

□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▽



谷田氏(左)川崎氏(中央)神林氏(右)の鮮やかな手さばき

「ダーツ」といっても、矢^{ダウ}的^{ボルト}は知られていても、ゲームについてはまだあまり知られていないようです。ダーツ発生の地、イギリスでは非常にポピュラーなゲームで、パブ(居酒屋)には必ずあり、数十万人のプレイヤーがいる、と言われています。しかし、神戸ではまだ十数年の歴史しかなく、ダ

ーツ人口も日本では千人いるかないか、というほどのものです。

我々キングス・アームス・ダーツチームは、恐らくは日本人の手による初めてのダーツ大会を開催したチームというキャリアの長さを誇っており、又、実力も日本のトップクラスにいます。例え言ではないと信じています。例えば第一回キングス大会の幹事をした神林氏は、今年東京で開かれた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・アームス大会でも、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、内匠氏二位、といったぐあい、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。

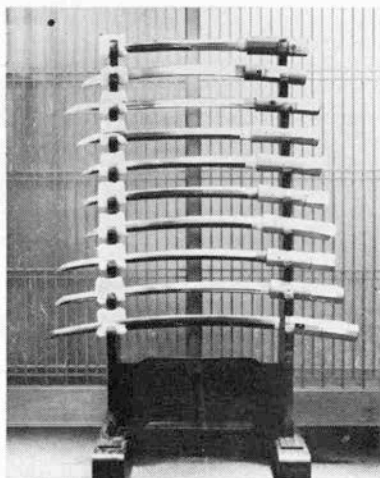
ところで、「チーム」といっても我々の場合、固定したメンバーがいるわけでも、規約があるわけでもなく、ダーツを通じて知り合った飲み仲間、といった方が正確なようです。東京から大阪に転勤してきた小畑氏のように、ダーツができるから、と二時間近くかかって通ってくる程の魅力がダー

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、酔えば又飲む、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、さっきの友も今は敵、とばかりに激しい応酬が続きます。

昨年秋季より、我々のチームを二つにわけ、キングスとランブラ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ズが優勝との評価もありますが、四カ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、英国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、やはり英国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。

刀剣 古美術



脇指在銘 ￥120,000～￥220,000

鑑定 買入 刀剣 研磨 その他工作
一ヵ月仕上 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

ひととき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・清月庵 特別室・ゴーフールーム
3,4階	事務所
2 階	レストラン風月堂 緑の庭園「ランスロット・プラザ」
1 階	和洋菓子・茶寮
地 階	風月堂ホール「グラン・パレ・ド・フーズ」

贈る心にお菓子をそえて



神戸 風月堂

本社

神戸元町 3丁目 ☎078(321)5555

□私の交友録／若き日の画家と作家達 〓8〓

谷崎潤一郎

〓下〓

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っ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、小説家といえは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をなかなか承諾しなかった面白い話がある。

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つて、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に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っ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、無聊な立場になった。

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て、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鹸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、私に酒場を案内させようというこんなのである。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っている店で、以前は北浜の株屋の主人であつたが、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った。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った。

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ったが、ただちに受けることを辞退された。報道記者が多数やってきて、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、はしくないから辞退した……と答えておられた。記者が帰った後で、私はそつと何かお考えがおりになるのでしょうか、芸術

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っ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って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、顔を見るのさ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ょ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っ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

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、笹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つた。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笹沼を通じて階楽園の女中と二度結婚されようとされたが二度ともだめだったらしい。

「私は笹沼も賛成してくれただけで、ある日母を伴って階楽園に行き、それとなしに女の容姿を見てもらって、笹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、笹沼夫人に話してみると、女はつい先達で嫁に行ったという答だったので、その女に対する私の気持を知らないでもない笹沼夫人が、そうなる前に知らせてくれなかったことにひどく失望もし、恨みもした。笹沼夫人が私の素行に信用を置いていなかったのも、女のため不幸であると考えて、ていよく捌かれてしまったのであろう」と谷崎先生はそのことを書いておられる。



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）

「風見鶏」と「神戸留学」

杉山 義法 △放送作家△

暮も押し詰まっ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・パペソエルさんが昨日（二十六日）亡くなられましたね……」。

一度でもお目にかかっ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った。電話の主旨は、現在放送中のNHK連続テレビ小説「風見鶏」の女主人公・松浦ぎんのモデルは、亡くなられたエイ・パペソエルさんではないのか、という問合わせだった。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ったから正直のところギクツとなった。

記者の方の説明に依ると、エイ・パ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たった。一〇四才という驚異的な年令に憶えがあった。

そういえば去年の八月、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ので、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った。その時、名前を教えて頂いた方々のお一人

がエイ・パペソエルさんだったのである。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った。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ったので、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、松浦ぎんの設定はエイ・パペソエルさんの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ったぎんが、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・パペソエルさんにそっくりだった。だが、モデルでない人をモデルだとい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ったらしく、残念そうなお口振りだった。出来ることなら私も、エイさんの一〇四年の人生の終焉に「松浦ぎんはあなたです。あなたこそ風見鶏でした!!」と華をそえて差上げたかったが、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ったのである。それでもまだ、電話が切れてからも「モデ



憲兵隊室で別れの言葉をかわすギンとブルック

ルだといった方が良かったのかなァ——」と氣になつて仕方なかった。

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勞だった。青島から来たドイツ人のパン職人といえは何人もいないから、いきおい「ああ、あの人だ」ということになって、モデルにされた方々に大変ご迷惑をかけてしまったと恐縮している。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く

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取り入れた明治、ちよっぴり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、袋叩きにあった昭和の前期、焼跡の廢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った現代——悲しいまでにギンギンガラギラ生きて来た「日本」への私の思いが、松浦ぎんの姿になったと思つ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・パ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った多くの方々に、この誌上をお借りして厚くお礼を申し上げます。神戸という街は、ひよっとするとここが俺の故郷ではなかったかと、旅行者にまで錯覚を起させる懐かしい街でした。「風見鶏」であけ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。心優しいマカンブッサールのお姉様方、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う。

★パリ通信

国立ポンピドゥー

芸術センター

CENTRE NATIONAL D'ART ET
DE CULTURE GEORGES POMPIDOU

松谷 武判

〔画家・在パリ〕

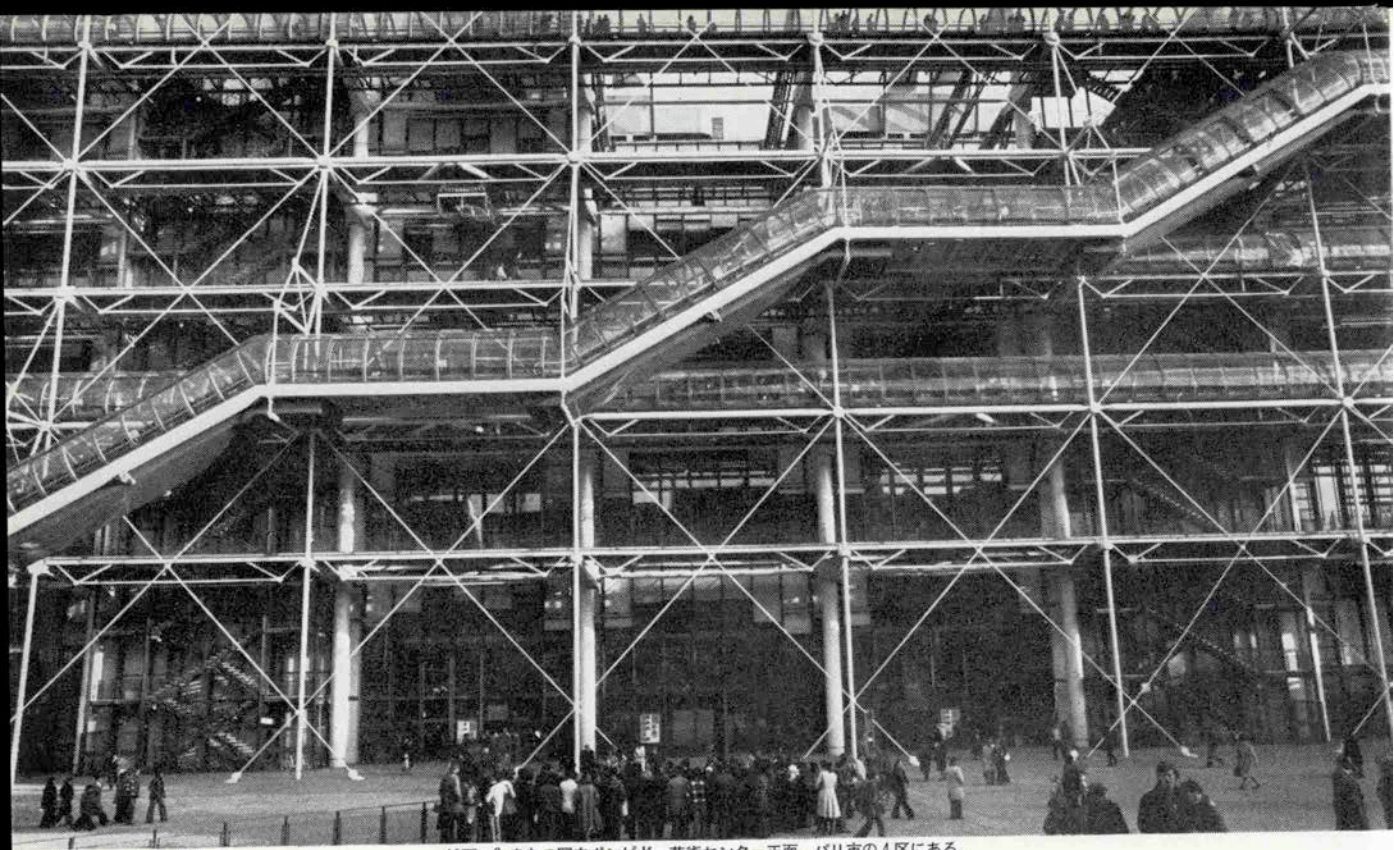


巴里市街の家並みの中にニュートと突き出た、青、赤、緑、黄色の太いパイプ。およそ伝統を誇るパリジャンにとっては、この不可思議な建造物の出現に疑惑を持ち始めたのも当然のことであった。今だにエッフェル塔の美感を持ち出すお国柄この現代芸術センターの完成には賛否両論である。かつてマレー地区と呼ばれ、巴里市の胃袋の大半を受け持った中央市場が立ち退き、またたく間に広大な空地に整地されて数年来、一九六九年現代芸術の理解者でもあった故ポンピドゥー大統領の発案で計画され、広く設計を世界各国より公募六八〇点の中より、無名に近い新人のピアノ（イタリア人・三十四才）ロジャース（イギリス人・三十八才）両氏の設計案が採用されたことはすでに知られていることである。設計案のもととなった、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た空間を大切にしたい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、上るにしたがっ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っ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って、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、絵画鑑賞に疲れば、図書部のホールに行っ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、それぞれの場に配置され、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な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、出発した回を重ねて行くにしたがっ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



芸術センター東側に置かれた現代彫刻



まるでオブジェのような建物外側のパイプ類

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㎡）と、企画展コ
ーナー（三、六〇〇㎡）。ここ
では今までにあったC・N・
A・C（センター・ナシヨナ
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
しく館長になったフルテン氏
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

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、かならずボリスが会場で
注視しているといった具合で
創造性を純粹に大衆と交流し
合うにはまだまだ問題がある
にしても、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。

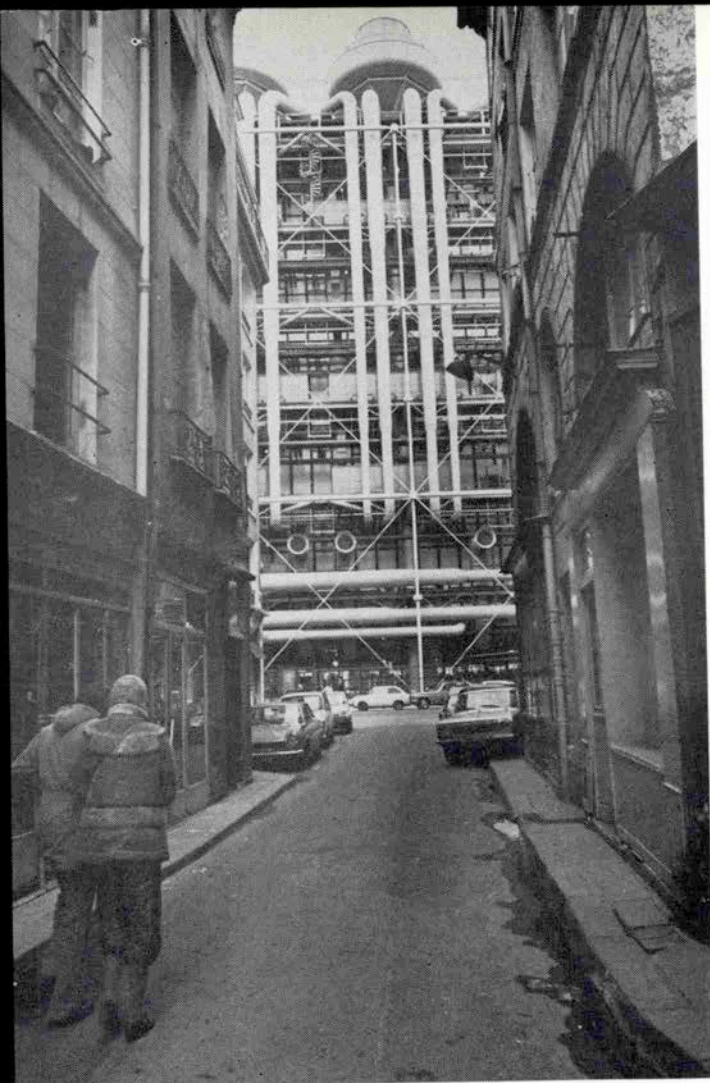
〇〇㎡)と現代美術コレクションホール(一二、一九〇㎡)、写真とドローイング展コーナー(六〇〇㎡)、ドキュメントコーナー(一、七二〇㎡)開館記念展として、デュシャン展が開かれ、情報、ドキュメント部門に、グタイ(具体)美術の資料も入っている。

公共インフォメーション図書館(一五、〇〇〇㎡)は、美術館の一、三階を占めるが、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、オーディオビジュア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㎡×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㎡)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㎡)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アル、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、たっぷり時間を取っ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 *Fachheim's*
ユ-ハイム

本 店 三 宮 生 田 神 社 前 TEL (331) 1694
三 宮 大 丸 前 TEL (331) 2101
さん ち か 店 三 宮 地下街スイーツタウン内 TEL (391) 3539



東京

銀座メルサ店 東京都中央区銀座五丁目八二〇
渋谷東急店 東京都渋谷区道玄坂二丁目二四一
日本橋東急店 東京都中央区日本橋通一丁目九二
池袋バルコ店 東京都豊島区南池袋一丁目二八二
(四階きもの小路)

電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)
電話 〇三二二一〇五一(代)

神戸

本部・仕入部 神戸市東灘区青木五丁目一五〇一九
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

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 〇七八一三三二一七〇〇

きもの工芸

おんがら屋

第三の眼

諸岡 博熊

〈神戸市企画局参事〉

脳の真中付近にある松の実に似た形の約○・一ぐくらない小さな器官・松果体が人間にある。

哲学者デカルトは「魂の座」といったが、他の人は「第三の眼」ともいい、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関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



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。

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っているものがある。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るようになっていいる。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されるふしがある。その動物から松果体を取り除くと、昼、夜といった外界の変化に忠じて一定のリズムを得ていたものがすっ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関係ある知覚神経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

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、それに忠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。

人体の表面、皮膚にある色素細胞のひとつの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では、成長または成熟ホルモンをつくっ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いる。



●特集Ⅰ／ビッグ対談

佐治 敬三

〔サントリー株式会社社長〕

長部文治郎

〔大関酒造株式会社社長〕

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すね。酒に限らずあらゆる文化を柔軟に受けいれてますでしょう。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。コスモポリタンなんですね。

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

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なるとコスト

も高くなるでしょうね。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。本来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つい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。そんなもんじゃないですか。

長部 日本酒は凝り固まりすぎて嫌いだありませんね。

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 そういうものがあっ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。もうちょつとはずれてもいいんじゃないかなという気がしますが。日本酒という枠組だけは崩さ



ずに、その中で消費者に合った新しいものを開発していったらいいんですよ。

佐治 洋酒っていうのは昔から虐げられてましたからね。洋酒って言葉になったのもせいぜいこ二十五年くらいですよ。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ったんで、虐げられただけに何かやってやろうというバイタリテイ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 大関さんはパイオニア精神でもって、なかなかいるんなことをやっておられるようすな。『酒ロック』というのもいいんじゃないですか。

長部 ぼつぼつですが、一つのきっかけとなって壁を破ってくれたらいいと思ってます。

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

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っているんじゃないですか。

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。現実には酒は百薬の長であるということとわざがあるように、用いようによっては、害がなく人間の生活を豊かにしうる。値段も安い。税金がなかったらもう一つ安いやけど。(笑) これぐらい好ましいものはないと確信をもっています。

長部 食生活も豊かになってきていますから、豊かな食生活に合っ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。お酒を怖がったり、お酒に飲まれたらダメだ。お酒をうまく使っ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、電車に乗っても酔っぱらいがおりましたね。最近是非常にまれになり、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、生活の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きているようすね。

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いると人と人との密度が高くなってますよ。人と人との接触の幅が狭くなっている。事実、世界の人口は増えてきているし、そういう面から言うとな神經を使うことが非常に多くなっている。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、これから人生の哲学に入っ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ン

長部 神戸市はファッション都市を目指して頑張っていますけど、ファッションを語る時にもお酒がないと格好がつかないでしょう。

佐治 酒屋さんも加わって生活ファッションを語るということにならないといけない。一部のファッションだけが宙に浮くと、ファッション都市としても定着しないですね。

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

佐治 宙に浮いたファッションを身につけて元町を歩くわけじゃない。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っ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ンというのは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したいですね。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・大阪の交通網をもっと発達させる必要がありますね。今、神戸の持つバタ臭さ、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るのかというぐらいでないとね。

佐治 四疊半では日本の着物が合うし、近代的なバブではそれに合う服装がある。それぞれがファッションです。

長部 生活文化がつまりトータルファッションですね。酒抜きの女抜きでガツガツした雰囲気ではファッション都市について議論しても、その中からは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…」と佐治敏三氏

ッションができてきそうですね。

長部 飲まない人には悪いけど、一杯飲みながら語り合っ出て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は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ビュ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は、日本人と比較にならないほどのすぐ飲んでたんでしょね。

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ミックストドリンク、あるいはワインの時代に入ってきているようですね。ウイスキーの伸びがやや鈍って、ウオッカとかジンが伸びてきているようです。

長部 ウオッカというのは度数が高いんでしょう。

佐治 度数は高いけども、飲み方としてはジンファイズとかマティーニとか、ミックストドリンクで飲まれていきますね。ジンやウオッカの場合はもっ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が……。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ょうね。

長部 日本酒もバラエティーをもっともっと思いきって広げないとだめですね。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かね。

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ている。体制破壊的な力があると思う。新しい飛躍ができないんじゃないですか、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るんです。それをぶっこわして、それこそ、十度位のをつくってみようかと思ってます。

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、何度にで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。ただ手前みそのようですが、「酒ロック」の場合は氷を入れてちょっと薄くなるのを計算してつくっているんです。お酒も一つのファッションですからこういう飲み方もいいんじゃないんですか、ということなんです。外国の酒と民族、ファッション、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、ちよつと食べてチビリということになりますね。

佐治 日本の料理といっても着ですね。「今晚一本つけよか」ということになる酒の肴がでてくるんですよ。本来の日本料理とはちよつとラインが違ふようですね。

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——というんじゃないかね。

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ないね。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ってまよ。

佐治 亭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っ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きゃね。

★「酒道効用運動」の展開を

佐治 ウイスキーというの、もともとはそれほど高級なお酒ではなくて、スコッチにしたってスコットランドの山奥の地酒です。ハンティングで体が冷えきったところにストリートで飲んで体があたたまってくるといふ飲まれ方だったんですよ。それがジョニーウォーカーとかヘイグとかいう人がブレンドウイスキーを發明して、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社交界に入ってきたんです。パーボンにしたって西部劇に出てくる、ワンシヨット飲みです。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ったんでしょうね。

長部 高級酒というワインですか。

佐治 ブランデーも高級酒ですが、やはりワインでしょうね。

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ょうな。

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っていないんです。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りフランスですね。フランス文化の持っ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。それとものと中国の酒を研究してみたら面白いと思いますね。

佐治 中国酒は本場にすこい。山奥に入るとどんな酒があるかわかんくらい複雑怪奇ですからね。

長部 表通りと裏通りにある酒はちがうようだし。民族の文化でしょうね。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璧でしょう。

マオタイチュウというのは焼酎ですがブランドと性格的に非常に似かよっ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うんですよ。

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っきりしているわけです。日本の場合もはっきりしてるけど状態が違う。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る。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、お酒には限度があつて分を過ぎてはいけなことが大切なことだと思えますね。書道といったら筆の道、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。平易に言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な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っているから、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、お酒でもお酒に浸ってい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で、自らがそれを守っていくというのはいいことじゃないですか。心を狭くもっててはダメですね。

佐治 「酒道」は茶道より入り易い方がいい。堅苦しくなくて、オイッと肩をたたいて入っていけるような方がいいですね。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。