虚榮心とか、「私は大女優なんだ」というようなことを、全然、相手に感じさせない。そういうことを無意識のうちにできるあなたの心構えや気構えがどこへんにあるのか、せっかくお会いきしようと思つていてなんですよ。
倍賞——さうですね。女人の人が働いている仕事で、それぞれさまざまな職種がありませぬ。それで、私はたまたま女優の仕事をやつていて。これが最初の出だしが違つていれば、違うことをやつていたかも知れません。だから、女優という仕事がすごい仕事だなんて、あまり感じたことはありません。そりや、いっときもありますけど、そんなに気張つてする仕事でもないと思う。何かそんなところがあるんですよね。みんなが一生懸命やることには、どんな仕事にも変わりはないと。女優としての特別な意気込みとか、そんなことないですね。意気込むときは、ひそかに力を入れてやつっています(笑)。

徳間——最近作としては、今までの日本映画史上で一番長い題名の「生きているうちが花なのよ死んだらそれまでよ党宣言」、六月に公開された北方謙三さんの「友よ、静かに瞑れ」、そして九月か十月にうち(徳間)の萩原健一君と共演の「恋文」が上映されますね。まさに売れっ子で、今までに数多くの映画に出ていらつしやるわけですが、ライバル意識というか、対抗意識的な考え方をもつたこともあります。そういうときに一番競争意識を燃やさずの相手はどなたですか？
倍賞——SKDにいるときですけれど、姉の千恵子が先にその学校を出ていましたから、どうしてしまわりの人たちは、すぐ姉と比べるわけです。普通、SKDの中でラベルというと同級生であつたりするんですけど。それが私の場合は、もう舞台をやめて映画の世界にいる姉が、その当時のライバルだったんです。今は誰もいないし、何もいません。そりや、いっときもありますけど、そんなに気張つてする仕事でもないと思う。何かそんなところがあるんですよね。みんなが一生懸命やることには、どんな仕事にも変わりはないと。女優としての特別な意気込みとか、そんなことないですね。意気込むときは、ひそかに力を入れてやつっています(笑)。

徳間——なるほどね。以前、何かでみたことがあるんですが、倍賞さんは、色氣といふのはちょっととした拍子にたまたま出てくらだといわれてますよね。そうすると、意識的に色氣を出つていうのは、ごく自然な色氣を出すために自分を磨く努力をあまりしてないということになりますね。

倍賞——そう、意識的になんていうのは、すごく嘘ですものね。嘘つて、見抜く人はすぐ見抜くだろうし、嘘までついてそんなもの発散して歩きたくない(笑)。



ステア対談

FRAGRANCE OF SPIRITS & TALKS

徳間康快 VS 倍賞美津子

YASUYOSHI TOKUMA

MITSUKO BAISHO

倍賞さんをみてると、笑うときは回々大笑するんだ。あなたくらいナイーブで、繊細な心をもつた人も少ないですよ。しかも、それが自然体なんだな。(徳間)
飲んでいなときは楽しい。簡単なんですよ。やけ酒も、途中から樂しくなりやつたりするんですよ。だから困つちやう(笑)。「アレ?」なんて思つて。(倍賞)

かに瞑れ、そして九月か十月にうち(徳間)の萩原健一君と共演の「恋文」が上映されますね。まさに売れっ子で、今までに数多くの映画に出ていらつしやるわけですが、ライバル意識というか、対抗意識的な考え方をもつたこともあります。そういうときに一番競争意識を燃やさずの相手はどなたですか？

倍賞——SKDにいるときですけれど、姉の千恵子が先にその学校を出ていましたから、どうしてしまわりの人たちは、すぐ姉と比べるわけです。普通、SKDの中でラベルというと同級生であつたりするんですけど。それが私の場合は、もう舞台をやめて映画の世界にいる姉が、その当時のライバルだったんです。今は誰もいないし、何も

いません。そりや、いっときもありますけど、そんなに気張つてする仕事でもないと思う。何かそんなところがあるんですよね。みんなが一生懸命やることには、どんな仕事にも変わりはないと。女優としての特別な意気込みとか、そんなことないですね。意気込むときは、ひそかに力を入れてやつっています(笑)。

徳間——なるほどね。以前、何かでみたことがあるんですが、倍賞さんは、色氣といふのはちょっととした拍子にたまたま出てくらだといわれてますよね。そうすると、意識的に色氣を出つていうのは、ごく自然な色氣を出すために自分を磨く努力をあまりしてないということになりますね。

倍賞——そう、意識的になんていうのは、すごく嘘ですものね。嘘つて、見抜く人はすぐ見抜くだろうし、嘘までついてそんなもの発散して歩きたくない(笑)。



倍賞美津子（女優）

昭和21年11月22日、茨城県生まれ。昭和37年に松竹音楽舞踊学校に入学、卒業とともにSKDに入団、44年に退団。映画デビューは、昭和48年の「人斬り」（五社英雄監督）。同作品で京都映画祭女優新人賞を受賞した。以来、映画、テレビで活躍を続ける。代表作も映画は「花と龍」、「君よ横畠の河を流れ」「竹山ひとり旅」、「復讐するは我にあり」（ブルーリボン助演女優賞受賞）、「影武者」、テレビも「探偵物語」、「3年目組金八先生」等、数多い。今年に入ても「生きてるうちが花なのよ死んたらそれまでよ」（党宣言）、「友よ、静かに眠れ」、「恋文」（9月公開予定）と主演作が相次ぎ、今、注目を浴びている女優のひとりである。



る。私はやっぱり、女性としてなかなか達人だと思ふんです。そういう点で、対男性観てわりきつたみたいなところがあるんでありますけどね。やっぱり女とは違う部分、ちゃんと認めるし、男の人は好きだし。スティキな男の人は、何やかやといつてもスティキだと思う。だから、そういう噂つて、あきらめとかはなないところがあるんじゃないですか？

倍賞——わりきりとか、あきらめとかはないと云ふべきだね。やっぱり女とは違う部分、本気であつてもいいし、それはもう私の中で関係ない、みたいたをみていると（笑）。

倍賞——うーん、そ

うかなあ（苦笑）。

倍賞——そういうタ

イブは、今の日本の女優さんの中では、あなたをもつて初めて初め

とし、終わりとなる

んじやないかな。み

んなこだわりすぎて、拘泥しきるところ

があるね。あなたは

そういうところ、明朗闊達というか天真爛漫、陽気性っていうのか、明るい、ほがらかな“イイ女”だなと思いますよ。

倍賞——そうですか（苦笑）。

倍賞——こういう話の次に、よき妻、よき母っていうような話はちょっと硬いんですけど、一番好きなものは何ですか？

倍賞——なつちやうの笑）。それくらいにお酒つて、いいものじゃない！？

徳間——私もお酒にはそういう考えはもつ

てますね。酒といつても、日本酒、ビール、ウイスキー、ワイン、ジン、ウォッカといろいろあります、一番好きなものは何ですか？

倍賞——燒酎とウォッカが割と好きなんですね。キューイングするのが好きなんですよ。

徳間——あなたは、お酒といつても、嫌いだというのはないな

い（笑）。

徳間——ウォッカが好きだっていう日本人

は少ないですよ。あなたは、カクテルにしないで、生で飲むてしよう。

徳間——ご自身は、悲しいときは自分の家で飲りますか？

倍賞——悲しいときって、あまり飲まない

んです。そんなときは、自分ひとりで家で考え込んでいいと思うんですね。人

に感染させることがないと思うんですね。

徳間——やけ酒みたいなことは、やったこ

とがない？

倍賞——私、なんじやないかと思うんで

すよ。やけ酒も、途中から楽しくなっちゃ

つたりするんですね（苦笑）。だから、困っちゃう（笑）。

徳間——アレ？ なんて思つて。

徳間——やけ酒が、陽気酒、祝い酒に。

としての基本のようものはおもちですか。

倍賞——イエス、ノーをはつきりいつく

れる子供になつて欲しいと思つています。

「上手、上手」はいらない。「上手、上手」で渡つていく必要はないと思うし。そりや

あ、イエス、ノーを問違えるときもあるで

しょうけれど、それをスバツといえるよう

な、そんな子供になつて欲しい。これはも

う、女、男の関係もないですね。それに、

どこの国へ行つてもちゃんと生きていける夫に対する愛情論ともつながつて思ひます。

たとえ女の子でも。

徳間——それは、ひいてはあなたの愛する

夫に対しての愛情論ともつながつて思ひます。

たとえ女の子でも。

徳間——敗れても戦えとか、己の信ずる道に命を賭けろみたいな。

倍賞——命までは、あまり賭けなくてよいけれど笑。やっぱり、ここぞつていうときには、何かこう、男にはバシッと決め欲しいということはあります。でも、男だけじゃなくて、女にもそれもあるんですね。

徳間——それはいえる（苦笑）。

徳間——敗れても戦えとか、己の信ずる道に命を賭けろみたいな。

倍賞——命までは、あまり賭けなくてよいけれど笑。やつぱり、ここぞつていうときには、何かこう、男にはバシッと決め欲しいということはあります。でも、男だけじゃなくて、女にもそれもあるんですね。

徳間——それはいえる（苦笑）。

徳間——それでは、そろそろ本論の……。

倍賞——お酒！

徳間——そう笑）。お酒に入りまして。倍賞さんは非常にお酒が好きだと聞いていましたが、あなたからみて、お酒のもつている魅力をひととて言つて何でしようね。フ

トイが盛り上がるとか、お互のコミュニケーションがお酒を通じてスムーズになります。あなたからみて、お酒のもつていて

いる魅力をひととて言つて何でしようね。フ

トイが盛り上がるとか、お互のコミュニ

ニケーションがお酒を通してスムーズになります。あなたからみて、お酒のもつていて

冬のウォトカ、夏のシャンペン

音楽評論家 高柳守雄

トンネルを抜けると雪国だった。寒い国には寒い季節に行け——そうに違いない。が、かならずしもそぞばばかりではない。
たとえば「ロシアの冬」というのがある。ちょうどビウォロシーロフ元帥の國葬があつた年だから、もう十五年以上も昔の話になる。モスクワの赤の広場に出でみると、鉛色の空から乾いた粉雪が間断なく横なぐりに襲いかかってくる。気温はもろん氷点下。寒い落ちはどうだし、涙ぼろぼろ、とめどもない。もう地下鉄の駅に逃げ込むはかに手はないのだが、あたり一帯、兵隊たちでびっしり固められていて、大迂回しなければならない。なんとかならないか、と頼み込むと、涙ぼろぼろが効いたのだろう——異邦人でさえ元帥の死を悼んでくれてはいるのではないか——いかめしいのが先導して広場を直角に突き切らせてくれた。そうしてなかつたら、とつに生きた冷凍人間に成り果てていたところだ。
だから、ロシア人になぜ大酒飲みが多いか、よくわかる。ワインは生命の水というが、ウオトカはそれ以上である。このときも、そのあと、古都レニンградを訪れて、巨匠ムラヴィンスキーと会つたのだが、そうしたときにもウオトカは欠かせない。主客の双方が互いの健康を祝して盃を掲げ、いつきに飲み干す。スコッチ流のちびりちびりは御法度で、あくまでちいといやる。もつとも、そうしないと立ち直るわいとばかり、勝手に手酌でやろうとするが、それも非礼である。飲みな

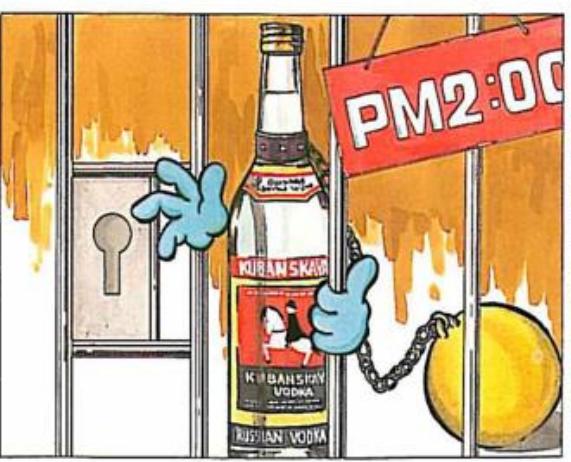
ければ、何でもいい。理屈をつけて「乾杯！」とやる。「あなたの美しい奥さんのために」から「もし飼っているなら、その猫のために」まで、何でもいい。種が尽きるころには頭のほうで朦朧として、何が何やらわからなくなってしまふ。あとで効くからこわい。それを防ぐ方法は、ただひとつ。チーズやバターをせつせと詰めこんで、胃壁の防御を固めておくことである。

とにかく、ロシア人は、ウォトカのお蔭で生き延びた。かのナポレオンがコニャックのナポレオンなら、ウォトカはさしすめXOである。ヒトラーにいたっては、せいぜいミュンヒエンの度数の低いビール程度だ。だからロシア人はウォトカを愛飲し、鯨飲し、痛飲する。そして降り積む雪の中、平然として何時間もの立ち話に余念がない。われわれ「暖地族」から見れば、まさに「人外の魔物」以外の何者でもない。

しかし、同事も過ぎたるは及ばざるが如し。咽喉元過ぎれば（胃を焼くウォトカ）の熱さも知らず。最近になつて当のロシア人が、「ちと飲みすぎではないか」と言いだした。とくに若いゴルバチョフが政権の座について以来、にわかにきびしくなつた。これまで会議やレセプションにつきもののウォトカが、ぱつたり姿を消し、供されなくなった。そんな話を聞くにつれて、しかし対岸の火、酒の合い間に、「よいよ禁酒法か」でも、効果があるのかね」と勝手に格好の肴にしていたのだが、そうした矢先、またまたロシアに出かける破目になつた。「ロシアの冬」音楽祭というのがあつて、毎年末から新春にかけて、モスクワのいくつかの会場を舞台に名手たちが華麗な競演をくりひろげる。日頃は外貨稼ぎに忙しい演奏家たちが一齊に里帰りする。だ

から、その内容も濃い。昨年のアリソヴィエト芸術祭のとき、どんな内容になるのか、聖の「ロシアの冬」を見に行つた。して相变らずの寒さに震え上がる。だが、リヒテルを聴き、ボリシヨオペラを見るよろこびが、それを捕ってくれた。その「ロシアアリエト芸術祭」が来年秋にまたおわれる。今度はモスクワだけではなくレニングラード・フィルやキーロバレエも主力となつて来日する。どちらも久しぶりだから、事前に見ておかないと誘われた。ヨーロッパは東も西も初夏が一番美しい。一も一もなく行く気になつた。

もちろん以前にも何度かこの季節に行つてゐる。梅雨がないだけカラツとして、ときには真夏に近い日もあるのだが、今度だけは寒かつた。レニングラードは「アンナ・カレーニナ」、「罪と罰」、そして「スペードの女王」の街。しつとりとした古都のたたずまいはパリをしのぐ美しさだが、冬は雪、夏は雨が多い。着いてみると、やはり雨だった。気温も低く、ときには十度を割つた夜が近いから、いつまでも明るい心のムラヴィンスキイは、すでに入つていて不在。その分、キー劇場でオペラやバレエをたのしんだが、一夜、座席に着くと周囲が席に小柄な熟年婦人が腰を下ろしかつてボリショイ・バレエの名花われたガリーナ・ウラーノワであ



わげだから、気楽になるでしょ。酒にまつわりながらはかの話を聞くと、たいていみんな本音をいいますね。まあ、なかにはあまり飲みにならない方もいらっしゃるけど。私は、酒をわが友にしない人は、男女とも不幸だと思うね。旅の道づれの楽しきをわからない人は、ある意味ではアンラッキーですよ。お酒があつて料理があり、料理があつて酒がある。お酒が好きな人は料理に対する味覚が非常に鋭いんです。

倍賞——うん、うん。そうですね。

徳間——料理だけ食べてお酒を飲まないんでは、食事にならない。日本料理には日本酒、フランス料理にはワイン。

倍賞——どこの国へ行っても、そういうふうになつてゐるんですね。ほんとうにすごくなつて思つうんです。人間つて、ちゃんとそういうふうにてきてるんですもの。

徳間——イエス・キリストの時代から、人間は酒を飲んでいるんですから。それは、酒がある意味で、憂いを取り、苦しみを和らげて生きる希望を与えるからです。

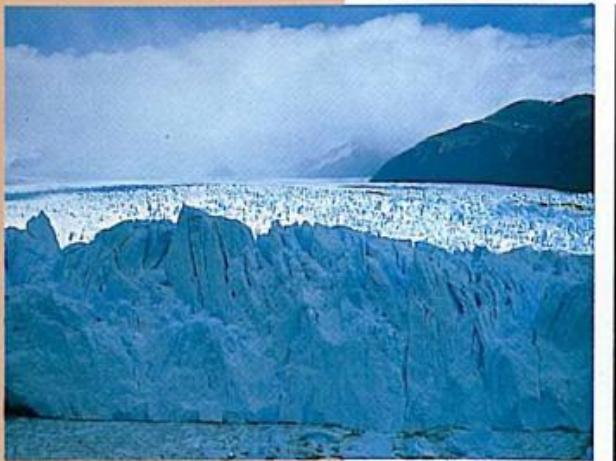
徳間——これは酒飲みの持説をいつてるんじやなくて、おいしい料理には酒がつきものなんだ、どこでも。おいしい酒にはおい



つて、いつお湯の中に置いて、みんなで泳いで飲むとか。それがまた楽しいんですよ。でも、こういうことをいふと、すこい呑んべえみたいでしょ。本当は、それほどじゃないんですよ。

しい料理がつきものなんだよね。酒もなにもやりませんなんという人は、ね(笑)。
倍賞——何かやつてるのは、ウラで(笑)。
徳間——私たちはホテルのバーを愛用していくんですが、今日の日本は経済大国で、文化準も向上し、世界中の政治家や実業家、学者が来日します。そうすると、まず最初

仏に祈つて矣)。若さを失つたら、人間は絶対にダメですよ。老化現象が起きたなんて自分で意識したら、一年たつ間に五年くらい年をとっちゃいますからね。あなたがいつた、横浜へパツと行つてパツと帰つてくる行動なんて、こういう瞬发力ね。これは若くないといきませんよ。もう遅い



パタゴニアのモレノ氷河(アルゼンチン)



エゴ島南端の山々(アルゼンチン)

「アフリカの旅が終つたら、南米に来なさい。また、南米で会いましょう」と、日々にいわれ、僕はアフリカが終つたら、絶対に南米に行こうと、決心したのだった。
しかし、相性が悪いとて、どうか、その後、各大陸を駆けていく中で、どうしても南米には、来ることができなかつた。一度などは、南米の入口、コロンビアまで達しながら、野宿している最中に荷物を全部盗まれる、といったアクシデントもあり、旅を断念。五度目の南米計画にして、やつと南米一周をなしとげることができたのだ。昨年(昭和五九年)の一〇月から今年の四月にかけて、六ヵ月間かけた、一四三四〇キロの南米一周だった。北のコロンビアを出発点にし、またコロンビアに戻ると、いうコースだった。

僕の南米計画の動機のひとつには、フェゴ島の南側のビーグル海峡まで行つてみたい。ビーグル海峡を渡る風に吹かれてみたい、ということがあつた。ビーグル海峡に面した南緯五五度のウスワイアは世界最南の町で、もうそれ以上南に行くことはできないのだ。

連日、猛烈に吹きまくる風との戦いの末に南米大陸の南端まで、やつて來た。目の前の海はマゼラン海峡。対岸にはフェゴ島の島影がうつすらと見える。マゼラン海峡は強風におられ、白い波頭が海峡を埋めつくした。

フェリーでボートでフェゴ島に渡る。フェゴ島は、これが島なのかと驚かされるほど、広大だった。羊を飼う牧場が行けども行きども続く。目の前には、ただ、地平線が広がるのみ。フェゴ島は地平線に囲まれた島だった。地図帳で見ると、大陸にチヨコントついている島にしか見えないが、面積は九州よりはるかに大きい。

すでに、南緯五〇度を越えた極南の世界

切る風が宗教なく体に突き刺さつてくる。入っているので、日が落ちてからの寒さは、耐えがたいものだった。オートバイで走った時、どうにもこうにも寒さに我慢できず、事務所の赤々と燃えるストーブにあたらせてもらった。このあたりでは、ストーブは一年を通しての必需品だ。店の主人は僕のあまりにも寒えうな恰好を見て、ビスコ（ブドウを原料とする透明な蒸溜酒。テレビ）にたらして火をつけると、ボツと青白い炎が燃えるほど強い酒。ペル、チリで飲まれている）のビンを持ってきた。グラスと飲んで、元気をつけろという。

遠慮なくいただいた。ビンごと、ガブ飲みした。体の中がカーッと燃えてくる。その勢いで、ゴーゴー吹きまくる風の中に飛び出して、ズズキDR250Sのライトを灯け、走り始めた。が、ビスコも極南の世界の寒さにはかなわなかつた。凍つくような冷たい強風に、あつという間に体の芯まで冷えてくる。

「ティエラ・デル・フエゴ」と呼ばれるフエゴ島は日本語に直訳すれば、「火の大地」となる。その名の通り、石油資源の豊富な島で、油田から出るガスを燃やす炎が、あちらこちらで夜空を焦がしている。フエゴ島の石油は、チリ、アルゼンチン両国の石油の自給を可能にさせた。

強風と寒さのため野宿もできないままにオートバイを走らせ、真夜中、国境のチリ側事務所についた。夜中の二時で国境は閉まり、すでに勤務時間は終っていたが、国境の役人たちにはたいそう世話になつた一晩、国境事務所で泊めてもらつた。熱い湯の出るシャワーを浴びてさっぱりした後、チリ産ワインをこちこちになつた。リッターの大びんをあけ、国境の役人たちとおおいに飲み語つた。といっても、僕はスペイン語をほとんど話せない。旅する毎日の中で、カタコトのスペイン語をおぼえていたのだが、そのカタコト語を最大限に使つて話題は、チリのこと、日本のこと

南米、世界、愛、恋人、家族、サッカーのこと……と、際限なく広がった。辺境の国境に勤務する役人は、皆、独身の若者ばかり。それだけに、よけいな話が合つた。五リッターのブドウ酒を飲みつくすと、フラつく足でビンボンをした。日本、チリの対抗戦ではこてんぱに負け、卓球日本。のイメージを落としてしまった。翌朝、出国手続を終えて出発する時に、毛糸で編んだマフラーをもらった。一人一人と握手して別れたが、彼らの好意が身にしみてうれしかった。

チリ領からアルゼンチン領に入り、フェゴ島も、南部になると、風景は變る。雪をかぶった山々が連なり、山あいには湖が点在する。天気はめまぐるしく変り、晴れていたと思つてもなく灰色の雨雲が流れてきて、ザーッと冷たい雨を降らせる。標高一〇〇〇メートルほどの時道はミヅレだった。峠を下り、もうひとつ峠を越えると、前方に海が見えてきた。

「ピーグル海峡だ！」

僕はオートバイに乗りながら、
「万歳！ピーグル海峡だ、あれがピーグル海峡だ、D.R.よ、ピーグル海峡が見えてきたゾ」と、ピーグル海峡を連発した。

南緯五度。世界最南の町ウスワイアに着いたのは夕刻。夏場だというのに、極南の世界は寒かつた。町をとり囲む山々にはたづぶり雪が残り、町を歩く人たちは厚手のセーターを着ている。その上からジャンパーやオーバーをはおつっている人もいる。夢にまで見たピーグル海峡。海峡を吹き抜ける風は、冬のような冷たさだった。海峡の対岸はチリ領のナバンノ島、その南に小島がいくつか続き、ホーン岬のあるホーン島を最後に南米は果てる。もう、その南は南極大陸。南極まで、わずか八〇〇キロでしかなかつた。

「これがピーグル海峡なのだ」とかみしめながら、僕はしばらく、南極から吹きつけてくる風に吹きさらされていた。



クスコの最大市(ペルー)

アルゼンチンのパタゴニアの風は、想像以上のすさまじさだった。太平洋側から、アンデス山脈を越えて猛烈な西風が吹き降ろしてくる。

太平洋からの偏西風がアンデス山脈にぶつかるチリ側のパタゴニアは、地上最悪の気候。と表現されるように、暴風雨が吹き荒れる。場所によつては、年間の降雨量が五〇〇ミリ、六〇〇ミリに達する。それにひきかえアルケンチン側は、カラカラに乾いた風が吹き降ろす。年間の降雨量は

三〇〇ミリを割り、アンデス山脈を境にし
た西と東では世界が大きく変わる。
その、アルゼンチン側のパタゴニアを、
僕は二五〇ccオートバイ、スズキDR25
0Sで、南米大陸南端を目指し、南下して
いった。木はほとんど見られない。地を這
うような、トゲの多い草が、地平のかなた
まではえている。かわいらしい白や黄や紫
の花をつけている。

としえのたう
バタゴニアの風は猛烈だった。真横から吹かれる、道路の右端を走っていても、あつというまに左端まで吹き飛ばされ、やうく肩足を踏みはずしそうになる。大半は未舗装路なので、砂利にハンドルをとられ、いつそ走りにくくなる。

道路は、地平線に突き刺さるような直線路が多かったが、アンデス山麓になると、曲りくねっている。そのため、風向きは一定方向ではない。風が真正面から吹きつけてくると、アクセルをふかし、エンジンの回転を上げても、スピードが八〇キロから七〇キロ、六〇キロと落してしまった。

日も南へ、南へ。マゼラン海峡を渡つてフエゴ島へ。そうしてビーグル海峡まで南に下つていくゾと、ビーグル海峡にたどり着く日を心の支えに、烈風の中の野宿を耐えるのだった。

僕は昭和四二年から四四年にかけて二〇カ月間、オートバイでアフリカ大陸を一周したのを皮切りに、この一八年間、世界の各大陸を駆けまわってきた。

南米に行こうと思い立ったのは、最初のアフリカの旅の時で、その時は、出発点のアフリカ南部モザンビークまで、オートバイとともに船で渡つた。その船というのが、アフリカの希望峰を経由する南米への移民船だった。船中の四〇日あまり、南米に

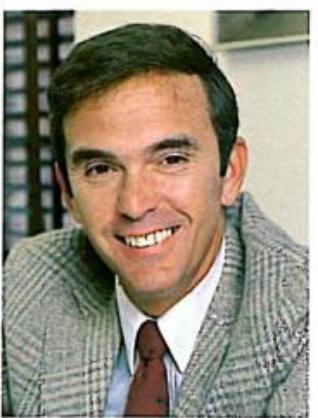
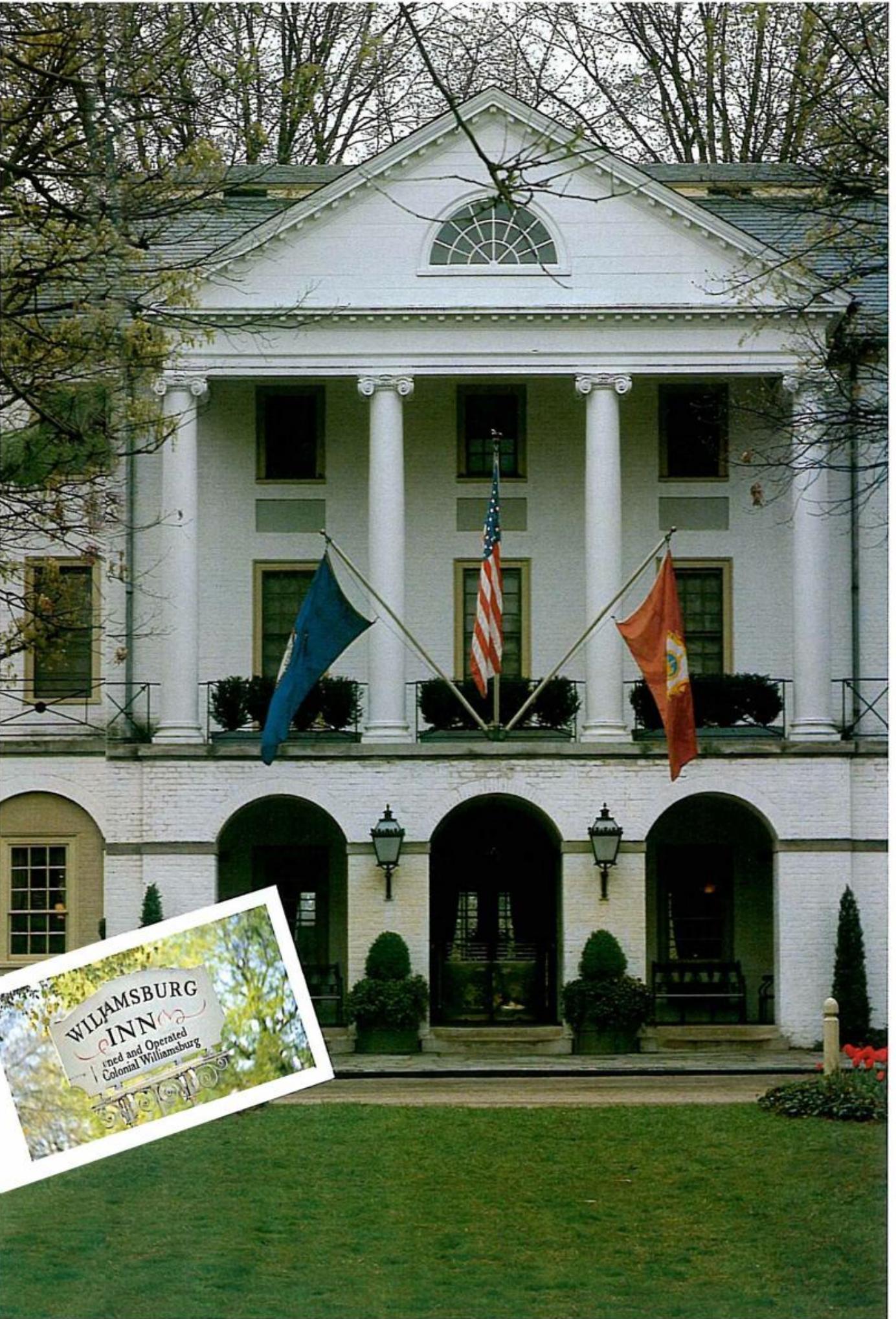
BEYOND THE HORIZON

たが、アンデスに近づくにつれ遠ざかってたりし、アンデスから離れると四方を地平線で囲まれた大平原になる。

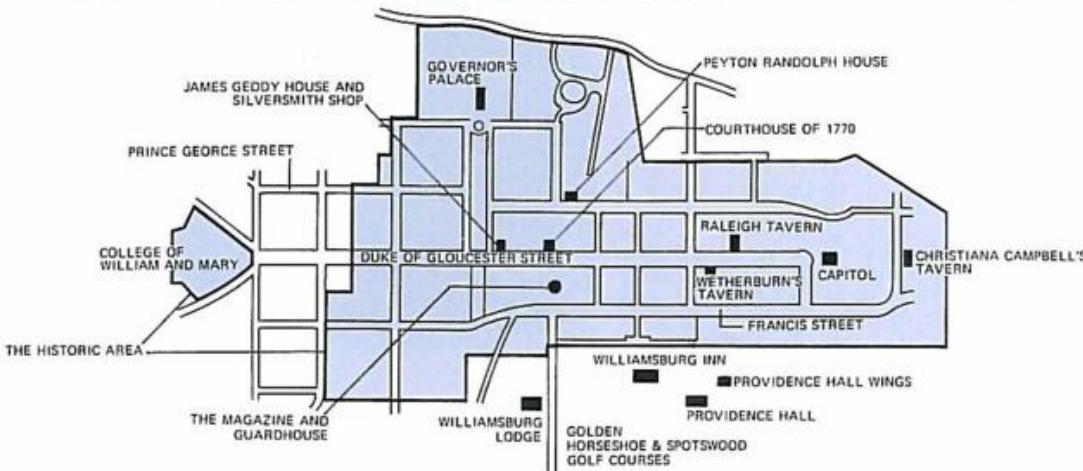
その反対に、直後から吹かれると楽た
つた。まるで無風状態のようて、それでいて
アクセルから手を離しても、スピードが七
〇キロ前後を維持するといった。それほど
の風の強さだった。

リージェンシー・ルーム "REGENCY ROOM", WILLIAMSBURG INN

ウィリアムズバーグ・イン



A:ノーマン・ビーティ副理事長
(コロニアル・ウィリアムズバーグ財団)
B:ガバナーズ・パレス



ヴァージニア植民地の首都として繁栄したウィリアムズバーグ

十七世紀前半、メイフラワー号の航海に代表されるように、清教徒を中心とする移住の人々が新大陸アメリカを目指して大西洋の荒波を渡つていったが、彼らが最初に踏みしめる地は、ブリマスを中心とする北部沿岸（ニューイングランド）と、南部のジエームズタウンであった。

この大きな二つの流れのうち、南部ジエームズタウンへ最初に上陸したのは一六〇七年といわれ、メイフラワー号の航海に先立つこと十三年前だった。以来、かの地はヴァージニア植民地誕生の地として、最初のイギリス人定住地として、二十五年にわたって首都の重責を担つた。しかし、ジエームズタウンは沼地だったこともあり、第二の首都を建設する計画が実行に移され、一六三三年、『ウィリアムズバーグ』と名づけられた地をヴァージニア植民地の新しい首都として定め、その後、一七八〇年に現在のリッチモンドに首都が移されるまで百四十七年もの長い間、その役目を果たし、初期のアメリカにおける最も重要な都市の一つとして繁栄した。

この間、一六九三年には有名なウィリアム・アンド・メリーリー・カレッジが設立され（これはハーバード大学に次ぐ一番目に古い大学である）、一七六〇年にはトマス・ジェファーソンがこのカレッジに学ぶため

にウィリアムズバーグの地にやってきた。

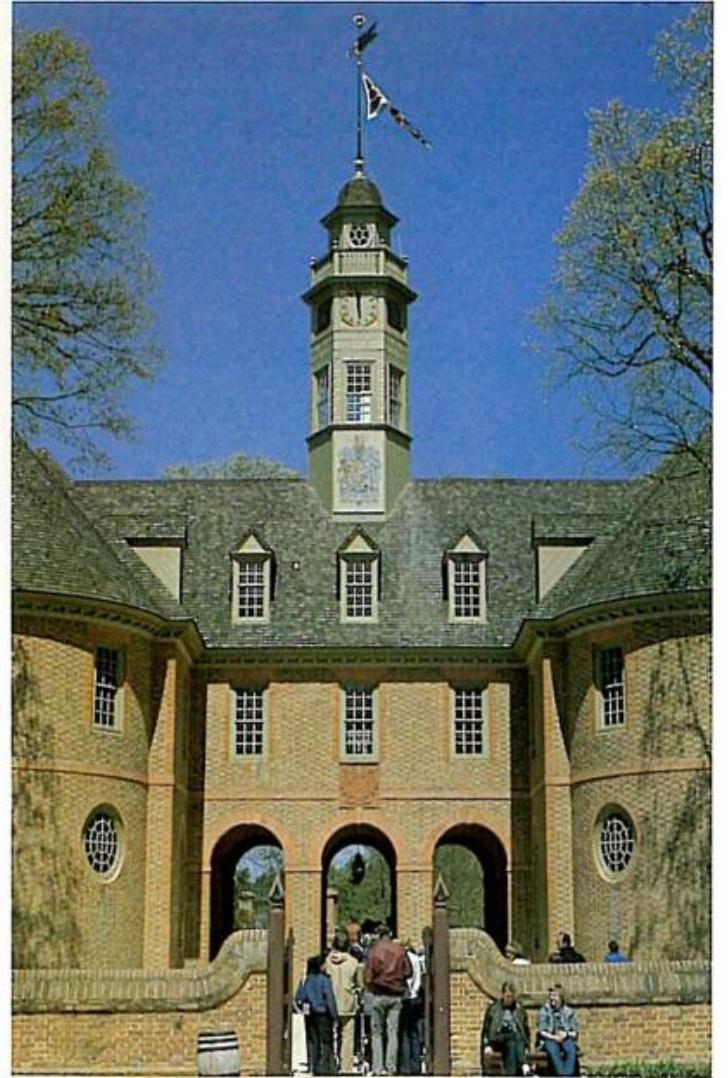
以来、彼はこの地に住み、ウィリアムズバーグが首都であったときの最後の知事を務め、同地に今も姿をとどめるガバナーズ・パレスに実際に住んでいたことも周知の事実である。

また、当時ヴァージニアはタバコを中心

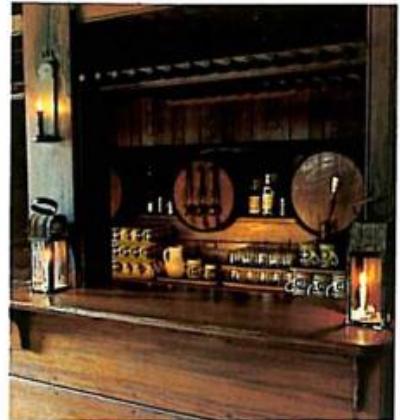
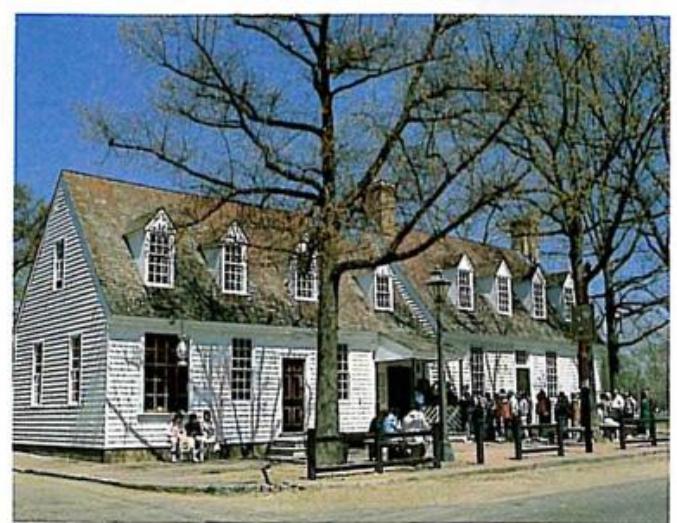
ロックフェラー一族が後ろ盾となつて設立された再建のための財団

アメリカ建国の礎となった街、ジョージ・ワシントン、トマス・ジェファーソン、ジョン・マーソン、ペイton・ランドルフらが国の未来を想いめぐらした街を時の流れの水底から引きあげ、十八世紀のアメリカの姿を“今”にとどめておこうという動きは、僧侶ウィリアム・A・R・グッドマンの想いから端を発した。彼はヘンリー・フォードに話をもちかけ、興味をそそられたフォードは、とても一人の力ではと判断したのか、ジョン・D・ロックフェラーに相談し、ロックフェラーもその提案を受け入れてコロニアル・ウィリアムズバーグ財團を設立、自らもその責任者として終生尽力を惜しまなかつた。また、彼の死後もその理念は財團に受け継がれ、守られている。

コロニアル・ウィリアムズバーグ財團の設立は一九二六年、三〇年代には早くも職



キャピタル

A:チューニングズ・タバーン
B:トム・コーリック氏(同上マネージャー)
C:チューニングズ・タバーンのカウンター

トリー・タバーンなどは博物館として存続され、家屋はいわゆる椅子やテーブル、ベッドなどの家具調度のリプロダクトがなされるに至り、一九三七年から本格的な再開発が推進され、一九六〇年代には現在のような形ができあがった。ロックフェラーや自らウイリアムズバーグに居をかまえ、その動きを見守つたが、彼の死後もジョン・D・ロックフェラーJrが同地にとどまり、その遺志を引き継いだ。一九七八年にロックフェラーJrの死去とともにロックフェラー家はこの地を去つたが、一族の住んだバセット・ホールは博物館として残つてゐる。この間、財團は八十八軒の現存する家の修理と、数百という消失してゐた建物の再現を行い、およそ六千八百万ドルを費やしたものといわれている。

十八世紀のアメリカを体感するヒストリック・エリア

こうして、あたかもタイムトリップしたかのように入念に再現された街は、コロニアル・ウイリアムズバーグと呼ばれ、十八世紀の街並みそのままの「ヒストリック・エリア」を中心に、各種宿泊施設、レジデンス、文化事業の様相を呈している。リゾートであり、ホテルであり、博物館であり、教育財團でもあると語るノーマン・ビーティ副理事長は、これらの多面性に加え、外交上ではホワイトハウスとともに仕事をしますが、組織的なものはやはり外交儀礼部門ですね。私たちは最近過去五年間に百二十五件もアメリカでの「入口港」的役割を果たしてきました。その役割の一環として、各行政レベルの仕事にも助力を惜しません。市、州レベルの話はもちろん、連邦レベルではワシントンへ戻られシユルツ国務長官と一緒に見され、さらにはその翌日、レーガン大統領と会見され、その後はお泊まりました。これが典型的な外交来訪の例です。ここでのおもてなしのポイントは、外國からのお客様に創成期のアメリカ、本來のアメリカの姿を体感していただこうとです。そして、このことはこの地が国際的に重要な側面を併せもつてゐるため、

同財團はけして営利目的ではないこと強調されている。調査、建物の保持・修繕、その他の教育プログラムや研究、イベントに費やされる年間予算は二千二百万ドル。こうした側面を併せもつてゐるため、近頃には、建築史家サミュエル・チエンバレンが「アメリカで最も美しい家」と評した「カーターズ・グローブ」が財團によって運営されている。これは、美しい街道を南へ七マイルほど下ったところの、ジエラード川を望む三百四十ヘクタールほどのブ

ルの広大なグリーンベルトが取り巻いている。

入場料、宿泊料、物品販売等による収支で

はその半分もまかなえないといふ。

ここで、コロニアル・ウイリアムズバーグの概要を述べておこう。現在のウイリアムズバーグは、ヒストリック・エリアの広さが約七十ヘクタール、ヴァージニアの首都として議会が定めた十七世紀当時の面積のおよそ四分の三にあたる。しかし、当時の主要建造物はほとんど保存、あるいは再建されていて、今日、見ることができます。そこで、コロニアル・ウイリアムズバーグは、ヒストリック・エリアの周囲は、まるで現代社会から切り離すように、三百ヘクタールもの広大なグリーンベルトが取り巻いている。

近くには、建築史家サミュエル・チエンバレンが「アーモンド・アーモンド・チャーチ」と評した「カーターズ・グローブ」が財團により運営されている。これは、美しい街道を南へ七マイルほど下ったところの、ジエラード川を望む三百四十ヘクタールほどのブ

ランテーションの中に建てられた家で、ごく初期にイギリスから渡ってきたウォルストンホルム・タウンの手によるものである。また中心街の西方にはウイリアム・アンド・メリーラー・カレッジのキャンパスが広がっている。コロニアル・ウイリアムズバーグは、この種の組織では最も規模が大きくなり、一千人以上の人々が就業しているが、その大半の、当時の衣装に身を包んで各種サービスに携わっているスタッフは、主にカレッジの学生ということだった。

コロニアル時代の味を供する三つのタバーン

さて、ヒストリック・エリアのメインストリートともいべき東西にのびるデューカー・オブ・グロウスター・ストリートに立つと、左右の街並には「タバーン」の文字が目立つ。タバーンとは、レストラン・バーの機能を備えた旅館のこと。有名なラトリー・タバーンなどは博物館として存続

しているが、中にはレストランとしての形態をとつてゐることもある。その代表的なところでは、キングズ・アームズ・タバーン、クリスチアナ・キャンベルズ・タバーン、ジョーシュア・チャーニングズ・タバーンなどがあり、それぞれに雰囲気から仕事メニューエに至るまで十八世紀の史実にできる限り忠実に、当時の食卓を演出している。

これら三軒のタバーンのうち、「ラーレー」タバーンの前に位置するキングズ・アームズ・タバーンは上流階級、VIP御用達の店で、ジーン・ヴォード夫人により一七七一年に創業された。オーバン当初は當時の新聞「アーリジニア・ガゼット紙」に新聞広告を出すほどの意氣込みで、当時、ジョージ・ワシントンも日記に「ここが活動の中心となつた」と續いていた。そこで主に出された料理は、ゲーム・フードと称されるもので、狩猟によつて獲られた野鳥やウサギ、鹿などの肉を料理したメニューが売

り物であり、それらをキヤセロールに入れて出す「ゲーム・パイ」が名物料理である。植民地時代、上流階級の人々に人気のある狩猟と料理、そこに集う人々の様子をしのぶことのできる一品である。

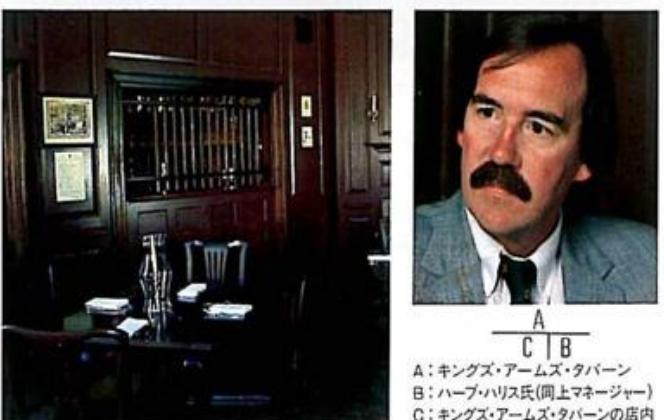
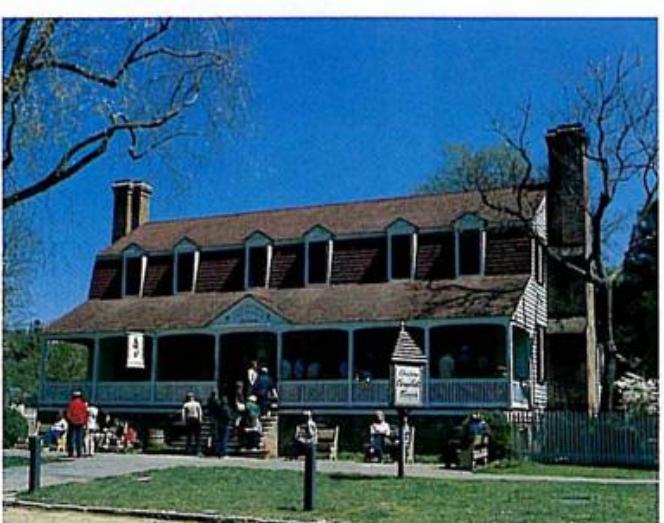
タバーンの入口には、「奴隸売ります」のポスターやセールの告知が当時そのままに貼られている。

タバーンの前には、奴隸売ります」のポスターやセールの告知が当時そのままに貼られている。

「ここには大きなプランテーションがあり、多くの労働力を必要としていましたし、上流階級の溜り場でしたから、実際にその手のやりとりは行われていました。植民地時代には、何か情報を欲しいときはタバーンのようないところへ行かなければなりませんでした。タバーンは公共の場所であり、格好のコミュニケーション・センターでもあります。そこで主に

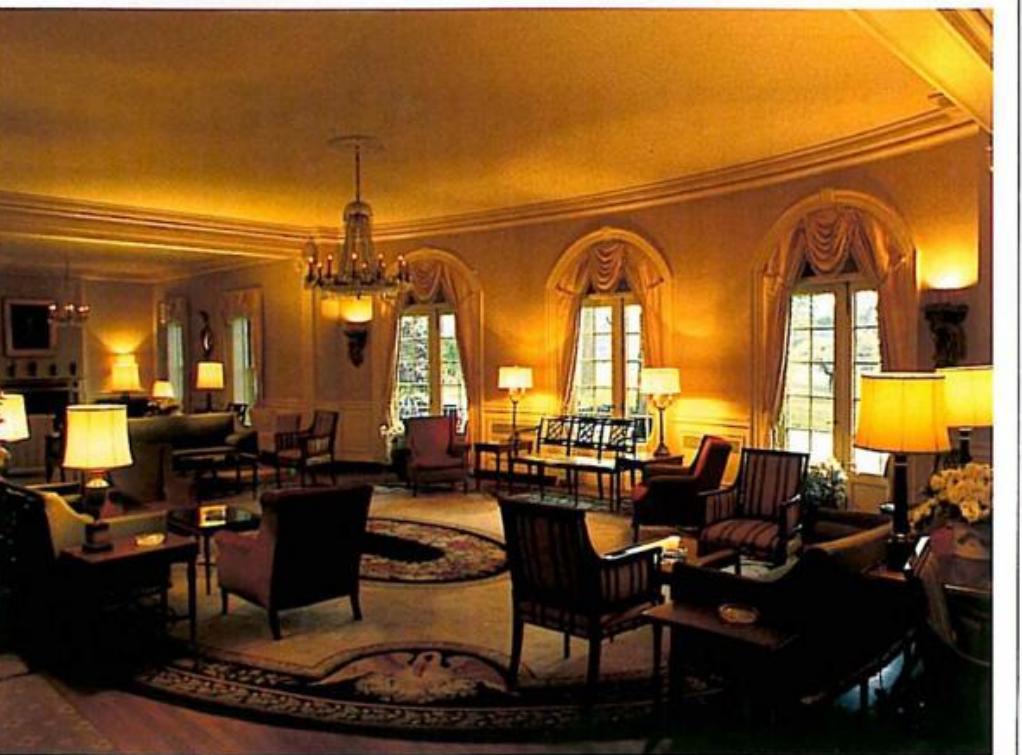
と語るマネジャーのハーパー・ハリス氏によると、タバーンは公共の場所であり、格好のコミュニケーション・センターでもあります。そこで主に

かげ、マフィンがよく作られたようですが、とくにスイートポテト・マフィンは彼女の創作によるものといわれています。またヨーク川が交通手段として栄えていた頃は、船乗りや海や川の仕事を従事する人たちが好んで集まるようになり、メニュー

A:キングズ・アームズ・タバーン
B:ハーパー・ハリス氏(同上マネージャー)
C:キングズ・アームズ・タバーンの店内A:クリスチアナ・キャンベルズ・タバーン
B:デイブルー・カス氏(同上マネージャー)
C:クリスチアナ・キャンベルズ・タバーンの店内



A:リージェンシー・ルーム
B:ウィリアムズバーグ・インのロビー
C:同上の暖炉
D:ジョン・ハロウェル氏(ウィリアムズバーグ・イン担当マネージャー)



A
C
B
D

の大部分がシーフードだったそうです。今もその伝統は残すべく、チエサピーク湾のエビやカニをメニューに載せています。スープレッドは今や南部の食べ物として有名ですし、ジャンバラヤもニューオリンズの料理として知られていますが、いずれもヴァージニアから始まって南部に広まつていったものです。ジャンバラヤはここチエサピーク湾のカニ、エビなどのシーフードをキヤセロールに入れて作たものが始まりです」

と語ってくれたマネジャーのディップ・ルクターに敬意を表して、当時の格好をしたスタッフの一人がクリスチアナ・キヤベルの役に扮して来訪者に語りかけるとか。十八世紀としては女性が一人で暮らし、女手一つで二人の子供も養い、そのために職業に就いている(タバーン経営)ということは大変珍しく、そのためによく女性が泊まりに来たり、食事に来たりしたそうで、この頃のタバーンには珍しく女性用の部屋も備えていたそうである。

これら一軒のタバーンに比べ、より庶民的なスタイルで好評を博したのがチューニングズ・タバーンだった。クリームエールが売り物のエール・ハウスであり、一種のバブ的色彩が強く、ゲームが置いてあって遊べるし、皆はギヤンブルに打ち興じた。午後九時頃から始まる一種のエンターテイメントでもあるこの催し物は、ギヤンブルズと呼ばれ、このタバーンの最大のセールスポイントであった。そしてこの時間帯に供する遅いサバー(ディナー後に出す軽い食事で、サンドイッチなどで構成されている)はこれに因んで"ギヤンブルズ"と称される名物でもあつたといわれている。また、チューイングズの名物といえば、シチュー料理もあげられる。つましやかな植民地時代の庶民の食事を彷彿とさせるこの料理は、重鉛の食器に盛られて今も出されている。ここでは、マネジャーのトム・

エビやカニをメニューに載せています。スープレッドは今や南部の食べ物として有名ですし、ジャンバラヤもニューオリンズの料理として知られていますが、いずれもヴァージニアから始まって南部に広まつていったものです。ジャンバラヤはここチエサピーク湾のカニ、エビなどのシーフードをキヤセロールに入れて作たものが始まりです」

と語ってくれたマネジャーのディップ・ルクターに敬意を表して、当時の格好をしたスタッフの一人がクリスチアナ・キヤベルの役に扮して来訪者に語りかけるとか。十八世紀としては女性が一人で暮らし、女手一つで二人の子供も養い、そのために職業に就いている(タバーン経営)ということは大変珍しく、そのためによく女性が泊まりに来たり、食事に来たりしたそうで、この頃のタバーンには珍しく女性用の部屋も備えていたそうである。

コーディック氏より興味深い話を聞いた。「こここのバーのカウンターの上に格子屏があります。これは往時からあつたもので、これが閉まっているとバーは閉店している。という自安になつたものです。この地はある意味でアメリカの最も古い街のひとつですが、この椅子(バー)が「バー」の語源ということも十分に考えられます」

真偽のほどは定かでないにしろ、西部にはパブしかなかつた時代の話である。

ウイリアムズバーグ・イン 総合リゾート施設の中核、

ウイリアムズバーグ・インは実際には数カ所に散在する施設の全体も管理運営しており、インの建物を中心とするグループとして捉えたほうがいいようである。全體には三百二十一室の機能があるそうだが、イン本館は百二室、プロビデンス・ホールは四十三室、このほかヒストリック・エリア内のコロニアル・ハウス、ロッジ、二つのタバーン等で構成されている。当然、宿泊施設の性格がまちまちなたるスボイントであつた。そしてこの時間帯に供する遅いサバー(ディナー後にダンスホールとしても利用される)はディナー後にダンスホールとしても利用される。

また、ダイニングルームから眺めるゴルフコースのグリーンは絶景のひとことで、まさに目眩まろの配慮もぬかりがない。

●ウイリアムズバーグ・イン(中曾根首相の会場としてであろう。一九八二年のこの会議では、各国首脳が全員このウイリアムズバーグに泊まり、コロニアル様式を体感しながら討議となつた。とりわけ、各国首脳の宿舎となつた建物はいわれをもつてばかりで、レーガン大統領の意図は好意をもつて受け入れられたようである。

ここで、その八カ所について簡単に触れてみよう。

が、ウイリアムズバーグ・インは実際に記憶の方も多いことと思う。

が、ウイリアムズバーグ・インは実際には数カ所に散在する施設の全体も管理運営しており、インの建物を中心とするグループとして捉えたほうがいいようである。全體には三百二十一室の機能があるそうだが、イン本館は百二室、プロビデンス・ホールは四十三室、このほかヒストリック・エリア内のコロニアル・ハウス、ロッジ、二つのタバーン等で構成されている。当然、宿泊施設の性格がまちまちなたるスボイントであつた。そしてこの時間帯に供する遅いサバー(ディナー後にダンスホールとしても利用される)はディナー後にダンスホールとしても利用される。

また、ダイニングルームから眺めるゴルフコースのグリーンは絶景のひとことで、まさに目眩まろの配慮もぬかりがない。昨年からは併設のリージェンシー・ラウンジでイギリス式のティー・サービスも始められ(午後二時五分)、ティー・サンンドイッチ、パストリーズ、スコーンズなどと一緒に本格的なアフタヌーン・ティーが楽しめます。それに、夏の間はテラスでのバー・サービスも行っています。フロントの奥にあるテラスにバー・カートを出して、

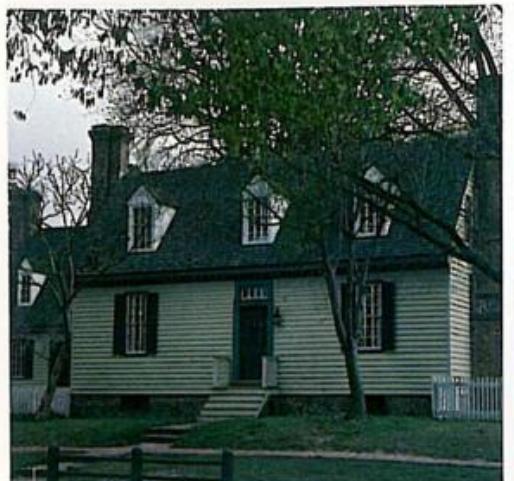
世界の耳目を集めた サミット(先進国首脳会議)

ウイリアムズバーグの名を一躍、世界に知らしめたのはサミット(先進国首脳会議)の会場としてであろう。一九八二年のこの会議では、各国首脳が全員このウイリアムズバーグに泊まり、コロニアル様式を体感しながら討議となつた。とりわけ、各国首脳の宿舎となつた建物はいわれをもつてばかりで、レーガン大統領の意図は好意をもつて受け入れられたようである。

このことだつた。

ウイリアムズバーグのホワイトハウスとも呼ばれるこのホールは、目の前に各種スポーツ施設が見渡せ、地下にダイニングルーム、一階にボーダールーム、バー・ラーラーム、ライブラリー、マスター・スイートルーム、ガラス張りのガーデンルーム、二階に二つのベッドルームという構成。隣のキャリッジハウスには一階、二階の各階に二つのベッドルームが設けられている。

また、プロビデンス・ホール・ウイングズには四十三の客室と、ミーティングルームが三カ所、テラスデッキが備わっており、デッキにつづくディレクターラウンジと合



F ブラックウェル・ハウス&キッチン(トルード首相/カナダ)



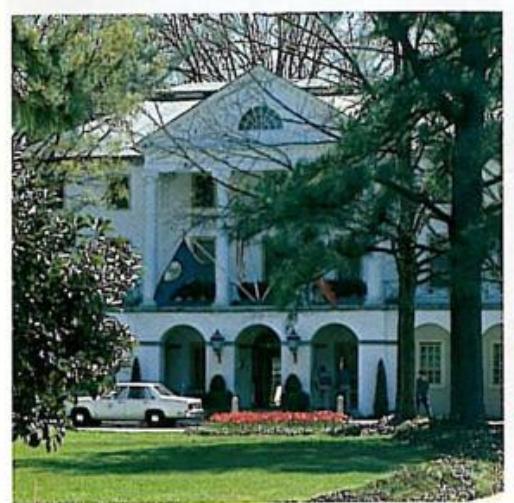
E オレル・ハウス&キッチン(ファンファーニー首相/イタリア)



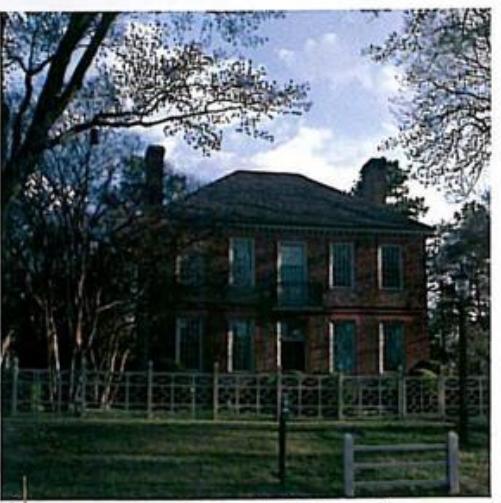
B チスウェル=バックトラウト・ハウス&キッチン(サッチャー首相/イギリス)



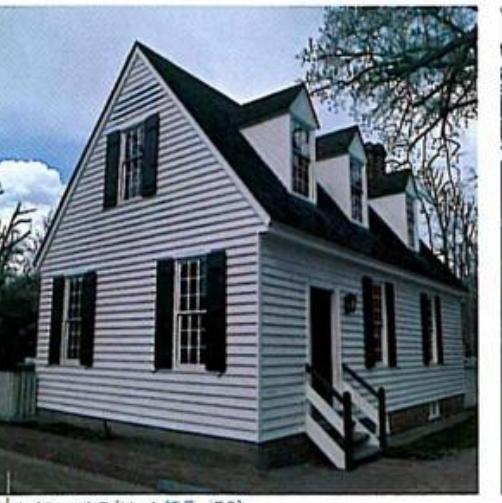
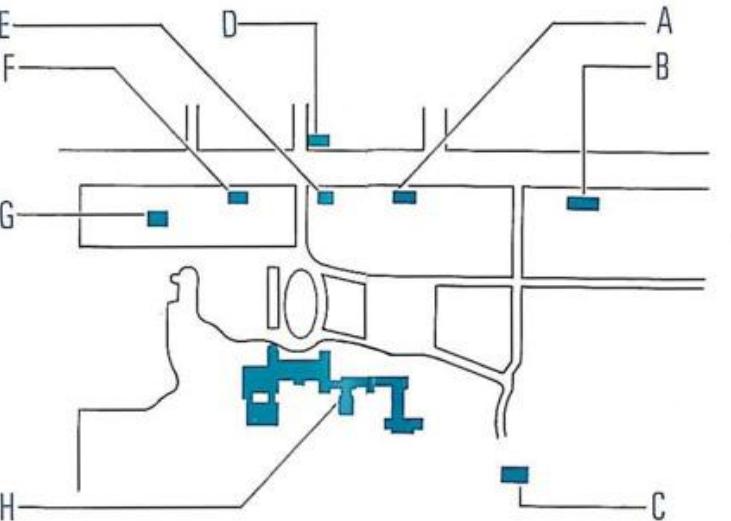
A ムーディ・ハウス&キッチン(コール首相/西ドイツ)



H ウィリアムズバーグ・イン(中曾根首相)



G ライトフット・ハウス(ミッテラン大統領/フランス)



D ルイス・ハウス(ソーン議長/EC)



C プロビデンス・ホール(レーガン大統領/アメリカ合衆国)

わせれば八十名のパーティも催せる。

プロビデンス・ホールは、とともにニュ

ーケント郡のチカホミニ川の河畔に、一

七七〇年頃、千一百ヘクタールにもおよぶ

広大なプランテーションの中の一軒として、

ジエフリー・スマスとウイリアム・ホルト

によって建てられた。スマスの死後、持ち

主は何度か替わったが、一九四七年にウイ

リアムズバークに移転され、このときに現

在の名前がついた。

●チスウェル=バックトラウト・ハウス&

キッチン(サッチャヤー首相/イギリス)

十八世紀初頭、ハノーバー郡の代表として、ウイリアムズバーク代表として議会に参画したジョン・チスウェル太佐の建てた家で、太佐の死後はロンドンからやってきたベンジャミン・バックトラウトが購入した。

十八世紀初頭にイギリスで流行した様式の造りで、ウイリアムズバークでは珍しい傾向配の寄せ棟造りではあるが、中央のホールはヴァージニア・スタイルに従って通風のいい造りになっている。

現在はゲストルームが十室(うち一室は離れ)と居間がひとつという構成。

●ライトフット・ハウス(ミッテラン大統領/フランス)

一七三〇年頃に建てられたもので、レンガ造り、バルコニーのある華麗な家。ヨーロッパの豪商フィリップ・ライトフットの名をとつて命名された。一、二階とも天井が高く、ゆったりとしている。また正面フエンスの装飾には中国の影響もみられる。別棟の台所、洗たく小屋、二階建ての共同住宅も併設されている。当時としては宮殿のような豪華な家だった。現在はこの別棟もゲストルームとして使われている。

●ムーディ・ハウス&キッチン(コール首相/西ドイツ)

一七五〇年代に建てられて、その後、造築され一七八八年頃に現在の形になった。

一七九四年から一八二〇年にここに住んでいたのがありましたね。なにしろ、八大世界のリーダーの冒袋はもとより、膨大な代理團の面倒までみなくてはならなかつたのですから。大出、次官、スタッフなど、同じくにつがなく会期を終了するようにサービス体制は万全を期するべく、細かく入念に打ち合わせが繰り返された。

宿舎に決定した建物では改裝が行われ、メニューワードの選定も進められ、全米から名実相がダイエットされていました。その苦心談をノーマン・ペティ氏は、「食事の運営は、それはもう想像を絶するものがいましたね。なにしろ、八大世界のリーダーの冒袋はもとより、膨大な代理團の面倒までみなくてはならなかつたのですから……。また、キッチンのないところでの食事もありまして、フード・スタッフの苦労は大変なものでしたよ。

飲み物はカリフォルニア・ワインが多かったです。レーベン大統領はカリフォルニア・ワインが好きで、誇りをもつていました。またニューヨークのワインもお出し

ました」と語ってくれた。前述のキングズ・アーモズ・タバーンでも、国務長官や財務長官の会合がひんぱんに行われ、食事を供したという。しかし、警備の厳しさゆえのハブニングも「二三あった」という。今でこそ笑い話ではあるが――。

「ここから六マイルのところにあるカーターズ・グローブで初日の晩餐が催されたときのことです。料理はウイリアムズバークのことであります。そこで、前出のキングズ・アーモズ・タバーンでも、国務長官や財務長官の会合がひんぱんに行われ、食事を供したという。しかし、警備の厳しさゆえのハブニングも「二三あった」という。今でこそ笑い話ではあるが――。

いたジョシアス・ムーディの名をとつてい

る。この時代の建築様式にならない母屋と台

所が離れており、台所は今、ゲストルーム

として改装されている。

●オレル・ハウス&キッチン(ファンファ

ー二首相/イタリア)

南北戦争時に記録が紛失したため詳細はわからぬが、一八〇〇年頃にジョン・オーレルが購入した家。二千八フィートのほぼ正方形で、この時代の家には珍しく二階もひろびろと造られている。コーナー部分にしつらえられた暖炉は、一、二階とも両側の部分を温めるようになっており、効率が高い。現在はゲストルームが四室、離れの台所にもゲストルームが一室ある。

●ブラック・ハウス&キッチン(トルード首相/カナダ)

ウイリアムズバークの知事やウイリアム・メリアード・カレッジの学長も務めたジョン・ブラックが一七六五年頃に建てた家で、「A」の字のような急勾配の屋根、真ん中正面のドアをはさむ格好での左右対称の窓、大きなT字型の煙突と、印象的な意匠をもつ。

●ルイス・ハウス(ソーン議長/EC)

一七九〇年代、州議員オーランド・ジョンズの買った土地の一部に大工のチャーチルズ・ルイスが建てて住んだ家。

●プロビデンス・ホール(レーガン大統領/アメリカ合衆国)

南北戦争時に記録が紛失したため詳細はわからぬが、一八〇〇年頃にジョン・オーレルが購入した家。二千八フィートのほぼ正方形で、この時代の家には珍しく二階もひろびろと造られている。コーナー部分にしつらえられた暖炉は、一、二階とも両側の部分を温めるようになっており、効率が高い。現在はゲストルームが四室、離れの台所にもゲストルームが一室ある。

●オレル・ハウス&キッチン(ファンファ

ー二首相/イタリア)

南北戦争時に記録が紛失したため詳細はわからぬが、一八〇〇年頃にジョン・オーレルが購入した家。二千八フィートのほぼ正方形で、この時代の家には珍しく二階もひろびろと造られている。コーナー部分にしつらえられた暖炉は、一、二階とも両側の部分を温めるようになっており、効率が高い。現在はゲストルームが四室、離れの台所にもゲストルームが一室ある。

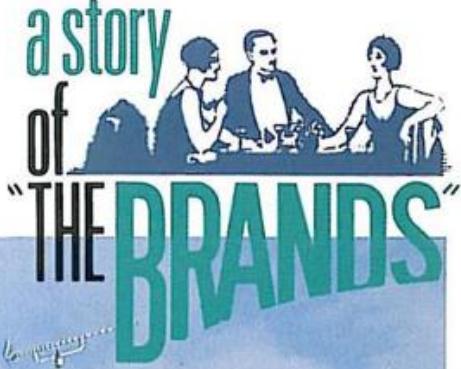
●プロビデンス・ホール(レーガン大統領/アメリカ合衆国)

南北戦争時に記録が紛失したため詳細はわからぬが、一八〇〇年頃にジョン・オーレルが購入した家。二千八フィートのほぼ正方形で、この時代の家には珍しく二階もひろびろと造られている。コーナー部分にしつらえられた暖炉は、一、二階とも両側の部分を温めるようになっており、効率が高い。現在はゲストルームが四室、離れの台所にもゲストルームが一室ある。

●オレル・ハウス&キッチン(ファンファ

ー二首相/イタリア)

南北戦争時に記録が紛失したため詳細は



ブルネロ・ディ・モンタルチーノ “ビオンディ・サンティ”

イタリア人は、人生の愉しみを「マンジヤーレ、カンターレ、アモーレ（食べ、歌い、愛する）」と称する。食べることに最大級の関心を示す彼らは、ワインにも同等の情熱を傾けてきた。生産量世界一といわれるイタリア・ワインには銘品も数々生まれているが、その筆頭といえば、だれもが躊躇なく「ブルネロ・ディ・モンタルチーノ」を推すであろう。ワインの宝庫トスカーナ地方の最高峰として君臨するこの赤ワインは、ビオンディ・サンティ一族によつて、さらにその名声を不動のものとした。

シエナの南に、優れたワインを産する丘がある、との記述は十五世紀にみられる。僧侶アルベルティ・ボロニエーゼがイタリアの食物、ワイン、旅に関して書いた著作“Descrittione di tutta L’Italia”に、モンタルチーノの地を、「その素晴らしいワインゆえに、國中に知れわたっている。そのたおやかな峰から生まれたワイン」と、モンタルチーノである」と評している。

また、一六〇〇年代のかの地の詩人ドノリはモンタルチーノのワインに、「飲むごとに、接吻のごとく

と詩を献じている。
モンタルチーノは歴史的にみても中世イタリアの交通の要所であり、その富ゆえ、戦略上の重要拠点ゆえ、最も論争の火種となつた土地でもあつた。地形的には海拔五六四メートル、周囲を冲積層の平原に囲まれた、粘土質の泥灰土が隆起した丘で、下部には厚い石灰質層もある、ワインづくりには適した土壤であつた。

しかしながら、伝承や史実が良質のワイン産地であることを認めているにもかかわらず、当時のワインは数種の葡萄をブレンドしてつくられたワインであり、ブルネロ・

収穫・圧搾後はタンクで第一次発酵が行われる。期間は四ヶ月で、理屈的な発酵を行うために果汁温度に合わせて温度調節ができるようになっている。次に樽熟成の過程に入るが、ここでワインを落ち着かせるために二、三回樽の移し替えを行い、その後、四年間古樽で寝かせてから埕詰めされる工程をとっている。埕熟成を十カ月ほど経たのち、初めて市場へ出されるわけだが、この埕詰めには二つの目的がある。一つは市場出荷のためだが、もう一つの目的はさらにも埕熟成させるためもある。

ディ・モンタルチーノは、比較的新しい起源をもつていて、今日、我々が知っているブルネロ・ディ・モンタルチーノは、ブルネロ種の葡萄のみからつくられるモンタルチーノ産ワインの呼称であり、ブルネロ種はサンジョベーゼ種の系統の別種として発展してきたもので、この選定改良にはビオンドイ・サンティ家が当主フランコの祖父にあたるフェルナンド・ビオンドイ・サンティの功績によるところが大きい。

十九世紀末、彼はサンジョベーゼ種の育成改良を試み、適性種の選別を重ねた結果、全畑にその改良種を植えるにまで至った。これがブルネロ種の原型であり、以来、こ

の品種はビオンドイ・サンティ家の手によって完成度が高められ、今日の姿にまで高められている。

自己」を律する厳格な姿勢は「無冠」の年を生む

ブルネロ・ディ・モンタルチーノをつくりている畑は、現在八百ヘクタールあまり、全体で百人の所有者が醸造を生業としている。このうちビオンドイ・サンティ家が所持している面積は十二ヘクタール。一般に一ヘクタール当たり五十六ヘクトリットルを収穫しているが、ビオンドイ・サンティでは生産量を四十ヘクトリットルに抑え、一粒一粒丹念な収穫に始まり、厳格な品質管理が行われている。

植苗の計画は二メートル×一・五メートル単位で行われ、一ヘクタール当たり約二千二百本の勘定となる。全耕地のうち、土地が必要以上に肥沃になることを避けるため、こうした土地は他の穀類やオリーブを植えるか森林のままとし、泥灰質の南向きの土地を選び、苗木は北から南の方向に沿って植えていく。耕地の品種別分類は、一九二〇年代から三〇年代に植えられたブルネロ種の古木が一二七ヘクタール、一九六八年から七〇年にかけてのブルネロ種が十七四ヘクタール、そのほかキヤンティ・コリ・セネシに古木の畑を一・三六ヘクター

The image consists of two parts. The top part shows a bottle of Biondi-Santi Brunello di Montalcino wine, with its label clearly visible. The bottom part is a photograph of a vineyard, showing rows of grapevines with autumn-colored leaves.

A:ビオンティ・サンティ家
B:ブルネロ・ディ・モンタルチーノ種



品質基準強化を図って制定された
DOCGワインの第一号

対してヴィンテージ・イヤーは一九五五年、六四年、六七年、七一年で、これらは条件さえよければ百年はもつであろうときがれている。事実、一九七〇年にビオンディ・サンティ家のセラー・カンティナ・デル・グレッポで公認人立ち合いのもと、一八

STORY ESSAY

トスカーナ紀行

HBA専務理事 今井 清



我々が取材を兼ねて宿泊したル・グラン・ホテル・ローマは、デ・シーカの名作「終着駅」でお馴染みのテルミニ駅へ数百メートルの距離にある。

ホテルで、今回、我々のイタリア取材に同行してくれるジョンソン氏と落ち合つた。ジョンソン氏はアメリカ人ではあるが、イタリア・ワインに魅せられて、今は家庭とともにイタリアに移り住んでいる変わり者らしいである。テルミニ駅は広々として一番ホームから二十一番ホームまで横一列に並んでおり、東京駅や上野駅のように階段での昇り降りがまったくないし、改札口らしいところが四、五カ所存在しているが、駅員は誰もいない。

我々が乗り込む十二時発ミラノ行き急行列車T E E 七八・アンブロシア号

はもうホームに着いていた。

車窓に映る田園風景や、起伏に富ん

だ山々の姿は、日本の景色そのものを感じられる。ともに火山国といふこと、国の両側を海にはまれ細長く伸びている地形からくる共通点か

らであろう。

列車の進む両側には放牧場、野菜畠、

とうもろこし畠、その間に点々と葡萄畠が点在する。また畑と畑の境目に葡萄の樹が利用されている。フランス式の葡萄樹の利用方法である。

カペーナ地区を過ぎて二三十分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマを発つて列車が二、三千分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマに辿り着くと、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。今晚の宿泊は、チガ・グループの中でもローマのル・グラン・ホテルとして有名な豪華ホテル、エクセルシオールである。

ここフィレンツエは花の都の意味をもたらすらしい旅行案内通りの景とは、ここ芬蘭を経ながら、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。当晚の宿泊は、チガ・グループの中でもローマのル・グラン・ホ

テルとともに世界のトップ・レベルの

ホテルとして名高い豪華ホテル、エク

セルシオールである。

オルヴィエートの丘である。エスト。

エスト・エストやオルヴィエートのワ

インはともにイタリア有数の白ワイン

で、キレのよいすつきりとした味は我

日本人にも親しみやすいワインである。列車はこうしたワイン産地を縫いながら、北へ北へとひた走りに走る。日本の列車食堂のように車内放送に頼んだとき迎えにきた。新幹線をはじめ、

車内では列車食堂のウェーターが食堂の予約をとりにきて、次には準備ができたと迎えにきた。新幹線をはじめ、

サンティ家の取材である。

車窓に映る田園風景や、起伏に富ん

だ山々の姿は、日本の景色そのもの

を感じられる。ともに火山国とい

ふこと、国の両側を海にはまれ細

長く伸びている地形からくる共通点か

らであろう。

列車の進む両側には放牧場、野菜畠、

とうもろこし畠、その間に点々と葡萄

畠が点在する。また畑と畑の境目に葡

萄の樹が利用されている。フランス式の葡萄樹の利用方法である。

カペーナ地区を過ぎて二三十分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマを発つて列車が二、三千分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマに辿り着くと、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。当晚の宿泊は、チガ・グル

ープの中でもローマのル・グラン・ホ

テルとともに世界のトップ・レベルの

ホテルとして名高い豪華ホテル、エク

セルシオールである。

ここフィレンツエは花の都の意味をもたらすらしい旅行案内通りの景とは、

ここ芬蘭を経ながら、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。当晚の宿泊は、チガ・グル

ープの中でもローマのル・グラン・ホ

テルとともに世界のトップ・レベルの

ホテルとして名高い豪華ホテル、エク

セルシオールである。

オルヴィエートの丘である。エスト。

エスト・エストやオルヴィエートのワ

インはともにイタリア有数の白ワイン

で、キレのよいすつきりとした味は我

日本人にも親しみやすいワインである。列車はこうしたワイン産地を縫いながら、北へ北へとひた走りに走る。日本の列車食堂のように車内放送に頼んだとき迎えにきた。新幹線をはじめ、

サンティ家の取材である。

車窓に映る田園風景や、起伏に富ん

だ山々の姿は、日本の景色そのもの

を感じられる。ともに火山国とい

ふこと、国の両側を海にはまれ細

長く伸びている地形からくる共通点か

らであろう。

列車の進む両側には放牧場、野菜畠、

とうもろこし畠、その間に点々と葡萄

畠が点在する。また畑と畑の境目に葡

萄の樹が利用されている。フランス式の葡萄樹の利用方法である。

カペーナ地区を過ぎて二三十分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマを発つて列車が二、三千分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマに辿り着くと、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。当晚の宿泊は、チガ・グル

ープの中でもローマのル・グラン・ホ

テルとともに世界のトップ・レベルの

ホテルとして名高い豪華ホテル、エク

セルシオールである。

オルヴィエートの丘である。エスト。

エスト・エストやオルヴィエートのワ

インはともにイタリア有数の白ワイン

で、キレのよいすつきりとした味は我

日本人にも親しみやすいワインである。列車はこうしたワイン産地を縫いながら、北へ北へとひた走りに走る。日本の列車食堂のように車内放送に頼んだとき迎えにきた。新幹線をはじめ、

サンティ家の取材である。

車窓に映る田園風景や、起伏に富ん

だ山々の姿は、日本の景色そのもの

を感じられる。ともに火山国とい

ふこと、国の両側を海にはまれ細

長く伸びている地形からくる共通点か

らであろう。

列車の進む両側には放牧場、野菜畠、

とうもろこし畠、その間に点々と葡萄

畠が点在する。また畑と畑の境目に葡

萄の樹が利用されている。フランス式の葡萄樹の利用方法である。

カペーナ地区を過ぎて二三十分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマを発つて列車が二、三千分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマに辿り着くと、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。当晚の宿泊は、チガ・グル

ープの中でもローマのル・グラン・ホ

テルとともに世界のトップ・レベルの

ホテルとして名高い豪華ホテル、エク

セルシオールである。

オルヴィエートの丘である。エスト。

エスト・エストやオルヴィエートのワ

インはともにイタリア有数の白ワイン

で、キレのよいすつきりとした味は我

日本人にも親しみやすいワインである。列車はこうしたワイン産地を縫いながら、北へ北へとひた走りに走る。日本の列車食堂のように車内放送に頼んだとき迎えにきた。新幹線をはじめ、

サンティ家の取材である。

車窓に映る田園風景や、起伏に富ん

だ山々の姿は、日本の景色そのもの

を感じられる。ともに火山国とい

ふこと、国の両側を海にはまれ細

長く伸びている地形からくる共通点か

らであろう。

列車の進む両側には放牧場、野菜畠、

とうもろこし畠、その間に点々と葡萄

畠が点在する。また畑と畑の境目に葡

萄の樹が利用されている。フランス式の葡萄樹の利用方法である。

カペーナ地区を過ぎて二三十分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマを発つて列車が二、三千分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

ローマに辿り着くと、列車は午後二時四十二分今回の目的地フィレンツエに到着した。当晚の宿泊は、チガ・グル

ープの中でもローマのル・グラン・ホ

テルとともに世界のトップ・レベルの

ホテルとして名高い豪華ホテル、エク

セルシオールである。

オルヴィエートの丘である。エスト。

エスト・エストやオルヴィエートのワ

インはともにイタリア有数の白ワイン

で、キレのよいすつきりとした味は我

日本人にも親しみやすいワインである。列車はこうしたワイン産地を縫いながら、北へ北へとひた走りに走る。日本の列車食堂のように車内放送に頼んだとき迎えにきた。新幹線をはじめ、

サンティ家の取材である。

車窓に映る田園風景や、起伏に富ん

だ山々の姿は、日本の景色そのもの

を感じられる。ともに火山国とい

ふこと、国の両側を海にはまれ細

長く伸びている地形からくる共通点か

らであろう。

列車の進む両側には放牧場、野菜畠、

とうもろこし畠、その間に点々と葡萄

畠が点在する。また畑と畑の境目に葡

萄の樹が利用されている。フランス式の葡萄樹の利用方法である。

カペーナ地区を過ぎて二三十分走つたころ、左側一帯に葡萄畠が集中しはじめた。ピアンコ・カペーナ地区である。マルヴァジーア種の葡萄からつくりられる、すつきりとした辛口ワインの産地でDOCにもランク付けされている佳品である。

PART 1

H. - B. - A.
REPORT

第十回 メルシャンの新酒を呑く会

一九八四年産ワインを呑く

今年も四月二十六日、山梨県の勝沼ワイナリーにおいて三葉株式会社主催による恒例の「メルシャンの新酒を呑く会」が開催された。勝沼一帯は四方を山に囲まれ、富士の靈峰に源を発する笛吹川の清流、乾燥した空気と、ワインづくりには格好の気候風土に恵まれている。この地で生まれるワインを礎に、日本ワインの品質向上を図り、よりよいワインづくりを追求する目的で始まったこの新酒酒会。今回で十回を数え、各ホテルやレストランのソムリエをはじめ、学識経験者、マスコミ関係者、地元関係者など、ワインに係わる各界の人々が集う会としてすっかり定着してきた。HBAからも理事を中心に関係者が参加し、好天に恵まれた一日、試飲ならびに講評会とワイン談義に花の咲いた春の日となつた。

通例のように新宿駅西口に集合、バスで一路勝沼への道中。ワイナリー到着後、さっそくワイン資料館で、一九八四年の新酒

を満たした大樽から、赤・白各種ワインのテイスティングが行われた。

新酒を、直接大樽からエノロジストたちがサーブするこの儀式は、いかにもワインの里といったムードにあふれ、この酒酒会には欠かせない行事となつていて。今回もまた地下で白ワインを三種類、次いで一階で赤ワインを二種類の計五種類のテイスティングが行われた。とりわけ昨年は、ワインづくりにとり近年来ない好天候だったこと、このまま順調に育つなければ好ワインテージのワインの「卵」とあって、参加者も無言のうちに熱いまなざしの酒のスタートとなつた。

甲州種のシユール・リーア、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンへの期待

本会場をワイナリー内の会議室にしつらえた試飲会は、正午過ぎから、新酒を三グループに分けて、さらに参考出品として前回の出品酒を、特別出品として十周年記念の意味を込めて第一回、第四回、第七回のそれぞれに出されたカベルネ・ソーヴニ

好天候に恵まれ、一九七五年物に勝るとも劣らないとの前評判どおりの出色の出来との評価も高く、とりわけメルローへの高評価が聞かれた。葡萄品種の单品志向ではなく、ブレンディング時に黒子的存在としてマスカット・ベリーA、カベルネ・ソーヴィニヨンなどとにかくマッチングさせていくかに期待が寄せられるということである。

参考出品として出品された四種は、ます

Dグループとして、一九八三年収穫の赤ワイン「メルロー(地区名/桔梗ヶ原)」と、カベルネ・ソーヴィニヨン(地区名/穂坂)」の

二種類。次いでEグループとして、一九八二年産白ワイン「瑞穂町蔵品・甲州セミ・スイート(地区名/柏尾)」と、一九八一年産赤ワイン「瑞穂町蔵品・カベルネ・ソーヴィニヨン(地区名/穂坂)」、という前回の酒酒会出品酒という構成だつた。

また、その後、酒酒会十周年記念として一九七五年、一九七八年、一九八一年といふ二種類のカベルネ・ソーヴィニヨンが特別出品され、十年間の熟成過程を呑くこととなつた。これらに関しては、日本の気候風土の中でヨーロッパ種を育していく苦労は

あるが、バランスがよく、いいところの出たワインに仕上がるといふ評価が大勢だつたようである。

酒酒会のあと、同ワイナリー内において懇親会が引き続き行われ、富士ビューホテルのシェフの手による心づくしのオリジナル料理を開いて、酒酒の感想を交換しあうワイン談義がはずんだ。会場入口の左右には、酒酒会に出品されたワインが並び、これはと思われる新酒を再吟味する姿も多數見受けられ、納得する顔、あらためて講評する姿など、盛況な酒酒会だつた。

ヨンの熟成過程を呑くグループと、変化に富んだ構成の催しとなつた。

一九八四年の白ワインを呑き分けるA、

Bグループには計六本出品された。

Aグループは、甲州種の産地別・タイプ別特徴を呑くもので、出品酒は

●甲州 ドライ(シユール・リーア)(地区名/東雲)

●甲州 セミ・スイート(地区名/勝沼)

●甲州 セミ・スイート(地区名/島居平)

Bグループは、白ワインの品種別・タイプ別特徴を呑くもので、出品酒は

●シャルドネ ドライ(地区名/新鶴)

●竜眼 セミ・スイート(地区名/善光寺平)

●セミヨン セミ・スイート(地区名/穂坂)

各品種への評価は嗜好性の問題もありさまざまだが、全体にシユール・リーアの目的意識をもつたワインづくりに結実させたことに対する評価と併せて大いに期待できるとのコメントがあつた。

Cグループは、赤ワインの品種別特徴を呑くもので、出品酒は

●マスカット・ベリーA(地区名/北巨摩)

●メルロー(地区名/桔梗ヶ原)

●カベルネ・ソーヴィニヨン(地区名/穂坂)



H.B.A. REPORT

PART 2 第十四回 H.B.A. 定例総会

第十四回

H.B.A.

定例総会

第十四回

H.B.A.

定例総会

去る七月一日(火)、札幌の札幌グランドホテルにおいて、恒例の第十四回H.B.A.定例総会が開催された。今回H.B.A.北海道支部が結成されて十周年という節目の年でもあり、それを記念しての総会という意味を含んでいることもある。当日は全国から会員が駆けつけ、出席者は三百十八名(委員百二十一名)を数える盛大な総会となつた。総会では事業報告や新入会員の承認、一部理事の交替と新理事の選任等が決議発表された。

H.B.A.北海道支部結成十周年を記念して札幌で開催

総会は、午後三時から札幌グランドホテルの二階「金糸の間」で開催された。会は渡辺寛治常任理事の司会で始まり、まず石井金二郎会長の挨拶、次いで議長選出が行われ、議長に沢井慶明常任理事、副議長に伊藤喜八郎理事、岡野武義理事が選出され、以下、式次第に沿って資格審査、新入会員承認の件、事業報告、会計報告等の議事が進められた。

H.B.A.北海道支部結成十周年を記念して札幌で開催

総会は、午後三時から札幌グランドホテルの二階「金糸の間」で開催された。会は渡辺寛治常任理事の司会で始まり、まず石井金二郎会長の挨拶、次いで議長選出が行われ、議長に沢井慶明常任理事、副議長に伊藤喜八郎理事、岡野武義理事が選出され、以下、式次第に沿って資格審査、新入会員承認の件、事業報告、会計報告等の議事が進められた。

第十四回H.B.A.定例総会式次第

| | |
|----------------------|------------|
| 一、開会の挨拶 | 司会 渡辺 寛治 |
| 一、議長選出 | 議長 沢井 庆明 |
| 一、資格審査 | 会長 石井金二郎 |
| 一、新入会員承認の件 | 議員 今井 清 |
| 一、事業報告 | 専務理事 大木 良彦 |
| 札幌支部報告 | 支部長 中野 修 |
| 一、会計報告 常任理事(財務) | 会長 石井金二郎 |
| 一、地域担当理事の交替 | 監事 大木 良彦 |
| と新理事選任 | 会長 石井金二郎 |
| 一、一九八六年度 専務理事 今井 清 | 専務理事 今井 清 |
| 事業計画案発表と承認 | 専務理事 今井 清 |
| 一、新年度予算案の 常任理事 八木下政男 | 常任理事 八木下政男 |
| 発表と承認 | |

第十四回H.B.A.定例総会式次第

| | |
|----------------------|------------|
| 一、会長挨拶 | 会長 石山金二郎 |
| 一、閉会の辞 | 副会長 桑山 炙男 |
| 一、議長選出 | 会長 石井金二郎 |
| 一、資格審査 | 副会長 石井金二郎 |
| 一、新入会員承認の件 | 議長 沢井 庆明 |
| 一、事業報告 | 専務理事 大木 良彦 |
| 札幌支部報告 | 支部長 中野 修 |
| 一、会計報告 常任理事(財務) | 会長 石井金二郎 |
| 一、地域担当理事の交替 | 監事 大木 良彦 |
| と新理事選任 | 会長 石井金二郎 |
| 一、一九八六年度 専務理事 今井 清 | 専務理事 今井 清 |
| 事業計画案発表と承認 | 専務理事 今井 清 |
| 一、新年度予算案の 常任理事 八木下政男 | 常任理事 八木下政男 |
| 発表と承認 | |

第十四回H.B.A.定例総会式次第

| | |
|----------------------|------------|
| 一、会長挨拶 | 会長 石山金二郎 |
| 一、閉会の辞 | 副会長 桑山 炙男 |
| 一、議長選出 | 会長 石井金二郎 |
| 一、資格審査 | 副会長 石井金二郎 |
| 一、新入会員承認の件 | 議長 沢井 庆明 |
| 一、事業報告 | 専務理事 大木 良彦 |
| 札幌支部報告 | 支部長 中野 修 |
| 一、会計報告 常任理事(財務) | 会長 石井金二郎 |
| 一、地域担当理事の交替 | 監事 大木 良彦 |
| と新理事選任 | 会長 石井金二郎 |
| 一、一九八六年度 専務理事 今井 清 | 専務理事 今井 清 |
| 事業計画案発表と承認 | 専務理事 今井 清 |
| 一、新年度予算案の 常任理事 八木下政男 | 常任理事 八木下政男 |
| 発表と承認 | |

新入会員は、今回、特別会員一名、正会員三十一名、準会員二十五名の計六十七名が承認され、これでH.B.A.会員は四百五十名、会員加盟ホテルは、北は北海道から南は沖縄まで全国百二十二社を数えるに至った。

次いで今井清専務理事より一九八五年度の事業報告の詳細が、中野修北海道支部長より北海道支部結成十周年を迎えての挨拶ならびに支部の活動状況、近況報告が発表された。

また、八木下政男常任理事より一九八五年度の会計報告がなされ、それを受けて大木良彦理事からの監査報告があり、満場一致で承認された。

今総会は、昨年の定期総会で改則されたH.B.A.会則にのっとり、役員および理事の改選はなかつたが(任期一ヵ年のため)、一部役員の退任に伴い、地域担当理事の交替と会長による新理事選任がなされ、当総会

新入会員は、今回、特別会員一名、正会員三十一名、準会員二十五名の計六十七名が承認され、これでH.B.A.会員は四百五十名、会員加盟ホテルは、北は北海道から南は沖縄まで全国百二十二社を数えるに至った。

次いで今井清専務理事より一九八五年度の事業報告の詳細が、中野修北海道支部長より北海道支部結成十周年を迎えての挨拶ならびに支部の活動状況、近況報告が発表された。

また、八木下政男常任理事より一九八五年度の会計報告がなされ、それを受けて大木良彦理事からの監査報告があり、満場一致で承認された。

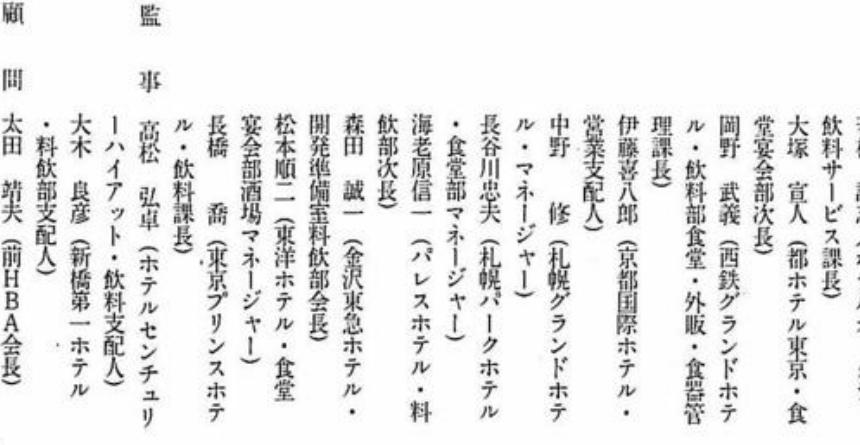
今総会は、昨年の定期総会で改則されたH.B.A.会則にのっとり、役員および理事の改選はなかつたが(任期一ヵ年のため)、一部役員の退任に伴い、地域担当理事の交替と会長による新理事選任がなされ、当総会

次いで今井清専務理事より一九八五年度の事業報告の発表があり、前年度事業計画を理事会で検討した結果、一九八六年度もより積極的に事業案を推進していくことで一致をみたとのこと。地区懇談会も従来の北海道地区、京都地区、阪神地区、九州地区的四地区に加え、新加盟ホテルも増えた名古屋地区の懇談会を催すこと、また、恒例になったワインナーおよびビル工場見学会に加え、各種勉強会、講習会を行うこと、年々注目度の増しているH.B.A.創作カクテルコンペティションも第十五回目を迎えた。

次いで今井清専務理事より一九八五年度の事業報告の詳細が、中野修北海道支部長より北海道支部結成十周年を迎えての挨拶ならびに支部の活動状況、近況報告が発表された。

また、八木下政男常任理事より一九八五年度の会計報告がなされ、それを受けて大木良彦理事からの監査報告があり、満場一致で承認された。

今総会は、昨年の定期総会で改則されたH.B.A.会則にのっとり、役員および理事の改選はなかつたが(任期一ヵ年のため)、一部役員の退任に伴い、地域担当理事の交替と会長による新理事選任がなされ、当総会



顧問 太田 靖夫 (前H.B.A.会長)

監事 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

開発準備室飲料部会長 松本順二 (東洋ホテル・食堂宴会部酒場マネージャー)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・飲料部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 高松 弘幸 (ホテルサンチュー・ハイアット・飲料支配人)

飲料課長 長橋 香 (東京プリンスホテル・料飲部支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新橋第一ホテル・料飲部支配人)

飲料課長 森田 誠一 (金沢東急ホテル・飲料サービス課長)

飲料課長 長谷川忠夫 (札幌パークホテル・食堂部マネージャー)

飲料課長 海老原信一 (パレスホテル・料飲部次長)

飲料課長 中野 修 (札幌グランドホテル・飲料部食事・外販・食器管理課長)

飲料課長 伊藤喜八郎 (京都国際ホテル・営業支配人)

飲料課長 大木 良彦 (新

