

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(0 0 3 号)

皆さんこんにちは。

このページは、私達のスペインでの日々の暮らしを友人・知人の皆さんに知って頂こうと思って開きました。 ですからごく私的なもので、読者のかたも大なり小なり私達をご存知だという想定で作成しています。そのつもりでご覧下さい。

各項の更新は不定期ですが、なるべく毎週末迄に何らかの更新をするつもりです。

更新日を確認の上各項目を選択してください。

なお、文中時々出てくるスペイン語綴りには独特の特殊文字（チルデやアクセント記号付き文字）、エクスクラメーションやクエッション・マークの倒置、などが正しく表示されていないかも知れません。宜しくご判読ください。

2 0 0 3 年 6 月 1 3 日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日
食べある記	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日
買い物百般	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日
エクスカーション	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日
ビーノあれこれ	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日
セルベサ・その他	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日
バック・ナンバー	2 0 0 3 年 6 月 1 3 日

ご注意 : 各項目のファイルは更新日から一ヶ月を経過したら削除します。

悪しからず。

* 身辺雑記 *

この項は、私達の日常生活の折々の出来事や、発見や、驚きや、疑問などについて、とりとめもなく勝手なゴタクを並べたものです。

「信号待ち」の巻 2003年6月13日更新

浜辺には3月頃から水着姿がチラホラしていましたが、6月に入りもう完全に夏本番で、ハダカンボがごった返しています。日中の日差しは強烈で、私達は余程のことがなければ陽盛りには外出を避けています。家の中は外のギンギラは信じられないくらい涼しくて、外出から帰って短パン・Tシャツのまましていると肌寒くなります。

さて、今日は交通マナーのお話です。

スペインだけではなく欧州全体の傾向だと思いますが、交差点がロータリーになっているところが多いので、その分信号が少ないように思います。ロータリー交差点ではロータリーの中にいる車が優先ですし、また、直進するときでもロータリーの半円は回らねばなりませんから高速のまま走り抜けるのは無理で、自然にその手前で全車スピードを落とさざるを得ず、合理的です。

ロータリー近くの横断歩道は紅白のゼブラになっていて、信号機がなく歩行者優先になっている所が多いようです。ロータリー付近では既にスピードを落としているので車も意外にマナーが良くて、そんなに危険を感じないで渡れます。危ないなあー、と思うのは車対車の場合と歩行者のマナーです。私達はここでは車を欲しいとも運転しようとも思いません。国際免許も持ち腐れです。

信号機のある横断歩道でキッチリ信号を待っている歩行者はほんとに少ない。基本的に信号より自分の状況判断を重視しているように見えます。日本人は恐らく世界中で一番交通信号に忠実なのではないでしょうか。

信号に対する考え方は3種類のタイプに分かれますね。

ハナッから信号など見向きもしない人（ここでは断然多数派）。頑として信号に従う人（ここでは絶対付き少数派）。状況しだいでどちらにもなる人（中間派）。

かく言う私達は、2番目ではなくヌワァント3番目です（になりました）。

見ていると、夫婦でこの呼吸が合わない人達が結構多い。この辺は年金生活の外国人夫婦がとても多いんですが、こういう長年連れ添ってきた人達でも、横断歩道の向

こうとこっちに分かれてしまい、お互いにムツとしているのを良く見かけます。

普段は手をつないだりして仲良く歩いている夫婦が多いのに。そうかと思うと、はやるジー様をしっかりと掴んで赤信号で渡らせまいとしているバー様もいて・・・。

スペインの、特に若い年代層は殆ど待たない組ですね。信号なんか全く見てないんじゃないか、と思うくらい堂々と赤信号で渡ってゆきます。それに続くのはスペイン・オバさん。これも待ちませんねー。オバさんはやはり強い。でも、不思議と

事故が少ないんです。まだ、歩行者の事故を見た事ありません。

一方、自動車専用道などでの事故はとて多く、長距離バスなどの事故もTVニュースで良く見ます。それもハンパな程度ではありません。殆ど原型をとどめないようなクラッシュのしかたで、燃えてしまうことも多いようです。私達がバスツアーで出かけたときも、殆ど毎回のように事故渋滞にあっています。概して運転に慎重さが欠けているのは否定できない事実です。長距離ツアー・バスでもその辺の路線バスでも、ドライバーが後ろを向いて乗客と話しているなど当たり前のように見かける光景です。バス・ツアーは命がけ。

鉄道だって安心できません。ご自慢の特急タルゴも今年になってもう3回も事故っています。最近の一件は列車同士の衝突です。管制システムになにか問題がある
としか思えません。

ところで、読者の方からスペイン語の特殊文字・特殊記号の入力について有効なヒントを頂きました。これまで何とか苦勞してやってきましたが、やっと確実な解決法が見つかりましたので今後は安定的に正しい入力ができると思います。

改めてお願いですが、このほかにもページ作成上のアドバイス、内容についての注文など、お気づきのことがありましたら、どうぞお知らせください。宜しく。

Tさん、¡Muchas Gracias!

食べある記

この項では、スペイン独特のメニュー、私達がこのあたりの飲食店で外食したときのエピソード、などをご紹介します。

「タパス」の巻 2003年6月13日 更新

スペイン旅行案内には必ず出てくるのがコレ。

私達の胃袋が一品料理の量にはチョット向かない事を知って、その簡単な解決法がコレだと分かるまでそう時間はかかりませんでした。

店によって多少の違いはありますが、直径12～3センチの茶色の皿、または同じ位の白い角皿などに色々な料理をのせて出します。料理の種類はナンでもアリで、店により季節により様々です。ミソは量が少ないこと。その点のみが共通点です。

これなら3～4種類を注文して二人でつつくにはもってこいです。

私達のタパス初体験は近所のバルでした。タパス5種類にビーノ・デ・ラ・カーサ **vino de la casa**=ハウス・ワインが付いて5ユーロという看板に釣られたのです。

この店はどうやら常連客が多らしく、オヤジは新来の客をつなぎとめようとしたのか、どの皿もテニコ盛りの大サービス。これには参りましたネー。二人でタパス皿と格闘という感じになってしまいました。以来、たとえタパスといえども、とりあえず最初の注文は二皿にとどめることにしました。

タパスに盛る料理は初めから作り置いてある店が多いのですが、気の利いた店は特にタパス用と決め付けず、色々な料理を普通の皿、半分量の皿、タパス皿、と客の好みの量で出してくれる所もあり、こういう店は私達にはありがたいのです。

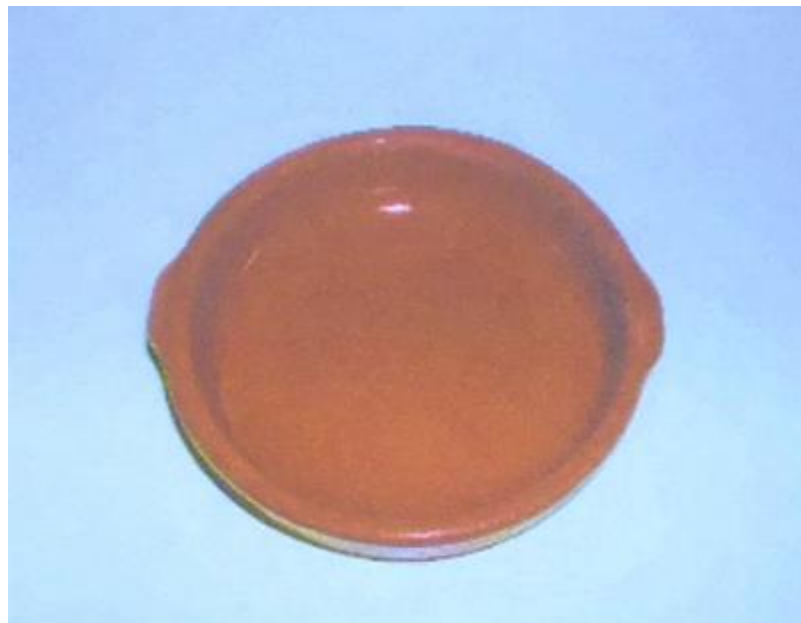
外食全般に言えることですが、難点は私達にはチョット味も濃く油が多すぎ、ということ。でも「高級店」は違うかも。それは日本でも同じですね。

バルのテラス席で外気に吹かれて食べていると、そんなことは気にならず食べてしまいますが、後になってやはり、ややもたれ気味と知るので。ヤワな胃袋になったもんです。

タパス料理と特に決まったものではなく、タパス（本来は蓋の意味）皿にのせて出せば何でもタパスです。私達が食べた中での変り種では、トロ（toro）の煮込みというのがありました。闘牛で殺した牛の肉ですね。近くに闘牛場のあるところでないと食べられないものでしょう。（N）は血の匂いがする、と言っていましたけど頭でそう感じたのでしょうか。（R）にはやや堅めの普通の肉に思えました。

オススメの一つは、ガンバス・アル・ピルピル。大雑把に言えば、オリーブ油を熱してアホ（にんにく）と唐辛子を放り込み、さらに熱したところへムキ海老を入れ、塩とピメントン・ピカンテ（一味ほどは辛くない唐辛子粉）で仕上げます。店によって色々隠し味があるらしいです。ピメントン・ピカンテは日本では見かけないものでしたが、一味とパプリカを混ぜてもOKでしょうし、七味も悪くないかも。

出来上がりのアツアツを前に左手には冷えたセルベサ、で言うことナシ。同じく冷たいシロもいいし、アカでもまったく問題ありません。



（典型的なタパス皿。オブンもチンもOK）

買い物百般

この項は、私達の日常の買い物について、異国だナーと感じたことや、安さに感激したこと、なぜ？ どうして？ と思ったことなどの紹介です。

「おつまみ三点セット」の巻 2003年6月13日更新

私達が良く買う「おつまみ」ベスト・スリー。

(1) ケソ・アスール (queso azul=ブルー・チーズ)

(2) アセイトゥナス (aceitunas=オリーブの実)

(3) モルシーヤ (morcilla=???多分日本にはない、あっても日本製ではない)

最初にご存知ブルー・チーズ。これについては、今更、という気がするのでハシヨります。お好きな方は言わずもがなですし、「イヤ」とおっしゃる方にはもっと不要でしょう。でもアカとの相性はどうしようもなくイイですねー。うちの2ユーロの晩酌ビーノがとてつもなく旨くなってしまいます。スペイン産のものは勿論、フランス、イタリア、ドイツ、デンマーク、英国などEU諸国のものが日本よりはるかに安く、その辺のごく普通のスーパーで簡単に手に入ります。



(左から1. ケソ・アスール、 2. アセイトゥナス、 3. モルシーヤ)

次はアセイトゥナス。 オリーブの実の塩水漬けです。塩水漬けと言いましたが、それがそんなに簡単なものではなく、各家庭により、店により、メーカーにより、色々な味付けの工夫がなされていてまさに千差万別、様々なものに仕上がります。

梅干だってただ塩に漬けるだけとはいうものの、そこはそれ、それぞれのバァ様にそれぞれの流儀があって、梅の産地、成熟度の吟味から、言い出せばキリがないのでしよう。 単純なものほど奥が深い、か？

オリーブに戻ります。 実はここに居つくまで、うかつにもコレがこんなに旨いものだと気付かずにいました。 なんとなく油っぽいような味で感心してませんでした。

今から考えると、とんでもなく不味いものか、古いものでも食べていたんですね。ここへ来て、あまりに多くのオリーブが売られていて、どこへ行っても目に付くので何の気なしに一瓶買ってみました。コレが大当たり。

以来、手当たり次第にその辺のスーパーの瓶詰め、青空市の量り売り、種類も味付けも様々なものを試してみました。 実の成熟度も、青い実から、やや黄色みを帯びたもの、一部分赤っぽく色づいたもの、完熟の真っ黒なものまで色々です。 種が入ったままのもの、種を抜いたもの、種を抜いた後へピミエント（パプリカ）やアンチョア（アンチョビ）など詰めものをしたり、実の種類によるのか硬い皮に割れ目を入れたもの、などなど実に多くの種類があります。

目下、我が家のお気に入り、小粒のマンサニーヤという品種です。 これを種入りのままアンチョアで味付けをした安い瓶詰めを買ってきて、これまた塩漬瓶詰めのアホ（にんにく）を加えて寝かせておいたもの。 いまのところ私達はコレが手軽かつ絶品、我が家の味と思っています。

しかし、これまでの我が家への数少ないお客様の反応はちょうど半々。 ウマイッと言ってくれた人もいましたが、マズイッとは言わぬまでも反応がはっきりしない人もいて（多分不味かったんだろうネ）食べ物の好き嫌いはひとそれぞれだと思つづく思います。 幸い、私達の味覚はほぼ似ていて同じものを同じように旨いと感じられ、だからこそ何の違和感もなく異国での暮らしに馴染んでいられるのでしよう。

最後は難物モルシーヤ。 難物と言ったのは「豚の血入りソーセージ」と、聞いただけで尻込みする人がいるかもしれないからで、味は難物でも何でもありません。特にモルシーヤ・コン・アロスという米入りのものが気に入っています。 アイルランドを初め英語圏にはブラック・プディングというのがある、かの地ではごく普通に朝食に出てきます。 コレも私達には「とても旨いもの」でした。 どっちが本家か知りませんが、モルシーヤはそのスペイン版です。 中南米のスペイン語圏にも同じようなものが色々ありました。

モルシーヤ・コン・アロスは直径4センチ長さ20センチ位のソーセージですが、これを7～8ミリ厚の輪切りにして弱火のフライパンでじっくりじくじく焼いて余分な油を出してしまいます。 カリッと焼きあがったらキッチン・ペーパーの上においてさらに油を吸わせ、皿に盛ってタマネギたっぷりのトマト・ソースを添えて完成。

至って簡単しかも複雑な味で（1）と同じくアカとの相性は抜群です。

また、焼いたコン・アロスに（1）を少量乗つけてオブンで少しあぶれば、もっと複雑かつ濃厚な味になります。 さらにまた、焼いたコン・アロスをタマネギ、ズッキーニ、マッシュルームなどと一緒にトマト・ソースで煮込んでもこれまた結構。 意外とあっさりです。 いずれも薬味としてコリアンダーがあれば、なお結構。

米が入っているせいか、あまり肉ニクしないで小食の人でも食べられそうです。 でも、コレステロールが、とかなんとか言い出したらどうなのか？ 多分イイものではないのでしょうね。 もう、旨けりゃ何でもこい、と開き直るしかないでしょう。

日本でスペイン製のこれ売っているかどうか？ まずないでしょうね。 でも、デパチカなどにはアイリッシュのブラック・プディングならあるかも知れません。もし、

見つけたら尻込みせずドウゾお試しを・・・。

但し、清酒党にはオススメしません。

エクスカーション

遠足です。この項では私達が今住んでいるアンダルシアの各地へ徒歩、電車、バスなど又はこれらの併用で出かけた DAY TRIP をご紹介します。

「ヘレス・デ・ラ・フロンテーラ」の巻

2003年6月13日更新

今回のバス・ツアーの目玉はホース・ショウとヘレス(シェリー酒)のテイスティングです。ホース・ショウは(N)のご希望、(R)はお馬さんよりもひたすらテイスティングを楽しみにバスに乗り込みました。

ヘレス、勿論シェリー酒です。ヘレスという地名がそのままその地で造られる独特のワインの総称になったのです。町の名のデ・ラ・フロンテーラは、国境の、という意味ですが、アンダルシアの西部には町の固有名の後にこの語が続く地名が沢山あります。歴史に興味がおありなら、なんでなのかは百科事典などでお調べください。

ヘレスが古くから英国へ輸出されていたことや、そのため英国人経営のボデーガ(醸造所)が多くあることなども、百科事典に任せます。

私達の関心はテイスティングと馬にまっしぐら。



(薄暗いボデーガ＝酒蔵の中)



(ボデーガの中庭にあるぶどう棚)

まずは、ボデーガ(醸造所)見学。私達が連れて行かれたのは TIO PEPE (ティオ・ペペ) という銘柄で有名な **Gonzalez Byass** というボデーガでした。TIO PEPE という銘柄は日本にも出回っていますから多分ご存知の方もいらっしゃるでしょう。

ボデーガ構内は工場という言葉とは程遠い、古くしっとりとしたイイ感じの建物が並んでいました。その広い構内をヘレスの甘い香りをほのかに感じながら案内してもらいました。何棟もある薄暗い酒蔵(これが本来ボデーガの意味)にはヘレスの樽が積み上げられています。樽には蜘蛛の巣がかかっていたり、カビが生えていたり、何年も何年もじっくりと寝かされて時のたつのを待っているのが分かります。

そして、いよいよ待ちに待った試飲です。4人がけの各テーブルには三種類のヘレスが用意されていました。フィノ(辛口)、アモンティヤード(中辛)、オロロソ(やや甘口)、です。ドゥルセ(甘口)は出てませんでした。テーブルに置かれた各種ボトルから自分で好きなだけグラスに注いで呑むんです。これはもうテイスティングなんてもんじゃなく、呑みホーダイといったほうが当たってます。

ところで、TIO PEPE というのはこのフィノなのですが、私はこれまでこの銘柄にはあまりいい印象は持っていませんでした。でも、ここでは掛け値なしに「ウマイッ」と感じたのです。それが樽だしの新鮮味というものだったのか、単にすきっ腹だったせいなのか、それともホーダイがきいたのか、またはもうちょっとと思ったのに時間が足らなかせいなのか・・・？

ガイドさんの「さあ次へ行きませーす」の一声に、同席のアイリッシュのバーちゃんと思わず顔をみあわせ、「ウーン残念」。とにかく大満足でした。

さて、ヘレスの旨さに後ろ髪を引かれつつ、次はホース・ショウです。この町には王立の馬術学校があり、多分ショウは学校のデモ用に始められたものなのでしょう。綺麗に磨き上げられた馬の華麗な演技でした。乗り手の技術もさることながら、音楽によってリズムカルにステップを踏むのを見ていると、馬は人間と同じ感性を持っているのではないかとさえ思えます。

施設そのものが王立の学校内のものであるからか、商業的な華やかさはありません。純粹に磨き上げられた馬術の技を披露するだけ、という姿勢です。私達は馬術について特に知識があるわけではありませんが、縁者に深い関係のあるものがあるので関

心があったのです。日本では見るできない素晴らしい演技であることは確か
で、これにも大満足でした。



(王立馬術学校)

(屋根には風見鶏ならぬ風見馬)

このバス・ツアーは私達の所からの日帰りツアーとしては一番の遠距離です。往路
4時間、復路は5時間でいささか疲れました。途中何度か「カフェ」と称するトイ
レ休憩はあるものの、バスのシートに座り続けるのはこの位が限界と思い知らされま
した。では今日はこれで・・・。

* ビーノあれこれ *

この項は、これまでに呑んだ数々のワインのお話です。旨い不味の判断は独断と
偏見と財布の中身で決まります。「タデ食う虫も・・・」というようなものです。

「マラガ」の巻 2003年5月13日 更新

マラガ酒。 エクスカーションで触れたヘレス同様、町の名前がそのまま特産のビー
ノの総称になったものです。ヘレスとどう違うのか？ 詳しいことは例によって百
科事典をご覧ください。

私達の舌ではマラガと銘打つ色々な銘柄とヘレス全般との違いよりは、それぞれに属
す銘柄同士の違いのほうがはっきり分かります。 と言うことは製法、熟成法にそれ
ほどの違いはないんじゃないかと思えます。 私達は初めはマラガだということを知

らずにヘレスだと思い込んで呑んでいました。　と言うのもコレの呑み始めは瓶のものではなく、樽からの量り売りで詳しい表示など何もなかったからです。

隣町フエンヒーローラの食品市場の一角に小さなカウンターがあり、中に酒樽が並んでいました。　店番のオバちゃんが声をかけてくれて、小さなグラスで試飲させてくれました。　いっぺんで気に入りましたねー。　8種類の樽を置いてありますが、今ではそのうちの4種類を我が家の定番にして、どれもが切れないようにしています。

一番のお気に入りは勿論フィノ (**fino**=辛口)、キリキリに冷やしてヤっつけます。セコ・アニェホ (**seco añejo**=熟成辛口)もナカナカいけます。　寝酒にはもってこい。　ほんのり甘いのはラグリマ (**lágrima**=涙)で、名前も泣かせます。

もっと甘味の強いモスカテル (**moscatel**=マスカット)はコーヒーの連れにもってこいです。　これはマスカット種の葡萄を収穫後天日に少し干して、糖度を高めてから仕込むらしい。　甘いラグリマやモスカテルは室温が良いようですが、辛口の初めの二種、特にフィノは冷やしたほうが断然旨くなります。　店番のオバちゃんは、ときどき店をおっぼり出して周りの八百屋や魚屋でオシャベリしていますが、市場の中で私たちを見かけると、店に飛んで帰ってくれるようになりました。



(お気に入りのマラガ酒4種、樽からの量り売り)

セルベサ、その他

この項は、この辺のスーパーで手軽に買えるスペインとEU諸国のビール、及びそのほか様々なスペイン産酒類についてのお話です。例によって旨い不味いは、独断と偏見とその時の財布の中身しだいです。

「S I Nの話」の巻 2003年6月13日 更新

シン sin、英語の without。「の無い、を入れない」という意味の前置詞です。

シン・アスーカル sin azucar=無糖、シン・サル sin sal=無塩、など食品表示によく出てきます。今日の場合のシンは私達の día sin alcohol ディア・シン・アルコール即ち休肝日のことでもあります。

シンの日には sin alcohol シン・アルコール、アルコール抜きで腹の虫をなだめるのです。日本にいるときはアルコール抜きのビールなんて呑む気にもならなかった私達ですが、ここに来てから休肝日にはコレを採用することにしたんです。それと言うのも、どのスーパーでもビール・コーナーの棚には少なくとも5～6種類以上の sin が並んでいてよく目に付いたからです。色々なビール・メーカーのもの、各スーパー・チェーンのオリジナル商品など、アルコール分も0%から1%まで各種ズラリと取り揃えてあります。日本では見かけなかった光景です。

これらを色々呑み比べてみましたが、ギネス guinness のライセンス生産のものに落ちています。これはアルコール分1%で厳密にはシンと言うわけにはいきませんが、モルツもしっかり入っていて、知らずに呑めば殆どソレと分からないほど旨いビールです。1%と言うところがナキですが、250mlの1%位でヘタル肝臓ならどっちみち長くはないと開き直りです。

0%をウリにしているものも何種類か呑んでみましたが、さすがにこれはダメでしたねー。先に0パーだと言うことを頭にインプットしているせいか、なんとも実に味気なくて、すぐやめました。相棒も全く異存ナシです。

ビール造りに熱を上げていた頃は、如何に高濃度のものを造るかが大いなる課題で、

6%を超えるものが出来れば、大成功！と大喜びしたものです。 実はこの濃度のものを造るのは法令違反なんですが、もうとっくに時効成立でしょう。

このときの経験から言うと「モルト100%、添加物なし」で高濃度のものを難しさもさることながら、ビールの味を損ねずにアルコールなしのものを造るのはもっと難しいだろうと思います。

それにしても、何故こんなに多数のシンが売られているのか??? 色々考えた末ハタと思い当たった答は、私たち自身にありました。 私達だってシンのビールなんて呑む気にもならなかったのに、ここに来てから突然呑むようになったのは、健康なままでシンでない本物を長く長く呑み続けたいと思うようになったからです。

全く同じではないにしても、このアルコール天国で似たような思考経路をたどるノンベがいても不思議ではないでしょう。 アルコールを全く呑まない人のためにこれほど多くのシンを造っているとは思えません。

ただいまの休肝日設定は週二日、月・火はS I N暮らし。 何本呑むかは???



(休肝日指定銘柄、Guinness の sin)

バック・ナンバー

この項は、昨年11月の入国から一部の友人にメールしていた近況報告を編集しなおしたもので、それらのメールの宛先だった方には二番煎じですからどうぞ読み飛ばしてください。また、いっぺんに全てのバック・ナンバーを掲載するのは時間的にも容量的にも無理なので順次少しずつ追加してゆきます。表題の次の括弧内はそのメールの日付です。更新日(現在)との違いにご注意ください。

「路線バスに乗る」の巻 (2002年12月1日)

2003年6月13日 更新

スペイン暮らしも4週目になりました。明け方などはやや肌寒くなりオイル・ヒーターを弱くかけています。けれども日中の日差しは強く、薄手のシャツにチノ・パンで充分です。スペインの人達は早くも皮コートを着たりしてますが、北欧から来たらしい人達は相変わらず短パン・Tシャツ姿で闊歩しています。だから外出前に、今日の陽気は？と外を見ても歩く人の服装からは判断できません。街路樹や公園の木々も様々で、ゴムの大木があるかと思うと隣はポプラだったり、更にその隣にはハイビスカスが咲きこぼれていたりで、ワケが分かりません。

分からないと言え、この町のバス路線はもっと分かりません。第一、バス停の名前がないんです。あまりに不思議なので観光案内所に聞きにいきました。係りのニーちゃんはちょっと困った顔で「ナイ」と言うんです。多分他にも同じ事を聞きに来た人が何人もいたんでしょうね。

じゃ、自分の降りたい所をどう伝えればいいか?? ありのままに行きたい所をそのまま言えば適当にその近くで降ろしてくれると言うんです。なんとも頼りない話ですが、他にどうしようもないのも事実です。

停留所の名前すらないので、時間表や路線図もなく、そこを通る系統の表示もなく、系統の番号付けなどしてあるはずもなく、そこがバス停だということさえ定か

でない所も少なからずあります。

まあ、とにかく乗ってみよう。 まず最初は発駅から終点まで乗ってやれと思いました。 なにしる時間だけはたっぷりあります。 そして、いくつかの系統に乗って一

部始終を観察した結果、大体のことはつかめました。

まず料金は短い路線なら殆どが均一で、ちょっと長い路線でもごく大雑把な区分けです。 乗車口でドライバーに行き先と人数を言って料金を払うとスーパーの領収書みたいな切符をくれます。 降りるときはボタンを押すと次の停留所で車体中央部の降

車口が開くので勝手に降りればいいんです。 コレが基本です。

でも、乗るのも降りるのも周囲の状況さえ許せばどこでもイイみたいな感じです。

なんでもない所で手を上げて乗り込んでくる人もいるし、同じく車内でドライバーに

声をかけて適当な所で止めてもらい降りてゆく人もいます。

これならなるほどバス停の名前なんか無くてもイイ、ということも納得です。 でもこの辺を良く知っている人はそれで済むんでしょうが、ヨソから来たものはやはり不便で仕方ありません。 乗りなれるまで何度も色々な路線に乗ってみて覚えるしかテがないようです。 何しろ車内放送など一切無いんです。 バス停の名前が無いん

だから「次はドコソコ・・・」ともなんとも言いようがないわけ。

先日ビックリすることがありました。 或るバス停で私達が乗ろうとしたら乗車口でオバさんが半ば降りそうな体勢でドライバーとなにやら話していました。 私達が乗り込んで席に着くと、そのオバさんもそのまま降りずに前のほうの席に座りました。

バスは次の交差点で私達が考えていた方角とは違う方に曲がったのでオヤツと思いましたが、私達の行く先ははどうせそのバスの終点なので黙っていました。

そのまましばらく走ってからバスは止まりオバさんはドライバーに何か声をかけて降りてゆきました。 そしてバスはそこでUターンするとさっきの交差点に戻りそこから

再び正規のルートに戻ったのです。

路線を間違えて乗ってしまったオバさんのためにちょっとだけ寄り道したんですね。

こんなことがしょっちゅうあるのかどうか分かりませんが、他の乗客は平然としてい

ましたから、そう珍しいことでもないのでしょう。

「道を聞かれる」の巻 (2002年12月14日)

2003年6月13日 更新

関東では大雪だったそうですが、こちらも今週は週明けから雨が降ったり止んだりでカナリー諸島やイベリア半島北部では豪雨の被害が出ているとTVが伝えています。今年は何年にも無い天候だとしきりに言っているようです。なにやら地球全体がおかしくなりつつあるようですね。それでも週末は又いつもの上天気に戻り、例のごとく短パン・Tシャツ族がうろうろしています。

一方、街はもうすっかりクリスマスの飾り付けが出来ていて、夜は通りという通りにイルミネーションが輝いています。短パン姿とクリスマス・デコレーションというものには何となく違和感を持ってしまいますが、それは私達の勝手な思い込みがあるからで、暑いクリスマスを迎えるクリスチャンは数多くいるわけです。でも、やっぱり日本人の感覚ではクリスマスは橇に乗ったサンタさんですね。

地図を片手にこの辺り一帯、両隣の町も含めてありとあらゆる所を歩き回り、路線バスにも片っ端から乗ってみて、大体周囲の状況は掴めてきました。

この町はコスタ・デル・ソルの中では比較的庶民的なリゾートである、と言えるでしょう。数多くいる外国人年金生活者も私達のピソ（フラット）と同程度のところで生活している人が殆どです。外国人で圧倒的に多いのは英国人、次がドイツ人、アイルランドやスウェーデン、フィンランドなどからも相当数移住してきているようです。EUに加盟した国同士では移住も簡単に出来るようになったのでしょうか。どのくらいの外国人がこの南スペインに移り住んでいるのか知りませんが、年金生活者が落とすユーロは観光客のそれとともに重要な財源になっているはずです。

外国人年金生活者の多くは私達より年上で、70代の方が一番多いように思えます。

お年寄りカップルの殆どは道行くときもしっかり手をつないで仲良く歩いています。もうお互い以外頼る人はいないのだということをしっかり自覚しているようにも見えます。私達はまだそれほどの覚悟がないのと、テレくさいので、日本流になんとなく連れ立って歩くだけで、まだまだ修行が足りていません。

この町で目立つもの。まずは不動産屋、次が旅行社、レンタカー。両替商もあちこち。いかに外国人が多いかということですね。そのほか、コッテコテのデコレーションをしたチャイニーズ・レストランがびっくりする程あって、かの民族の旺盛な活力を実感せざるを得ません。同じ東洋人でも日本人は全くの少数派。何年か前の一時期、政府の後押しもあって相当数の日本人が来た筈なのですが、殆どの方は既に帰ってしまっているようです。私達がここへ来てから日本語で話した人といえば語学学校の受付で働いている女性と大使館員だけです。私達は今後も日本語での会話はお互い同士しかないのでしょうか。

ところで、なんと、先日スペイン人のオババに道を聞かれてしまいました。この私に道を聞くとは！ しかもどう見ても地元のオババです。幸い私も良く知っている所なのでチャーンと教えてあげられましたよ。

さらに、その後バスに乗っていて、うら若きセニョリータに時間を聞かれてしまいました。待って、と懐中時計を取り出すのにモタモタしている間に近くのセニョールが教えていました。でも、私にも「グラシアス」とにっこりしてくれましたよ。それにしても、どうして明らかに外国人と知れる顔の私に、地元の人がものを尋ねるのか？ 全く不可解です。乗船していた当時にも世界中あちこちの港町で同じような経験があります。ほんとにもうビックリ。でも、それらは皆かなりの大都市のことで誰が現地人か判然としない所でもありました。超ラフな服装の私が地元に住み着いている東洋人の一人と思われたとしてもなるほどと思えなくもありません。しかし、ここはベナルマデナという田舎町ですからねー。日本でなら、明らかに外国人と見える人に日本人が道を聞くとは考えられませんよね、たとえ大都会でも。

多分、地続きで外国と接している国では、日本のように単一民族ではありえず、肌色の違いや顔立ちの違いなど殆ど気にしていないんですね。親子兄弟だって肌の色や髪の色が違うなんてのは当たり前だろうし。だから、聞く相手の顔つきなんか誰も気にしないんでしょう。または、私がそれほど安全無害に見えるのか？ はたまたクミシ易しと思うのか？ オババも？ セニョリータも？
