

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(024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11月28日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年11月28日
食べある記	2003年11月28日
買い物百般	2003年11月28日
エクスカーション	2003年11月28日
ビーノあれこれ	2003年11月28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。

* 身近雑記 *

「時無しの花」の巻 2003年11月28日 更新

カナリーに行ってきました。旅の詳細はエクスカーションの項をご覧ください。
一週間いなかっただけなのに、すっかり秋の気配が深まり、街の主だった通りにはクリスマスイルミネーションが取り付けられて点灯を待つばかりになっています。
去年は12月1日から灯りがともったと記憶していますが、普通の店のイルミネーションは既にアチコチで輝きはじめました。

駅前には去年も出ていた焼き栗屋が店を広げました。太さ30センチ、高さ1メートル程の鉄の筒の中で盛大に炭火をおこし、その上に載せた鍋で皮ごと焼くのです。
多分塩水に漬けておいたのを鍋にぶち込むのでしょう、もうもうと煙が吹き上がっています。

私達が住むコスタ・デル・ソルも暖かい所ですが、カナリーは一段と暖かい所で、港に近い所では1~2月でもほとんど冬らしい陽気になった記憶がありません。
そういう暖かい所から帰って来たから、ばかりでなく、今年は、去年私達がココへ着いた時に較べると寒くなるのが少し早いような気がします。窓際のハカランダもカナリーから帰ったら、ほとんど花が落ちていました。いまはかろうじて残っている花も一時の綺麗なものは無く、皆色あせています。夏、暑かった年の冬は寒いといえますから、今年のこの辺の猛暑を考えると、これが当たり前なのかもしれません。

そんな中で元気がいいのはハイビスカスやブーゲンビリヤ等の亜熱帯の花々です。これらは本来緯度的にはもっと南のものなのでしょうが、少々寒くなったと言ってもココの日中の日差しに助けられて良く育つのでしょう。去年の冬はこの二つの花が途切れる事はありませんでした。今のところは元気ですが、去年よりは寒くなりそうな今年の冬はどうなるのでしょうか。

ピンぼけのもありますが、この辺で見かけるハイビスカスのいくつかをご覧ください。



10月には長らく工事中だったピカソ美術館がマラガに完成し、国王の除幕で盛大にオープニング・セレモニーが行われたのをTVが報じていました。私達もいつか行っ

てみたいと思いますが当分の間は入場者が多い筈ですから、ホトボリの冷めるのを待つてにしようといっています。今までもピカソの生家博物館というのはあったのですが、ここにはそれほど多くの作品があったわけではなく、展示品よりもピカソゆかりの場所としての意味が大きかったのでしょう。

今度、開館した美術館は国王列席の開館式を行うほどですから展示作品も相当なモノが揃っているに違いありません。大いに期待できると思っています。

折角、電車で30分という所にこういうものが出来たのですから、やはり行かない手はないと思います。実現するかどうかは別として、カディスへ引っ越してしまうとマラガはずっとに遠くなります、その前に行かずは、と思っています。

その開館式の様子を報じているTVを見ていたら、国王はスペイン海軍練習船として名高いファン・セバスチャン・エルカノ(Juan Sebastian Elcano)という帆船でマラガに入港、上陸して美術館に向っていました。退船するときは総司令官?のベタ金ユニフォームに身を包んでいましたが、その後、美術館到着で再びTV画面に現れた時はもう普段の背広姿になっていました。

セレモニーの一環としてである事は勿論ですが、国王が帆船に乗って訪問する事や、船上では単なるお客ではなく総司令官としての体裁を保っている事など、いかにもかつての海賊王国いや海軍王国らしいなと思ってみていました。

ご存知の方もいらっしゃる筈ですが、この船は日本にも来たことのあるチリ海軍の練習船エスメラルダ(Esmeralda)の姉妹船で4本マストの美しいスクーターです。

Rも現役当時カナリー諸島周辺をはじめ欧州海域で何度か遭遇した事がありますが、独特の緑色のセールを張っていても、いなくても実に姿のいい帆船です。

日本でも帆船は何隻かありますが、船員養成機関に属するものは、肝心の養成すべき船員自体を最早不要とするような状況ですし、セール・トレーニングという民間ベースの帆船事業も今ひとつ一般の人々にアピール出来ず苦戦しています。海国日本、我は海の子、なんて言葉は何処へいつてしまったのでしょうか。海上のハイビスカスのような帆船の姿が日本の海から消えてしまうのは是非避けたいものです。***

食べある記 (及びタパス・デ・ラ・カサ)

「アセイトゥナス」の巻 2003年11月28日 更新

aceituna アセイトゥナ=オリーブの実です。こんなものは一粒だけ食べる事はありませんから通常複数でアセイトゥナスと言います。**aceituno** アセイトゥノと男性形で書くとオリーブの木になります。この語尾変化は **naranja** オレンジの実、**naranjo** オレンジの木、の場合も同じです。語尾を **a** から **o** に変えることで意味が変わります。また、これとは別に **oliva** オリーブの実、**olivo** オリーブの木、という単語もありはっきりした使い分けは解りませんが、どうやら前者アセイトゥナの場合は変な言い方ですが、粒を粒として食べる場合のオリーブ、後者は総体的にオリーブをさす場合に使うのではないかと思います。なぜなら **aceite** アセイテ=油(特に液状の食用油)という単語があつて、オリーブ油は **aceite de oliva** であつて **aceite de aceituna** とは言わないみたいですから。

aceituno アセイトゥノの項には、隠語として治安警備隊=広域警察を意味するとも書いてあります。特に軽蔑的とは書いてありませんから、まあ、サツの旦那、位のニュアンスでしょうか。**oliva** の方は隠語的用法はありません。ツマラン。

また、**llegar a las aceitunas** リエガール・ア・ラス・アセイトゥナス=アセイトゥナス(のころ)にやってくる(到着する)=催しの終わりごろにやってくる、と言う言い回しがあるので、アセイトゥナスは食後の口直しに出すものらしいとも思えますが、私達はフォーマルな食事などイタダイた事はトンとないので、解りません。

これは、「六日のあやめ」的に使う言葉なんでしょうか？

うちではもっぱら昼酌・晩酌のツマミとして愛用していますし、私達が出入りする気楽なバルなどではアルコールを注文すればツキダシに黙って出てくることが多いのです。代金を取らないところもあります。エライ！ チャンと何かに乗っけてはいるんでしょうね、デモ、そういう所は大抵全体的に安いんです。やっぱり、えらい！

食べ歩くはずがツイ西和辞典の拾い読みになってしまいました。航海中はこうやって辞書を友にしていたのだ、ナンテいうと聞こえはいいですが、テレビも新聞もない世

界で仕方なく辞書でただ遊んでいたのです。ノーミソにはナンニモ残っていません。

さて、粒を粒として食べるオリーブの実、アセイトゥナスです。

これは前に、我が家のおつまみ三点セットの一つとしてお話したことがあるので、二

番煎じですが、またお聞きください。

日本で売っているオリーブの実がどんな味だったのか、実はよく憶えていません。ほとんど食べた事は無かったのです。かすかな記憶では、なにやら油くさくて、「旨い」

と感じたことは決してなかったと思います。

ソレがどうでしょう、この一年間で食べた量は（正確な記録ではありませんが）多分20キロを軽く超すでしょう。一人10粒程度までですが、ほとんど毎日食べています。初めの頃は、ウマイ、旨いで、もっと食べていたんですが、こんなに食べていい

もんかいナ、とやや心配になったりして少し減らしたんです。



ある日の **almuerzo** アルムエルソ(ランチ)前一杯。セルベサ・イ・タパス・デ・ラ・カサ。セルベサは勿論バイツェン(小麦麦芽)。右の皿はアセイトゥナス専用のモノで小さい壺二つを皿の底にひっつけてあります。**huesos** は種入れ、**palillos** は爪楊枝入れ。遊び心と実用性のうれしい合体。



これがタパス・デ・ラ・カサ、「アセイトゥナス」用材料。

まず左、**aceituna verde** 緑の実、漬け込んだときは緑だったんでしょうね。この他色は色々、緑・赤・黒とそれぞれの間。硬さも、味が染みるように皮を割ってある硬いモノからフニャっと柔らかい種抜きのものまで。写真のものは程良い歯ごたえです。**manzanilla** には幾つかの意味がありますが、この場合は小粒オリーブという意味。次の **sabor anchoa** これがこの瓶の決め手で、アンチョビで味付けしてあるよ、ということ。要するに塩水にアンチョビの汁を加えてソノ漬け込み液に緑の実を漬けた、ということでしょう。そんなにしょっぱくはありません。

右はもっと簡単。**dientes de ajo** とはニンニクを一かけずつにばらしたもの。ソレを乳酸少量を加えた塩水に漬けたもの。匂わず、柔らかく、いたまない。実際このアホは何故かほとんどにおいませぬ。ニンニクのニオイはあまり好きではないので日本にいるときは隠し味程度にしか使っていませんでしたが、ここに来てからはこの通り何の抵抗もなく食べられます。ウチでは左の正味500グラムのアセイトゥナスの瓶二つに、右の正味370グラムのアホを一瓶の割で漬け汁も一緒に混ぜ合わせています。混ぜてから一週間は寝かせば「旨い」タパス・デ・ラ・カサの出来上がり。

ソソジョそこらのバルには負けませぬ。勘定書きは、勿論ナシ。***

* 買い物百般 *

「クリスマス商品」の巻 2003年11月28日 更新

前々号でトゥロンというタンキリもどきのお菓子の話をしましたが、これからクリスマスが近づくと、これだけでなく各種のクリスマス用のお菓子がソレ専用のアイランドに満載になります。ソノ回りにはカバ(発泡ワイン)など同じくクリスマス用の酒類も同居です。下の写真はそういう売り場のカットですが、飾りつけは意外に地味なものです。一応クリスマス・カラーは使われていますが派手さは感じられません。

商店のウィンドウもそれなりに飾りつけがされています。クリスマス・ツリーやリースもあるし、サンタの乗った橇や柵やトナカイなどなども見えるんですが、何となく沈んだ調子です。理由の一つは「音」なのでしょう。日本では年末が近づくと、あのセカラしいジングル・ベルの曲が町中に響き渡って、追い立てられるような気分になりますが、ここではそれがありません。





これはクルミ入り蜂蜜のトルタ(薄いウェファースで挟んだヌガー状の菓子)。
材料は、クルミ・蜂蜜・レモン・オレンジ・シナモン・小麦粉・パン粉・水。どんな食感が想像がつかますか？ かなり甘いです。とてもアルコールのアテにはなりません。チョコレートとブランディの相性は到底望めません。かろうじて砂糖代わりにカフェ・ソロのツレにはなるか、という代物。従ってRには無用のもの。



続いてこれはカディス特産のマジパンの一種。Cadiz の字を見たら素通りは出来ず試してみました。マジパンとはスペイン語では **mazapán**(マサパン)、英語では **marzipan**(マージパン)。辞書ではアーモンドの粉と砂糖を練り合わせて焼いた物だそうですがこのケーキの箱に書いてあった材料は、アーモンド・砂糖・卵黄・乾燥サツマイモ・ブドウ糖のシロップ。とにかくとんでもなく甘い物で、これでは好きな **Cadiz** の名前

が使われていても、もう手が出ません。

トゥロンは粒のアーモンドが入ったタンキリもどき **turón de alicante** トゥロン・デ・アリカンテが主流で、各メーカーもこれには一番力を入れているようです。ホカには、同じアーモンドでも粉にして練ったやつ **turón de jijona** トゥロン・デ・ヒホーナ。ドライフルーツをつぶして練った **turón de fruta** トゥロン・デ・フルータ。ココナツの入った **turón coco** トゥロン・ココ。ピスタチオ入りの **turón de pistacho** トゥロン・デ・ピスタチョ。胡桃とクリームを練った **turón nata nuez** トゥロン・ナタ・ヌエス。トゥロンだけでもこの調子。先のマジパンのたぐいも卵黄と砂糖を練って焼いたジェマ・トスターダ **yema tostada** などいろいろの垂流が有ります。これら

はいずれもクリスマス前の一時的な商品で、普段は余り見かけません。

クリスマスになると特に大量に出回るものとしては、このほかに例のハモン・セラノ **jamón serrano**=生ハムは外せません。スーパーにはやはり特設売り場が出来て、

これは大の男も真剣そのもの、ソレこそ穴のあくほど念入りに吟味しています。

普段は切り売りや真空パックのものを買っていても、クリスマスにはモモ一本そっくり買って、架台に乗せたソレを自分たちで切り取ることが、大きな楽しみなのでしょ

う。ハモンをのせる架台も一緒に売り場に並びます。

去年も感じたことですが、敬虔なカトリック国であるこの国では、クリスマスはあく

までも宗教行事であって、お祭り騒ぎをするようなものではないようです。

去年のノーチェブエナ **Nochebuena**=良き夜=クリスマス・イヴに街の様子を見に出たのですがソレはもうヒソソリしたもので、主だった通りに吊られたイルミネーションだけがクリスマスだなーと言っているみたいでした。行き交う人は殆ど外国人で、スペイン人の姿はごくわずか、だからイツモの夜よりずっと寂しく感じられました。

スペインの人たちにとって、と言うよりクリスチャンの人たちは大なり小なり同じでしょうが、クリスマスは家庭内で静かに家族だけ、又は近縁の人たちだけで祝うもの

なのでしょう。街で呑んで騒ぐなんてのは、勿論、以ての外なんですね。

私達は全くの無信心モノですからクリスマスであろうと無かろうと何の事もないので

すが、形だけ便乗で、チョッといいカバを開ける口実にします。***

エクスカーション

「カナリア諸島」ノ巻・その一 2003年11月28日 更新

(初日・Malaga~Tenerife)

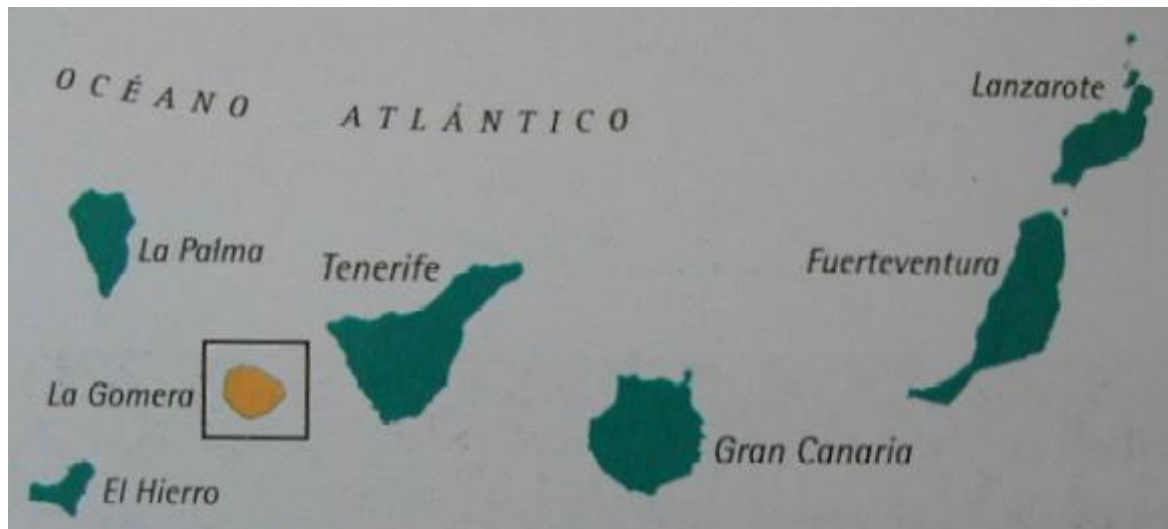
船では何回も何回も、イヤになる位行ったテネリフェ。それでもナオ、今回も本当は船で行きたかったのです。40年も海上生活をしていたのに、パセンジャーとして客船に乗ったことはないのです。しかも、このカナリア諸島こそ船旅の目的地としては
いろいろな意味で最高と日頃から思っていたところでした。色々理由はあります。

欧州各地からのクルーズ商品が数多く発売されている事。スペイン南岸、即ちマラガやカディスからのコースなら真冬でも時化に会う可能性が稀な事。船旅の目的地としては「島へ」というのがムード的にもピッタリな事。アプローチのときの景色も最高である事。日本人が外国の客船で外国人に混じって何日も船上生活をするとき一番心配な「退屈」がこないうちに着けること。などなど。でも、結局止めました。高い。

船旅はやはり「最も贅沢な旅」であることは間違いありません。

デ、得意の格安セット旅行です。格安、と言っても島ですからバスではゆけません。しかし飛行機も、冗談でなくバス並みの料金です。七泊三食つき、往復航空運賃コミ空港から宿までの送り迎えもロハ、以上すべてで一人309ユーロ、ほんとかよというような価格設定です。デモ私達がこのツアーを予約した後で出てきた商品では更に二人で一人前というのもありました。もっともソレは旅行期間も予約申し込み期間も限られてはいましたが、私達は365日全休ですから、いつだろうと障害は無いわけで、これからは慌てずにこういうのが発売されるのを待とうと思ってます。

イスラス・カナリアス(Islas Canarias)、カナリヤ諸島、英語ではカナリー諸島。この島のことはご存知でなくても、この島原産の黄色い小鳥カナリヤとか、カナリー椰子とかはどなたでも知ってますね。そのカナリアです。

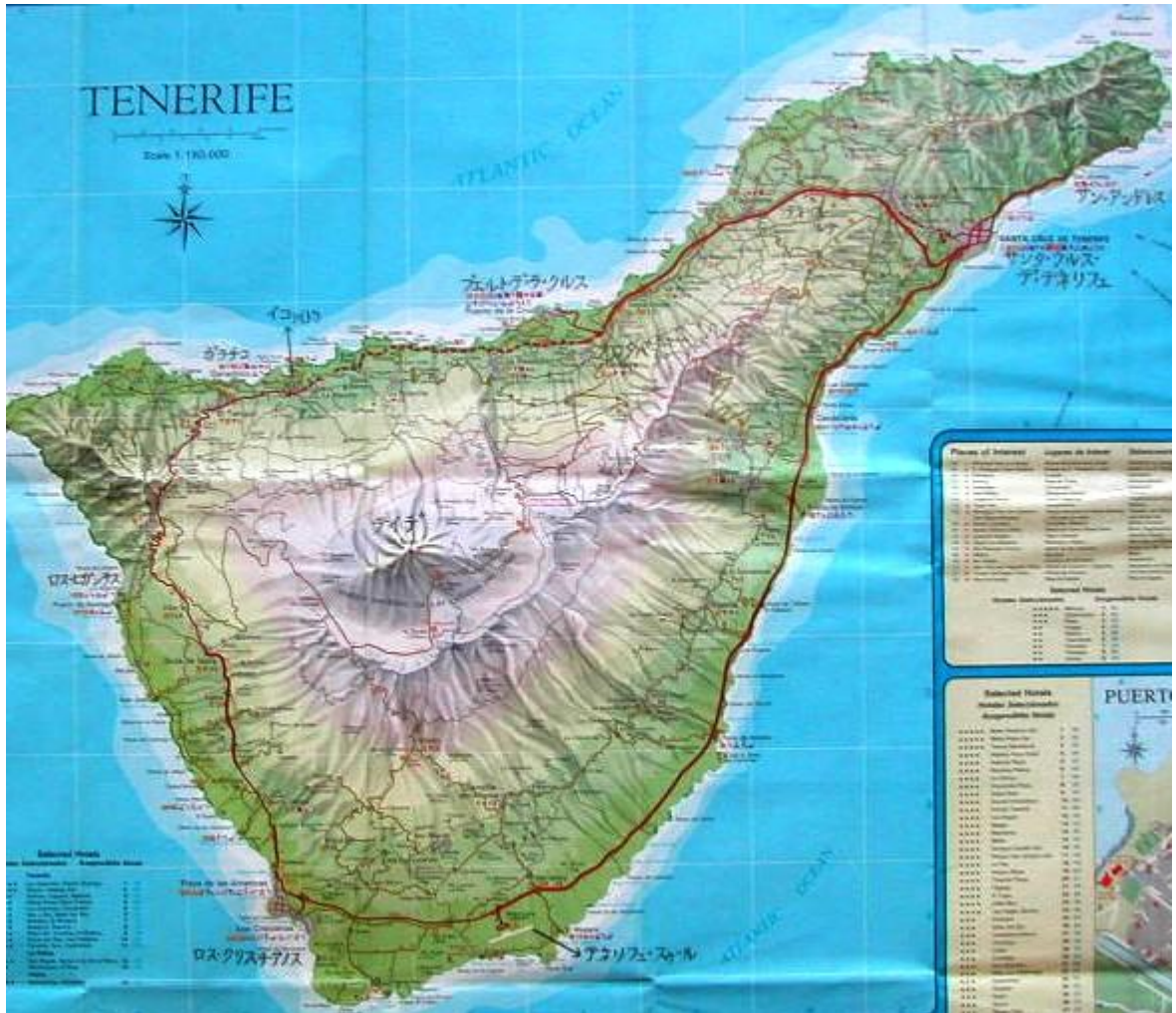


この諸島には上図のように七つの島が有ります。島の一つ ラ・ゴメラ **La Gomera** が黒枠・黄色になっていますが、特別の意味はありません気にしないで下さい。この図の中央付近が北緯28度・西経15度ぐらいで、モロッコの南端の西方です。日本なら奄美大島ぐらいの緯度でしょう。一番北東よりのランサローテ **Lanzarote** はスペイン本土の一番近い所からでも約1100KMあるのにアフリカ大陸からは十分の一の110KMしかありません。ほとんど「アフリカ」です。

気候は島ごとにより違って、西のラ・パルマ **La Palma** は緑濃いのに、東の二つ ランサローテとフェルテベンツラ **Fuerteventura** は赤茶けた岩山つづきで、このことは船で沖を通ってもはっきり見て取れます。各島ごとに北西海岸と南東海岸の違いも大きいようで、島が大きいほどその差も広がるようです。このことは今回の旅で体験としてはっきり分かりました。また、ハワイ諸島や伊豆七島と同じ火山列島です。

中寄りの二つの大き目の島グラン・カナリア **Gran Canaria** とテネリフェ **Tenerife** が政治的にも経済的にも中心的役割を持っていて、Rが現役の時に度々行ったのもこの二つの島です。この二つの島は観光の拠点でもあってスペイン本土を初め欧州各地からの航空便・船便はほとんどがこのどちらか向けです。最近ではランサローテも観光開発が進んでいるようですが、この二つには到底及びません。

今回の定宿はこのテネリフェの北海岸のほぼ中央にあるプエルト・デ・ラ・クルーズ **Puerto de la Cruz** という所で、そこを足がかりにテネリフェ島内各所及びゴメラにも足をのばしました。



これがテネリフェ。島の南端の東、テネリフェ・スウールと手書きしてあるのを見えますか？ ここがこの島メインの空港、**Aeropuerto Tenerife Sur** アエロプエルト・テネリフェ・スウール、別名 **Aeropuerto Reina Sofia** アエロプエルト・レイナ・ソフィアです。

私達の泊ったアパルタメントのあるプエルト・デ・ラ・クルースは島の北海岸のほぼ中央付近です。そのほか、私達が行った主な所はカタカナで書いておきました。

テネリフェ・スウールから始まって海岸を反時計回りに追ってゆくと、サンタ・クルース・デ・テネリエ、サン・アンドレス、プエルト・デ・ラ・クルース、イコッ(ド)ガラチコ、ロス・ヒガンテス、ロス・クリスチアノス。内陸では島の中央の山テイデとプエルト・デ・ラ・クルースの山手オロタバなどです。読みにくいと思いますが判読してください。

何年頃かはっきり憶えていませんが30数年前、テネリフェで当時では史上最悪とさ

れた航空機事故がありそのときの空港名はレイナ・ソフィアでした。

その頃はサンタ・クルースやプエルト・デ・ラ・クルースに近い北の空港、アエロプ
エルト・テネリフェ・ノルテはまだなくて、スウールという言い方をせずレイナ・ソ
フィアという名前を一般に使っていたのだと思います。確かジャンボ機同士の滑走路

上での衝突事故で、原因は管制ミスとされたように記憶しています。

タクシーイング中のKLM機に離陸中のPANAM機が当たったか、その逆だったか
です。管制ミスなどおきそうもない、滑走路一本のきわめて単純な見通しのいい空港
なのに、いったい何があったというのか、犠牲者もこれでは浮かばれないナという気
がしたのを憶えています。

カナリー諸島は大航海当時、欧州から新大陸に向う多くの航海者に格好の補給場所と
して重宝されたので、各海洋国の利権争いの場所ともなったようです。かのコロンブ
スも何度となくこの諸島で補給をしていたのだそうです。

大西洋を渡る船にとって、この島の存在は今でも貴重で、Rも欧州からチリに向う航
海の途中、突然発病した乗組員をグラン・カナリアのラス・パルマスでおろし、病院
に運んで、事なきを得た経験が有ります。

日本のマグロ漁船や底引き網漁船も一時は多数この島に来て修理や補給・漁獲の水揚
げをしていました。その頃は漁業会社や関連事業の会社が数多くの駐在員を派遣して
いて、詳しくは知りませんが千人単位の在留邦人がいたはずです。最近では漁業の形
態もすっかり変わってしまって、ラス・パルマスの港も様変わりしてしまっただけで
す。Rのこの島に関する知識は航海者としてのみですので、カナリー諸島について詳
しくお知りになりたい方は、例によって図書館行きをお奨めします。

またまたマエセツが長くなってしまいました。そろそろ出発とします。

このツアーは行き帰りの足と一週間の宿泊と三度の食事を手配してもらうもので、そ
の他は限りなく個人旅行です。ですから、自宅から空港へ行ってチェックインして向
こうの空港へ着くまでは全部自分自身の手配です。決められた便にさえ遅れずに乗れ
ばいいのです。向こうでも全く自由、帰りのお迎えバスに遅れなければいいのです。

マラガ空港までは電車で約20分。今までは30分おきだった電車が10月半ばから40分間隔になってしまい、やや不便になりました。それはともかく、この電車、折角空港駅を造っておきながら、構内に乗り入れをしていません。駅は空港ビルとは自動車道を挟んで約300メートルの距離があり、その間は屋根もない歩道橋でつながっているんです。オマケに駅から歩道橋に出るためには階段を昇り降りするしかなく、外国からの客は皆重い荷物を持ってエッチらオッチら。更に無人駅です。

始めてきた人は電車の切符を買うのにコインを持っていなければどうにもならず、両替機なんていう便利なものは、この国には、少なくとも私達の行動範囲では存在しません。仕方なく切符ナシで乗ることになり、それはそれで車内で買うなり、検札がこなれば下車駅で払えばいいのですが、初めて乗る人は不安ですよ。とにかく利用者の便宜など全く意に介していないとしか思えません。

この町のバス会社についてはこのHPでも散々クサしましたが、鉄道も似たようなものです。セキニンシャ出て来いモンですよ。観光事業ががこの県の重要産業であることは間違いないのに、その玄関口がこの始末です。交通局長や観光局長は何考えてんでしょうかねまったく。ヨソモンは来てイラン、とでも思ってんでしょうか。

マラガ空港へはこの一年間に何度も足を運びました。数えてみたら送り迎えで合計9回も来ていますが私たち自身は一回下りたっきり。ココから飛ぶのは初めての経験です。10月に娘の送迎で来たときにはまだかなり混雑していましたが、今回は到着ロビーも出発ロビーもがらんとしていました。こんなにすいているのは初めてです。私達のフライトは22時30分発でしたが、夏の間はこの時間帯以降が格安航空券の乗客で着発とも大混雑なのです。

乗客が少なければ、当然ショップも開けて待っていてもソレこそ開店休業ですから、やっている店も最小限で免税店などもほとんど閉まっていた。一人だったら落ち込んでしまいそうな雰囲気です。チェックイン・カウンターの行列もごく短く、わずかな待ち時間で済みました。人が動かない時に動くと色々得することや、楽を出来る事が多いなとつくづく思います。デメリットは私達にはほとんど感じられません。

仕事をもっていないんだから当たり前でしょうけど。



マラガがピカソの生地だと言う事は知られていてもマラガ空港の旅客ターミナルがパブロ・ルイス・ピカソ・ターミナルだと言う事は余り知られていないのじゃないかと思えます。旅行案内でもこのことに触れているのを見たことがありません。空港側もそのことには余り熱心ではないようで出発ロビーの天井近くに一箇所だけ表示しているだけです。これは出発便の案内表示板よりはるかに高いところだし、離れた位置なので多分ほとんどの人は気が付かないんじゃないか、そんな所で高いところを見上げる人は少なそうです。私達も何回か来た後で見つけたのです。

搭乗口付近のベンチでぼんやり搭乗案内のアナウンスを聞いていて、ふとあることに気が付きました。まずスペイン語のアナウンスでは **señores pasajeros** セニョーレス・パサヘロス（乗客の皆様）と言っています。続いて同じ事を言っている英語のアナウンスでは **passengers** パセンジャーズ（お客様）と一語です。ハテ日本じゃ何て言ってたかな。ご搭乗のお客様は、とか、ご搭乗のお客様に、とか、言っていたかな、日本語のアナウンスを注意深く聞いたタメシがないのであまりしかと憶えていません。「ご搭乗の」という言葉が耳に残っているので二語以上ではあるでしょう。フランスやイタリー、ドイツではどうだったか？ イギリスやアメリカでは？ 今まではハナ

っから耳に頼ることなく目での確認に終始していたのでほとんど記憶に残っていません。多分ロマンス語系の国ではスペイン語と同じ意味のことを言っているでしょう。

英語ではどこでもやはりパセンジャーズの一語でしょうね。

ペニンストラ（半島＝スペイン人は本土をそう呼びます）とカナリアは時差一時間、マラガを22時30分に出て飛行時間は2時間25分、テネリフェ着は0時55分のはずですが1時間マイナスで23時55分。Nはこの計算がどうも苦手のように、娘のと同じ、といえはすんなり分かるものの、それ以外の時差のあるところではいつも頭をひねっています。

ひと昔前の船は、洋上で位置を知るには天体の高度測定が主力で、なるべく船内時計の正午近くに太陽の正中が重なるように、毎日時計を6分刻みで進ませたり遅らせたりにしていたのです。例えば今日は48分前進とか、54分後進とか、細かくやっていました。何故6分刻みかと言うと、速力などの計算がやり易いから。計算器なんて無かったですからね。（カーナビと同じ）GPSが出現して以来、こういう必要性がなくなったので、船でも大雑把に1時間単位で改正するようになったのです。

マラガ発が30分位遅れたかわり飛行時間は少し短めで結局テネリフェ・スウール着は丁度0時頃。イミグレも税関もナシなので荷物を受け取って出たのが0時15分。迎いのバスは待っていましたが、乗るのは私達の便から下りた人たちだけではなく、バスの中で又30分以上待たされました。そして島のほとんど反対側まで約1時間15分の深夜ドライブ。やっとプエルト・デ・ラ・クルースへ着いてもそれから同乗者をアチコチのホテルやアパルタメントに落として行くのでかなり時間が掛かります。こういう所が「格安」の格安たる所以。ココはじっと我慢、我慢。

漸く私達の番が来てアパルタメントの前で降ろされチェックインして部屋に落ち着いたら2時半過ぎになっていました。この時間からでも一泊は一泊、勘定に入っているんです。やはりこういう旅行は「安きゃイイ」という人でないと出来ませんね。

人が寝静まった頃ごそごそ動いてこそイイものに当たるわけです。明日は特に予定ナシ。では今日はオヤスミナサイです。***

* V I N O *

「限定版マイ・ボトル」の巻 2003年11月28日 更新
バランタインのリミテッド・エディションです。小さい20cl入りの、ブリストル・ブルー Bristol blue と言われる濃い青の瓶に入っています。瓶にA/66763(!) という数字が入っているのが見えますか？ マイ・ボトルの所以です。

限定版というものがいろいろな商品に有りますが、これって、メーカーとしてはかなり利益率のいい商品なのではないでしょうか。アルコール類は勿論、自動車業界もこれがお得意ですね。少しだけ何か目立つ、この場合、数字という「カザリ」をつけることで、自分だけに限られたモノ、を持ちたい消費者の自尊心をくすぐるわけ。中身が限定版というにふさわしいか否かは、別の問題。この場合バランタインは元々好きな銘柄だし文句ナシにマイ・ボトルに相応しく、大いに気に入っています。



実はこれ、「トゥ・マッチ・デコレーション」のイギリス婦人からのバースデイ・プ

レゼントですが、このナンバーのこのボトルを探したのは娘のようです。娘は今でもずっとこの老婦人と行き来があるのです。一人暮らしの彼女は、一年間娘の保護者的役割を勤めたことで、ほとんど実の子供のような愛情を持って接してくれているようです。有り難いことだと思います。

典型的イギリス人女性の風貌で、一見超理性的に見える彼女が、実はとても情にもろい人だと言う事も、私達日本人とウマが合う理由かも知れません。娘がイギリスで生活する道を選択したのは、この婦人との出会いが要因の一つになった事は確かでしょう。男女に限らず人との出会いは自分でも予期せざる展開を作ってくれることがありますね。

ところで、20clという容量表示、20センチ・リットル、即ち、100分の20リットル。日本では余りなじみがない表示ですね。日本では普通mlかccでしょう。同じメートル法を使っている国によって、モノによって随分いろんな言い方をします。この他dlデシ・リットル=10分の1リットルという表示も時々見かけます。我々日本人は小学校の理科の時間に聞いて以来ほとんど日常では使いませんね。

スペインでは量り売りの食品は全てキロ当たり単価を表示しています。パックしてある商品でも、普通、パックごとの価格とキロ当たり単価の両方を表示してあります。商品ごとの値段の比較がしやすいですね。いま、大粒のオレンジは2キロで1.2ユーロ、中ぐらいのが3キロで1.2ユーロ。どちらが安いかな歴然です。1個いくらか、1袋いくらかでは、どちらが買い得かの判断は難しい。

この限定版バルンティン、何年ものとか、いつのものだとか、およそ「時」に関する表示が一切ありません。これはチョッと意外なことです。ワインはほとんどの国でほとんどのメーカーが製造年を明記しています。ウイスキーだって12年モノとか20年モノとか、はたまた40年モノとかいう高いのが有りますね、でもこれにはナンニモ書いてありません。不思議です。

さて、この封を何時切るか？ 量が量だからあければアッと言うマだろうし、なかなかあけられません。ひょっとしたら最期の一滴になるかな??***
