

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(021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。

2003年10月31日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年10月31日
食べある記	2003年10月31日
買い物百般	2003年10月31日
エクスカーション	2003年10月31日
ビーノあれこれ	2003年10月31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 *

「入国一周年」ノ巻 2003年10月31日 更新

先週の土曜日で夏時間も終り、いま日本との時間差は8時間です。10月は初めからずっと天候不順で、昨日30日にやっと部分的ではありますが濃い空の青が見えまし

たが、今日は又大荒れです。4月以降9月までの晴天続きがウソのようです。

私達が初めてここに来たのは去年の11月4日でしたが、マラガ空港へ降り立った途端、抜けるような青空で、ロンドンの暗い雨空との落差に驚いたのを憶えています。

11月になったらそんな天気が戻ってくれるのでしょうか。

もうすぐ、それから丸一年が過ぎようとしています。文字通りあっという間の一年だったような気もするし、反対にもう長い事ここに住み着いているような気にもなります。その両方とも記憶力が薄くなった故のことでしょう。毎日毎日の事を良く憶えていないからこんな事を言うようになるんですね。若いうちなら半年は半年、一年は一年と、しかと認識できた、筈。こんな筈ではなかったんですが仕方ありません。

まあ、とにかく一年です。殆ど何も困難な事には当たらず極めて平穩に過ぎました。

小さいながら楽しい思い出も出来ましたし、少ないながらスペイン人の友達も出来ま

した。まずまず、移住は成功、と言っていいのではないかと思います。

スペイン語では一周年の事をプリメール・アニベルサリオ(**primer aniversario**)と言いますが、更にセグンド(**segundo**=2年目)、テルセロ(**tercero**=3年目)と重ねてゆ

きたいと思っています。少なくともどちらかがクタバルまで。

とりあえず、4日には久し振りにカバ(**cava**=発泡酒=スペイン版シャンパン)のチョ

ッといいのをあけて祝うつもりです。

10月になってこの辺にやって来た観光客は、かわいそうに毎日雨に降り込められています。私達の窓から見える短期滞在用のアパルタメントのベランダにはそういう人たちが恨めしそうに外を眺めて立っています。雨のアンダルシアなんて予想もしていなかったんでしょね。呆然としている彼らの気持が良く解ります。かく言う私達も

ここの10月は勿論初体験でこんなに雨が多いとは思ってもありませんでした。殆ど日本の梅雨時と同じです。これがいつものことなのか、今年は異常気象なのか？

アパルタメントの部屋代が10月になると9月の45%引き、7・8月の65%引きに設定されていることを考えると、どうやらこれは今年に限った事ではなくて長い間の経験に基づく計算らしいと解ります。こうでもしないと客が来てくれないことが予想できるんですね。ヤッパリ「秋の空」はこのことなんだ。

もう一つの理由はクリスマスがそろそろ頭の片隅にちらついて財布の紐が固くなるということもあるのでしょう。なぜなら十月から安くなるのはこの辺のアパルタメントだけではなくカナリー諸島などの宿も安くなるし、格安航空運賃もこの時期からガクッと安くなるようです。カナリーの安さは天気が悪いからではない筈です。

この機会を逃す手はないので、私達もカナリー諸島へ行ってみようと思っています。Rはカナリーへはイヤになるくらい何度も行っていますが、港周辺の事しか知らず、滞在となれば初めて同然です。しかし、11月から3月までの天気は良く知っていて雨に降られたような記憶は殆どありません。船で行くとなると11月頃からはそろそろ北大西洋からのウネリが来るので揺れに弱い人には向きません。

私達も初めは船でという考えもあったのですが船旅は高く、揺れの心配どころの話ではありません。それに客船のクラス分けはキビシイものがあり、私達はどうせ最下級でしかありえませんが、まあ、「タイタニック」のお話のようになってしまうわけ。結局、往復とも飛行機で、あっちでは「三つ鍵印」のアパルタメントに泊まる事にしました。7泊三食付、往復の航空運賃、現地空港からの送迎バス、全てコミで一人309ユーロ。ガリシアも安い！と思いましたがここは更に安い！！

これも11月という季節の特典です。いくら南の島でも海水浴にはチョッと向きませんが、元々海水で泳ぎたいなどとは考えてもいないので、私達にはカンケイなし。

ところで「三つ鍵印」という言葉、余り馴染みがないと思いますが、オテルの星と同じようにアパルタメントの等級を表すのに鍵の数でいうのです。一つから三つまであって、自慢じゃありませんが現在住んでいるのは「鍵一つ」。

ハジメツから一つだったのか、古くなって格下げされたのか、ロケーションが下町的なのが響いているのか、オーナーが袖の下をケチった結果か、とにかく「鍵一つ」は厳然たる事実です。鍵三つと、一つの格差が那邊にあるか、しかと見届けてこようと思っ
ています。

行く先はカナリー諸島のテネリフェという島です。詳しくはまた帰って来てからオハナシしますが、この島には仕事で行った時にもいい印象が残っています。仕事で行けば大抵一つや二つはクソツと(失礼)思うことがあって当たり前ですが、ここにはソレ
がありませんでした。だから、いい気分楽しんでこれると思います。

ところで、度々登場するハカランダ(jacarandá=ジャカランダ)。ほんとにこの木は不思議です。私達がここへ着いたとき丁度この写真のようにウチの回りでは綺麗な青紫の花が一杯付いていました。その後12月に花は全部散ってしまい葉っぱだけになっていました。一本一本の木によってかなりの差が有りますが、大体2月頃には葉っぱも散って裸になっていました。そして三月。一斉に蕾を持ち始め、4月には花が満開になりました。この時点では葉っぱは殆どなく、言ってみればソメイヨシノの満開と同じです。それから花が少なくなるにつれ葉っぱが出てきて夏一杯は花はごく少なく、殆どの木は葉っぱだけになりました。夏の終わりから又花が増え始め、そして今又満開です。でも秋の満開は葉っぱつきで、山桜の満開というところでしょう。こんな調子で11月一杯は楽しめそうです。***



食べある記

「ヌンカ・マス」の巻 2003年10月31日 更新

nunca más, ヌンカ nunca は「決して」、マス más は「もっと」、あわせて「もう決して」ということです。ノー・モアです。何が、「モウ・エー」のかというと、も

うここでは決して東洋系料理店には入るまい、ということ。

グラナダという町がバルやレスタウランテを見つけにくい所だ、ということを別の項で言いましたが、でも、まあ、観光シーズンには大勢の客が押寄せるのですから、それは私達がこの町に不慣れなだけかも知れません。とにかく私達は不便しました。

アランブラの見物が終わった後、帰りのバスまでの間に遅い昼食を取ろうと町をぶらつきまわりました。カフェテリア(cafetería=喫茶店)は沢山あるんですが、肝心のバルがなかなか見つかりません。時間もあまりないし、ハラは減ったしで、少々ウンザリしかけたところへ、丁度手近に中華料理店が目にとまりました。まあしょうがない、

ここでもいいか、と殆ど期待感なく入ってしまいました。

別に中華料理店というものに偏見を持っているわけではありません。中華料理に限らずあらゆる「ある国独特の料理」はその本国で食べるのが一番、と思っているのです。Rは現役の頃、船の外国人コックの油っこい料理に辟易して、行く先々で日本料理の看板を見つけては飛び込んだのですが、一度として満足できたことはありませんでした。その多くは「似て非なるもの」または「似ても似つかぬもの」だったのです。

日本の会社が支店や出張所を置くような大都市の、多くの日本株式会社が社用で使うような「高級」日本料理店では、金に糸目をつけず日本から腕の良い料理人を呼び、純国産食材をも直輸入しているのしょうから「高くて、旨い」のは当たり前です。そういう店を指して言っているわけではありません。港町の場末、怪しげな日本文字の看板、「純」日本人から見ると極めて怪しげな、殆ど国籍不明のような日本料理、これまた怪しげな日本語を操る店主、そういう「日本料理店」です。

その多くは日本人経営ですらないのです。そういう所でいやというほど、こりゃヒデ

一ナー、というようなものを散々食わされてきたので、本国以外にある「〇〇(国)料理店」というものにあたまっから不信感を持っているんです。

だからオカへ上がってからの外国旅行、Nと一緒に旅ではそういう店には入ったことはありません。イヤ、一度だけありました。ロンドンはピカデリー・サーカス、おのぼりの集まる所。ご存知の方もいらっしゃると思いますが、ここに赤いおおきい提灯をぶら下げて「ラーメン」と大書した店が有ります。二人でウロウロとあちこち歩きまわったので何かザブザブ水つけの多いものを食べたくなくなっていました。

麺類が嫌い、とおっしゃる方は別として、チョッと長い旅に出ると「うどん」とか、「らーめん」という字面にはついつい魅了されます。このときも正にそうでした。ソレまでの連日、お昼はサンドウィッチ&ギネス、ギネス&サンドウィッチで責めまくってましたから、たまにはツルツルが欲しくなっていました。

ワカっちゃいるのにツイ入っちゃったんです。入った途端、アアそうだった、シマッタと思いました。明らかに日本の店ではないんです。経営は知りません、でも、従業員もインテリアも「日本風」なだけです。そのうえ不味い、高い、という最悪のものでした。対応もNG。以後、外国では日本文字だけでなく漢字の看板にも「決して」
惹かれまいと思っていました。nunca más ヌンカ・マスです。

だから、ここに住み着いてからは、一度もそういう店には入ったことがありませんでした。鮎屋も日本料理店も数は少ないけど、あることはあるんです。でも、入った時の失望を予測するとヤッパリやめとこ、と思ってしまうんです。

私達自身が、この辺で手に入る食材ではいくら努力しても「日本料理」といってお客様に出せるようなものを作る自信は持てないんですから、店だって条件はそう違わないでしょう。せいぜい材料の入手方法に一日の長がある程度と思います。「日本風の味付け」だったら、ウチでアアでもないコウでもない工夫したものの方がずっとマシだという自信を持てます。自分の好みに合わせるんだからマチガイありません。

一度だけ、旨い米を探し回っていた頃、「富士米」とプリントされた米袋を担ぎこんでいた中華料理屋、これに入ってみようと思ったことはありました。けれどもそのうちまずまずの米も見つかったし、私達自身がそれほど米に執着がないのでそれっきり

になっていました。それなのにグラナダでは、つつい漢字の店に入ってしまったんです。自分たちの住む所なら「決して」そうはしなかったでしょう。旅先、時間が限られている、ハラが減った、喉も渴いた、Nと二人だけじゃない、いろんな条件がかさなって、ついまた、ワカッチャいるのに、です。

結果はやはり最悪でした。私達は知らない所で食べに入って、メニューから選ぶのが面倒なとき、その店にあまり期待をもてないときなど、**menu del día** メヌー・デル・ディア（本日のオススメ）とか **menu de la casa** メヌー・デ・ラ・カサ（当店のオススメ）を取ることにしています。その店が自信を持って（かどうかは疑わしくても）客に薦めるものに乗っかってみようじゃないか、ということです。このときもそうしました。

バツバツ、オオバツ。態度が悪い、不味い。Rのどこなんか **primer plato** プリメール・プラート（一皿目）を飛ばして **segundo plato** セグンド・プラート（二皿目）しか持ってこないというオソマツ。ソレを指摘しても「蛙の面に・・・」という風。ダカラナダ、という感じ。オソレ入谷の鬼子母神とはコウいうときにも当てはまるか？周りのテーブルは殆どがスペイン人のようでしたが、味が分かっているのか、チーノはこんなもんだと思っているのか、おとなしく、アンダルシアのスペイン人としては異様に静かに食べていました。安いということがせめてもの慰め、ニモならないか。

最後のジャスミン・ティーだけは確かにジャスミンの香りがしました。

nunca más ヌンカ・マス。ノー・モア。

一つだけこの店の弁護をするとすれば、この味は、元々全然異質の中華料理をスペイン人の味覚にあわせようとした結果ではないかということ。スペインでの外食の平均的感想は「味が濃い」ということですからね。でも態度の大きさは料理の味とは関係ナシ、別の次元の話です。楽しく食事をしてもらおうという姿勢はトンと見えず。横浜でも中華街の中の店より、チョッと外れたところにある店のほうがよほど旨いという記憶があります。考えてみればあれは「中華風」日本料理、だったんでしょうね。

* 買い物百般 *

「季節の果物・秋」ノ巻 2003年10月31日 更新

天高くとか、実りの秋とか、日本にはそんな季節感がありましたね。梅雨空のような
ここの10月ではどうもこの言葉はピンときません。

それでも果物屋(フルテリーア *frutería*)や八百屋(ベルドゥレリーア *verdulería*)などの店頭は賑やかになってきました。Rは酒飲み男性の常として、特に乗船中は果物を進んで食べるということがなかったのですが、リタイアしてからはNにつられて随分食べるようになりました。特にここに来てからは、大げさですがこれまでの生涯のいつになく果物を多く食べた一年だったと思います。

量的にはやはりオレンジが最右翼でしょう。これは四季を通じて出回っていますが、これからが本番です。サクランボも随分食べました。日本では財布と相談シイシイでないといけません、ここではハラ一杯という感じで食べられます。日本で売っているサクランボの高さは、アリヤなんだとってしまいます。サトウニシキとかいうのはモウ殆ど存在しないも同然で、アメリカン・チェリーだってドウナッテンダというぐらい高いと思いますよ。完全に流通業者にしてやられている感じがします。

夏の間は各種スイカ、メロンが主力でした。メロンはそりゃあ日本のマスク・メロンが旨いに決まっていますが、これもまた高すぎます。どうして日本の果物はあるな宝物みたいな値段になってしまうのでしょうか。大きな理由の一つは高くてもいいものなら買ってしまおうという日本人の特性だと思っています。メロンの皮の筋がどんなに綺麗に入っているでも皮を食らうわけではないじゃありませんか。どうして中身がうまけりゃヨシとしないのでしょうか？ ここではメロンは単なる「丸い瓜」でしかありません。味もそれなり、値段もそれなりです。気軽に好きなだけ食べられます。スイカは私達二人の胃袋には大きすぎて、食後には向かないので、いきおい手が出る回数が少なくなります。全般に夏のものは味が薄いと思いました。



値段は目方次第で一つ一つ違います。一番手前、次郎柿みたいでしょ？(sharoni シャロニ)という名前で売っています。これは55円。味は全く次郎柿、種無しです。

右手前、ネーブル(naranja nável ナランハ・ナベル)38円、もうすぐ半値に。

左、フジ(fuji)、そう、あの「ふじ」です、ほかのリンゴより割高、60円。

中央、青リンゴ(manzana verde マンサナ・ベルデ)50円。「ふじ」に次いで高い。

奥右、洋ナシ(pera Alejandoria ペラ・アレハンドリア)一番大きい種類、50円。

奥左、柿(caqui 又は kaki カキ)大きい、味は富有柿、これも種無し、70円。

メロン(melón)250円。ぶどう(uva negra ウバ・ネグラ)キロ250円。

いずれもキロ当たりいくらという値付けで、私達は偶数個買って量ってもらいます。メロン以外はこれからもう少し安くなります、特にオレンジは半値以下にも。***

エクスカーション

「サクロモンテ」の巻 2003年10月31日 更新

スペインの旅行案内には必ず出てくるグラナダ Granada のパラシオ・デ・ラ・アラ
ンブラ Palacio de la Alhambra =アルハンブラ宮殿、その向かい側にあるのがサク
ロモンテ Sacromonte の丘です。また、この丘の麓に広がる小高い一帯がアルバイシ
ン Albaicin 地区です。ここはグラナダがアラブの統治下にあった頃は城塞都市とし
て栄えた地域で、グラナダ陥落の時にはアラブ人が最後まで抵抗した拠点だったのだ
そうです。

写真の右手の丘がサクロモンテ、丘の左手前一帯がアルバイシンです。

アルバイシンはそっくり世界遺産に登録され、街並みは殆ど昔のままに保存されてい
るそうです。曲がりくねった狭い道が迷路のように交差していて、詳しい地図があっ
ても思うところへ正確にゆく事は難しそうでした。ここを通る路線バスは小さなマイ
クロ・バスですが、それでも道の両側の建物や塀をこするようになっています。実際
道の曲がり角にはあちこち車が当たったこすり傷がついていました。





(ナント、今回は堂々の四ツ星ホテル、やや古めかしく、こじんまりで良かった)

私達はグラナダへは既に2回行きましたが、2回とも駆け足で充分満足できませんでした。いずれ、ゆっくり見直したいと思っていたところへ、娘が休暇を取って遊びに来て、グラナダへも行ってみたいというので、今度はオテルを予約しました。10月に入ると観光客の数はぐっとへるらしく、オテルもガラガラ、料金も夏場より安くなっていた筈です。

うちからマラガまでは電車で30分、マラガからはバスで約一時間半です。マラガ～グラナダ間の路線バスは朝7時から夜9時まで毎正時発なので案外便利です。それでもあっちこっちでロス・タイムがでますから日帰りをするとなるとかなりの強行軍になり、年寄り向きではありません。やはりオテル一泊が正解でした。

ホテルはバス・センターから市内バスで10分ほど、町の中心にごく近い便利な所でした。オテル・トリウンフォ(**Hotel Triunfo**)、目の前がプラサ・トリウンフォという広場に面しています。町の中心部まで歩いて5～6分という所でありながら静かな所で、従業員もみな大ホテルのようなヨソヨソしい接客態度ではなく、好感の持てる

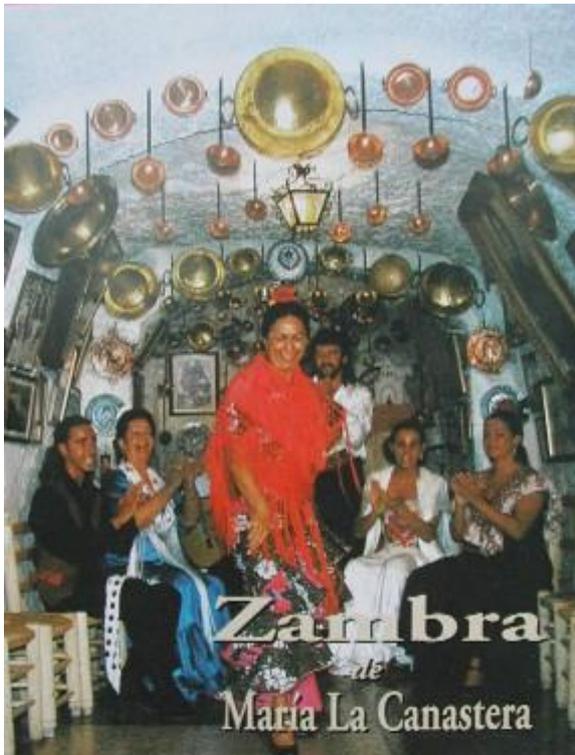
気さくな感じでした。正直なところ、今までグラナダにはあまりいい印象を持っていなかったのですが、このオテルで少し印象の修正が出来たような気がします。

荷物を部屋に置いて、又すぐに町へ飛び出しました。遅い昼食です。もっとも時間はまだ午後三時頃、スペインではごく当たり前の昼食時間です。前に来た時も感じた事ですが、どうもこの町はバルの数が充分でないように思えます。探さないと食べる所が見つからないという感じで、私達の住んでいるベナルマデナや周りの町、マラガ、トレモリーノス、フエンヒローラなどとはがらっと様子が違います。まあ、私達の住んでいる界隈がチョッと常軌を逸しているんでしょうね。案の定、暫くウロウロ探してどうやらまずまずのところが見つかりました。

その後は、おきまりのカテドラル見物、それに王室礼拝堂。これらについては以前お話したので今回はハシヨリます。どれもこれもキンキラキンの装飾過剰でモー結構という感じ。荘重さに欠けるような気がします。この日はどういうお祭りだったのか丁度セマナ・サンタの時のようなアンダス(andas=みこし)を担ぎ出す所でした。

これもやはりキンキンです。よほどキンキラの好きな所とみえます。





フラメンコ・ショウのパンフレット。Zambra サンブラとはジプシーの歌と踊りのお祭りのことで、店の名前。



ショウのチケット

ホテルに帰って、フロントでフラメンコ・ショウのことを聞いてみました。ハイハイいいのがありますよ、と二つ返事を取り出してきたのが上の写真のパンフレット。中を開くと、グラナダを訪れる日本人も数多く行くところらしく、日本語の簡単な説明もプリントされています。サクロモンテの丘の中腹には、ジプシーが住んでいたクエバ(cueva)と言われる洞窟住宅が沢山あって、そのいくつかは現在では観光客相手のバルやレストランやタブラオ(tablao=フラメンコ酒場)になっています。これもその一つで、もともとの住人はマリア・ラ・カナステラ(María La Canastera)というジプシーの歌姫、彼女はアーティストとして世界的に名を知られるまでに成功をおさめ彼女が住んでいたこの洞窟が、夜はタブラオ、昼は博物館になっているんです。



夜9時、迎えの小さなマイクロバスがやって来ました。アルバイシンやサクロモンテにゆくには小さな車でないと入れない程道が狭いんです。途中、谷間を挟んで向かい側の丘に、ライトアップされたアルハンブラが浮き上がり幻想的な眺めでした。

この晩は雨模様で、肉眼で見るぶんにはかえって良かったのですが、残念ながら写真はありません。夜のアルバイシンは物騒で観光客が歩くのは危ないと言われていたがナカナカいい雰囲気、いつか機会があれば歩いてみたいと思いました。

さて、洞窟の内部は写真のような具合。正面にギターラ(guitarra=ギター弾き)とカンタオーレス(cantaores=歌手たち)、両側の椅子に客が座り、その間せいぜい2メートル余りのスペースでバイラオーラが踊り捲くるのです。

洞窟のフラメンコ・ショーは今では観光ずれしていて、一流のアーティストにはすっかり嫌われ、素人だましのショーでしかないという評も有ります。なるほど私達のようなド素人にも芸のレベルの低さは歴然でした。しかしそれなりにその泥臭さが、かえって本来、ジプシーがやっていた日常の楽しみそのもののような気もしました。

砂かぶりどころかバイラオーラの翻すドレスのすそが客の膝に当たるんです。いくら一流と言われるアーティストの舞台でも、こういう距離で見ることが不可能なかぎりこの迫力はやはりここならではのもの、貴重です。



エプロンおばさんみたいな踊り手までいる中で、一人だけ若くエネルギッシュな踊りを見せてくれたバイラオーラがいました。彼女の踊りは素人目にも素晴らしいものでこの一座は彼女だけで持っているんじゃないかと思うほどの素晴らしい迫力のサパテアード(zapateado=足拍子)でした。これほどの技術があれば広い舞台でも充分通用すると思えるものでした。しかし、この国にはこの程度の踊り子はゴマンといて、這い上がるのはナカナカ楽ではないのかも知れません。

狭い場所なので、熱演している彼女たちを撮影するのははばかれて、このときの写真はありません。上の横2枚並べの左の写真のようにギターラ、カンタオール、其の他踊り手数人が椅子に座り、踊り手は一人ずつ交代で踊ります。踊り手は自分が踊る番でないときは、唄も歌うし手拍子も打つのです。

この手拍子をパルマ(palma)と言い、軽く叩いているように見えますが非常に鋭い音を出します。この手拍子だけで立派に一つの楽器と言えるのではないか、それほど見事な音が出ます。また、その強弱もリズムも実に複雑で簡単に真似る事は出来そうもありません。あるCDのジャケットに書いてあることを紹介すると次の通りです。

「フラメンコの曲は三拍子系のものが多いが、ワルツのリズムとはまるで違うもので例えばソレア(soleá)と呼ばれる形式のものでは1 2拍を一単位としていてそのリズム・アクセントは、弱弱強・弱弱強・弱強弱・強弱強となる」という調子です。

実際大勢が打ち鳴らすパルマを聞いていると、曲が進んで佳境に入ると、何人かは半拍遅れになってきて、しかしその乱打がいつのまにか乱調ではなくなっているという複雑さ。パルマを聞いているだけで、とても面白い。

ギターラとカンタオールは明らかにレベルが低く、夏の夜、野外音楽堂で聞いたものとは較べようもありません。しかしこの洞窟の狭さと独特の雰囲気、間近に聞くパルマ、それに若い一人の踊り手の芸が十分その弱点をカバーしていました。店のパンフレットによると昔はヘミングウェイをはじめ大勢の有名人や各国の王族などもここを訪れたようです。その頃は出演者も一流だったのでしょうね。でも、元々フラメンコというのは土臭いものだった筈で、その意味ではこういう低いレベルのものこそホンモノだといえるのではないか、そんな気もしないではありませんでした。***

* V I N O *

「Kuromatsu-Hakushika」の巻 2003年10月31日 更新

前に買物の項でお話したことのある、チョッと高目のスーパー、だけど散歩には丁度いい距離にあって、見るだけなら楽しいスーパー、CORという名前です。これはスペインのデパート、ナンバー・ワンのエル・コルテ・イングレスの直営です。

ナンバー・ワンと言いましたがほかにもデパートらしいものがあるのかどうか。私達はこれしか知らないんです。マドリードやバルセロナに行けば、ほかにもデパートがあるのかも知れませんが、アンダルシアの中小都市にはデパートと呼べるようなものはこれ以外ありません。

ずっと前に聞いた話では、この会社の社長さんは大の日本びいきで、自分のデパートを日本のものに似せようとしたのだそうです。そういわれてみると何となく米英のものとは違うような気がします。商品展示の仕方などが日本のデパートの感じに似ているんです。しかし決定的に違うのは商品の分類や配置で、どの階に何があるか、何の近くに何があるか見当が付きません。3～4階続けて紳士靴売り場があったり1階に文房具があったりで、日本のデパートの配置が頭に染み付いているので、売り場案内をみてもどうも釈然としません。

これは一般の商店にもいえる事で、私達日本人の考える関連商品とは全く違うものが隣り合わせになっていたりして驚かされます。まあ、とにかくこのスーパーはそういう大デパート・チェーンの経営です。本家デパートの面子にかけて、商品の質は確かにほかのスーパーよりいいと言えますが、生鮮食品特にサカナなどは、高いことが災いして余り売れないので、高い割に鮮度が悪く、ますます売れないという悪循環におちいつているように見えます。私達は勿論この魚売り場は横目で通過です。

それでも、ここには時々意外な掘り出し物があることと、酒類特にワインとビールの品揃えが豊富で、比較的安いことが気に入っています。先日の散歩ではいい物を見つけました。まず第一、清酒・黒松白鹿、純日本産。750ml、7.8ユーロ。直輸

入品としては安いと思います。早速一本買いました。前にお話した韓国産ライスサケよりは少し高いですが、こっちは「酒」として充分通用する味です。当たり前。問題はこの入荷がいつまで続くのか、デス。これ一回こっきりで終わってしまう可能性が高いと思います。

この辺の商店を見ていて実に不思議なのは、私達がとても気に入って、コリャ良いもの見つけた嬉しいね、と思っていると、そういう商品に限ってじきに売り場から姿を消してしまい、再びオメニかかることがないんです。服飾品などなら解りますが、食品しかも保存食品がそうなんです。どうも訳がわかりません。この一年でモウ10品目以上もそういうメにあっています。その多くは輸入品ですが、輸入って言ったってEU内のものですから殆ど国産品と同じ感覚の品物です。

大抵は商品表示も英・仏・独・西・葡ぐらいでプリントしてある商品で、初めからEU全体をにらんで売り出している商品の筈です。黒松・白鹿とは訳が違います。しかも、コト食品に関してはかなりウルサイと自認している私達がおおいに気に入った商品です。何か品質に問題があったとはどうしても思えません。仕入れ担当者の気まぐれとしか思えないんです。

ビノに関しては仕方がないでしょう。安くて旨いものほど売れ行きがよく、一方、生産は既に過去の話で、いくら評判がよくても今更増産するわけにはゆかないのですから、必然的にそうゆういいものは早晚姿を消して行きます。

私達が晩酌指定とした3ユーロ以下のもの、または我が家のビノ・デ・ラ・カサ指定とした5ユーロ以内のものうち、既に何処の売り場からも姿を消してしまったものがかなり有ります。これは、私達の評価が決して間違っていないことのアカシでもあると、残念半分、得意半分の心境です。

前号のガリシアからの帰りのバスで見た、ヴァルデペーニャスの2銘柄のうちの一つヴィーニャ・アルバリ・レゼルバ・1966という一本は初め2.55ユーロだったのがいつのまにか2.69ユーロになり、2.85ユーロになり、あれあれと思っているうちに3.15ユーロになった末消えていきました。



本日のホリダシもの第2弾、ベルギー・ビール GRIMBERGEN 750ml、キン缶入り
1.5ユーロ。これ一本だけぽつんとあってチョッと売れ残りのような感じでもあり
ました。それにしても安いな、ほんとかな？ と思って丁度通りかかった店員のセニ
ョリータに聞きました。彼女ももチョッと疑わしそうに値札を見ていましたが不安にな
ったんでしょ、モメント、と言ってバー・コードを確かめにに行きました。結果は
やはり値札通り、ナンデこの値段？ とモウ一边聞いてみたいほどでした。

最後は右端のビノ MONASTERIO DE LAS VIÑAS 2001、通常価格4.35が3.5ユー
ロの黄札。まあこれはホリダシというほどではありません。ですがこの銘柄ナゼカ新
しい年代程高いんです。普通は逆なのにネ。

これは収穫年毎の葡萄の質の良し悪しによるもので、例えばこのビノの産地カリニエ
ーナ Cariñena の年毎の等級付けは1995年/Bueno, 1996/Muy Bueno, 1997/Regular,
1998/Excelente, 1999/Bueno, 2000/Muy Bueno, 2001/Excelente となっています。
最上位は勿論 Excelente 続いて Muy Bueno, Bueno, Regular となります。だからこ
の2001年ものは同じグレードのものなら1999年より、2000年より高く値
付けされているんです。しかし、だからと言って私達が呑んで旨いと思えるか否かは
不明。呑んでみなきゃ分かりません。***
