

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(026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12月12日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年12月12日
食べある記	2003年12月12日
買い物百般	2003年12月12日
エクスカーション	2003年12月12日
ビーノあれこれ	2003年12月12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 *

「鍵マーク」の巻 2003年12月12日 更新

10月は一月ほとんど雨続き、11月は持ち直してまずまずの晴天続き、このまま乾いた冬になるかと思っていたら、三日から九日までまた雨、どうやら世界的な異常気象は、もはや何が正常で何が異常なのか分からなくなってきた程ですね。先週はスペインでもフランスでもアチコチで水の被害が出ていました。水害なんて無縁だと思っていたコスタ・デル・ソルでも集中的な豪雨で色々なところで被害が出ています。

この辺に来るなら12月がお奨めですヨ、なんて言っていたんですがこんな調子では其れも訂正しなければなりません。幸いこの二、三日はブルー・スカイが戻っていますがいつまで続くやら。気温も去年よりは確実に低いと思いますが、晴れさえすれば

日中歩くとシャツ一枚でも暑く、北方民族はTシャツ・短パンです。

さて、ホテルの等級を星の数で表すことは皆さんもよくご存知だと思います。けれども星の代わりに鍵のマークとなると日本ではなじみのないものですね。でも、このHP、特に先週のエクスカーションをご覧になった方はコレも既にご承知の筈です。

そうコレは滞在型宿泊施設、スペインではアパルタメントス **apartamentos** と呼んでいる建物の等級を表すのに使います。ホテルの等級付けはご存知のように星一つから五つまでの五段階ですが、アパルタメントスの場合は鍵一つから三つまでの三段階。

先週登場したテネリフェのアパルタメントス・トスカ **Apartamentos Tosca** は鍵三つでした。私達が住んでる建物もアパルタメントスなんですが、わずか鍵一つでした。

デシタと過去形で言った訳は、テネリフェから帰ってきてから、12月の家賃を払いにコンセルへの事務所に行った時、ふと気が付くと確か今まで鍵一つだった事務所入り口の看板が鍵二つに替わっていました。これにはチョッと驚きましたねー。だって今まで鍵一つだった建物が、化粧直しをするなど特に手を加えた訳でもなく、勿論、景色のいい所へ移動したわけもなく、それどころか、年々老朽化してゆくのは避けよ

うもないのに、鍵一つから二つに昇格なんてペテンです。



コレが我がハルディネス・デル・ガモナルの管理事務所入口。ATと鍵二つが見えますね。ホテルの等級付けは政府観光局が仕切っているようですが、AT、アパルタメントスはどうなのでしょう？ 詳しいことは知りません。何をもって良しとするのか、等級の判断基準は何かということもよく分かりません。しかし今回、テネリフェで泊った鍵三つのトスカと鍵一つダッタ我がアパルタを較べて見ると次の通りです。

1) ロケーション： トスカが断然すぐれている、全室の七割方の部屋は海一望。

我が方はほとんどダメ。海までの距離も、ほとんどゼロと徒歩10分。

2) 管理： トスカは24時間クラークが常駐。我が方はオフィス・アワーだけ。

3) 食事： トスカは三食とも供食可能。我が方は食堂ナシ、従って供食不可。

4) 設備： トスカはプール一つ、我が方は二つ。但し部屋数は我が方が3倍以上。

5) 部屋： トスカはワンルームのみ、我が方はワンルーム、1LDK、2LDK。

全ての部屋の比較は出来ないが、私達の部屋に限って言えば我が方の部屋のほうが多少程度がいい(築年が浅い)し、平均床面積も広い。

6) メンテナンス： トスカは内外ともややクタビレ加減、我が方は手入れ良好。こうして比較してみると(5)(6)以外は断然トスカに軍配が上がりそうです。なのに

何ゆえの突然の昇格か？ さては大家がお役人にカマしたかな？ ***

* 食べある記 * (及びタパス・デ・ラ・カサ)

「ニシオオスズキ」ノ巻 2003年12月12日 更新

西大鱸、漢字で書けばこうなるでしょう。スペイン語ではチェルネ **cherne**。魚の名前を聞いたカマレロもこう書いてくれたし、図鑑でもそうになっていました。ところが手元の西和辞典ではチェルナ **cherná** しかありません。魚の名前は一字でも違えば全く違うものになってしまいそうですが、この場合はチェルネもチェルナも同じモノをさしているとしか考えられません。スズキを大味にしたような、クセのない、そのかわり旨味もうすい、という無難といえは無難な魚。食べたところはテネリフェ

北西海岸のエクスカーションで昼食を取ったレストウランテ。

私達もこの一年間、安いところばかりではありますが、アチコチ食べあるいて、最初のもの珍しさがなくなってみると、外食でそうそう旨いものは無いな、と思い始めています。特にエクスカーションに付きものの、団体で入るレストウランテで旨いものを期待するのは止めました。それは例えば日本の高速道路にあるレストラン、または

団体旅行で入る食堂などで旨いものが少ないのと変わりは無いでしょう。

だからそういう所では、大量に作ったほうが旨くなる可能性のある煮込み料理を選ぶ事にしているのですが、新しい所へ行くとついつい魚のいいのがあるんじゃないか？

という淡い期待をもってしまうのです。

魚の味については、もうほとんど絶望しています。チョッといいかなと思って、何回か試しているうちに、やっぱりダメだということになってしまいます。今までにこの項でも何種類かの魚を取り上げていますが、ほんとにこれは旨い、これはここにしかない旨い魚だ、というものはありません。強いて言うなら、春先にほんの一時期出回る本マグロ、ぐらいでしょう。でもこれはこの辺の魚屋では安定供給は望めません。食習慣が違うので仕方ありませんが、保存処理も鮓・刺身で安心して食べられる事は期待薄です。特に白身の魚の味がどうしてもイマイチなんです。



もういいかげん分かっているのに、また、魚！ と言ってしまいました。カマレロに魚はメルルーサ？ と聞くと、イエイエ、カナリーの魚ですよ。というのにツイ乗ってしまったのです。それが、ニシオオスズキ、チェルネです。まあ不味いというほどのものではありません。ごくアッサリ。惜しむらくは仕上げにフライパンにサッと醤油をたらしてくれたら、又はテーブルに出てからでもいいから醤油をちょびっとかけられたら、味もグッとシマルだろうに、でもそれは無いものねだり。



これはソパ・デ・ガルバンソ *sopa de garbanzo* ヒヨコマメ・スープ。団体受付食堂の定番。今回の発見一つ、これには塩・胡椒をたっぷりふると、ウン、まずまず。そして今日、一番旨かったのは魚の皿の奥に見える新ジャガ風塩茹でポテト。例のスープと間違えたガスパッチョのようなソース、モホをつけて、ムイ・ブエノ。***

* 買い物百般 *

「アブレボータス」の巻 2003年12月12日 更新

マタマタ、変な名前が出てきたとお思いでしょうが、スペイン語綴りで **abrebotes** です。これは多分、商品名で、一般名詞としては **abrebotellas** アブレボテージャス=栓抜き、というのがあるのでそのモジリだろうと思います。

ジャム等広口ビンの蓋を開けるのは中々ホネですね、それを簡単に開けようという道具で、日本でもほとんど同じ形のもの売っていた記憶がありますが、なんと言う名前で売っているのでしょうか？ 日本にいるときはトンと必要を感じなかったので日本での商品名を知りません。

私達は日本ではもっぱら軟質のゴムで作った皿のような形のものを重宝して使ってきました。確かドイツ製だったと思いますが、東急ハンズで買った筈です。皿状のゴムをビンの蓋にかぶせると手が滑らないので、簡単に開くんですね。こういう便利な小道具も二度の引越しで全て処分してしまいました。

ここへ来てから、ハタと困ったことに、ここでは広口ビンの食品が実に多いんです。うちではあまり瓶詰め食品を買う事は無いんですが、ソレでもジャムや蜂蜜はどうしても瓶詰めになります。一番困ったのは、あのアセイトゥナス、そうオリーブの実です。これは間違いなく一週間に一度は新しいビンを開けることになるので、その都度苦勞してました。ビン本体と蓋の両方に幅広の輪ゴムを巻きつけたりして何とかしのいでいたんですが、Rの握力も最近急速に落ちてきたので、何かないモンだろうかとずっと探していたんです。この辺の年寄り人口から言っても、スーパーの日用品売り場なんかにごろごろしてそんなモンなのに今までどうしても見つかりませんでした。見つけたのは、今までにも何度か登場した、什器専門の卸・小売商、愛想のいいオネーさんがいる店です。彼女に広口ビンの蓋をねじって開ける道具を欲しいんだけど、とたどたどしく尋ねると、ニッコリ取り出してきてくれたのが、コレです。



日本の物がどんなだったか、使った事が無かったので良く憶えていませんが、多分、考え方は同じでしょう。色々な大きさの蓋を啜えられるようになっていきます。これで毎週オリーブのビンを開けるたびにワーワー言わんで済むわけです。

実は、彼女には前からアルものを注文していて、それが入荷したので買いに行ったついでに思いがけなくアブレボータスも手に入ったのです。そのアルものとは、これまで日本でなら何処にでもある、グレープ・フルーツ用ナイフ。

これを彼女に説明するのも苦労しました。どうやらこんなもの普通のスペイン人は使う事無いんですね。什器問屋用のカタログを取り出してきて、やっと見つけました。そして、取り寄せ、と言うことになったんですが、何週間か後、結局問屋にも無いということになって諦めていたのです。まあ、無くたって困るものでもないし。

ところが、先日この店先を通り掛かったら、道路から良く見えるところにコレを何丁もぶら下げてありました。そこを私達が通ったら気が付くように、オネーさんが一番見えやすい所へ置いてくれたのでしよう。

これはマンドアール・デ・シトリコス **mandador de cítricos** (かんきつ類の皮むき) という名前がついてました。断じて「皮むき」じゃないですけどね。

んなものを次々買っているとシンプル・ライフも怪しくなってしまいます。***



エクスカーション

「カナリア諸島」ノ巻・その三 2003年12月12日 更新

(三日目・テネリフェ島北西海岸)

今日は現地エクスカーション一日目。テネリフェ島北西海岸探訪です。

朝八時、アパルタメントから歩いて3～4分の集合場所へ行きました。勿論日本人の常として集合時間前に余裕を持って着いたのですが、驚いたことに既に6～7人の相客が待っています。見たところ全部スペイン人。これから三日間私達が申し込んだエクスカーションの相客は全てスペイン人又は外国人でもスペイン語の国の人だったようです。行った先々ではケッコウ外国人グループのエクスカーションとも出くわしたのに、ガリシアの時もそうでしたがなぜか私達の買う商品の相客はスペイン人が集中してるみたいです。

ナンデカナ？ 私達が「安い」ということをまず第一条件にしているからではないかな？ 更に英語ガイド付きということも条件にしないからでもあるでしょう。英語ガイドが付けば高目になるのは当然です。

ガリシアへの旅でも感じたことですが、普段、時間にはかなりいい加減な所がある人達なのに、エクスカーションではみんな不思議なくらいチャンと時間を守っていました。置いてかれるという危機感と、置いてかれたら丸損、ということが彼らの意識を日常のいい加減さから目覚めさすのでしょうか。実に不思議。

*

さて、バスが来ました。私達が乗り込むとき、ガイドは一瞬、エッと言う顔をしました。日本人が混じっているとは予想してなかったんですね。スペイン語分かります？ いいえ、ほんの少しだけ。このやり取りで、まあ、何とかなるかなと思ったのでしょ
う、ホッとしたように。バレ、バレ、アデランテ (OK、さあ、どうぞ)。



上の地図は島の北西部分。右のほう⑧という白抜き数字の上がプエルト・デ・ラ・クルーズ、⑦が前号VINOで紹介したオロタバ、今日の目的地は中央付近の⑨イコッド・デ・ロス・ビノス **Icod de los Vinos**、その左上のガラチコ **Garachico**、最後が図の左下の②ロス・ヒガンテス **Los Gigantes** です。

火山島の常として海岸線は険しい崖が多く昔は海沿いの道路が造りにくかったのでしょう、旧道は山の上を通っています。プエルトからオロタバ方面ではなく真っ直ぐ南（地図では下方）へ山へ登って行く道です。東西に走る赤の太線は自動車専用道。それをとおりこえて更に高いところ、図では見にくいですが黄色の細い線まで登って行きます。わざわざ高いところにある通りにくい旧道に行くのは、海岸線の美しさを俯瞰させてやろうという配慮でしょう。

この日は生憎の雨模様で、朝のうち、特にこの山道を走っているときに最悪で残念でしたが、雨が降っているわりには視界は良く、十分高低差のある景観をを楽しめました。ずっと下のほうに見える自動車道が完成する前はこの山道に行くことがが唯一の手段だったのでしょう。海岸線沿いに観光開発が進み、今では山腹に住む少数の農民のため小さな路線バスが一日に何便か、それに私達のような観光客を乗せたバスが不定期に走るだけの淋しい道路です。そのかわり、景色はまさにバース・アイ。



山道から下を見下ろすとガードレールなどろくについてないのでヒヤヒヤ。はるか下に自動車道が見えますね。海岸の岩場は釣りにはヨサソウなどころの連続。山腹にえぐれた谷部分では道路も山側に凹み、峰部分ではこんな風に出っ張った断崖上に出ます。くねくねとU字状のヘアープイン・カーブが続き、日頃信じられないような交通事故の惨状をテレビで見せられているので、あまりいい気分ではありません。スペインの交通事故、そのほとんどは自動車専用道で起きるものですが、ハンパじゃない、という言葉がピッタリの大事故が多いのです。

理由の一つは鉄道輸送があまり行き届いておらず、貨物も旅客も自動車での輸送が主だからなのでしょう。AVEという新幹線のような豪華超特急も有りますが路線は限られている上、高い。一般的にはバスが安くて便利。安いセット旅行はほとんどバス利用です。それにしても、と思うくらい大交通事故が多いです。乗用車・トラックは勿論、観光バスも例外ではありません。事故件数の多さは輸送手段を自動車に頼っているからだとしても、その程度のひどさはなんでしょう。多分最後の最後までブレーキなんか踏んでないんじゃないかと思える惨状です。

まあ、とにかく、そんなヒヤヒヤ山道を一時間、イコッドに着きました。



町というより村落です。イコッド・デ・ロス・ビーノス Icod de los vinos 嬉しくなる名前ですね。勿論名前の通り谷間の葡萄で出来るビーノの産地です。しかし何といてもこの町の呼び物は上の写真、ドラゴの木 **Drago Milenario** です。

drago は竜血樹、**milenario** は千の・千年(以上)の・非常に古い、といったような形容詞です。詳しいことは分かりませんので広辞苑のその項を見ると次の通りです。

*

「竜血樹」： 「リュウゼツラン科の常緑高木。カナリア諸島原産。高さ20メートルに達する。最も長寿の樹で、樹齢数千年に及ぶ。幹の上端が多数に分岐して剣状の葉を密生。帯緑色の花を穂状に開く。幹から竜の血を連想させる樹脂を分泌。これを麒麟血といい、着色剤・防錆剤に用いる」

どうですか、この前段の説明はまさにこの樹の事だと思います。それにしても竜の血ってどんなんですかね？ 連想、といわれてもピンときませんが、多分どろどろ・ねばねばした、マガマガしい樹液なんでしょう。



この辺りでは、この種はほかにも沢山見ました。高さ2～3メートルの小さいのが群生しているところもありました。ばらばらなので植樹したものではなさそうです。この樹についての説明を数種類、いろいろ読んでみましたが、スペイン語のでも英語のでも、はっきり樹齢を書いてあるものがありません。誰にも分からないんだろうと思います。この樹はほかにも沢山あるのに、ここだけが観光コースになるということは、当然これが一番古いのでしょう。だとするとミレナリオ **milenario** の意味は、この場合、千の、ではなくて、千年(以上)の、か、非常に古い、ということになるのでしょう。広辞苑が「樹齢数千年に及ぶ」といっているのは、まさにこの一本のことを指しているに違いありません。

上左はドラゴの裏側からの写真。右は右端の黒っぽいパーカを着た案内人の説明を熱心に聞くスペインのオジ・オバさん達。私語も少なく意外におとなしく話を聞いています。男女とも若い世代は、きりっとスマートなのがが多いのに中年以降はダイタイこんな調子。私達日本の中年以降とほとんど違いは無く親しみを感じちゃいます。

今の若い世代が年取ったらこうなるとはチョッと考えにくい。ひょっとしたら異人種か？ 日本でも新人類なんて言葉がありましたよね。思考も体型が変わると違ってくるのかも。もっとも、新人類といわれた世代も既に中年か？

前にも言ったように、この山村はオロタバと並んで、いいビーノの産地として知られているようです。カフェ(トイレ休憩)はオミヤゲ売店。小さい店なので、バス一台分の人で一杯。思いがけなく赤白のビーノやアグワルディエンテ(葡萄の焼酎)・それに漬け込んだ果実酒などの試飲をさせてもらいました。相客のオジ・オバたちは、こんなところでもオミヤゲを買い込んで大きな袋をぶら下げてバスに帰ってきました。



ドラゴ見物をしている間に雨もやんで、いい天気になって来ました。

次はガラチコ **Garachico**、イコッドから海へ急な坂を下って行きます。この町は大航海時代、即ちヴァスコ・ダ・ガマやコロンブスやマゼランなどの航海者たちが活躍した15世紀から17世紀には、新大陸方面へ船出する帆船の最後の補給基地として栄えた港なのだそうです。「今、残っていれば貴重な建築物も多かったが1706年にあった火山の爆発で町の主要部分は全て溶岩に埋まってしまった」のだそうです。上の写真は、当時の都市にはつきものの、人が賑やかに行き交う **pueruta** プエルタ(城門)の一部がわずかに上部だけ埋没を免れて残っている場所で、今では静かな公園になっています。コロンブスやマゼランもこの門の下をくぐったのかも知れませんね。

*

次の写真はガラチコの海岸にある15世紀の城を復元したもの。当時あった本物はこの下で溶岩に埋まっています。この辺の海岸は何処も写真手前のような火山島独特の黒砂で粒も大きい。

陸上の景観は、溶岩流に埋まって全く変わってしまったのですが、目の前に広がる大西洋の水平線は当時も今も全く変化は無い筈。コロンブスやマゼランはここから見える水平線の彼方に何を夢見たのか？ 地球が丸いということすら半信半疑だった頃に、水平線のはるか向こうへ行ってみようという勇氣は敬服のほかありません。

ドラゴの樹はこの辺にも沢山あったはずで、多分町と一緒に溶岩に埋まってしまったのでしょ。だから溶岩流から外れて生き残った、先ほどの一本が貴重品となり、今では観光の目玉として町を潤しているわけです。



再びバスに乗り、今度は西海岸まで山越えです。最初の地図の細い赤線を伝って、図の左下隅、ヒガンテス **Gigantes** へ向います。

今度もまた、ヘアピン・カーブの連続です。自分で運転しなくなってもう丸二年になりますが、どうもこういう危ない道路をヒト任せで行くのは嫌なモンです。

*

次の写真がヒガンテス。

くねくねと谷を巡って急坂を降りて行くと突然視界が開けてこんな所へ飛び出しました。スペイン版、錦ヶ浦か、東尋坊か、はたまた能登金剛か、とにかくそんなふうな景勝地でこの一帯は外国人向け高級リゾート。値段なんか知りたくもない、というような高そうな別荘地。目の前には豪華ヨットがズラリのマリーナもあってもうあきれるばかり。ここでは太陽サンサンなのに北のほうは又真っ暗。変りやすい天気です。テネリフェは島全体の形が大雑把には二等辺三角ですが、その底辺に当たる南西に面したこの海岸は、プエルトや先ほどのガラチコなどの北西に面したウェットな海岸、サンタクルースやレイナ・ソフィア空港のある南東に面したドライな海岸の丁度中間のような感じです。その土地の印象、特に、はじめていった場所の印象はそのときの天気によって大きく左右されますね、けれども四季を通じての気候の移り変わりをみてみないと本当のところは分かりません。



(南西海岸で一・二を争う超・高級リゾート。個人用栈橋付きテラス・ハウスも)

これで今日の遠足は終り、後は帰り道にあるレストラン・カメロで食事とオプションの駱駝乗りのお遊び。この島だけでなく、カナリアでは駱駝乗りをさせるところがアチコチあるらしく、私達がカナリアへ行くとしたら、あるスペイン人の友人にこれを薦められました。私達に薦めたところを見ると彼らもいい年をして乗ったに違いない。馬鹿馬鹿しい。なるほど、駱駝園で嬉々として乗っていったのはほとんど大人、子供は嫌がっているのが多かった。どうなってんでしょうね。***



* V I N O *

「フェリア」の巻 2003年12月12日 更新

feria 見本市、又はお祭り。テネリフェへ行く直前。買物の途中で、とあるバルのウィンドウにフェリア・デル・ビーノ FERIA del VINO(ワイン見本市)というポスターを貼ってあるのに気が付きました。よく見ると開催期間は私達がテネリフェにいる間に終わってしまうようになっています。

コレはなんとしても行かざばなるまいと、早速次の日に出かけました。会場は東隣のトレモリーノス、タルヘタの申請に行った国家警察分署のある町です。

電車の駅からはチョッと遠い山手の町外れにある、見本市センターのような所です。日本ではこんな催し物専門のところは、まず交通の便がいい所ということを考えますよね。そしてなるべくなら公共の交通機関を利用して欲しい、というような事を添え書きしてあるのが普通です。

マドリー(ド)やバルセロナのような大都会はどうか知りませんがこの辺の公共の交通機関の不便さは、大勢の住民が日常利用する所ですら、ナットランという状態ですから、見本市などという非生産的な場所が便利であるわけはありません。一番近いバス停からでも徒歩20分位はありそうです。まあ、私達は歩くことにかけては少々のことではビックリしませんから、タクシーなどとは当然考えず、バス+歩きです。

最寄のバス停で下りた時には、回りには人っ子一人いない、と言う状態で、フェリアなんてホントニやってるんかいな、という感じでしたが、会場に近づくとさすがに、或る目的に向って歩いているといった風な人がポツリぽつり見えてきて、やっぱりあることはあるんだなと安心しました。何しろ人家もないとても寂しい所です。

そして、驚いたことにこんな所でも道を聞かれてしまいました。スペイン人がスペイン語で私達に道を聞くんですよ。全くナニ考えてるんだかと思ってしまう。どうしてヨリによって、どう見たって東洋人、の私達に道を聞かなきゃなんないんだか、理解に苦しみます。



会場に着いてみると、中々リッチな建物、そして入り口にはこんな幕がはってありました。ビーノ醸造会社だけでなく、各原産地証明組合、市や州政府なども協賛のかなり大掛かりな見本市のようです。

中へ入ろうとして初めて気が付きましたが、入り口には入場者受付のカウンターがありどうやら招待客らしい人たちは記帳しているようでした。その横には、なんとなんと一般入場者大人6ユーロと書いてあるじゃありませんか。

冗談じゃなーや、と思いましたねー。二人で12ユーロ、うちの常用ビーノなら4本買えます。片や見るだけ。全く冗談じゃないよ、です。見るだけならデパ地下へ行けばほとんどスペイン全土のビーノが只で見れます。勿論会場内に入れば試飲コーナーなどもあるだろうし、安い展示品即売もあるかも知れません。但しあくまでカモ知れないだけです。それにしてもポスターには入場料の事なんか全く書いてなかったんですよ。確かに入場無料とは書いてありませんでした。逆に、入場料は6ユーロだよとも書いてなかったんです。ビーノをもっと買って貰おうという業者団体主催の年に一度のお祭りですよ。こういう場合、入場は無料だと考えるのは間違いでしょうかね。ヤメタ、止めた、馬鹿馬鹿しい、カエロ、帰ろ、です。入場料取るなんてケチな話じゃありませんか。まあ、それで帰って来るほうもケチではありますけどね。***
