

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(029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。

2004年01月02日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2004年01月02日
Bar RyN	2004年01月02日
買い物百般	2004年01月02日
エクスカーション	2004年01月02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 *

「私達のオモチャ箱」の巻 2004年01月02日 更新

皆さん、新年おめでとうございます。 ¡Feliz Año Nuevo!

去年は初めてのことで、ものめずらしさも手伝って、近所の広場でやっていたカウントダウン・パーティーをのぞきに行きましたが、今年はRがチョッと風邪気味なこともあってうちでジトツとしていました。去年同様明け方までドンチャカドンチャカ賑やかな音が聞こえましたから、まあ盛会だったのでしょう。

ところで、このカウントダウンと言う奴、どうも腑に落ちないんです。このHPを創刊号からご覧の方は、またか、と思うでしょうがどうにも合点が行かないのもう一度言わせてください。日本でカウントダウンと言えば十・九・八・七と下がって行ってゼロになったときが、例えばロケットのスタートであり、年明けであるのが普通感覚ですね。そうそう、映画のシーンに良く出てくる時限爆弾の爆発もカウンターは残り時間を表示してゼロになったらドッカーンですよ。

ところが、ココではイヨイヨ大詰めになると司会者がマイク片手に大げさな身振りでウーノ・ドース・トレースと始めるんです。エッ、なんじゃこりゃと思っているうちにもう大歓声で、ディエス diez(10)で終わったのかドーセ doce(12)迄数えたのかもう何がなにやら分かりません。回りではあっちでもこっちでもチュッチュとやっているシアホらしいったらありゃしません。カバもポンポンとあいています。

オックスフォード英英だって **countdown** とは **counting down to zero** だ、と明解に言い切っています。ほうら、数の多いほうからゼロまで数えるのがカウントダウンじゃないか。

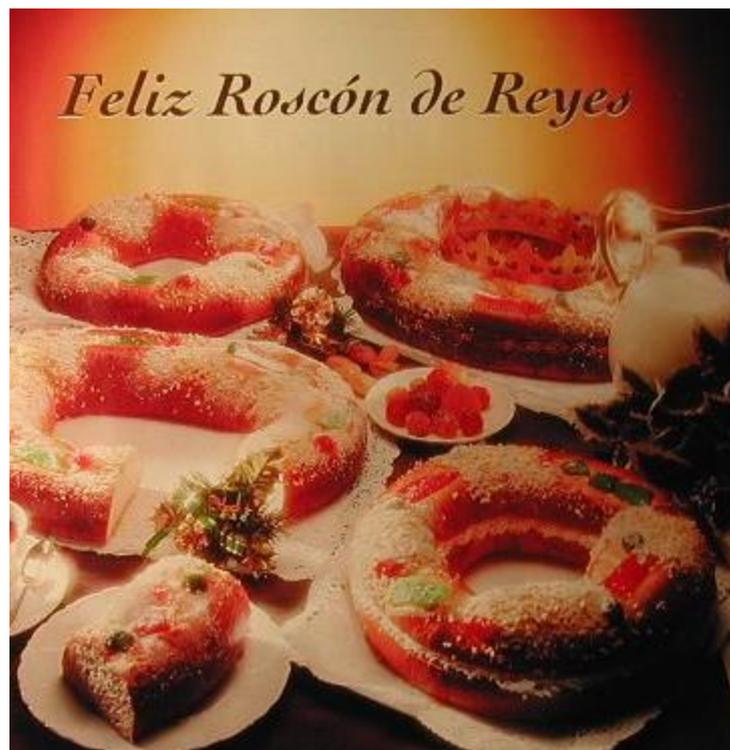
一方西和ではクエンタ・アトラス **cuenta atrás**=カウントダウン・秒読みと言っています。クエンタ **cuenta** は数えること、ではアトラス **atrás** とは何かと言うと、後ろへ、とか、(数を)逆に(数える)なんてなっています。そうですスペイン語だってやっぱりカウントダウンの意味はおんなじなんです。

それなのに何故大晦日に限ってイチから数え上げて行くのか？ 娘が言うにはイギリスでもやはり同じらしい。とすると何か宗教的な意味があるのかもしれないと思って

います。それともそれは考えすぎで、単に時計が時を打つようにイチから数えるだけか。でも時計は12時00分00秒で一つ目の鐘を打ちますね。それとも時報のツー・ツー・ツー・ポーンと同じ考え方を12迄手前にのばしただけか？ イヤーやっばり分かりません。どなたかこの理由ご存知ないですか？ こんな事にこだわるのヘンですかねー。単に暇なだけだローって、いや、全くその通り。

スペイン語では大晦日の事をノーチェビエハ **Nochevieja** と言います。ビエハは古いですから、古い夜、即ち「ゆくとし」ですね。この大晦日の12時丁度に葡萄を12粒食べるという習慣があるようです。節分に年の数だけ豆を食べるというのと同じような事でしょうね。スーパーの棚にも綺麗なリボンなどかけたプラスチックの容器にコレ用の葡萄を12粒入れたものが並びます。

また、1月6日は公現祭というキリスト教の祝日ですが、この日には下の写真のようなロスコーン **Roscón** というリング状のパンを食べる習慣があるようで、クリスマスの後のスーパーはこのパンが主役です。小さいものでも直径22~3センチ以上で、中に小さい人形などが仕込んでありそれに当たった人はその年幸運なのだそうです。





さて、これが今日の本題、私達のオモチャ箱です。主役は小さい軽いという事だけで選んだ12インチのモバイル・ノート、それにスキャナー、プリンター。マニュアル抜粋ファイル、英和辞典、電子辞書、カレンダー等。コレが今の私達には大事なお気に入りへのビックリ箱。何が飛び出すかやってみないと分からないというシロモノ。

HPを始めてから私達はここに座っている時間が多くなりました。このPCは3年前に最後の船に乗るとき買ったものですが、それ以来一度ウイルスにやられた以外は殆どトラブルなしでよく働いてくれています。マズ大当たりだったと思います。

使い方は、ミヨウミマネと言いますが真似る相手もおらず、「サルニモワカル・・・」などという市販のマニュアル本だけを頼りにやって来ました。全くの自己流です。

仕事はPC無用の世界でしたが、老後の友としては最高だと思っています。

Nは単独ではメールをやる程度ですが、HPの校正は彼女しかおらず、文章の内容の吟味と文字の変換違いを探す為かなりの時間ココに座ります。アップロードは完全に共同作業で、R一人では要修正箇所などをすぐ忘れてしまうので横でNがメモ片手に作業手順をチェックします。二人でモタモタと2時間もかかってアップ・アップです。

今、このオモチャ箱を取り上げられたら途方にくれるでしょう。もっとも、今ではこのHPそのものが私達の一番大きな、大切なオモチャ箱となりました。***

「おしらせ」と「おねがい」

昨年6月からオープンしたこのHPですが昨年7ヶ月で28号・合計159項目・A4判プリントで483ページになりました。我ながら、長々とオシャベリしたものとアキレています。日頃は極度の筆不精で手紙を書くことなどめったにないのに、何故かキー・ボードに向ってだと余計なオシャベリまでしてしまいます。自分自身ではオタク的性格ではないと思っているのですが、ひょっとしてカクレオタクだったのでは？とさえ思ってしまう程です。

私達は企業のもの以外の個人のHPと言うものを見たことはないのですが、多分こんなに活字部分の比率が多いものは、少ないのではないかと思います。こういうものは若者受けはしないだろうと言う事も薄々分かります。もっとビジュアルなものにする事は私達にも可能かもしれませんが、当面このスタイルを維持して行くつもりです。今回新しくした表紙でもお断りしているようにコレは私達からの「長い手紙」と受け止めて頂きたいのです。

毎日を忙しく過ごしておられる方々には、くどい、長い話を読んでいる暇などないとお叱りを受けそうですが、反面、高齢の読者の方にはそれなりに楽しんで頂けているのではないかと、コレは自画自賛です。実は私達の意図はまさにそこにあって、若い方々はスペインでも何処でも自分で出かけて、自ら外国の人々や風物に触れることが一番だと思います。ですからこのHPは自分で出かけられる可能性をもった方には多分無用のオシャベリでしょう。高齢の方が居ながらにして私達二人のスペインでの行動を色々想像しながら楽しめる事、アームチェアー・フィッシングのように楽しんでいただける事、それが一番の願いです。

ところで、現在毎週のアクセス・カウンターの伸びは平均32～3件という所に落ち着いています。私達から発刊のお知らせをした方は約50名、何らかの形で、見たよとお知らせいただいた方が約30名、私達がお知らせした方からのつながりでこのHPを知って見て下さっている方もおられるようですがその実数は分かりません。この数字の意味するものは、やはり若者向けではないのだな、毎週の更新を楽しみに待っていて下さるのは、多くは高齢の方だろうなという事です。

尚、検索エンジンなどへの登録はしていませんし、今後もするつもりはありません。既に目次でお気づきでしょうが今週号から少し構成を変えました、「食べある記」と「VINO」を一つにまとめてRとNのバル開店です。Nシェフのタパス、プラートス、カマレロRが仕切るボデーガには赤149種、白49種、ヘレス15種、セルベサ41種を用意して来店をお待ちします。勿論全て味見済み。どうぞよろしく。最後に、このHPをより楽しいものにするためにも、どうぞ忌憚のないご意見をお寄せくださいますようお願い致します。 2004年 元旦 R y N



27号の間取図の西側の窓から海方面を見る ビスタ・アル・マール *vista al mar*。



同じく山方面。ビスタ・アル・モンテ *vista al monte*。それにしても海の細い事。

* B a r R y N *

この項は従来の「食べある記」と「VINO」の項をまとめて一つにしたものです。

「Bar R y N 開店」の巻 2004年01月02日 新刊

リタイヤ後の過ごし方として幾つかの選択肢があって、そのうちの一つ、決して筆頭というわけでは無かったスペイン暮らしを始めてしまいましたが、こうして一年が過ぎてみると今の所コレと言って不都合は無く、先ずは成功だったと思います。そう思えるから平気で言える事ですが、実は私達、日本で食堂をやりたいとまじめに考えていた時期もあるんです。

私達の住んでいた町のスーパー等で明らかに単身赴任と思えるオジさん達を良く見かけました。どのオジさんも決して楽しく買物をしているという風ではなく、半ば呆然としたような、何を買ったら良いのか判じかねているような、困った困ったという様子に見えました。昔の乗り組み仲間だったK君が偶然近くに単身赴任してきて、彼の食生活を見聞きするたびに単身赴任って大変だなあーとっていました。

こういうオジさん達が安心して毎日食べつづけられるような、会員制食堂というのを考えたのです。朝・夕食会員、朝食会員、夕食会員、という風にして会員を募ります。キッチリ数が決まれば無駄を省けてその分料金を安く設定できるし、月間メニューを計画しやすい。少なくとも一ヶ月間は同じメニューが重ならないように。また、年齢ごとに健康管理にも十分配慮して低カロリー特別会員なども作ろう。持病などの為食べてはいけない食品があればそれにも対処。会員数は30以上50まで。

要するに家庭の主婦がやるようにきめ細かく配慮したメニューを提供。こういうことは、はっきり誰と誰が食べに来るということが分かっていると出来ません。一方客としてもこういう食堂が通勤の途中、例えば利用駅の近くにあれば、もう食べる事の悩みは解消するわけで現地妻が半分できたようなモンでしょう。

経営的には大当たりというわけにはいきません。何しろ数は決まっているし、きめ細かくやろうとすれば、数はそう増やせません。そのかわり客が来ない、という差し迫

った、客商売で一番怖い事態はありえないわけで、十分軌道には乗せられると思って
いました。自分たちが食べていけるだけ、回転していけるだけでいいのです。

しかし客商売を始めてしまうと、もう自由はきかなくなるなあ、というのは大きなネ
ックでした。勿論、開店資金繰りも……。まあ、それもいまはむかし。

どうです、どなたかこのアイデア実行してみませんか？ それとも既にもうどこかに
そういう食堂が実在してるかな？

私達がここに来た時点で、この町にも二軒の日本料理店が有りました。一軒は夏のか
きいれどきを前にして売りに出されました。もう一軒は11月に前を通った時にはま
だ営業していましたが、12月半ばに見たときにはコレも売りに出されていました。
私達はスペインに来てからまだ日本料理店に入ったことがないので、勝手なことは言
えませんが、憶測として言えることは、この二軒の不振はあまりに「日本料理」とい
うことにこだわりすぎた結果ではないかという気がします。

どんなものを出すんだろう、と興味があったので店の前に張り出してあるメニューを見
たことがあります。私達はチョッと食べてみたいという気にはなれませんでした。
なぜなら、私達の経験から考えて、ここで安価に手に入る食材で純日本的な美味し
いものがもの出来るわけ無いし、材料の吟味から徹底的にこだわったら、とてつもな
く高い料理になってしまうでしょう。それは大都市の大日本株式会社御用達の「高級」
日本料理店の路線です。こんなところでそれが通用するはずありません。

更に、仮にいい材料を安く仕入れできたとして、では純日本的料理をこの辺のスペ
イン人やEU人にウマイと思ってもらえるでしょうか？ マズ、NOでしょうね。

一方、私達はこの一年、ごく少量の調味料を除いて日本食材は限りなくゼロ、基本的
に生鮮食品はスペイン産、加工食品・乾物類はもうチョッと範囲を広げてEU全般の
製品、これで何の不満も無く十分食生活を楽しんでできました。

では、我が家で食べているものはスペイン料理か？ 全く違います。日本食材は殆ど
使っていないくても、調味料が日本製でなくても、私達が食べているのは間違いなく日
本の家庭料理だし、ここが大事な点ですが、そのほとんどはそのままスペイン人にも
イギリス人にも美味しいと感じてもらえると思っています。なぜなら、素材も調味料
も彼等の日頃親しんでいるものだから。私達がきわめて雑食性が強いという事はこの

場合重要な意味を持つと思います。

ここでも、出来るものなら食堂をやってみたいと思います。私達の舌がウマイと感じられる「日本風」、「純日本」ではなくあくまで「日本風」で、かつスペインの食材を使った気取らない家庭料理を、この辺の非東洋人の舌がどう感じるか見てみたいと思います。しかし、そうは言ってもここで開店というのはあまりに多くの困難がある
し大きいリスクも伴うし、実行する気には到底なれません。

そこで、安全無害な紙上バル開店です。この場合は一見「スペイン風」で日本風味付け又は一見「日本風」でスペイン的味付けか。結局内容は殆ど同じ事になるんですけどね。違うのはお客様は日本の皆さんということ。

ウマイと思うのは私達の勝手。たとえ実際はうまくなくても何処からも文句は出ないし、客が来なくても赤字はナシ、というきわめて楽な商売。さてどんなものが出ますやら。なるほどこれはウマソー、レシピを教えろという方がいらっしゃればNシェフにでもカマレロRにでもメールいただければ即ご返事いたします。

さて、今日はささやかにお正月メニュー。鮭燻チラシとプルポ・ガ(リ)エゴ。
また、茹蛸かと思うでしょうが、うまい白身がない、又はヨサソウなのがあっても保存が悪いとか、どうも感心しません。そのてん烏賊・蛸は冷凍しても味が極端に悪くなることはないし、大抵満足できるのです。但しアフリカ沿岸のものは全くダメ。

硬いばかりで味がありません。水温のせいかな、種の違いか？





出来上がりと素材。素材を見ると食欲が無くなるようでは想像力の不足ですよ。
鮭の燻製はスコットランド原産、パッキングはスペインの会社。乾物や加工食品はこ
ういう組み合わせ、即ちEU内の他国原産のものを輸入してパッキングはスペインで
というものが非常に多いです。又は現地でライセンス生産か。だから極小文字でプリ
ントしてある商品表示を穴のあくほど見てどこで捕れたものか、何処で加工したもの
か見分けなければ、旨いものにはたどり着けません。

この蛸がいい見本。これはガリシア産の生の蛸を冷凍したもので普段は1キロ10ユー
ロ位のところをオフェルタ oferta(特価)で6.99ユーロ。しかし、アフリカ産の
ものは普通の値段でもキロ6ユーロ位。ガリシア産のものはこれ一匹丸々で大体1キ
ロですがアフリカ産でこんな小さいものは無く、ボイルした上切ってあるものが殆ど
です。とにかく、原型をとどめていないものは要注意。

当店ではこのガリシア産生丸ごと一匹を買ってうちで茹で上げます。日本のジダコの
茹で方は多分サッと茹で、生っぽぐらいで、シコシコとした歯ごたえを楽しむので
しょうが、スペイン風は塩でもんでグツグツと柔らかくなるまで茹で上げます。
多分蛸本来の旨さは前者のゆで方でなければならぬはず。でもいいんです、こっち
はその後オリーブ油という強い味方が有ります。そこがスペイン風。良質のオリーブ
油に諸々のスパイスを混ぜたもの掛けまわし、仕上げはパプリカ。

冷たく冷やしたアルバリーニョ **Morgadío** モルガディーオの栓を抜き、からくも正月
乾杯用だけが残ったヘレス **Don José Oloroso** ドン・ホセ・オロロソで乾杯。

今年もいい年でありますように・・・♪おせちがだんだん遠くなる♪?***

* 買い物百般 *

「プーロ」の巻 2004年01月02日 更新

puro 葉巻のことは以前にもお話ししましたね。タバコを吸わない、又は嫌いとおっしゃる方にはつまらん話題ではありますが、そこはそれ「百般」ですから我慢して見るか又はトバしてください。

puro プーロは、純粋な・清浄な・整った・単なる、というような形容詞です。転じてタバコの葉っぱを巻いただけの混じりけのないものだから葉巻をこう呼ぶのだと思います。正しくは **cigarro puro** シガーロ・プーロというのでしょうかタバコのみがプーロと言えは葉巻に決まっています。

冒頭に言ったように、葉巻については以前既にお話しているので二番煎じになりますがこれもご容赦ください。この話に限らず随所で何回も同じような話を持ち出すと思いますがそれは酔っ払いの常で、これももヒラにご容赦願います。

西欧人がタバコを吸う事をおぼえたのはコロンブスがアメリカ大陸を発見したとき以後、即ちコロンブスの配下だったスペイン人たちが最初で、アメリカ大陸の先住民かカリブ海のどこかの島の人間が吸っていたのを真似したものらしいですね。

スペイン語でもポルトガル語でもタバコは **tobaco** と綴りますが、これはカリブ海のハイチの言葉かアメリカ大陸先住民のいずれかの部族の言葉が語源と言われているようです。ともかく、西欧社会が新大陸と呼んだアメリカ大陸方面から、喫煙の習慣を持ち込んだのはスペイン人であったことは間違いないのでしょう。

さて、タバコに関心のない方でも小説や映画のなかでハバナの葉巻というのを一度や二度はお聞きになったことはあると思います。ハバナ葉は数あるタバコ名産地の中でも他の追随を許さない名声を確保しています。

カナリアの人に言わせるとこのハバナ葉はカナリアから、特にラ・パルマから持って行ったもの、なんだそうです。カナリア諸島のどの島でも、タバコのみ、タバコ好きはみんなそう言いますから、やはり何らかの史実の裏づけが有るのでしょう。



どうです、このブツい葉巻、ハバナ葉の元祖はこっちだと言わんばかり。長さは50センチ、太さ5センチぐらい。勿論普通の人間が喫えるわけないですね。お土産です。これはテネリフェのバスツアー初日のイコツ(ド)、例の不思議な木ドラゴのあったところ、そこの土産物屋にあったものです、ケッコウ売れるんですねー、こんなものが……。私達のバスの相客でもかなりの人が持ち込んでました。カナリアの人たちがハバナ葉の元はここだ、と胸を張るのは確かにうなずけます。その頃、新大陸へ旅立つ時最後の補給に立ち寄ったのはカナリアのどこかの島だったろうし、帰ってきて最初に上陸したのも当然カナリアだった可能性が有ります。往きは貿易風、帰りは偏西風に乗ってくるとすればその境目付近にあるカナリアは往きにも帰りにも便利な補給地であったと考えられるからです。だから、コロンブスの一行がタバコの苗木を持って帰ったとすれば、まずカナリアに根付いたとしても不思議は有りません。しかもそのカナリアはタバコ栽培に適した地形を持った島が多いのです。そして西欧社会で喫煙の習慣が広まるとたちまちタバコ栽培はカナリアの重要産業になったのでしょう。



そうならば、当時の文化程度の差から考えても原産地よりも後発のカナリアでの品種改良が先に進んでいったであろう事は容易に考えられます。その後スペインの殖民地となったキューバにカナリアで改良された品種が持ち込まれて、キューバの風土にピッタリ合った品種が世界的にもてはやされるまでになった、のではないかと

カナリアの人たちが誇らしげに、且つ半ば悔しげにハバナ葉の元はカナリアなんだと言うのは多分こんな事だろうと思います。

二枚目の写真は同じ日、例の駱駝牧場の土産物屋で買ったもの。バスの相客の何人かが駱駝乗りをしている間、他の客は土産物屋のヒヤカシ。その一角に葉巻製作実演コーナーが有りました。これはハバナへ行った時も見ましたが、タバコの味を知る者にとってはこんなつまらない事が興味津々。つい手が出てしまいました。

左三本は人気サッカー・チームのマークがウリだけの安物。右二本は本格・上等品で、この二本のほかあと4タイプ、合計6本のそれぞれ違うタイプのものを試してみましたがいずれも悪くありませんでした。日本で手に入るかどうか分かりませんが、

銘柄は **Vega Ferrera**(フェレラたばこ園)。その **cinco estrellas**(五つ星)。

左三本と右二本では見るからに違いますね？ 色だけでなく巻いた胴表面の滑らかさが全く別物です。元々葉の品種も違うし、醗酵の過程も違うのでしょう。

帆船時代にタバコの葉を暗く湿った船倉の奥深くに積んで揚げ地の港につくと長い航

海中にいい具合に醗酵してとてもうまいタバコに変身したんだそうです。製品になってからも葉巻には適度の湿気が大切で、葉巻の保存箱には必ず小さな加湿器と湿度計がついています。それにしても、さすがにスペイン人は最初に喫煙習慣を西欧社会に持ち込んだだけあってタバコ屋の数の多い事。ここでいうタバコ屋というのは、向こう横丁のたばこやの看板娘、の文句にあるようなイメージのものではなく、本格的な店構えで店内には葉巻用の湿度調整室を持った堂々たる煙草屋です。タバコの自販機が極端に少ない事も煙草屋が繁盛している理由でしょう。

最後はRの自分自身へのテネリフェのおみやげ。 **perjudica seriamente la salud** とは、健康に重大な害があるよ、という意味。ハイハイ分かってますよ、高いんだからそんなにバカスカ喫えっこないじゃありませんか。***



興味のある方はサイトをどうぞ。URLは読めますね？ **cp-house** です。

エクスカーション

「カナリア諸島」の巻・その六 2004年01月02日 更新

(六日目 サンタ・クルース・デ・テネリフェ)

バス・ツアーは昨日でオシマイ。今日・明日は自由行動で歩きます。

まずは **Santa Cruz de Tenerife** サンタ・クルース・デ・テネリフェ。Rは現役当時何回もこの港には入港しました。数えた事はありませんでしたが多分4～50回になるんじゃないでしょうか。

10・11月から3・4月まで、要するに欧州で夏野菜が不足する時期にカナリアから大量に運ぶんです。これを何シーズンもやりました。一番多いのはトマト。後はまぜこぜですがキュウリ、ナス、ズッキーニ、アヴォカド、それにバナナなど。たまにジャガイモもありました。ここと東隣のグラン・カナリアのラス・パルマスで積み荷して欧州に向います。当時はリーファー **Reefer** と言って船全体が冷蔵庫になった船で運んだのです。この商売も最近すっかり様変わりしてしまって、今では全てコンテナ船で運んでいるようです。その方があらゆる面で効率的なんですね。ここでも従来の輸送技術は遺物と成り果てています。必然です。

前にチラットお話したので覚えておいでかも知れませんが、この野菜輸送は2週間周期であるのが普通でした。会社によって多少考え方に違いがありますが、何隻かの船が決まったスケジュールで周航し、毎週切れ目無く揚げ荷できるようにするのです。揚げ地はイギリスではサウザンプトン **Southampton**、ニューヘイヴン **Newhaven**、シアネス **Sheerness** など、しかし各社とも揚げ荷の量では圧倒的にオランダの **Rotterdam** ロッテルダムが多かったと思います。この港は後ろにドイツを控えて物資の流通が盛んです。まあ、とにかくそういうわけで、Rにとっては勝手知った港と聞いていたんですが、どっこい、船乗りの行動範囲など知れたもので、実は何にも分っちゃいないんです、今回もまたそれを思い知らされました。



船乗りがあそこも行った、ここも知ってるというのは文字通り行っただけで、肝心なことは、何にも分かっていないに等しいのです。前にもお話した通りです。

さて、ではいつもの通り絵解きから。上の地図はテネリフェの北東端の部分です。定宿トスカは左端プエルト・デ・ラ・クルース、そして今日の目的地は右の大きな白い町サンタ・クルース・デ・テネリフェ **Santa Cruz de Tenerife**、そしてさらにその右、プラヤ・デ・ラス・テレシータス **Playa de las Teresitas** です。

何十回も来たのにそれは全て海からで、今日は初めて山からこの町に下りて行くのです。船乗りの経験はかくの如し、海から見た街しか知らないのです。

プエルト・デ・ラ・クルースのバス・センターの前に若いセニョリータの観光案内が出ていました。彼女たちに貰った路線バスの案内でボノブス **bonobús** という日本のバス・カードみたいなのを買って乗ると半額になることを知りました。日本のバス・カードの割引率みたいなケチなもんじゃありません。早速これを買って出発。

途中右手に白い飛行機のマークが見えますね、これがアエロプエルト・デ・ロス・ロデオス **Aeropuerto de los Rodeos**、通称ノルテ **Norte**、北空港です。私達が自分の行く先がここから近いからここへ下りるのだろうと勝手に考えていた空港です。ここはどうやらすぐ東隣の文教都市ラグーナ **Laguna** や大きな町サンタ・クルースを控えてビジネス空港的性格をもっているようです。この空港辺りが丁度峠でここを過ぎると道は下り坂、視界がよければ眼前に東隣のグラン・カナリアが見えてきます。この日も天気は上々、視界もまずまず、グラン・カナリアも良く見えました。



これがサンタ・クルースのいわばメイン・ストリート。年中ホコテン。

しかし、オフ・シーズンの土曜日の朝とあって人通りもまばら、バルもまだ殆ど開いてません。バルが開店すると街路樹の線までテーブル・椅子が一杯になります。散歩に出た人がベンチに何人か休んでいただけ。通りの突き当たり、塔の見えるところは町のへそ、プラサ・デ・エスパーニャ **Plaza de España**(スペイン広場)。その向こうは港です。

私達の今日のお目当ては先ず美術館。私達がテネリフェへ行くというので、あるスペイン人が是非と薦めてくれたところです。彼等夫婦はラス・パルマスに18年も住んでいたそうで、この島のことも詳しいのです。駱駝乗りを薦めてくれたのも彼等です。駱駝と美術館がお奨めとはヘンな取り合わせですがこっちには乗ってみることにしました。美術館はここからほんの2~3分歩いたところ。古い重厚な建物で所蔵品の点数も多い立派なものでしたが、殆ど誰もおらず借り切り状態で静かにゆっくり鑑賞できました。しかも無料。何処の美術館へ行っても感じる事ですが、宗教画と戦いを題材にした物が多いと思います。宗教と戦争は常に表裏一体なのでしょう。



広い美術館を殆ど独り占め状態で堪能した後、港へ出てみました。手前は昨日ゴメラへ行った時乗ったのと同じタイプ的高速フェリー。これはラス・パルマス行きです。向こうに見えるのはクルーズ客船。ほんとはこんな船で全ての島を回って見たかったのですが、とにかく客船の旅は高いのでとても私達の財布では間に合いません。

「島へ」の旅はやはり「船で」が似合いで、それは飛行機がなかった時代から連綿と続いている旅の醍醐味でしょう。惜しむらくは、この忙しい時代、船で旅することが一番の贅沢になってしまった為に費用もまた一番になってしまったのです。貧乏な旅はバス並に安くなった飛行機で、というわけ。

この写真を撮っている場所は、横浜なら大棧橋、神戸なら中突みたいな所ですが、ここもいつもなら観光客が大勢散歩しているところなのにヒソソリしていました。この写真から左手は言うならば旧港、現在の物流の中心はここからずっと右手に出来たコンテナ埠頭主体の新港に移っています。トマトやバナナなど、この島の物産の輸出も殆ど新港から、即ちコンテナ輸送に切り替わったのでしょうか。Rが来ていた頃も比較的静かな港ではありましたが、こんなにヒソソリはしていませんでした。



この手前の岸壁辺りがRの船が良く係留したところです。当時はリーファーが次々と入港してここに何隻も並んだものですが今はこの通り。先ほどの客船とフェリーはこの右手ですがその二隻以外大型船は全く見えません。この港はもはや殆ど死んでいます。コンテナのハンドリングには広いヤード(コンテナ置き場)と広い道路が欠くことのできない要件ですから、古くからある港はどうしても不便で、広い場所を確保できて道路整備が可能な新港の建設が必要になるわけです。それは横浜でも神戸でも世界中どこの港でも同じですが、こんな風な寂しい港を見ると自分が乗っていた頃との落差に愕然とします。もう自分には関係ないことなのに何となくガッカリさせられたような気分です。それにしてもこの広いしずかな海面、遊ばしておくのはもったいないですね。ここは水深も十分あって、うねりも入らない、いい港なんですけどね。山下公園から見た港の活気も数十年前を知る者から見ると全く違ってしまいました。

まあ、それは単に中心がヨソへ移っただけかもしれませんが・・・。

次は上の写真で一番遠くに見える岬の少し手前にあるプラヤ **playa** 海水浴場です。

私達は泳ぐ気は有りませんが、Rはどうしてもそこへ行ってみたかったのです。



これがプラヤ・デ・ラス・テレシータス **Playa de las Teresitas**。サンタ・クルースの町から約30分路線バスに揺られている間に空はご覧の通りいつのまにか快晴になっていました。この天気が長年もちつづけていたテネリフェの印象です。

さすがにもう泳いでいる人は稀ですが、水着でビーチ・ウォーキングをしている人は大勢いました。ここの砂は北海岸の黒く粗い砂とちがって、なぜか目の細かい白砂です。この浜も夏の間は海水浴客がごった返すのですが11月も末になるとこの通り。この写真で見ればずっと右手、この浜の沖合になりますが、リーファーはこの辺に投錨して定期運行の時間調整をしたのです。短くて2～3日長ければ4～5日ここで陸を眺めていました。Rがここに来てみたかった理由は他愛も無いもので、その頃から一度この浜を散歩してみたいと思っていたのです。

来て見れば、まあ静かで綺麗ではありますが何の変哲も無い普通の海水浴場です。しかしムサイ男共だけで何にも無い船からみていると、この浜がとてつもないパラダイスのように見えたのです。馬鹿な話です。しかしまあ、乗船していた頃を懐かしく思い出すには格好の場所ではありました。



チョッと日が差すとすぐこんな風にハダカンボが出てきます。気温は24～5度ぐらいだったでしょうか、私達は水着になりたいと思うような陽気ではありませんでしたが、多分北から来たであろうこの人たちは暑いと感じるのでしょうか。まあ皮の下にもう一枚着込んでいる感じはありますけどね。

この後、右の写真の防波堤の根っこに見えるピンクっぽい建物、チリングートでコミーダ。山の上ではまた雲が湧いています。でも悪い雲ではなさそうです。



まずは左端、この島のセルベサ、浜歩きで乾いた喉を湿します。その名も **Dorado** ドラド、黄金郷。この店の名前も同じ。そして最初は **Pulpo Gallego** プルポ・ガ(リ)エゴ例のガリシア風茹蛸。何ゆえテネリフェ迄来てガリシアかとお思いでしょうが、このメニュー、スペイン中何処へ行っても有るんです。まあ間違いのない美味しさである事は確か。 **Choco Plancha** チョコ・プランチャ。チョコとは勿論チョコレートではありません、小さいスミイカの鉄板焼き。セルベサからブランコに替えて最後は毎度お馴染み **Gambas al Pilpil** 芝エビのニンニクソース。一年の食べ歩きを振り返って、この辺がまず間違いのない選択。初めての店ではとりあえずこの三種からなんですが大抵それでも満腹。そうすると新しいメニュー開発になかなか進めません。***
