

7. 三日目(C)・Edinburgh Tour・1

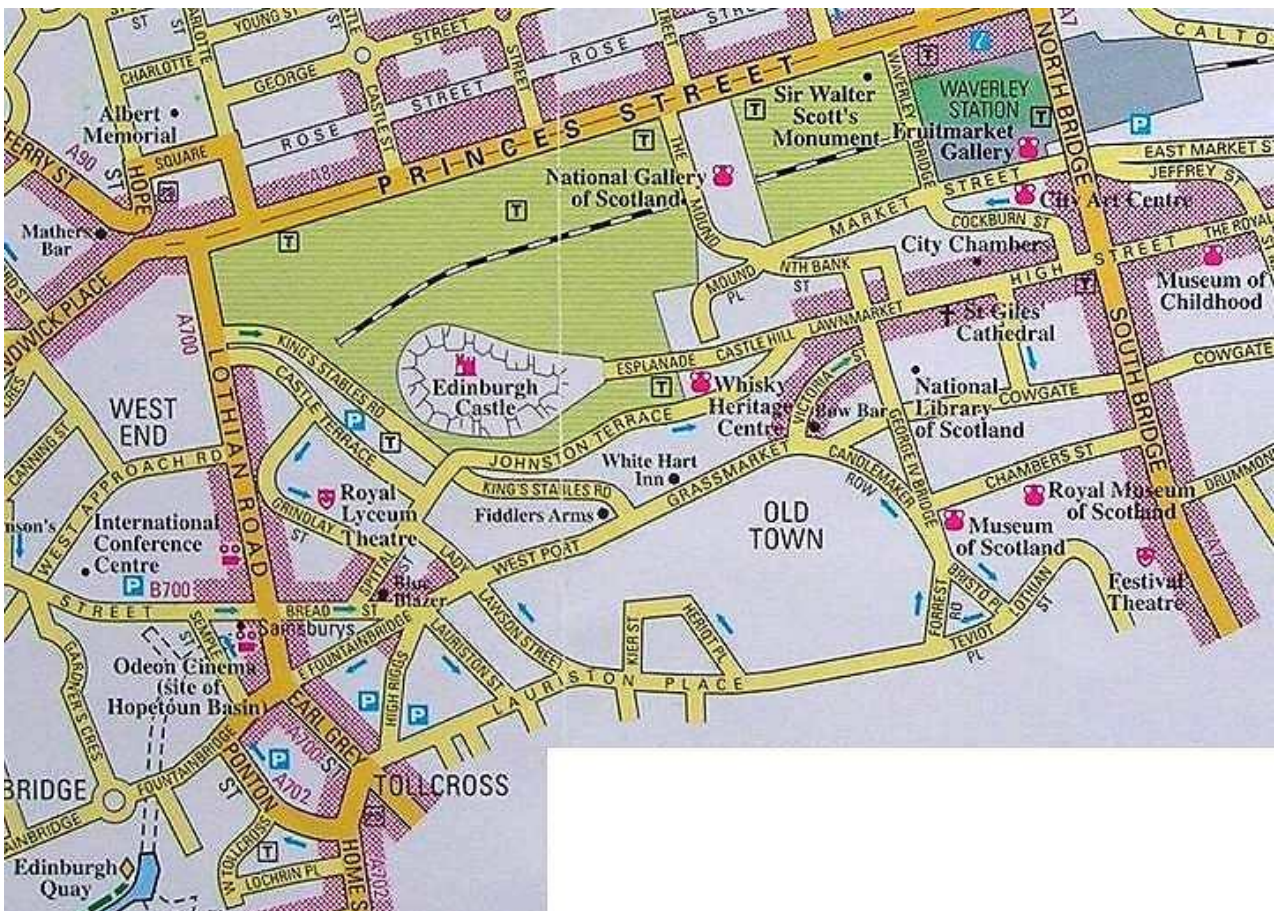
今回は運河の話ではなく、エディンバラ見物です。

エディンバラはスコットランド随一の観光都市ですから、日本からも多くの観光客が押し寄せ、様々なガイドブックも出版されているし、サイトでも色々細かく紹介されています。ですから、観光案内についてはそれらをご覧頂く方がよっぽどマシでしょう。

*

ここでは私達の目線で見たと、限られた範囲のエディンバラの様子をお楽しみ下さい。

では、例によって先ず絵解きから・・・。



エディンバラ城を中心に広がるこの町の、一番賑やかな部分がほとんどのこの地図に入っています。左下隅が私達の Little Weaver を舫ってある Edinburgh Quay エディンバラ・キー。ここからエディンバラ城まで直線距離なら700メートル有るか無しです。

栈橋から歩いてゆくとすぐ、ロジアン・ロード Lothian Road にでます。ここはスー

パーや諸々の商店、食堂、オフィス、ホテルなどが並ぶ大通り。この大通りを城を右手に見て北へ500メートルほど進むと、スーベニア・ショップやブティックが並ぶ目抜き通り **Princes Street** プリンシズ・ストリート の西端に出ます。

初めはこの通りをプリンセス・ストリートと思い込んでいましたが、よく見ると語尾が **cess** ではなくて **ces** ですね。王女・プリンセス、ではなくて王子・プリンスの複数プリンシズでした。謂われは知りません。

この通りの北側一帯がニュー・タウンで商店やオフィスがかたまっている所、反対の南側は美術館や野外劇場などもある広い公園プリンシズ・ストリート・ガーデンズです。これも複数ですが、それは博物館のある所(白抜きになった部分)で緑地が東西に分かれているからでしょう。

公園の東の端に中央駅ウェイバリー・ステーション **Waverley Station** があります。私達はロンドンから特急で来てこの駅でファルカーク行きの普通列車に乗り換えました。

城門から東方に伸びる道は、**Esplanade, Castlehill, Lawnmarket, High Street, Canongate**, と次々と名前を変えながらホーリールード宮殿 **Palace of Holyroodhouse** に至ります。城から宮殿まで距離約1マイルのこの道を、ロイヤル・マイル **Royal Mile** と言い、観光客が集まる、言わば旧市街の背骨、中心と言えるでしょう。宮殿はこの地図の右端の少し先です。

このロイヤル・マイルとその南側一帯をオールド・タウンと呼びます。これらの全て、即ち上の地図の範囲全てがボートからは徒歩圏内で、一万歩が日課の私達にとってはこの全域を歩き回るのもチョロイもんです。 **Little Weaver** の係留場所エディンバラ・キーが如何に便利な所かお分かり頂けると幸いです。

*

ところで、皆さんはエディンバラと聞くと先ず何を思い浮かべますか？ エディンバラ城？ バグ・パイプ？ タータン・チェック？ スコッチ・ウィスキー？

この町の名前から連想するものは人それぞれ色々あると思います。私はコレ！ スコットランドへ行く前はともかく、クルーズを終えた今、旅の思い出として真っ先に目に浮かぶものはコレです。



どう？ 美味しそうですね？ エッ、気持ち悪いって？ そりゃないでしょう。こんなに旨そうなものを目にしてツバが出ないなんて・・・。胃腸障害はありませんか？
これはエディンバラの旧市街ヴィクトリア・ストリート Victoria Street にある小さな店のウィンドウ。 上の地図で城の南東にある OLD TOWN の表示のすぐ北にある小さな通りです。 丁度、私達が通りかかったとき、焼きあがったのをウィンドウに出してきて、切り分け始めたところでした。 コレをみて素通りする手はありません。



ウィンドウにも delicious scottish hog roast 「スコットランドの美味しい豚の丸焼きだよ！」 そう、不味いわけはありません。 早速飛び込みです。

ウーン、申し分ないですねー、特に皮のパリパリッと焼けたところがたまりません。

ほんのり薄い塩味も言うことナシ。 懐かしい味に再会して大々満足でした。

実は豚の丸焼きは、現役の頃には長年慣れ親しんだ味だったのです。 私の船乗り人生の後半は殆どフィリピン人クルーと共にあった、と言っても過言ではありません。 だから、否応無く彼等の食習慣に従わざるを得ない日々が続いていました。 フィリピン人コックの一日の仕事は、朝、大鍋一杯の油を火にかけることで始まります。

彼等の料理は、魚であれ、鳥であれ、豚であれ、とにかく動物性たんぱく質はみな揚げてしまうのが主流です。 慌てず騒がず気長に弱火でジクジクと芯までカリッと揚げるんです。 そして、野菜類は何でもかんでもスープで煮込んでしまいます。 殆ど365日、揚げ物と野菜の入ったスープ、それに炊きながらオネバを全部こぼしてしまったパラパのご飯、このメニュー一本槍。 よくもまあ飽きないもんだ、と感心するばかり。

こういう食習慣は、冷蔵庫も無い熱帯域で、食中毒を起こさないための生活の知恵だったのでしょね。 でも中年以降の日本人にはソレはチョット耐え難いですから、私は状況の許す限り自炊に努めていました。 限りなくベジタリアン風に・・・。

彼等がわざわざオネバをこぼしてご飯をパサパサにするのは、おかずとご飯を手でこね回して食べるのに都合がいいから。 元々フィリピンで取れる米はジャポニカではなくインディカだから粘りは無いのです。 日本人はそんな米は買いませんから、仕方なくオネバをこぼしていたんでしょね。 ニホンジンと長く乗って日本風ご飯の旨さを知ったクルーは、スプーンとフォークを使うようになっていました。 ナイフとフォークではなくスプーンとフォーク、それが彼等の流儀。

そんな彼等のワンパターンの食卓も、クリスマスだけは違います。 コックは、あらん限りの知恵を絞ってお祝いのテーブルを飾り立てます。

その主役がコレ、豚の丸焼きです。 どの船でも年の暮れになると、その年のクリスマスにコレがテーブルに乗るか否かがクルー全員の大きな関心の的になるのです。 11月に

入る頃から丸焼き用の豚の調達を心していないといけません。 そのための予算も乏しい食料金から貯えておかななくてはならないし、いくら予算は確保できても、直前になって手ごろな豚が手に入る港へ入れるかどうかは疑問です。 だから、十分前ビロに、買える時に買って置くという気構えでないとミスります。

運良く、天火に入るサイズの子豚、まだエサを食べていない、母乳だけで育った豚が手に入れば最高。 但しこの場合は一匹ではとても全員には足らず、複数調達しなくてはならないし、そんな豚は単価も高いので予算繰りは大変です。

天火に入るサイズが手に入らないときは、炭火を起こしても危険でない船尾のデッキで、このためだけに特別に廃物利用で造った炉と大串で、豚をぐるぐる回して丸一日かけて焼き上げるのです。

この大きさの豚の方が単価も割安、しかも、焼く楽しみもあって二重丸。

また、どうしても丸ごとの豚が手に入らないときもありますが、次善の策としては、豚の頭だけの丸焼きで落ち着くということもありました。 ミバはやや落ちますが、旨い、ということに関しては頭だけでもなんら遜色はありません。 でもこのダイヤ柄の切れ目は始めて見ました。 それだけこの店のは印象も強烈。

ところで、頭だけの場合も含めて、丸焼きのどの部分がクルーに一番喜ばれると思いますか？ 鼻の先、あの丸い穴が二つあいた部分、それと耳なんですよ。 まあ、鼻は一つしかないし、耳は二つだけ、という希少価値もあるでしょうが、食感も悪くないんです。

そんなクリスマスを何度過ごしたでしょうか。 だから、この皮パリパリの豚の丸焼きは、なんとも懐かしい味わいでした。 日本でも中華街へ行けばあることはありますが、どうも中華街のあれとは感じが違うのです。 中華風のややこしい香辛料は不要、私はこの単純な薄い塩味が一番、と思っています。 ああ、食べる時に七味醤油をちょこっとつけるのも悪くないですねー。

なお、ウィンドウに書いてある最後の単語 rolls は、この店では、この肉をパンに挟んでホットドッグのようにして食べさせるんです。

私達は「パンなしで・・・」と注文しました。 勿論「エールも・・・」。

*

さて、懐かしさのあまり丸焼き豚の話がアタマに来てしまいましたが、いくらクイシンの私達でもノッケから豚に直行したわけではありません。 私達は普通、初めての町へいったら先ず乗り合い観光バスに乗ることにしています。



ここはエディンバラ城から東へのびる例のロイヤル・マイルのうち、ハイ・ストリートと呼ばれる部分です。 この坂を上り詰めたところがお城です。 左手のバスが乗り合い市内観光バスの一つで、エディンバラでは四つのルートから選べます。 乗車券は一日券で、どこで乗っても、どこで降りても、何回乗り降りしてもOK。

日本語音声ガイドもついています。

どこか知らない町へ行って、ユックリする余裕がない時は勿論、時間はタツプリあると言う時も、先ずコレに乗ると、町全体の様子をつかめて便利です。 バスは何台も同じルートを循環していますから、じっくり見たい所があったら一旦下車して見物、同じ所でまた次の便に乗ればいいわけ。

欧州全域の大都市には大抵似たようなバスがあって、各国にまたがった系列企業による運営のものも多いようです。 これまで色々な町でこういうバスに乗りましたが、個人旅行をする場合には最適です。

只一つ気になるのは、音声ガイドの日本語がしっくりこないのが多いことです。 一体どういう国籍の人が吹き込んだんだろうと思うような日本語であることが多い。 そう感じた町は何箇所もありますから、ひょっとしたら同系列のバス会社の音声ガイドの翻訳・吹き込みを一括して請け負った会社があって、同一人物の日本語なのかも知れません。

そう思えるほどヘンな日本語であることが多いのです。

*

それにしても、エディンバラと言う町はエディンバラ城なくしては語れない所ですね。

町中ドコに居ようと城が見えない所はないくらい。 ものすごい存在感です。

先ずその様子を東西南北から見てみましょう。

*

(1) 東。



先ず最初は東の正面ゲート前の広場。

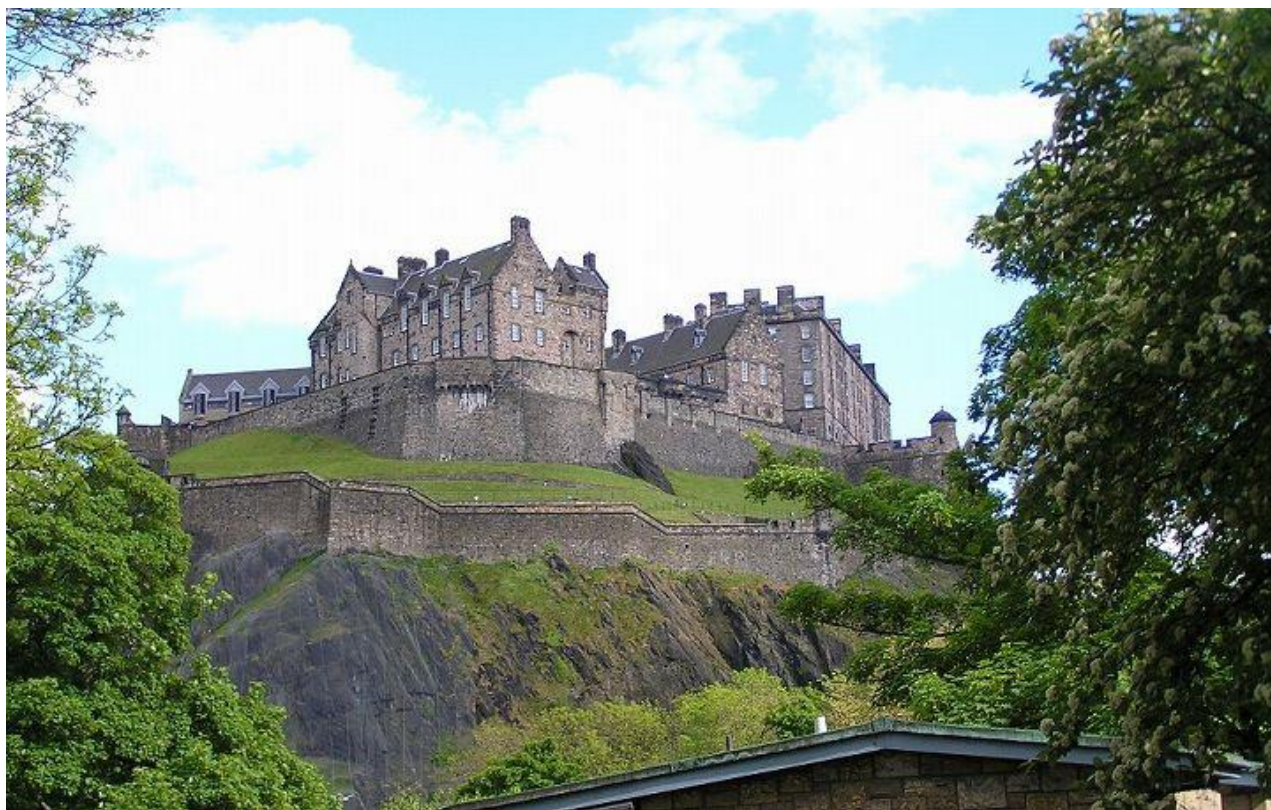
実は正面もなんも城への出入り口はここしかないのです。　ここ以外、回りは全て断崖絶壁、金城鉄壁ならぬ石城岩壁とでも言いましょうか。

ここは正式名エスプラネード **Esplanade**(=遊歩道) といっていますが、実態は広場です。毎年夏の観光シーズン中に、エディンバラ・フェスティバルと呼ばれる各種芸術祭が長期間開催されますが、その一環でもあり最大のイベントとも言えるミリタリー・タトゥー **Military Tattoo** (=軍楽祭) がこの広場で開かれます。

この写真の両側にはこの時期既に大観覧席の架設工事が進められていて、夏に向けて着々と準備を整えつつあるようでした。

*

(2) 西。



プリンシズ・ストリート・ガーデンズという公園の西の端から見たエディンバラ城。このアングルで見ると、戦闘のための城といういかめしさはあまり感じませんが、実際は城壁のそこかしこに砲門が開いていて大砲の筒先が見えるのです。

詳しいことは知りませんが、全体として城らしくない様子は後から次々と「建て増し」したためじゃないでしょうか。多分。

初めからこんな形だったとは考えられません。

*

(3) 南。



南側の崖下至近距離を走るジョンストン・テラス **Johnston Terrace** という通りから見上げるとこんな風に切り立った崖が迫ります。こんな所でうしろから「突撃!!」なんて気合を入れられても、ちょっとコシが引けますね。

*

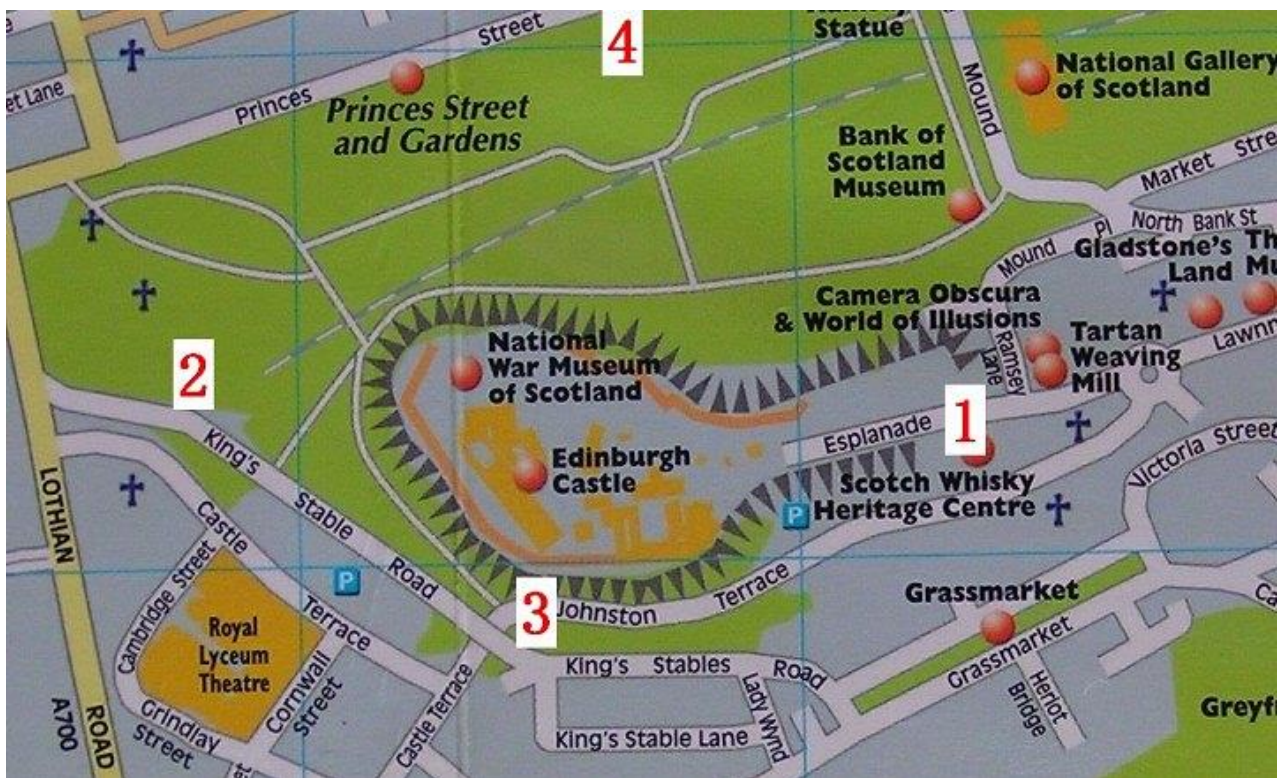
(4) 北。



これが普通皆さんのイメージにあるエディンバラ城ではないでしょうか。
この写真はプリンシズ・ストリートから撮ったもので、4枚の中では城から一番遠い撮影
ポイントです。 城郭のほぼ全体が納まっています。

*

下の地図の1～4の数字が上の東西南北・四枚の写真の撮影場所です。



城の周りのトゲトゲの部分は全て断崖です。そして、東の城門からエスプラネードを初めロイヤル・マイル全てがなだらかな下り坂になっていて、その先のホーリールード宮殿でほぼ平地になります。スプーンを裏返しておいたような形とでも言いましょうか。

こういう地形を地質学用語でクラッグ・アンド・テール *crag and tail* と言うそうですが、城郭が乗っている岩山・キャッスル・ロック *Castle Rock* は即ちクラッグでスプーンの頭の部分、ロイヤル・マイルがテールでスプーンの柄の部分と言うことになります。

*

この日、バスで市内を一回りした後、Nのリクエストで上の地図で右上に見えるナショナル・ギャラリー National Gallery of Scotland へ行きました。



左手がナショナル・ギャラリー、右手のは王立スコットランド美術院 Royal Scottish Academy、そして、中央にはやっぱりエディンバラ城がデンと居座っています。

この町ではドコへ行ってもこのお城抜きには出来そうもありません。

ナショナル・ギャラリー上に立っている青字に白のエックスの旗はスコットランドの旗。

スコットランド人はみなホントは「国旗だ」と言いたいとこなんでしょう・・・。

毎日開館で「入場無料」とは嬉しいじゃありませんか。 open daily を年中無休と解釈していいものでしょうか？ 資料では、通年・休業曜日なし、としてありますが、ほんとにクリスマスでもやってるんだろか？ お隣の王立美術院も同じくオープン・デイリー、「入場無料」です。

ともあれ、ガラにもなく「文化的」なひと時を持った午後ではありました。

天気もいつの間にかこのクルーズ始まって以来初めてのカンカン照り。 Nもご満悦。



*

ギャラリーを出て、城の入場券売り場へ行ったのは5時チョット前だったでしょうか。大人二人です、と頼んだら、売り場のオニーサンは「あなた、明日もエディンバラに居ますか？」と言うんです。 ええ、居ますけど、何で？

「それなら明日またいらっしゃい、今日はもう余り時間がないから」内心（エエーッ、まだ一時間以上あるのにナー）と思いましたが、折角そう言ってくれたんだから、ハイハイ、じゃあそうしましょう、またあしたねー、と窓口を離れました。

でも、そのあと見ていたら他の観光客には切符を売っているようでした。 その人たちとはどういうやり取りが有ったのか、無かったのか不明ですが、私達の顔を見て、はるばる東方から来たんだからタツプリ時間をかけてしっかり見て行って欲しい、と思ったんでしょうね。そう言えば、スペインでも同じように言われたことを思い出しました。

そのとき、私達は待ったナシだったので、イイノイイノ、で入ってしまいましたけどね。ありゃドコだったかなー。

このオニーサン日頃から、ニホンジン忙しいからなー、もうちいーつとユックリしてよ、と思っていたのかも・・・。

お城見物は明日、ということにして、では、と言うところで城門広場からロイヤル・マイルに入ってすぐ右手の建物に行ってみました。



建物の壁の中央の文字、読めるでしょう？ そう、ザ・スコッチ・ウィスキー・エクスペリエンス **The Scotch Whisky Experience** です。 コレはもう説明不要ですね。 かの有名なスコッチ・ウィスキーの歴史と製法の説明を聞いた後、テイस्टィングまで出来るんですから言うことナシ。

館内にはノンベなら目が点になりそうなショップもあります。 このショップはスコッチの品揃えはこの町随一なんだとか。 でも、重いボトルを何本も持ち歩く気力も体力もありません。 こういう重いものは人からオミヤゲにもらうのが一番 !!!

*

このあと更に、この向かい側にあるタータン・ウィーヴィング・ミル **Tartan Weaving Mill** で、タータンにまつわる様々な展示や織り機などを見学。 コッチは試飲も試食も

ナンですからおもしろくもおかしくありません。

*

さて、エディンバラ城、スコッチ、タータン、ときたらあとはもうバグパイプを飛ばすわけにはいきませんね。街ではあちこちで色々なストリート・パフォーマーが観光客のフトコロを目当てに芸を披露していますが、なんと言ってもやっぱりバグパイプ・プレイヤーが一番多いように思えました。そんななかの一人、一番のジミヘン。



多くの場合、大道芸人は観客のウケを狙って色々とコビを売りますが、バグパイプのプレイヤーは殆ど「我関せずエン」を決め込んで淡々と演奏をしている人が多い。大抵は足元にバグパイプのケースを蓋を開けて置いてあるだけ。コインも少ししか入っていないのが当たり前みたいで、誰かが投げ入れている所を見たこともありません。

多分、入っているコインは誘い水？

大概こんな風は無心に吹いています。無念無想とは斯くや、という感じ。もしかすると彼等の多くはコインが目当てではなく、自分の腕を磨くために街角に立つのかもしれない。そう思わせるほど一心不乱に吹いているんです。服装も様々ですが、この彼などは頭の前からつま先まで正しく伝統的な衣装に身を固めて

いるらしく見受けられました。

そして、この通り、目もつぶったまま自らの演奏に聞き入っているかのようです。
しかも、彼のたっている後ろはハイ・コート・オブ・ジャスティシアリイ **High Court of Justiciary** (=最高法院) という建物です。 スコットランドにおける最高裁判所みたいなもんだと思います。

ストリート・パフォーマーとしては、選りによってなんとも地味な場所を選んだもんですねー。 一番のジミヘン、と言う所以。 勿論ケースの中はカラッポ。

ではまた。 R & N

* * * * *