

# ¡Hola, amigos!

第082号

(RとNの Cádiz からの手紙)

皆さんこんにちは。これはHPというより、私達の近況をお知らせする長い手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は毎週、日本時間の金曜朝03:00時から07:00時の間に実施します。

臨時休刊の場合は、なるべくその前の週にお知らせするつもりです。

なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。 2005年10月14日 カァディスにてR y N

---

## ☆今週号のトップヘジャンプ

---

現在有効なバック・ナンバーは081号(10月07日)、080号(09月30日)  
079号(09月23日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。

---



---

## 「干天の慈雨」の巻

---

相変わらず世界各地で自然災害が空恐ろしいほど猛威を振るっていますね。

テレビを見ていると暴風雨・洪水・地震などのニュースの切れ目がありません。更に

これまで国内ニュースでは旱魃・山火事と続いていました。

9日の日曜日、カラカラだったアンダルシアでも久々のまとまった雨が降りました。

4月・5月がどうだったかは日本にいたので知りませんが、例年その時期は晴天続きだし、5月末に帰ってきた時既に各地の旱魃被害の恐れを報じていました。そして、

7月に入ると、早くも各地の貯水池は空っぽ、連日のようにどこかで山火事です。

だからどう考えても私達がいなかった4・5月にこのあたりで雨が降ったとは思えずこの雨はやっぱりほぼ7ヶ月ぶりと言っていいらしい。Nの日記では3月12日が最後の雨でした。すごいですねー。こうなるともう晴天続きなんて言われる場合じ

ゃありません。これからの農作物の収穫にどう響くのか？

テレビでも物価の上昇について色々言っていますが、当然、生鮮野菜は品薄で高値続きだし、オリーブの作柄も極端に悪いらしい。オリーブ油の値上がりを恐れて大量に買い込む客の様子をニュースで見ました。このところ何もかも値上がりで、新聞など

では4%の上昇だと言っていますが、実感としては勿論それ以上。

ひとつだけの、ヤレヤレは、どうやら家賃は据え置きしてもらえたらいいんです。

夏前に大家のデビ夫人風に会ったとき、上げるわヨ！と言われていたんですが、契約更改日の一月前になっても何の通告もありません。それなら今のうちにと、前年と同額を向こう半年分銀行振り込みして、その旨通知したのに何も言ってこない所を見ると、

値上げはあきらめてくれたらいい。

毎週金曜日は大抵買い物に出ます。土曜日はまとめ買いの客で混雑するし、日曜はスーパーを初め殆どの店が閉まってしまうからです。10月7日金曜、買い物カートを引っ張って外へ出ると、なんとなく町の様子が普段と違います。

飲食店以外は殆どの店が閉まっているんです。スーパーも全部閉まっていた。仕方なく帰って良く調べると、Nの日記帳兼備忘録についている曆には「カァディスのお祭り」Fiesta en Cádiz となっていました。

最近二人とも物忘れが激しいので、日記と言うより「何でも記録」式に備忘録に書き込むことにしているんです。喧嘩にならないようにネ。これはN担当。

フィエスタって何のフィエスタだろう？ 去年の引越は19日だったので、この時期のカァディスのことは知らないんです。早速、市庁舎前の観光案内所に行って聞いてきました。どうも、もうひとつはっきりしないところもあるんですが、7日はカァディスの守護聖人の日、8日はそれを決めてから150周年のお祭りらしい。

この市庁舎前の常設案内所は若いセニョリータばかりでアイソはマアママですが、ナニを聞いてもイマイチすっきりはっきりしないことが多い。

夏の間だけ浜やウチの近くの大通りにできていた臨時の案内所は、若い時市庁舎前の案内所に勤めた事のあるオバさんがその期間だけパートで来ていたんだと思います。この夏何度かそこへも色々聞きに行きましたが、行くたびにオバさんは違う人だったけど、何時の場合も答は的確で、オバさん自身が知らないことを聞いたときも、すぐ電話であちこち問い合わせしてくれたりして、とても理解し易い説明でした。

話は飛躍しますが、どうもスペインの若い女性は感心できないことが多い。ウチの建物に出入りする人で、挨拶を返さないのは殆ど若い女性。次が「若い」オバさんです。ジー様が一番アイソ良し、次がバー様。みんなヒマだからね。若いニーちゃんも意外にアイソがいい。コレはRの偏見ではなくNとも意見一致。

しかし、若くてキレーで愛想が良くて言うことも整然のセニョリータも勿論大勢います。上の判定はあくまでパーセンテージの話。

まあ、とにかく、その当てになんない案内所で聞いた時間に行ってみると市庁舎前の広場はこの通り。コレは2日目の10月8日夕方7時半、150周年記念祭のほう。



前にマラガのセマナ・サンタの事をお話ししましたね。これは、ミニ・セマナ・サンタ見たいな感じです。アンダス Andas という御神輿みたいなものを中心に鼓笛隊やらナニやら大勢の行列が旧市街の目抜き通りを練り歩くんです。

この写真の右端が先頭集団の楽隊。写真中央付近の街路樹の間に見えるのが最初のアンダス。そして、そのアンダスの上に乗っているのがカァデイスの守護聖人である「ロザリオの聖母マリア」Nuestra Señora del Rosario らしい。聖母マリアは分かるとして、さて、「ロザリオの」というのは何かというと、もうさっぱりダメ。

まあ、簡単に言ってしまうえば、♪村の鎮守の神様ノー、今日はめでたいお祭りビー♪というアレですね。セマナ・サンタのテーマはキリストの受難という暗いもの。

ボッと見ていれば、セマナ・サンタとなにが違うんだ、と思ってしまうますが、現場で感じる雰囲気にはかなりの隔たりがあります。どう言ったらいいか、なんとなく賑やかで陽気なんですね。大体カァデイスの土地柄は「陽気」がウリらしいんですが、それだけではなく、セマナ・サンタのやや湿っぽく厳かな、如何にも宗教行事という感じが希薄です。担ぐ御神輿も行列も似たようなものですけどね。





ネッ、セマナ・サンタの様子によく似てるでしょう？ 違うのはセマナ・サンタにはツキモノのあのとんがり頭巾と腰紐を結んだカトリックの法衣が見当たらない事。そして、街路樹の葉も色づき始めていて、ヤッパリこれは春じゃなくて秋の祭りだということが納得できます。

日本でも古くからの祭礼祭祀は季節の変わり目に多いような気がします。多くの祭りは農作業やその収穫に関したことが多いから当たり前かも知れません。カアデイスには農地は全くありませんからこの祭りは収穫とは関係なさそうです。しかし、これが事実上カアデイスの夏の終わりを象徴するお祭りになるのでしょう。

お祭りは7日金曜と8日土曜日。翌9日日曜には冒頭に言ったとおり、まとまった雨が降って、内陸の農業地域のホッとしたような様子がテレビに映りました。

月曜は晴れたり曇ったり時々わか雨、という天気予報がし易い天候、全部言っときゃどれか当たるという空模様。言い換えれば不安定を絵に描いたようなもの。まさに「秋の空」。そして、火曜日。夜明けから空は不穏な様子。観天望気の達人でなくとも時化の前兆だと言うことは瞬時に判ります。



(夜明け直後、西の空に暗雲垂れ込めたかと思うと・・・じきに・・・。)



(大粒の雨が降り出し海上にはウサギが・・・。いずれウネリも高くなるのは必至。)



これはカボ・ベルデ諸島西方にあった熱帯性低気圧がカナリー諸島西方を北上して、温帯性低気圧になったもの、いわゆる「熱低クズレ」という雨の多い低気圧です。低気圧が西方沖を通過するとカァデイスでの風向は南から西へ変わっていきます。

我が家は南西に面していますから、このケースが最悪。

こんな時化は去年ここへ引っ越してきた直後の10月末日以来、実に約一年振り。渚を見ると次々に押し寄せる波で砂が巻き上げられ揉まれている様子がわかります。そして、大潮の時の満潮線よりはるかに内側まで波が打ち上げているのも見えます。

去年、私達がこの浜の散歩を始めたとき砂浜はマッ平らになっていました。夏の間大勢の人に踏み荒らされてデコボコになり、あちこちに潮溜まりができていた浜もこうして海が一荒れするとききれいさっぱり洗い流してもとの姿に戻してくれるんですね。この時化が過ぎた後の浜の様子が楽しみです。

風は益々強まり瞬間最大では20m/secを超しているでしょう。こうなるともう外へは出られません。玄関から遊歩道沿いに建物の風上側を50メートル程の横移動。合羽でもないとうにもなりません。こういう日は昼酒食らってフテ寝が一番。\*\*\*



---

## 「マンサニーヤ」の巻

---

先々週・先週に引き続きサンルーカル・デ・バラメーダに関するお話。

前にも言ったようにこの町では独特の酒、マンサニーヤ Manzanilla の醸造が盛んです。食い意地の張ったかた、または記憶力の優れたかたは憶えておいでと思いますが酒ではないもうひとつの「マンサニーヤ」のことも前にお話しましたね。

そう、オリーブの品種のひとつで、小粒で果肉がしゃきしゃきしている私達のお気に入り且つお勧めのものです。粒が小さい、従って見栄えがしない、だから高く売れない、高く売れなきゃ種を抜いて何か飾りを詰めたりと余計なこともしない。という具合で、要するに私達にとっては安くて旨い本来のオリーブの実の味が楽しめる極めつけ。特にいいのは、なにも加工しない、小粒の種入りのままのものです。

残念ながら、多分日本ではこの品種は売られていないと思います。理由は上記の通り高く売り得ない、に尽きます。日本で普通売っているものは、種抜きのみや種を抜いたものに赤いピメントを詰めたりごく小さいタマネギやキューリーなどを詰込んだもの、又は種ありでも粒がかなり大きくて果肉は柔らかいもの、真っ黒でやはり果肉が柔らかいものなどが主流ではないかと思えます。

旨いオリーブの実を食べたいと思っている方は、売り場にスペイン産が並んでいるのを見つけたら、瓶または缶をよく見て Manzanilla の綴りがどこかにないか探してみてください。そして種入りであることも確かめて。見つければラッキー、あとは当たり外れです。コレばかりは食べ物に限らず世の中ナンにでも付きまといますね。

さて、今日のテーマは同じマンサニーヤでもお酒の話です。下戸の方には申し訳ないですが今日は酒一本槍で行きます。

この三本は比較的良く出回っている銘柄で、5ユーロ前後と手がで易い価格帯です。ラベルの意匠は多少違うかも知れませんが日本でもこのどれかを見たような気がします。左の La Gitana ラ・ヒターナとはジプシーの女、右の La Guita ラ・ギータは麻糸、名前の通りラベルとラベルの間に麻糸を一本貼り付けてあります。





真ん中の Solear ソレアルは辞書では「日に当てる」とか「干す」という意味ですがこの銘柄の本当の意味はナンなのか解りません。モスカテル moscatel という甘口の酒はマスカット種のブドウを日に干して糖度を高めてから醸造するのだそうですが、マンサニーヤは辛口ですからそんなことをする筈はありません。だから何か別の由来があるのだと思います。

我が家では、ビーノのように開けたら1本やっつけてしまうという呑み方ではなく、精々シェリー・グラス1杯か2杯ですから普段のリミットを超えるこの値段でも許されるのです。どっちみち冷やして呑む酒ですから、呑みさしはそのまま冷蔵庫に戻せばいいのです。白ワインよりアルコール分がやや高いので(15度)3~4日なら味が

ひどく変わる事はありません。瓶ごとグラスごと良く冷やしてやってください。

この酒のいいところは赤ワインのように1本ウン万円というような高級品はなく、この三本ぐらいが標準的なところですよ。安いのは2ユーロ位からありますが、まあ写真のぐらいが無難なところでしょう。味は清酒党の方にもいけるのではないかと思います

ですが問題はその香り。「カビ」で作る独特の香りが好き嫌いの分かれ目です。

マンサニーヤもヘレス(シェリー)も基本的には同じで、両方とも白ワインであること

には変わりはありません。知っている限りで製法を簡単に説明すると次の通りです。  
まず、普通の白ワインはその年の収穫のブドウだけで仕込み、そのまま樽に入れて直接空気に触れないように寝かします。だから何年ものという表示が必ずあって、当たり年かどうかによって同じ銘柄でも味にかなりの差があります。

ところがヘレスやマンサニーヤは寝かし方に二つの大きな違いがあります。

第一、ヘレスもマンサニーヤも樽の中で空気に触れさせてある種のカビを作ります。

このカビを flor フロール=花と呼び、コレが独特の風味を生むのです。

第二は、この樽を3段から5～6段、一番上に今年新しく仕込んだものを乗せ一番下が一番古い物になるように積み重ねます。そして瓶詰めして出荷するのは一番下の樽からのみ。一番下の樽から出したのと同量を順次上から下の樽に移すのだそうです。

どのくらいの量をどのくらいのインターバルで移すかは各ボデーガ bodega=醸造所のノウ・ハウ次第なのでしょうが、一度に移す量は3割以内に抑えることが鉄則のようです。こうすることによって普通の白ワインと違い収穫年ごとの味の違いがなく均一化されるんですね。何年ものという表示は当然ありません。

従って各銘柄の味の違いは原料のブドウの違い、使う樽の違い、樽を寝かしておく倉庫=ボデーガの環境の違い、などと共に上記の移し方にも影響されるのだらうと思います。チーズもカマンベールやブリーやブルーチーズなど同じようにカビで風味付けするものが色々ありますね、ハモン・セラーノもある種のカビ、と言って悪ければ発酵菌で熟成させるもの。我が家では菌には色々お世話になっています。

何かで読んだ記憶ですが、こういう食品の熟成倉庫には代々その倉庫特有の発酵菌が壁や天井や梁などに巣食っているらしい。今まで伝統的な製法で味わい深いものが出来ていた反面やや衛生的には問題がありそうな部分もあったので、EU統合後の厳しい基準で木製の容器や保存棚などにも規制が加えられ、味の低下を危ぶむ声もあったようです。ひょっとしたら私達はそうゆう本来の深い味わいを失ったものを食べさせられているのかも知れません。ノンベは大抵の発酵食品が好きですが、ソレが衛生的か否かなんて疑いもしませんけどネ。ヘレスのボデーガ見学に行ったとき見た倉庫の中はけっして衛生的とは言いかねる状態でした。マンサニーヤのボデーガだって似たようなものの筈。いいんです、カビだってナンだって旨けりゃいいんです。\*\*\*

---

## 「サン・フェルナンド」の巻

---



もう、毎度おなじみの地図ですね。我が家の位置は CÁDIZ の下に小さく書いてある Playa de la Victoria です。今日の遠足はカアディス湾を半分回ったところにある SAN FERNANDO という町。この町はマラガからバスで来るとき、またはセビージャ方面から電車で来るとき必ず通る町ですから去年部屋探しでカアディスに通った時は何回も通りました。

この町も前に紹介したチクラナと同様にカアディスのベッド・タウン的性格を持っていて近年急速に人口が増えているらしい。距離もチクラナまでの半分で私達の最寄のバス停からなら15分ぐらいで行けます。シェスタに帰ることも可能な距離。前にも言いましたがこのあたりではラッシュ・アワーは冗談でなく一日に4回あるんです。朝晩は当たり前ですがシェスタの前後も市内バスは満員状態。





(サン・フェルナンド市庁舎)

チクラナ、サンタ・マリアと最近になって近郊の町へ立て続けに行きましたが、その目的はいずれもこの先カァディスから引越しができる可能性を探るためでした。

町の雰囲気は？住環境はどんなものか？ それを自分達の間目確かめる為に行ったのです。今回は初めからそのつもりはありませんでした。この町を何回も通過しているうちに知ったことは、町の周囲が殆ど湿地帯で囲まれていること。この湿地帯は自然保護区に指定されているので、この先も変化する可能性は殆どないはずで

す。町の中心部へ行くのは今回が初めてでしたが、カァディス寄りの町外れにできている新しいショッピング・センターまでは何回か行っています。その経験では、とにかく暑い。それも普通アンダルシアで感じるカラっとした暑さではなく、日本の夏のような蒸し暑さでした。それは多分、周りを湿地帯に囲まれている為だろうと思います。

当然、蚊やハエや其の他諸々の羽虫もとんで来るに違いない。

そのせいか、カァディスでは少ないクーラーの室外機が、この町では付いている住宅が断然多い。今の私達のように窓開けっ放しではられないのでしょう。





(どこの町にもある古い教会、尖塔の青いタイルがイスラムっぽい。珍しいことにこの時計は極めて正確。このまんま駅か空港にもってってやりたいくらい)

私達が行ったのは、先週、10月第2週のことでしたが、午後のこの時間でも暑いこと！最近は何れ暑さが苦にならないRでもソウでしたから、Nはもうウンザリという様子。そんなところへ一体何しに行ったのか？

もうかなり前のことですが、私達のお気に入りの小麦ビールのことをお話ししましたが憶えてますか？黄色い缶のドイツ・ビール Oettinger という銘柄ですが、この話は創刊間もない頃だったのでお忘れの方も、またはその頃は見てない、と言う方もいらっしゃるでしょうから、くどいようですが繰り返します。小麦麦芽だけを使ったビールでドイツ語ではヴァイツェンとかヴァイスと言います。



(市庁舎と教会を中心に広がる旧市街。ここには高層建築は殆どありませんが、カア  
ディスに近い新市街は10階建て以上の高層住宅がずらり)

カアディスに来てからその黄缶ビールが買えなくなって弱っていました。そのビール  
はメルカドーナという名前のスーパー・チェーンでしか売っていなかったのですが、  
カアディスには何故かそのチェーン店がないのです。

ところがさっき言った、この町のカアディス寄りの外れにあるショッピング・センタ  
ー内にそのスーパーが出店していて、そこにはこの黄缶そのものではないけれど、そ  
のスペイン版ライセンス生産品を売っていたのです。缶の意匠は違いますが味は殆ど  
区別が付かないくらい。ヤレヤレこれで何とかなるなど、時々カート引いてわざわざ  
電車に乗ってビール買出しに通っていたんです。

ところが、春の日本訪問から帰ってみると、異変発生。このスーパーから命の水とも  
言えるヴァイツェンがなくなっているじゃありませんか。初めは単に品切れか、と思  
いました。何しろスペインのスーパーはおしなべて商品管理がなってませんからね。

商品に限らず「管理」という言葉ほどこの国に似合わないものはありません。





(旧市街の住宅地の一部。景観は全くダメ、海は勿論見えず、私達には価値ナシ)

ところが、その後何回行っても常にその棚はカラ。初めは値段表示のラベルは棚に残っていたのにソレもなくなりました。我慢たまらず、ある日売り場主任らしきアニさんに聞きました。しかしドウモ要領を得ません。こっちは、モウこれからは置かない方針になったのかどうかを聞いているのに、他の店舗に行ったらあるかも知れないという答。ここへはイツ入るか？を聞いても、サー、と手を広げて例の肩すくめ。でも、多分こっちの形相に動かされたと見えて、旧市街の別の店舗に行ってみることを熱心に教えてくれました。結果は？ バツ。おお外れ。

バイツェンどころかその会社の全ての種類のビールが棚になかったのです。ここまで来てはっきり解りました。要するにこのスーパー・チェーンは、その(多分ドイツ資本の)ビール会社との取引を全面的に止めたとしか思えません。私達が見ていた分にはその会社の4~5種類あったビールはいずれも良くはけていたと思うんですが、多分値段の設定に双方の食い違いがあったんでしょう。さあ困りましたねー。晩酌ビエノなら二つや三つの銘柄が消えても代りはいくらでもあるけど・・・。



(旧市街の一角にあった黒檀のような太い角材を埋め込んだ珍しい道路)

カァディス市内の大手デパート直営スーパーにはドイツやベルギー、オランダなどからの輸入ビールはいくらでもあって日本で売っているその手のビールの半値以下で買えはしますが、それでも私達の財布では腰が引けます。

何しろ、黄色缶の値段は500ml、51銭(69円)。ライセンス生産のセルベサ・デ・トリゴ(小麦のビール)は330ml、39銭(53円)でしたからねー。

実はチクラナへ行ったのも、ドイツ村があるくらいならドイツ人向けにこれを置いている店があるかもしれないと考えたからでしたが、ソレも空振り。仕方なく国産の普通のセルベサを呑んでいるこの頃です。たまにベルギー・ビールやドイツのヴァイツェンを奮発しますが毎日とはとてもネー。

この上は日本でやっていたように「自ビール」の密造を始めるしかないか。でも、麦芽糖はイギリスまで買いに行かなきゃなんないし、余計高つくナー。\*\*\*

(10月最後の週は休刊とさせていただきます。友あり、遠方より来る、です。)

---