

□ある集いその足あと

キングス
アームス
ダーツ・チーム

津田 礼二
△会社員△

八
全
卷

谷田氏（左）川崎氏（中央）神林氏（右）の鮮やかな手さばき

全日本大会にチームメイトの谷田氏と組んでダブルス優勝、また谷田氏はシングル三位、一昨年では菊川氏がシングル三位という成績を残しています。もちろん、この三氏は年に二度開いているキングス・アーモス大会でも、川崎氏、内匠氏らとともに優勝候補の最右翼にあげられています。昨十二月の第十四回大会では神林氏優勝、内匠氏三位、といったぐあいで、ダーツボードの上の勝者リストに誇らしく名を連ねています。

ところで、「チーム」といつても我々の場合は、固定したメンバード一がいるわけでも、規約があるわけでもなく、ダーツを通じて知り合った飲み仲間、といった方が正確なようです。東京から大阪に転勤してきた小畠氏のように、ダーツができるから、と二時間近くかかるって通つてくる程の魅力がダーツ

AC、神戸外国语クラブの両外人チームとともに神戸リーグを展開中です。東京で数十のチームがやはりリーグ戦をしており、その勝者と我々の勝者との間で全日本リーグがプレイオフをするという予定になっています。今のところはランブラーーズが優勝との評価もありますが、四ヵ月近い長期戦のことなので、東京に行くのは誰か、最後まで未定といったところです。

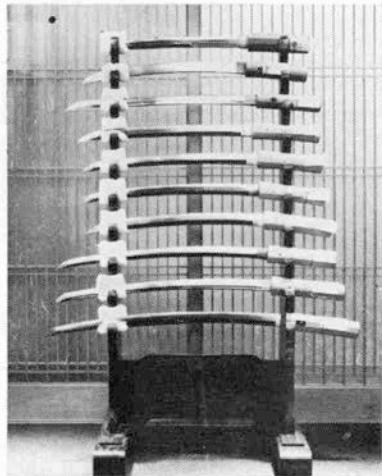
この、神戸・東京両リーグは、日本ダーツ協会の主催で行なわれており、この成績とか、他の試合の結果を参考にして全日本代表チームを結成し、英國代表と対戦する予定になっています。昨年の代表チームは、やはり英國のダーツは層が厚く、強い、との感想を持つて帰っていますが、そのうちに、日本が（特に神戸が）ダーツの本場という名声を得たいものだ、とがんばっています。

ツにあるのも確かですが、それよりもジョッキを片手に談笑し、酔りも飲む、という中でお互いの親交を深めていくことの方が多いくなってきたような感じもします。ただし、一度ダーツを持てば、さつきの友も今は敵、とばかりに激しい応戦が続きます。

昨年秋より、我々のチームを二つにわけ、キングスとランブラーーズとしてメンバーを集め、KR&AC、神戸外国クラブの両外人チームとともに神戸リーグを展開中です。東京で数十のチームがやはりリーグ戦をしており、その勝者と我々の勝者との間で全日本リーグのプレオフをするという予定になっています。今のところはランブラーーズが優勝との評価もありますが、四ヶ月近い長期戦のことで、東京に行くのは誰か、最後まで未定といったところです。

この、神戸・東京両リーグは、日本ダーツ協会の主催で行なわれており、この成績とか、他の試合の結果を参考にして全日本代表チームを結成し、英國代表と対戦する予定になっています。昨年の代表チームは、やはり英國のダーツは層が厚く、強い、との感想を持って帰っていますが、そのうちに、日本が(特に神戸が)ダーツの本場という名声を得たいものだ、とがんばっています。

刀劍 古美術



脇指在銘 ￥120,000～￥220,000

鑑定 買入 刀劍 研磨 その他工作
一ヶ月仕上 是非ご用命下さい。
お支払いに便利なローンをご利用下さい

刀 剣
古 美 術
元町美術

神戸市生田区元町通6丁目25番地

TEL 078-351-0081

神戸に生まれて80年
新しい笑顔で
ごあいさつ。

元町駅のホームから
エキゾチックな顔が
見えました。
レンガづくりの新しい顔が
ひときわ高くほほえんでいます。
元町通りの風月堂が、すっかり新しく
なって、あなたにごあいさつしています。



5 階	茶室・満月庵 特別室・ゴーフルルーム
3,4階	事務所
2 階	レストラン月月堂 緑の庭園「ランスロット・プラザ」
1 階	和洋菓子・茶寮
地 階	月月堂ホール「グラン・パレ・ド・フォーゲツ」

贈る心にお菓子をそえて
神戸 月月堂
本社 神戸元町3丁目 ☎078(321)5555

谷崎潤一郎

伊藤慶之助 △画家・春陽会会員▽

谷崎潤一郎先生は松子夫人と結婚されて、今、富田碎花先生の住んでおられる芦屋宮川町の家に移られたが、ほどなく阪神魚崎の住吉川に沿つた新居に落ちつかれた。この家は、はからずも前に書いた毎日新聞の平野零児の義母に当る後藤夫人の持ち家で、零児のだらしのない、でたらめな生活に手を焼いていた後藤夫人は、小説家といえど谷崎潤一郎も婿の零児と同じように、だらしがなくて貧乏で、どうにもこうにも仕様のない生活をする人だろうときめてかかり、谷崎先生に家を貸すこととなかなか承諾しなかつた面白い話がある。魚崎の新居は、庭が広く日当りが良いのと、松子夫人との結婚までの世間的な精神的な悩みがなくなって、可愛い恵美子ちゃんと一緒に暮らせることにもなったのが、谷崎先生の家庭生活をこれまでなく明るいものにした。しかしこの頃から高血圧の兆候が出てきて、布施博士の特種な治療で、本人のふとももから血を取つて本人の腕にその血を注射する療法をうけられることになり、自然に禁酒されることになった。楽しみにしておられた松子夫人との晩酌のひとときもだめになり、そばで、みごとな夫人の飲みっぷりを毎晩ながめるだけの、無聊な立場になつた。

やはりその頃、谷崎先生は芸術院会員に推挙されることになつたが、ただちに受けることを辞退された。報道記者が多数やつてきて、どういう理由で辞退されるのかとしつこく尋ねたが、谷崎先生は話をそらせて、ほしくないから辞退した……と答えておられた。記者が帰つた後で、私はそつと何かお考えがおありになるのでしょうか、芸術

その頃、近くの阪神国道田中に新築の田中温泉という浴場ができる、清潔で美しいのでまだ陽の高い明るいうちにタオルと石鹼をさげて先生はよく入浴に行かれた。帰りに時々すぐ近くの私の家に立ち寄られるのだが、松子夫人には内緒で、私は酒場を案内させようというこんたんである。入浴と散歩にことよせて、私の行きつけの国道今津にある「大洞」という、もつ料理の酒場にお供をする。国道に面したトラックの運転手などのくる腰掛けの安い店だが、上品な中年の夫妻と、美しい若い娘の三人でやつてある店で、以前は北浜の株屋の主人であったが、素人にしては一寸気のきいたうまい料理を造るので、谷崎先生のお気にいりの店になつた。帰りは先生の家までおくつて松子夫人にうまくばつを合せておくから先生の酒場通いは永いことばれなかつた。

院会員というものをどうお考えになりますかと聞いてみた。

「僕は芸術院会員そのものはきらいではないのだが、芸術院会員の中に実に嫌いな人が二人居つてその人に顔を合せるのがたまらなく不愉快なのでその不愉快さを辛抱してまで受ける程私にとつては芸術院会員は貴重なものではない」

それで先生の気持はよく解りましたが、顔を見るのえたまらなく不愉快だというその二人の人をお差しつかえなければ伺えないでしようかとたずねてみた。「何を隠そう、それは徳富蘇峰と島崎藤村ですよ。二人共偽善者だと思う。両者とも自分の本心にもないことを虚飾して、てらいだけでものを言つたり書いたりしているところが鼻もちならないほど不純な感じがする」といわれた。私が谷崎先生に初めて逢ったのは、大正の末年東京深川の階楽園の別荘である。この家は、日本



自宅応接間での谷崎潤一郎先生と松子夫人（昭和10年1月）

橋の中華料理階楽園の笹沼源之助の別荘で、広大な敷地に池を配し、風流なスキヤ風の建築で、沼の義弟で私の画友の岡田七蔵が留守居のばあやと二人きりで住んでいた。気を兼ねる人も誰もいないので、岡田と浅草で夜おそくなるとこの別荘に来て泊った。

若き日の谷崎潤一郎先生も、飲みあかされた夜はこの家に来て泊られ、離れ屋にいつも寝ておられたが、食堂、風呂、便所が私達の室の前にあつたのでいつしか親しくなった。谷崎先生と笹沼源之助の関係は、靈岸島の幼稚園から小学校を通じて友人以上の親密さがあり、岡田七蔵の話では谷崎先生が沼沼を通じて階楽園の女中と二度結婚されようとしたが一度ともだめだったらしい。

「私は沼沼も賛成してくれたので、ある日母を伴つて階楽園に行き、それとなしに女の姿を見てもらつて、沼沼を通じて彼女にそのことを申し込んだところ、手もなくあっさりと断られた。二度目の女は、沼夫人に話してみると、女はつゝい先達で嫁に行つたという答だつたので、その女に對する私の氣持を知らないでもない沼沼夫人が、そうなる前に知らせてくれなかつたことにひどく失望もし、恨みもした。沼沼夫人が私の素行に信用を置いていなかつたので、女のため不幸であると考えて、ていよく捌かれてしまつたのであろう」と谷崎先生はそのことを書いておられる。

「風見鶏」と 「神戸留学」

杉山 義法 △放送作家▽

暮も押し詰まつた二十七日のお昼過ぎ、神戸の記者クラブの方から突然お電話を頂いた。

「エイ・ペペソエルさんが昨日（二十六日）亡くなられましてね……。」

一度でもお目にかかるつて取材した相手なら忘れる筈はないのだが、そのお名前は全く記憶がなかつた。電話の主旨は、現在放送中のNHK連続テ

レビ小説「風見鶏」の主人公・松浦さんのモデ

ルは、亡くなられたエイ・ペペソエルさんではないのか、という問合せだつた。ぎんは全くの架空の人物だし、はなからモデルに擬した人物はいなかつたから正直のところギクッとなつた。

記者の方の説明に依ると、エイ・ペペソエルさんは明治の末にドイツ人の医師と結婚された香川県出身の女性で、晩年は家庭にも恵まれず、海星病院の一室で、一〇四年の孤独な生涯を終えられたというのである。そこまで聞いて漸く思い当つた。一〇四才という驚異的な年令に憶えがあつた。そういうえば去年の八月、神戸で「風見鶏」を執筆中、ドラマがいよいよぎんとブルックマイヤーの結婚生活に入る所以、実際にドイツ人と結婚された日本女性の体験談を聞きたいと思い、ドイツ領事館の方に紹介してほしいとお願いした事があつた。その時、名前を教えて頂いた方々のお一人

がエイ・ペペソエルさんだつたのである。ただし一〇四才と云う高令で入院中なので、どの程度お話を聞けるかはわかりませんが——という領事館の方のご返事だつた。早速、NHKの担当者の方が海星病院に電話を入れたところが、面会謝絶という返事だつたので、やむなく取材を断念したのである。

そうしたいきさつと、モデルではないことを記者の方に申し上げたのだが、聞けば聞く程、松浦さんは設定はエイ・ペペソエルさん的人生に良く似ていた。特に、ドラマの終盤でひとりぼっちになつたぎんが、孤独と戦いながら懸命に働き続ける点や、孫がドイツで生きていたとする幕切れのドンデン返しも、エイ・ペペソエルさんにそつくりだつた。だが、モデルでない人をモデルだとうわけにもいかない。記者の方は、エイさんの晩年とぎんの終盤をダブらせて追悼記事を書きたかつたらしく、残念そうな口振りだつた。出来るごとなら私も、エイさんの一〇四年の人生の終焉に「松浦さんはあなたです。あなたこそ風見鶏でした！」と華をそえて差上げたかたが、テレビ屋の浅薄な同情で、エイさんの堂々たる人生に傷をつけてはいけないという思いの方が強かつたのである。それでもまだ、電話が切れてからも「モデ

ルだといった方が良かつたのかなア——』と気になつて仕方がなかつた。

松浦ぎんに限らず『風見鶏』の登場人物のすべては架空の人物である。多勢の方々から「あのパン屋さんがモデルでしょう」とか「あの画家は×××という人でしょう」などと何度も尋ねられたが、その都度否定するのに一苦労だつた。青島から来たドイツ人のパン職人といえば何人もいなから、いきおい「ああ、あの人だ」ということになつて、モデルにされた方々に大変ご迷惑をかけてしまつたと恐縮している。設定は似ていても内容はあくまで作り話であることを明記しておき

たいと思う。

いま、最終週の二十六週分を書き終えて、正直に告白すると、松浦ぎんという女性像は、明治・大正・昭和の「日本」という国を、擬人化してつくり上げた人物である。恐れ気もなくいわせて頂ければ、先進国に追いつけ追い越せとばかりに、積極的に外国の文化をとり入れた明治、ちょっと人間性に目覚めた大正デモクラシーの時代、一等国入りした途端、袋叩きにあつた昭和の前期、焼跡の廃墟の中から這い上がって、シャカリキに経済大国にのし上がつた現代——悲しいまでにギンギンギラギラ生きて来た「日本」への私の思いが、松浦ぎんの姿になつたと思って頂ければ幸いである。

十二月二十八日、ドイツ領事館の手でエイ・ペソエルさんの告別式が海星病院の礼拝堂でとり行なわれた。仕事で参列出来ず、せめてお花でもと思いメッセージをそえて東京からお贈りした。「一〇四年の堂々たるあなたの人生に、心から敬意を表して……松浦ぎん」と――

× × × ×

神戸滞在中お世話になつた多くの方々に、この誌上をお借りして厚くお礼を申上げます。神戸という街は、ひょっとするとここが俺の故郷ではなかつたかと、旅行者にまで錯覚を起させる懐かしい街でした。『風見鶏』であげくれたこの十ヶ月間を、私は「神戸留学」と呼ぶことにしました。心優しきマカンブツサールのお姉様方、心憎いバーボン・クラブの先輩諸兄、オリエンタル・ホテルの皆さん、そして神戸っ子の皆々様、ほんとうに有難度うございました。またお逢いしましょ。



憲兵隊室で別れの言葉をかわすギンとブルック

★パリ通信

国立。ポン。ピドー



CENTRE NATIONAL D'ART ET
DE CULTURE GEORGES POMPIDOU

松 谷 武 判

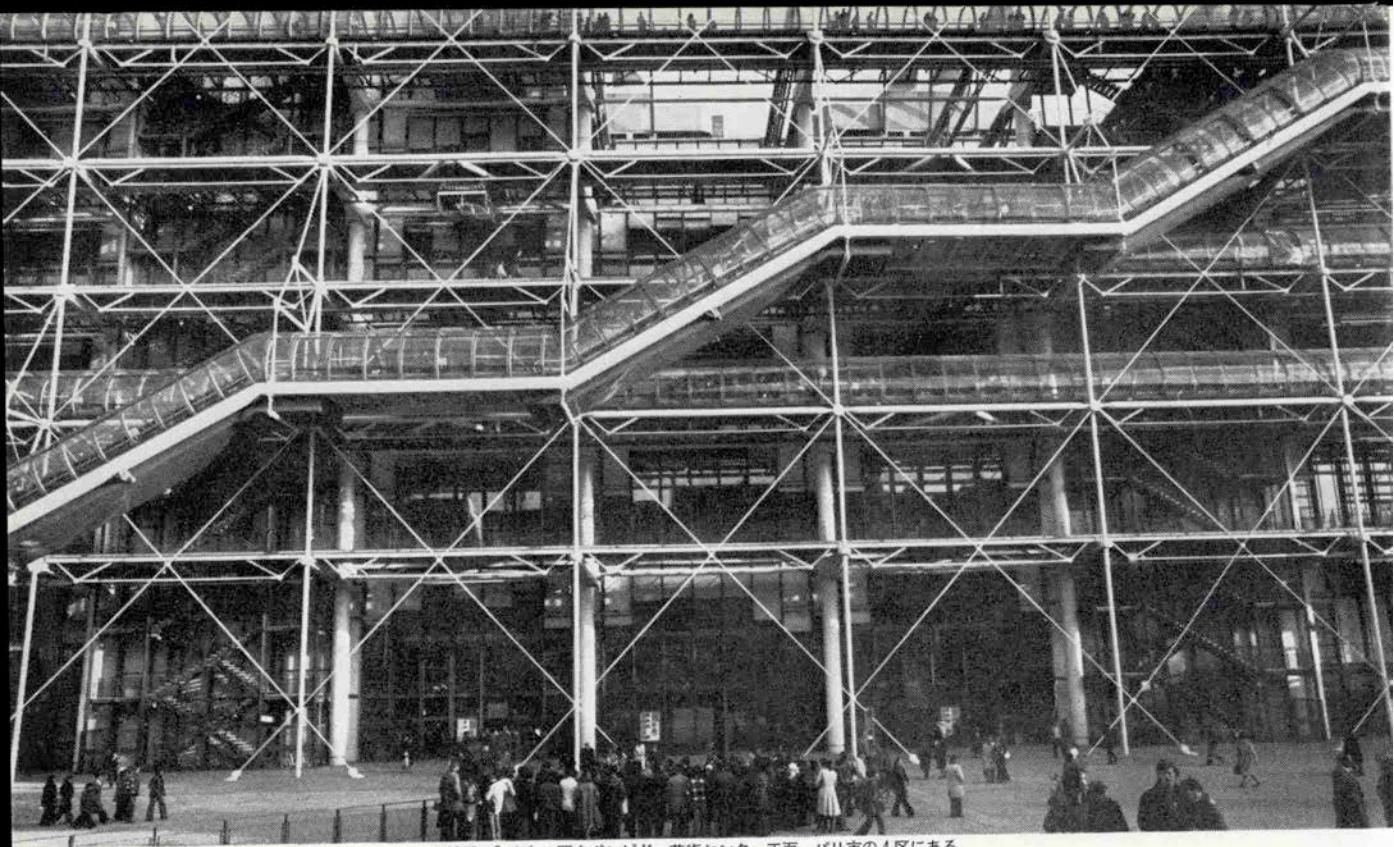
（画家・在パリ）



巴里市街の家並みの中にニューッと突き出た、青、赤、緑、黄色の太いパイプ。およそ伝統を誇るパリジャンにとては、この不可思議な建造物の出現に疑惑を持ち始めたのも当然のことであつた。今だにエッフェル塔の美感を持ち出すお国柄この現代芸術センターの完成には賛否両論である。かつてマレー地区と呼ばれ、巴里市の胃袋の大半を受け持つた中央市場が立ち退き、またたく間に広大な空地に整地されて数年来、一九六九年現代芸術の理解者でもあつた故ポンピドー大統領の発案で計画され、広く設計を世界各国より公募六八〇点の中より、無名に近い新人のピアノ（イタリア人・三十四才）ロジャース（イギリス人・三十八才）両氏の設計案が採用されたことはすでに知られて、いることである。設計案のもとなつた、メタルカーペントリと呼ばれる構造は金属性パイプを支柱とし、エッフェル塔などの伝統的金属力学構造を基礎としている。側面支柱パイプが

交差する以外は建物の中には一本の柱も通さないといった空間を大切にした画期的な構造である。総面積十万平方米で、総建設費五百億円、年間予算六十億。建物は地上五階、地下三階からなり、各階への上り下りは、建物正面の外側に取りつけられた円筒形ガラス張りのトンネルの中をエスカレーターにより上下する仕組で、上るにしたがつて古い巴里市街の遠望が快適である。開館後一年もの珍しさもてつだつて長蛇の列が出来る日もある。ちなみに何度も訪館したい場合は、一年間有効の割引きパスが出ていて、利用すると便利である。今までの美術館形式と違つて、なるべく押しつけないで自由に入館出来るよう工夫されていて例えば、絵画鑑賞に疲れれば、図書部のホールに行つて静かに読書を楽しむ方法もある。

ところで、これだけの規模を持つ美術館に、ルーブル美術館のように、やたらと絵・彫刻が陳列されているとうんざりするが、フルテン館長が主



10万m²をもつ国立ポンピドー芸術センター正面。パリ市の4区にある。

張する『美術館は今までのよ
うな記念物としての保存よりも、開放された出会いの場と
して、作家と大衆が素直に触
れ合い創造し発展させて行く
空間』すなわち大衆と器と作
品とがこの場で一つの出会い
を持ちお互いに伝達すること
をもとに、方法としては隔壁
を作らない構築、各展示コー
ナーが調和と提唱を保ち、そ
れぞの場に配置され、多次
元空間を生み出す展示方法が
取られている。もちろん実験
的に作られたこの美術館の理
論と方法はかららずしも完璧
ではない。例えば、館内に隔壁
を作らないことに重点を置
いたため、配線とパイプ類が
天井に裸のまま設置され作品
を見る場合、目がチカチカし
て見にくい、また展示方法も
従来の壁面に一点一点陳列す
る方法を越えてと、出発した
が回を重ねて行くにしたがつ
て記念物的に陳列せざるをえ
ない結果になっているのも残
念である。

また、ある作家が提案した
企画展が取り上げられて発表
出来たのは良いことであった



まるでオブジェのような建物外側のパイプ類



芸術センター東側に置かれた現代彫刻

が、彼が毎日鑑賞者と討論する時間を作り、マイクを片手に、現代芸術がおかれている問題点について議論し始めるところにはまだまだ問題がある。それでも、現代芸術がますます孤立化しようとしている昨今、器の中にさらけ出し、問題を提起し、次の次元への接点となる芸術センターなる器は、一媒体としての役割りを果たせば成功である。

次にその機能を紹介してみると——

ポンピドー芸術センター（一七、二〇〇^{m²}）と、企画展コ一ナ（三、六〇〇^{m²}）。ここでは今までにあったC・N・A・C（センター・ナショナル・ダ・アート・コンテンポラリー）と旧国立近代美術館を併合しての二十世紀コレクション。スウェーデンより新しく館長になつたフルテン氏のもとに「情報交換と、創造し発展させていく空間」としての実験ギャラリー（一四、〇

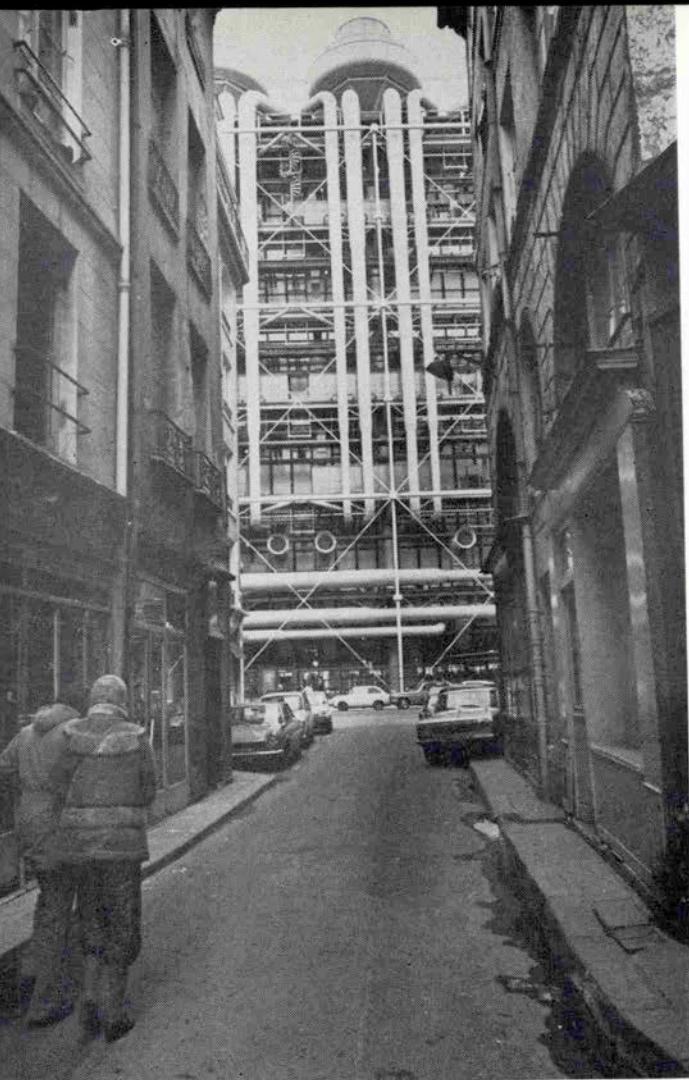
〇〇m²）と現代美術コレクションホール（一二、一九〇m²）、写真とドローイング展コーナー（六〇〇m²）、ドキュメントコーナー（一、七二〇m²）開館記念展として、デュシャン展が開かれ、情報、ドキュメント部門に、グタ（具体）美術の資料も入っている。

公共インフォーメーション図書館（一五、〇〇〇m²）は、美術館の一、三階を占めるが、ここも柱一つない大ホール、緑色に彩色された書棚と机、特別読書コーナーと一般読書コーナーに分けられている。情報部門として、マイクロテープ、オーディオビジュエルとドキュメンテーション（記録物）での視覚的使用、中でも利用価値のある四十カ国の言語によるオーディ・オロー（聴覚教育）とレコード、スライドを併用して習得出来る語学

センターは、すべて無料使用となっている。実験劇場（七五〇m²×九mの高さ）、六〇〇人収容出来ると共に、子供のための創造センターでは五〇〇人の子供達、四才から十二才までは芸術家によって創造された玩具で遊んだり、自由に絵を描き遊ぶ空間（一〇〇〇m²）は今までにない試みで注目にあたっている。

その他、産業デザインセンター（四〇〇〇m²）産業、グラフィックデザインのコレクションからオーディオビジュエル、イメージテクノロジーの活用など。

芸術センターとして新しく取り入れられた開館時間は正午から夜の十時までと、土、日曜日は、午前十時から夜の十時までと、たっぷり時間を取つていてゆっくり鑑賞出来る。



マレー地区の古い路地と芸術センター

純白無垢



ドイツ菓子 *Fuerlein's*
ユーハイム

本三 宮 宮 店 三 宮 生 田 神 社 前 TEL (331) 1694
さんちか 店 三 宮 大 丸 前 TEL (331) 2101
三 宮 地下街スウィーツタウン内 TEL (391) 3539

きもの工芸

あんがら庵



神戸
本
さん
ち
か
店
東京

本部・仕入部	神戸市東灘区青木五丁目一五七一九
本 店	市街地改造により工事中
さん ち か 店	神戸市生田区三宮町一丁目一
銀座コア店	東京都中央区銀座五丁目八一〇
銀座メルサ店	(四階きものコア)
渋谷東急店	東京都中央区銀座五丁目七一一二
日本橋東急店	東京都渋谷区道玄坂二丁目三四一
池袋バルコ店	東京都中央区日本橋通一丁目九一一二
(四階 きもの 小路)	(五階和装名家街)
(四階 きもの 小路)	東京都豊島区南池袋一丁目二八一一二

電話〇七八一四五二一五二九〇(代)
昭和五十三年三月開店
電話〇七八一三三二一一七〇〇
電話〇三一五七三一五二九八(代)
電話〇三一四七七一三四〇九(直)
電話〇三一二一一〇五一一(代)
(内線二九四)
電話〇三一九八七八〇五六一(直)

第三の眼

諸岡 博熊

△神戸市企画局参事▽



ヒンズー教で最も重要な神といわれている
シヴァ神像にも第三の目がみられる。

脳の真中付近にある松の実に似た形の約〇・一gくらいの小さな器官・松果体が人間にある。

哲学者デカルトは「魂の座」といつたが、他人人は「第三の眼」ともい、未だにその働きは、推測の域を出ていない。人間の成長とか成熟に關係しているらしい器官である。

下等動物のなかには、人間の松

果体と全く同じものとはいえないが、それに近い松果体をもつてゐるものがある。それをみると、眼と同じ構造をしていて、網膜、レンズまで備え、比較的脳の表面、頭の頂上にあり、その上、頭蓋骨に穴が開いている。さらに、その上を覆う皮膚は色が薄く光が透けようになっている。下等動物は松果体自身で光を感じ身体のリズムが支配されているのではないかと思われるふしがある。その動物から松果体をとり除くと、昼、夜といった外界の変化に応じて一定のリズムを得ていたものがつかり狂ってしまう例がみられる。

人間の場合、電子顕微鏡でみると眼に關係ある知覚神經的要素が少し残っているとのことである。おそらく、松果体自身は光を感じ

果体は全く不思議な器官である。人体の表面、皮膚にある色素細胞のひとつ黒い細胞がメラノサイトで、その細胞の中にある黒い色素がメラニンである。人の皮膚に沢山のメラノサイトが存在するので、黒人とか白人の差がでてくる。また、黒いアザ、青いアザなどもメラノサイトのなせるわざである。松果体は、動物のメラノサイトに強い作用を及ぼすことは、アメリカの大学で判明したが、それ以上のことは、生体のリズムを調節する上で重要な役割を果たしているらしいということしかわかっていない。

古典的内分泌学の考え方では、成長または成熟ホルモンをつくつているといわれたが、学説としては消えてしまっている。これに代わって、松果体ホルモンとくにメラトニンは、卵巣機能に強い影響を及ぼしていると考えられてきたが、一般的でもないようである。

デカルトのいう「魂の座」の意味はよくわからないが、不動明王の額に第三の眼があるのを見て驚いている。

なくても、二つの眼で感じた光の量はなんらかの方法で松果体にも伝えられ、それに応じて身体のリズムを保つような物質がつくられているのかも知れない。第三の眼とはうまくつけたものである。松果体は全く不思議な器官である。

●特集 I / ビッグ対談

酒

佐治 敬三

長部 文治郎

（サントリート株式会社社長）

世界の酒と文化を語る

★酒は生活をより楽しく豊かにする糧

長部 佐治さんは各国を回っておられるし、世界中の国

々のお酒なんかも充分研究されていますね。

佐治 日本で不思議な国でしてね。酒に限らずあらゆる

文化を柔軟に受け入れてますでしよう。世界中の美味し



いお酒も日本に入ってきてるし、またそれを楽しむすべを知っているという珍しい国ですね。コスマボリタンなんですね。

長部 国民性でしようね。アメリカでは今だにバー・ポンがすぐれた酒だといってバー・ポンしか飲まない人が多いでしよう。

佐治 その点日本はいい国ですね。洋酒もあれば日本酒もある。そして、ビールも楽しめる。長部 日本酒ってのは二千年位の歴史があるわけですが消費者の趣向に合わせて、だんだん変わってきているんです。しかし業界の中で米だけの醸造に戻そうという動きがあるんです。理念としてはよくわかるんですが、技術的には問題がある。業界の構造そのものにも問題がありますね。

佐治 米は値上がりするし全部米で造るとコスト

も高くなるでしようね。理論が先行しすぎると、消費者が何を求めているかということが、疎かになります。本來酒はこういうものであるべきだというべき論は消費者を無視した思い上がった議論じゃないですか。

長部 その辺が我々の業界の弱味ですね。

佐治 いろんな酒を造ってみて消費者にお好きですかと聞けばいいわけ。そんなもんぢやないですか。

長部 日本酒は凝り固まりすぎて嫌いがありますね。こだわらないでもっと幅の広い、例えばワインのような日本酒とかがあつていい。

佐治 うーん、でたでた。(笑)。

長部 そういうものがあつてもいいんじゃないかな。日本酒というのは一つの原型があつてそれからはずれてないんですね。もうちょっとはずれてもいいんじゃないかなという気がしてますが。日本酒という枠組だけは崩さ



すに、その中で消費者に合った新しいものを開発していいらしいんですね。

佐治 洋酒っていうのは昔から盾げられてましたからね。洋酒って言葉になつたのもせいぜいここ二十五年ぐらいいですよ。それまでは雑酒といわれてたんですよ。日本雑酒組合っていいましてね、ビール、清酒、焼酎、果実酒以外のものは全部雑酒。ようやく認められて洋酒になつたんで、盾げられただけに何かやってやろうというバイタリティが洋酒にはあります。

長部 我々も見習わんといけませんな。(笑)

佐治 大関さんはバイオニア精神でもって、なかなかいろいろなことをやつておられるようですね。『酒ロツク』というのもいいんじゃないですか。

長部 ほつほつですが、一つのきっかけとなつて壁を破つてくれたらしいと思つてます。

佐治 飲む喜びというのが日本人に大いに広がつていくことが我々酒屋の使命ですかね。

長部 酒は一つ間違えると危険物ですね。アル中になる青少年に害を与える、飲酒運転がおこるなどの害があります。だから、堅苦しく考えて飲むのか、もっと大らかな気持ちで酒に臨むのか、その辺に将来お酒の文化が発展するかどうかがかかるつているのじゃないですか。

佐治 素直に飲んで楽しいものやということから、お酒の特性は出発してると思うんですよ。楽しいからこそ、飲みすぎれば、害も出てくる。その楽しさが原点でないとおかしいですね。現実に酒は百葉の長であるというこどわざがあるように、用いによつては、害がなくて人間の生活を豊かにしうる。値段も安い。税金がなかつたらもう一つ安いんやけど。(笑) これぐらい好ましいものはないと確信をもつていてます。

長部 食生活も豊かになつてきてますから、豊かな食生活に合つたようなお酒のあり方、飲み方を心がけていかなくてはいけない。

佐治 お酒によって生活の幅を広げ、生活をより豊かに

するという観点をまず、すえなくてはね。

長部 その通りです。お酒を怖がつたり、お酒に飲まれたらダメだ。お酒をうまく使つて人生をより豊かにするというのが狙いですね。

佐治 戦前は道を歩いてても、電車に乗つても酔つぱらうがおりましたね。最近は非常にまれになり、皆無とはいわんけどほとんど姿を消しているという事実があるでしょう。それ一つとっても日本人というのは賢明にお酒をたしなむというのか、生活中にとりこんで生活をより楽しくする糧として酒を楽しむような生活技術を身につけてくるようですね。

長部 我々の学生時代の環境——家の建ち方や人間付き合い——と現在の我々の息子、娘らの友達付き合いや学校生活をみてると人と人の密度が高くなつてますよ。人ととの接触の幅が狭くなつていて。事実、世界の人口は増えてきてるし、そういう面から言うと神経を使うことが非常に多くなつていて。その場合に緩衝剤というか、潤滑油というか、そういうものとして酒をうまく利用するのが、これから人生的の哲学に入つてくるんじゃないでしょうか。我々はその辺に着眼しなければいけない。重要な問題ですよ、これは。

★酒の飲み方も一つのファッショニ

長部 神戸市はファッショニ都市を目指して頑張つていますけど、ファッショニを語る時にもお酒がないと格好がつかないでしよう。

佐治 酒屋さんも加わつて生活ファッショニを語るといふことにならないといけない。一部のファッショニだけが宙に浮くと、ファッショニ都市としても定着しないですね。

長部 服装が主体になつて、メガネからクツまで全部トータルということですね、ファッショニとは。

佐治 宙に浮いたファッショニを身につけて元町を歩くわけじやない。その背景に生活があるわけなんだから。

市長が声を大にしてやつていただくのは結構なことだけ
ど、それを受ける側がファッショニエーの全生活的
な体系であると思わんとダメですよ。

長部 神戸は国際都市にならないといけないですね。

佐治 それには人集め施設が必要ですね。多角的な国際

交流ができる町でないとダメだ。

長部 京都で国際会議が開かれているが、神戸でもポートアイランドを利用して、大がかりな国際会議ができるようになりますね。港を繁栄させるためにもそういう施設が必要ですよ。大阪で国際会議場を考えてもまとまりませんね。

佐治 神戸・大阪の交通網をもつと発達させる必要がありますね。今、神戸の持つてバタ臭さ、個性はいわば遺産ですよ。それを再生させて育てていかないとダメですよ。

長部 ファッションの話も、まあ一杯飲みながらやろうかというぐらいでないとね。

佐治 四畳半では日本の着物が合うし、近代的なパブではそれに合う服装がある。それぞれがファッショニエーです。

長部 生活文化がつまりトータルファッショニエーですね。

酒抜きの女抜きでガツガツした雰囲気でファッショニエー都市について議論しても、その中からあんまりええもんはでてこない気がしますね。(笑)

佐治 飲みながらウダウダいっての方が何か楽しいファ



「豊かな生活にお酒を…」と佐治敬三氏

ツシヨンがでできそですな。
長部 飲まない人は悪いけど、一杯飲みながら語り合つて出でくる理論の方がハイクラスであるという気がするね。(笑)

佐治 ハイクラスかどうかわからんけど少なくとも生活文化的ですね。昔のアメリカの禁酒法時代のように、権力で酒を生活の中から奪いとると、その裏にものすごい退廃が現われてくるんですね。すでに実験済みですよ

長部 現在アメリカのお酒に対する考え方には禁酒法時代の後遺症として白々しさは残っているんでしょうか。

佐治 現在も一部に禁酒同盟みたいなものがあるし、依然として宗教的なピューリタニズムの伝統があるし、そういうものはあるでしょう。禁酒州がまだかなり残っているし、禁酒している町もあるしね。

長部 アメリカ人の酒飲みというの、日本人と比較にならないほどものすごく飲んでたんでしょうね。

佐治 今やそれを自制することを覚え始めてきた時代になってきたんですね。アメリカはウイスキー時代からややミックストドリンク、あるいはワインの時代に入つてきているようですね。ウイスキーの伸びがやや鈍って、ウォッカとかジンが伸びてきてるようです。

長部 ウォッカというのは度数が高いんでしょうね。

佐治 度数は高いけども、飲み方としてはジンフィズとかマティーニとか、ミックストドリンクで飲まれてますね。ジンやウォッカの場合はもつと強い酒として飲ま



「酒道はどうですか」と長部文治郎氏

れているかもしれません……。ワインが非常に伸び始めてきているようです。日本の場合ウイスキーはほとんどが水割だから、むしろアルコール度数としては低アルコール飲料といえるでしようね。

長部 日本酒もバラエティーをもつともつと思いつつ広げないとダメですね。今は古いものにしがみついている感じですね。一つのジャンルをつくっておいて、その中でアウトロー的な思いきったものが出てこないとね。

佐治 清酒という一つのエスタブリッシュメントの上にあぐらをかいしている。体制破壊的な力がいると思う。新しい飛躍ができるんじゃないんじやないですか、今の体制では。

長部 そうですね。私は今、度数の低いお酒をだすことを考えているんですよ。今の日本酒は十五度から十七度五分位までの間に特級酒と一級酒と二級酒があるんですが、それ以外の酒はできないようなイメージに縛られています。それをおつこわして、それこそ、十度位のをつくってみようかと思つてます。

佐治 飲む人の趣向というのはさまざまですからね。その点ウイスキーは、何度も自分自身の好みどおりになりますからね。

長部 日本酒に水は入れられませんからね。ただ手前みそのですが、『酒ロツク』の場合は水を入れてちょっと薄くなるのを計算してつくつているんです。お酒も一つのファッショーンですからこういう飲み方もいいんじやないんですか、ということなんですよ。外国の酒と民族、ファッショーン、文化との結びつきはどうですか。

佐治 やはりいろいろ飲み方に文化があるような気がしますね。日本酒は日本のお料理と結びついて育ってきた酒ですね。

長部 どうしても、ちょっと食べてチビリということになりますね。

佐治 日本の料理といつても肴ですね。「今晚一本つけよか」ということになると酒の肴がでてくるんですよ。本来の日本料理とはちょっとラインが違うのですね。

日本人が生活の中で本当に料理と酒を楽しむためには、酒のレパートリーを広げないといけないんじゃないですかね。

長部 広げるというか、豊かな食生活に合わせた日本酒を開発していくことですね。日本酒がこうだから、これに合わせた料理を——というんじやなくて。

佐治 料理と一緒に飲むとしたらもう少し度数の低い方がいいかもしれませんね。あの度数は世界的なレベルからいくと、アペリティーブのアルコール度数と同じ。

長部 食事前の酒、アペリティーブに日本の酒は入りますよ。

佐治 壱主というか男性優先の文化だったわけですね、日本は、だからオヤジが酒を飲んでその酒に合った料理を奥さんが作つて出すというのがサービスだったんですね。

長部 でもこれではいけないんで、これからは一家団欒で楽しむ料理にお酒の方が近づいていかないとね。

★ “酒道効用運動”の展開を

佐治 ウイスキーというのも、もともとはそれほど高級なお酒ではなくて、スコッチにしたつてスコットランドの山奥の地酒です。ハントティングで体中が冷えきつたところにストレートで飲んで体があつたまつてくるという飲みまれ方だつたんですよ。それがジョニーウオーカーとかハイグとかいう人がブレンドウイスキーを発明して、モルトウイスキーの味を薄めたわけです。それで辺境の地スコットランドの酒がロンドンの社交界に入ってきたんです。バーボンにしたつて西部劇に出てくる、ワニシヨット飲みです。開拓地の酒ですから、彼らにとつてある意味では命の糧だつたんでしょうね。

長部 高級酒といううワインですか。

佐治 ブランデーも高級酒ですが、やはりワインでしょね。

長部 格式とか歴史とか全部を総合するとワインが一番

マナー的にむずかしいでしような。

佐治 いろいろ調べるとワインはギリシャから北へあがつてきてるんです。マルセイユ、ボルドー、ブルゴーニュとフランスで広がっていますが、イタリアの方が遙かに早く発達しています。当時イタリアは世界文明の中心地でしたからね。ところがイタリアでは高級ワインが育つてないんです。料理ではイタリアもかなり進歩しているんですが。最終的に洗練されて残っているのはやっぱリフランスですね。フランス文化の持つている特質は面白いですね。

長部 ワインの歴史って古いんでしょう。

佐治 世界的にみれば六、七千年といわれています。

長部 日本酒の場合せいぜい二千年ですからね。それともっと中国の酒を研究してみたら面白いと思いますね。

佐治 中国酒は本当にすごい。山奥に入るどんな酒があるかわからんくらい複雑怪奇ですかね。

長部 表通りと裏通りにある酒はちがうようだし。民族的文化でしようね。歴史の長さだけではないようです。佐治 中国に似たものを感じさせるのがフランスです。中国料理とフランス料理といえば料理の双壁でしよう。マオタイチユウというのは焼酎ですがブランデーと性格的に非常に似かよつたところがありますね。

長部 日本というのは沖縄なんかに入ってきた中国文化の影響の強いものでも精製してしまいますよ。

佐治 製米率50%という米を磨いて清酒をつくるでしょう。そういう特性が日本の文化にあるように思いますね。清酒というのは、ある意味で行きついた粹ですよ。新しい時代の波をうけて日本文化が変わりつつあるときには粹は粹でおいておき、それとは違った枝葉をつけていく必要が確かにありますね。

長部 最近つくづく思うのはアメリカでは禁酒思想が先行した結果、逆に酒に対するイメージがはつきりしているわけです。日本の場合もはつきりしてのけど状態が違う。日本の人口は我々の若いときに六千万。ところが今

や一億一千万。また二十年ほどしたら一億五千万になります。どんどん人間が増えてきて人と人との間隔が狭くなります。すると酒に対する国民の考え方も変わってきてええんやないかと思うんです。お酒の種類そのものや飲み方も変わってくるでしょう。飲む側からすると、お酒には限度があって分を過ぎてはいけないことが大切なことだと思いますね。書道といった筆の道、花の道が華道です。それに剣道という剣の道もあります。それなら「酒道」というものがあつてもいいのではないか、と思うんですけど……。

佐治 なるほど。平易にいえば酒のみのマナーですね。

長部 業者が率先してそういうことを、お酒にも道がありますぞ、とみんな酒を大事に扱っていきたいですね。これも文化の一つじゃないですか。

佐治 我々酒を造り購う者の使命ですね。

長部 今年はひとつ「酒道効用運動」というのをやりたいですね。

佐治 家元というか教祖が必要ですよ。(笑) 酒には効用もあるし乱用すれば害もありますから、我々が自覚しておかなくてはいけない。それを「酒道」というような前向きの姿勢で訴えていくことは大切でしょうね。

長部 剣の中にひたつて、剣に限度があり、段に及ばずという気持ちをしつかりもつてゐるから、剣の達人は人から崇拜され、信頼されるという理屈と同じで、お酒でもお酒に浸つてゐる人間がお酒でも段に及ばずという思想があるということと、自らがそれを守つていくというのはいいことじゃないですか。心を狭くもつててはダメですね。

佐治 「酒道」は茶道より入り易い方がいい。堅苦しくなくて、オイツと肩をたたいて入つていけるようなのがいいですね。お互いに正しい「酒道」に向かって頑張りましょう。

長部 大いに頑張りたいですね。