

水牛通信

人はたがやす

水牛はたがやす

稲は音もなく育つ

うまい酒が呑みたい 2

橋本憲一・津野海太郎

音楽時評

坂本龍一 26

キリコのコリクツ

玖保キリコ 14

水晶島を望む

鎌田慧 28

本屋さんの屋下がり

BOOK INN 17

水牛かたより情報

30

料理がすべて

田川律 22

走る・その二

デイヴィッド・グッドマン 24

うまい酒が呑みたい 橋本憲一・津野海太郎

京都百万遍の小料理屋「梁山泊」の主人・橋本憲一さんが、めずらしく東京にすがたをあらわした。水牛楽団などが京都に行くとき、いつも世話になっている。

昨年、かれは「うまい魚が食いたい」という本をだした。生きのいい魚を食いたい、食わせたいと思えば、かれの店に伊勢湾の魚をばこんでくれる漁師たちの密漁に加担せざるをえなくなる。日本の漁業と流通のしくみは、ちょっとおかしくなってるんじゃないのと、そのあたりのあれこれを商売のあいまにさぐっていく本だった。

いま、かれは日本の酒についてしらべている。そのため新潟の酒屋さんをおたずねた帰りに、一日だけ東京にたちよった。さて、どこに行こうか。浅草はどう？ うん、ええね。という次第で、久しぶりに「駒形どせう」まで足をのばしてみた。

○

津野 …… こういう店もいいな、テント劇場の客席みたいで。

橋本 よろしね。この板一枚いうのがよろしね。

津野 そうそう。たたみに細長い板がしてあって、それがテーブルになるのね。かなりの年代もんだよ、これ。まっ黒になってる。

橋本 いま、こっちにくるとき、あっちの板けとばしてきた。ふふふ。わからんもん。またいいのかどうか、わからんでしょ。

津野 だけど、またがなきゃ坐れねえもんな。

橋本 でも、抵抗あるんよ、ぼくらには。お膳みたいで怒られたし……。

仲居さん お待たせしました(と、熱いどせう鍋が登場)

橋本 あっ、すんません。……あつつつ。

仲居さん ネギ、ここにおきます。

津野 はい。

橋本 どうしますか？

津野 え？ うん。こうやってドジョウの上に、ネギを山もりにするの。

橋本 うまそやね。……これ、タマゴ入れたりしいへんの？

津野 それは柳川ね。あとは七味とサシショ……。

橋本 あっ、もうちょっと入れてもろうてもよろしわ。

津野 へえ、やりますね。

橋本 はア、タイじこみで。
津野 なるほど。そういえば、去年はタイに行ったんだもんな。

仲居さん はい、どうぞ(と、さらしクジラが来る)

津野 きれいだね。

橋本 京都では、これ花クジラいうん

よ。湯どおしすると花が咲くみたいになるんよね。昔、いまみたいな料理やるまえは、こういうのばかり出していたから。へっへ。だから、これ加工せいでいいたらうまいよ。いろんな薬味入れてね。

津野 おい、ドジョウ、もういけるぞ。橋本 ……うまい。ネギは生煮えのほうがいいね。

津野 うん。でも、ペチャペチャになってもおいしいんだよ。

橋本 ゴ、ゴホ、ゴホ。

津野 ほら、やっぱり辛すぎたら。

橋本 ん、まあ。ネギも辛いし……でも……うん、そうか……。

津野 お正月は、お店いつから？

橋本 六日から。権四郎(伊勢から魚をばこんでくる元漁師の魚屋)が来ないから、いまはヨメはんが、毎朝、明石に行ってるんねん。

津野 明石は、松本栄治のとき？

橋本 そう。あいつ結婚したんよね。
津野 かれのそこには魚があつまってるの？

橋本 うん。あいつ漁師やし、仲買いの権利もってるからね。どうい段取りで船が入ってくるか全部わかってるから、あいつに頼むの。

津野 礼子さん、朝何時に出るの？

橋本 毎朝八時半。そのあいだ、ぼくは子どもを保育園に送って、仕込みの手つだいをする。彼女が二時か二時半に帰ってきて、そうするとその日のメニューがきまるわけ。いそぐときは、なにを買ったというのが明石から電話で入って、それで料理の段取りをたてて……ま、そういうことですね。

津野 ふうん。

橋本 安いよ、明石は。船からあがってきたてのタコ、一キロ八〇〇ぐらいの。どんなうまかった！

津野 それ、いくらぐらい？

橋本 七〇〇円。あと高速代とガソリン代入れて、明石まで往復で七〇〇円かかるけど、でも、合うの。

津野 おつ、新しい鍋が来た。

橋本 東京では、このネギしかない？

津野 あるよ。だって、このザク切りじゃ、ソバは食えないだろ。

橋本 食えへんわね。京都では、これ関東ネギっていうの。

津野 京都って、こういう入れ込みのお店ってすくないんじゃない？

橋本 人口がすくないから。

津野 こういふふうには、いっしょに鍋をつつくっていうのは……

橋本 あるある。沖スキでしょ。それから湯豆腐。

津野 だけど湯豆腐っていうのは、なんか小座敷みたいところで……

橋本 そうそう。ここはお風呂屋さんの上がりみたいな感じだけど、京都はまア個人風呂やね。家族風呂。

津野 はっはっは。そこに懐石みたいになチマチマした料理が順々にはこぼれてくるのな。ドジョウ鍋とか鳥スキとか、一品だけのあきないってのもすくないでしょ？

橋本 うん。お通しっていうか、前菜からはじまって……。ぼく思うんやけど、前菜がなぜ必要かいのが、だんだんわかってきたんよ。季節感なんよ

ね。京都は外に季節感がありすぎて、みんなマヒしてるから、料理をとおして、もういちど外界を見なおすみたいなのがある。

津野 でも、きみんとこ、はじめはオデン屋だったじゃん。

橋本 ふっふっふ。でも、オデン屋にも季節感、あったんよ。

津野 はっはっは。

橋本 今年の一月十日でまる十三年。いま十四年目よ。

津野 ようやってきたな。京都では、

そこそこうまいものを安く食わせる店って、あまりないのか？

橋本 ない。料理屋で働いてきた人だと、ちょっとしたもんつくって、これで三万とれると思うてしまふんよ。だけど、ぼくは料理屋で働いたことないから、「こんなんで一万もろうていいんやるか、なら、もうちょっとなんかせなあかんぞ」と……。

津野 酒の話をしようか。いま、きみは菊姫という石川県鶴来の酒造屋さんを中心に、お酒のことをしらべてるわけだ。橋本の場合は、いつも一点突破なんだよな。権四郎とつきあってると、そこから日本の漁業問題がバースと見えてくる。菊姫とつきあってると、だんだん日本の酒や醸造の問題が全体的に見えてくる。

橋本 うん。一点突破しか方法がないんよ、ぼく。

津野 はっはっは。でも、そのつど、

うまい一点にぶつかってきたというところもあるな。のびる糸口な。のびない糸口だつてあるんだからよ。

橋本 ラッキーやね。おなじ鶴来の酒でも、福泉やたらむりやっと思っわ。ええとね、はじめに菊姫大吟醸を知ったのが、ちょうど四年前の今時分よ。カイちゃんが吉祥寺の「あき」で飲ましてくれたんよ。一合が一五〇〇円。そういう価値観ちゃうのが自分のなかになかったから、はじめはむかついたわけよ。「たかだか酒が、なんでこんなにしんねん」と。うちはそのころ、おつくりが一五〇〇円やったからね。死にもの狂いで買ってきた魚さばいて、生ワサビをすってつけて、それで一五〇〇円。それとおなじ値段よ。おれはなんなんやという気持ちもあったし、もう反抗的にイヤやったんよ。

津野 はっはっは。

橋本 でも、まア、おごってくればん

にゃし、呑んだらええわと思うて呑んだら、びっくりしたんよね。一五〇〇円、これはやむをえないと。

津野 おれも量を呑んできたというだけで、酒の通でもなんでもないし、うまいとかまずいとか口にだしていうのもイヤなたちじゃない？ ところが、あれだけは、なんていうか、バカでもわかるうまい酒だったのね。ふしぎな体験だったな。

橋本 高いつたって、最初から最後まであれで通す必要ないし、毎日呑む酒でもないと思うのね。でも、いま呑んでる酒のうしろに菊姫がある、冷蔵庫のなかに大吟醸が一本ねむってるという安心感があるわけよ。いままで思ってた酒とは、ちょっとちがうみたい。

津野 なるほど。

橋本 で、なぜ星野さんがああいう酒を売ろうかと思つたかいうとね……

津野 星野さんは新潟の酒屋さん――

菊姫を発見した人ね？

橋本 いや、発見したんは、池袋の笹周っていう飲み屋さんを中心にした、「笹周会」っていう日本酒愛好会があって、その人たち。星野さんも笹周ではじめて菊姫大吟醸を呑んだ。それが五年前だって。

津野 たった五年前？

橋本 そうよ。だからカイちゃんも呑みはじめたよりか、ほんのちよい前よ。そのときいっしょに津村さんが呑んだらしい。

津野 錦糸町の酒屋さんね。あっ、そうか。「あき」にはその津村さんから入ってきてるんだからね。とすると、じゃあ、津村さんは東京で菊姫をあつかってる、ほんの数軒の酒屋さんの一つだったわけだ。

橋本 そう。あと神田の和泉屋さん。それで星野さんは新潟に一升ビンを一本もってかえって、それを奥さんが台

所でこっそり呑んで、「なにこれ！」って。

津野 はっはっは、星野さんは酒飲みじゃないから。

橋本 でも、奥さんはものすごく呑むんよ。で、菊姫大吟醸も呑んで、「脳天カチ割られた」いうわけね。それははじまり。

それまで星野さんとは松竹梅の量販やってた。十本売れば、おまけが二本ついてくる。百本売れば、それが三本になると。それで量売ればいいといううことやってたのね。だけど百本の長のはずの酒が、もう一方では人を守るわけもある。酔っぱらって人殺しをしたとかいう新聞記事を読んだりすると、そういう恐い水売ってる人間として、じつに心ぐるしいって星野さんはいうんよ。

「たとえば橋本さん、フグで人が死んだっていう新聞記事読んだら、ただで

見ずごせないでしょ」って。

フグで死なれるいうのは最近ずいぶん増えたんやて。それが本当にイヤやいうのね。昭和四十年ぐらいまでは、職人が一日はたらいで二合呑めるかどうかというくらい高かったんだって、酒の値段が。一升が二千円なんて酒はなかった。いまの収入でいえば一升一万円ぐらい——ちょうど菊姫大吟醸といっしょだというわけよ。

津野 なるほど、酒屋の実感としてはそうなんだ。

橋本 そう。それで身上をつぶして一家離散だとか、いまでいえばサラ金だとかで、その恨みを買うでしょ。だから「酒屋三代、女郎屋一代」ちゃうことばがあるのね。

津野 人の恨みで自分の商売もつぶれちゃうわけだ。

橋本 それでかれは量売ることをや

めた。で、最初はワインをやったけど

失敗して、つぎに焼酎。全国の焼酎を売ろうとしたんやけど、新潟の肴は煮つけとかで焼酎と合わない。それで日本酒をさがしたんやて。それが昭和四十五年ごろ。あそこに弥彦山いう山があって、その向う側の海岸に野積っていう杜氏の村がある。その杜氏たちが星野さんとこ出入りしてたわけ。で、「一番目の酒はなにかな？」ってきくと、みんなが「おれの酒だ」と。

津野 はっはっは。

橋本 「じゃ、二番目は？」ときくと、「越の寒梅」だど。どの杜氏も寒梅だというんで訪ねていって、そこで社長石本さんの仕事のすさまじさに感銘をうけて、日本酒にふみきった。つまり量から質への転換ちゃうわけ。

津野 東京で寒梅の名前をききはじめてのは、いつぐらいだったかな。「幻の名酒」とかいってさ。おれは呑んだ

ことなかったけど。

橋本 十年。早い人で十数年前。

津野 そうやって星野さんが寒梅を発見して、じゃあ、あれがあんなにひろがったのはどうして？

津野 それも星野さんなんよ。あのころ四合ビンというのが一五〇〇円してたのを、新潟の人が星野さんの店で買って東京にもってっていた。だから土産酒だったんよ。ところが、それをもつてくと、一万余千円のウイスキーがお札にとどくんよ。それで土地の人たちも、だんだん寒梅を評価しはじめた。だから露骨に東京の評価なんよ。それが逆輸入された。

結局、いま吟醸酒をどうつくるかという基礎を築いたのは、やっぱり「越の寒梅」だったのね。石本さんという社長、醸造研究所の田中さん、杜氏の又平さんの三人のチームワークで、三十年かかって、あの基礎ができた。だか

ら、いま「越の寒梅」をわるくいう人があるけど、それは自分の好きな酒をわるくいうのと変わりないわけ。

津野 ふっふっふ、新潟で洗脳されてきたな。

橋本 洗脳されるの早いから。でも、そうだと思うわ。田中さんは気がくわって寒梅の蔵にとじこもって、結局、そこで死んでるんよ。

津野 すさまじいね。

橋本 新潟の人というのは、ものすごく地方ナシヨシリズムがつよい。

津野 田中角栄だ。

橋本 すごいよ。角栄は新潟三区でしよう。三区の道路はトラクターみたい大きい除雪機がはいってね、道路のすみまでピーッと切りたって、きれいになってるの。天井のないトンネルみたい。ところがね、二区いってごらん。ガタガタ。裏道なんか入れない。

津野 星野さんとは？

橋本 二区。

津野 はっはっは。

橋本 造り酒屋の人たちは角栄と親しいんかときいたら、あっちは土木だから関係ないんだって。

津野 なるほど。

橋本 それほど新潟ナシヨナリズムのつよい星野さんが、いま菊姫という石川の酒をほめざるをえない辛さいうのがあるわけ。「越後で菊姫をこえる酒をつくるというのが私の悲願です。でもできません」いうわけよ。「雪もおおいし、水もあるし、いい杜氏もいるし、なぜできないのか」って。

津野 なんでできないんだよ？

橋本 ぼくもそうきいたら、越後杜氏いうのは、自分がいままでつくってきた酒のいちばんいいやつをベースに、その酒にできるだけ近づいて、それをコンスタントにつくろうというのがパターンなんやて。ところが菊姫の杜氏は

自分の思い込みの味をぜんぶ忘れさせられて、社長の柳さんに、「もっとええ酒できるやろ、もっとええ酒できるやろ」と……。

津野 ふふふ、老社長、自分は酒呑まないのにな。

橋本 だから、酒にたいする思い入れがないわけよ。いままでの歴史にとらわれないし、とらわれようもない。それで「もっときれいにできないか」とか「もっと品がないか」とか、抽象的で哲学的な注文ばっかするわけよ、杜氏の農口さんに。

津野 おもしろいね。だいたい、いい演出家っていうのは、そういうもんだよ。

仲居さん こちら下げてよろしいですか？

津野 はい。お腹いっぱいになった？
もっとなにか食う、柳川とか？

橋本 柳川一つだけ。

津野 いいよ。

橋本 まあ、そういう意味で、菊姫はいままで酒造りの枠にしばられないという……

津野 そういう意味じゃ前衛的な酒造りなんだな。そういえば、あそこに行つて話をきいても、むかしの話はあるまりでてこないもんな。「江戸時代からですか？」「いやー、まあまあ」なんてさ、伝統とスツと切れちゃう。橋本 でも、古いことは古いんよ。それがお父さん——いまの社長さんのとこで切り替ったんよ。

津野 京都大学。

橋本 そう。経済学部と法学部卒。勤業銀行につとめて……。

津野 むりやり呼び戻されて、杜氏の農口さんと出会った。名コンビだね。あのコンビは寒梅とちがって、三十年も死ぬまで蔵にとじこもるといふよりも、なんか、もうちょっと科学的な感

じがするな。

橋本 星野さんの奥さんはね、ああいううまい酒は、屋根の下が一体になっていないとできないというのね。女の人の感じ。それで実際に行ってみて、へんにクレージーな人がいないって。もちろんクレージーなんやけど、見たところはフワッとしてる。だから一方では科学的だけど、もう一方では非常に人間的なの。その両方があった。星野さんが「勝てない」いうのも、やっぱりそこだね。

津野 農口さんは能登杜氏だな。

橋本 そう。能登杜氏、南部杜氏、越後杜氏、丹波杜氏——その四つが日本の名杜氏のグループなの。そのある部分では、いろいろなかたちで交流があるみたいやけど。

津野 農口さんもシーズンじゃないときは、能登の自分の村にかえって農業をやってるんだ。

橋本 煙草ね。ロング・ピースの葉っぱをつくってる。

津野 酒と煙草か。わるい人だね。自分は吞まず吸わずだろ？

橋本 いや、吸つとるよ。あの人、ハイト吸つとったね。

津野 そういえばさ、こないだ電話でも話したけど、例の皇太子の話——
橋本 あっ、そうそう。

津野 金沢に皇太子が来たとき、侍従から電話がはいて、ぜひ大吟醸をほしいっていうんだって。ところが、あそこはメチャ厳密だからさ、ぜんぶ予約済みです、おまわしできるのは一本もありませんってことわっちゃった。そしたら、その侍従があわてて車でとんできて、もう皇太子に宣伝しちゃったんで面子がたたない、なんとかしてくれと頼みこんだのね。それで四合だけ分けてやったって。はっはっは、根性だな。

橋本 それ、星野さんにもいうたんよ。そしたら「はあー」て、よろこんどったよ。

津野 日本ってホラ、むかしは村ごとに小さい神さまがあったわけよ、ものすごい数。それを明治時代に、ぜんぶ国家神道に統一していった。三十家族に一つぐらいあった小さな神社が税制やなんかで意図的につぶされて、それで神社の数が何百分の一に減っちゃった。南方熊輝が怒って反対運動をやったやつな。おれ、そのことを思いだした。地酒って、どこか小さい神さんっていう感じがするな。日本の酒が巨大資本に完全に統一されそうになったところから、すこしずつ小さい神さんが分離しだして、それぞれの土地で酒をつくりはじめたっていうような。

橋本 その一つの契機が小売なんよ。星野さん、津村さん、和泉屋さんたちが問屋をとおさずに、じかに取引をは

じめたでしよ。

津野 ゲリラ商売だ。

橋本 そう、ゲリラ。たとえばね、蔵に行つて桶を買つてしまふわけよ。桶の酒をグッと飲んで、「杜氏さん、これいい酒だな」というと、杜氏がニカ一ツと笑う。そこで「この桶買う」と。杜氏は経済はわからんけど、その年できたいちばんいい酒は自分の子どもだと、その酒をそのまま飲んでほしいと思つてるでしよ。ところが、蔵元は酒のことはわかんないからね。杜氏が「まあまあのできです」というたら、その桶の値段はやすくなるの。

津野 いま酒の流通つていふのはどうなつてゐるの？

橋本 問屋がとりしきつてゐる。たとえば白滝という越後湯沢の造り酒屋があつて、その酒は問屋をつうじて星野さんとこにはいつた。ところがシートをかぶさずはこぶわけ。そんなこと

したら酒の質がわるくなるから、問屋をとさずに直接入れてくれという交渉をしたんだつて。それと問屋は値切るわけね、一〇〇本買うから一二〇本入れてくれとか。そうすると酒造りのほうは、二割方値切られてもいい酒をつくることになる。

津野 それこそ漁業だったら大洋漁業とかさ、お酒にはそういう大きい問屋はないの？

橋本 ない。新潟に三軒とか、書籍取次でいえば大阪書店とか、ああいつたレベル。

津野 東京の小売店なんかは？

橋本 やっぱり問屋をとおして仕入れる。酒は人気商品なんてないから、依然として地方の小さな問屋が……ほら、酒販連いうのあるやん？ あそこら、大きな取次みたいのをつくつて、そこで流通さすわけ。でも、造り酒屋はかならず問屋に売らなければならぬ

かというつと、そうじゃなくて、小売りにじかに売つてもいい。だけど、直に造り酒屋と取引してる小売りつていうのは、ものすごく数すくない。

津野 へえ、ふしぎな気がするね。

橋本 桶買ひすると、ずいぶん率がよくなるんよ。一桶で千何百本になるわけね。それを年に何桶か買うから、いい酒を安く売れる。

津野 産地直送。

橋本 そうそう。だから魚は権四郎をとおして買うように、酒は星野さんをとおして買うの。いまは宅配便のシステムがうまく使えてる。

津野 ふうん、石川の地酒を新潟の小売店をとおして京都で買うわけか。

橋本 星野さんは「地酒」つていわないで「銘酒」というのね。その土地の人間が土地の食べ物で飲んでおいしいのが地酒で、もっと普遍性があるのは銘酒。

津野 うーん、おれはちよつとちがうな。さっきの話じゃないけど、その土地の小さい神さまといつしよにつくるのが地酒だよ。

橋本 でもね、地酒というつと、なんかイヤな気がするね。

津野 きみや星野さんが銘酒といいたつて気持ちわかるんだよ。いまは地酒ブームだからさ。「手づくりの味」みたいなさ、一品一品ていねいにつくつて、お手もとお届けしますというふりをして、それを売りものにするのはイヤだつていうんだろ？

橋本 そうそう。

津野 だつたら、そんなものに頼らないで、お酒の味一本で勝負するんだという、そのことはいいわけ。だけど、そこで新しい名称を考えたりしても、しようがないと思うんだ。土地の人が自分とこの酒を高級なものとして印象づけようとして、地酒を銘酒とかい

かえたりしたら、また新しい墮落がはじまると思うよ、おれは。

橋本 それはそう。

津野 たかだかこの冷たい村で生まれ、しかし、どこにも負けない酒ですよということだけでいいんじゃない？

橋本 でもね、土地の人は大吟醸は飲めないの。地酒いうのは、土地の人が飲んで、はじめて地酒やと思う。

津野 それはそうだけど、ぼくらはやっぱり鶴来という土地といつしよに飲んでるよ、大吟醸を。ああ、こういう町で、こういう生活のなかから生まれできた酒なのかと思ひながら飲んでるよ。それを銘酒というように普遍化して、ものにはいいものとわるいものとの区別があるといふふうには、上下の関係だけで固定しちゃうのはまずいんじゃないの？ ワインだつて普遍性より地方性を誇るわけだから。

橋本 そう。そのことは一方にきちん

とあるわけ。だけど土地の人が飲めない酒つていうのもあるから。

津野 そうなると金持が飲める酒がいい酒で、貧乏人が飲む酒はわるい酒だつてことになつちゃうでしよ？ そういう話はしたくないからさ。

橋本 そういふ話になりつつあるよ。

津野 それは墮落の方向だね。

橋本 墮落どころか、それで自分の首をしめるわけ、きつと。いまのままではいけばね。ただね、去年の十一月に菊姫に行つたとき、社長の柳さんは、大吟醸なんかの高級酒は、もうこれ以上つくらない、つくつて赤字になる経費を一般酒——いわゆる一級酒とか二級酒にまわして、地元の人たちに負担をかけないようにしないと、蔵としてはもうかつかないつていつた。高級酒の赤字を埋めるために、土地の人に飲んでもらつて酒を値上げしたくないつて。

津野 商売っていうのはそういうもんなんだろうね。きみのとこだってそうでしょ？ そりゃもうけるにこしたことはないけど、その分、かならずはね返りがくるんだからという微妙なあわいのとこで、こころある商売人や生産者は悩むんじゃないの？

橋本 そうよ。うちだって二万五千円とれる質と量で、一万円でやるわけだから。そりゃあ、おれはそこで突っ張るよ。企業家的に料理をかんがえて、これなら客観的に三万とれるから三万とるなんてのは、よくない思うよ。自分の稼ぎで一万まで払える客はたくさんいるけど、二万、三万となってきたら、こりゃもう金持しかいないもん。金持のためにやる意味ないからね。

津野 むずかしい。でも、おもしろいところもあるな。

橋本 いま銘酒に二万円だす人はいるだろうけど、そのシステムの総体がく

ずれるよ。いずれ菊姫にしても、なにかが起これば総スカンをくうだろうって星野さんはいってた。飲んだことない人まで越の寒梅の悪口をいいたしたように、もっときついことが菊姫には起くる。「それは想像がすぎますよ」って。「でも、私は菊姫はそれに応えられると思います」って。

津野 地酒っていうのはそういうものなんだと思うよ。だって柳さんとか農口さんとか、具体的な人がつくってるんだから。その具体性が数字になおされてき、機械化されてき、なにからなにまでコンピュータに入れられてき、飯に農口さんが亡くなってき、まったくおなじようにやってけるといふふうにはいかないわけだろ？

橋本 いかない。勤やから。個人の手法やから。

津野 米や水はもちろんだけど、道具のつくり方やえらび方、手入れのしか

ろうと思ってたけど。

橋本 そうよ。おれががんばらな、みんなおちこむよ。

津野 みんなそう思ってたんだ。四人の子どもまで、みんな、そう思ってたんじゃないの？

橋本 ユーイチは二学期の成績、クラスで一番よ。塾も行かへん、家庭教師もなしで。ええ根性で、がんばりよったよ。

津野 へえ。なんでそんなにがんばったの？ あっ、「子供！」にでたからじゃないか？

橋本 あいつにとつての「子供！」っていうのは、すごく大きかったみたい。ちよっと空気入ったもんな。

津野 おまえんちは、親子そろって、本を書くとき空気入るんだな。

橋本 わっはっは。

津野 まず宣言しておいて、なんとかそれに内実をとまなわせなきゃって

うんで……

橋本 正しい。

津野 いま、きみんちのいちばんの問題って、なんなの？

橋本 おれ。

津野 おまえ？

橋本 存在がジャマ、いわれとるよ。「あんたがいいひなんたら、みんなよく働いてスッキリするのにな、あんたがいるために、みんなギクシャクせんならん」って。

津野 はっはっは。

橋本 おこづかいかて、きびしいよ。雑誌にちよっと書いた原稿料とか対談料とか、それだけよ。いうんよ、ヨメはん、「世の中で金もって伸びた人、一人もいいひん」って。

津野 はっはっは。

橋本 でも、今日はありますから、ご馳走しますよ。

津野 いやいや、今日は私がもちます

たまで、ぜんぶその人だろ。それがうけつがれなければ、たった一代でダメになる。ところが銘酒は銘だからさ、ブランドだからさ、なにかが変わっても名前で売ることができる。

橋本 そうやね。銘酒じゃなく質酒なんやね。

津野 地酒っていうのは、そういう不安定なものなんだよ。

橋本 おれ、ずっとそう思うてるよ。

いま菊姫を飲んどかないとって。

津野 一期一会。いちばんいいときにぶつかった。そういうところがいいんじゃない？ そういえば、おれ、梁山泊のいちばんいいときに食べさせてもらって、よかったなあ。

橋本 へっへっへ。うちはこれからですよ。ずっと下降、やっとう昇。

津野 はっはっは。はじめの十年、ほんとに大変だったもんな。まア、きみんとこの一家なら首吊ることはないだ

よ。そのぶん出張費を浮かしなさい。橋本 ふっふっふ。

○

このあと、橋本さんは一週間、菊姫の蔵ではたらいた。蔵の上の部屋で寝起きするのだが、分単位のスケジュールをきっちり守ってやらなければならぬ仕事なので、三時間とつづけては眠れない。しかも農口さんは、伝説的なまでにきびしく原則をつらぬく杜氏なのだ。「いま京都に戻ってきたと」と、昨晚おそく、じつにうれしそうな声で電話がかかってきた。

「えらそうなことしゃべったけど、ぜんぶ取り消すわ。米も水もないの。要するに、ものすごい綿密な重労働。それを農口さんが信じられんくらいがっちりとやりぬくの。それだけよ、菊姫の秘密は。三キロ痩せました」

キリコのヨリクツ 玖保キリコ



私は完全なものがあまり好きでないらしい。

「完全」というと、あまりにも漠然としているのだが、簡単な例でいえばシリーズものとか全集ものを揃えることとか、同じブランドで統一することとかだ。本当に簡単な例だ。

ある作家をすごく気に入ったとする。もちろん漫画家でもよい。そうすると、その作品を全部読みた

くなる。で、読み始める。

半分以上読んだ頃、何故か急に読むことが止まってしまう。

あきてしまうわけではない。

それをすべて読んでしまうと、次にはその人の日記とか手紙とかまでも読まなくてはいけないような気になってしまい、それが仮に、実行できても、さらにはその先まで、たとえば、その作家に関わった人の文献までも手を広げなければいけない気がしてくるので。

そう考えると、非常に気が重い。

もちろん考えるだけで、そこまで徹底して何かを実行したことはない。

本屋で本を探しながら、自分がまだ読んでないおもしろい本が、いったいどのくらいあるのか、そして死ぬまでにその何分の一が読めるのか、などと考えだそうものなら、もう收拾がつかなくて、ぼうっとしてしまふあの感じに似ている、と説明したらわかってもらえるだろうか。そんな感じなのだ。

こういうことを言っていると、まるで私は完全主義者であるかのような印象を与えてしまうかもしれないが、行動面においては、そんなことはないと思言できる。

ただ、頭の中では、完全、完璧が、限りなく膨脹していつてしまい、そこまでするのは無理だという結論に達する。そこで、途中で降りてしまうのだと思う。

それと、完全にしなければならぬという恐怖が予測される。

ある文房具が、使いやすくて、デザインもよくて、とても気に入ったとする。文房具の場合は、本とは多少異なる。文房具に関しては、それが気に入った時点で、そのシリーズを少しは揃えてみたいと思うが、それは決して全部ではない。そのシリーズがいくつもある中に別のブランドのものもいくつか混ざっているのがいいたと思うのである。もちろん雰囲気は似ていなくてはいけない。だったら、全て統一ブランドにすれば楽ではないかといわれるのだが、それは、ダメなのだ。

これも、私の気のせいだと思ふのだが、仮に、全て同じブランドで統一してしまった場合、私とそのブランドを使っている、というよりも、私とそのブランドに囲いこまれてしまうのではないかと思う気がするのだ。

思う気がするというのはエラク、まわりくどい言い方だが、実際、私はブランドの統一というのをしたことがないので、予想で話しているものであり、それは、本当に気のせいかもしれない。ただ、考えただけで気が重くなる。それに、なまじっか、そのブランドで統一し始めてしまったらすると、そこから出てくる新製品を、いちいちチェックしなければならぬ。チェックするのはめんどくさいし、チェックし損ねたらし損ねたで、きつとくやしい。

ああ、考えただけで気が重くなる。そうなのだ。私はものぐさなのだ。単なるものぐさだったら、始末がいいのだが、変にこだわるものぐさだからいけないのだ。ただ、どんなにこだわっても、ものぐさはものぐさだという事実からは逃れられない。

それで終わってしまうと、あまりに

も自分が惨めなので、(自分に)優しい私は、ちゃんともう一つ理由を用意する。

完全なものには悪魔がとりつく、とあって、わざと調和を崩した色や形を織り込むという、インドの織り物の話ではないが、わざと統一を崩すという美意識が、私にはある。

もちろん悪魔がとりつくほど完全なものなど、私には手の出しようがないが、それでも、一応、自分で崩してるんだぞ、と思うと気がいい。

だから調和のとれた、安定したものも、それはそれで美しいと思うが、危ういバランスのものとか、ぎりぎりのバランスのものとか、アンバランスのバランスのものとかに非常に魅かれる。ピアズレイとかエゴン・シーレが好きなのは、そういう理由からだと思う。こういうとたいてい笑われる。イメージがあまりにも違うせいかな。

あと、バラバラのものの中から選択してある種の統一感をもたせたものも好きである。

これは実践していた。

はるか昔のことだが、俗に言う「お人形さん遊び」というのを私もしていた。当時は、リカちゃん人形の全盛期で、さまざまなリカちゃん洋服はもちろん、リカちゃんハウス等の小道具なども、巷に出回っていた。

小さいお皿に乗った目玉焼とか、小さいコーラとコーラのケースなんでものまであるのだ。

それは、楽しいミニチュアの世界だったことは私も認める。認めるはするが、自分では決して、それらを自分のものにしようとは思わなかった。

自分で揃えるのは、ほんとにあっちはこっちから集めた、バラバラのコップとか皿とかイスとか机で、どう説明していいのかわからないが、自分なりの

ある観点から統一したものであり、親とか他人の目から見ればそれは単なるガラクタの寄せ集めにしか見えなかったかもしれないが、その選択に満足していた。

そういう選択のし方は、現在までも続いていると思う。

だから、きちんと揃ったものに対してあまり魅力を感じないのだろう。

きちんと揃ったものというのは、自分のものだという気がしない。

誰がやっても同じになるものなら、私がやる意味がない。バラバラの中である統一感というのは、私にしかかわからない感覚なのだから、私にしかできないということになる。

とっても「自分のもの」だという気になる。

結構、現在は、自分の身のまわりを

自分なりの統一感でまとめて満足して暮らしていると思う。

もちろん、私の部屋を他人が見たら「ごちゃごちゃの、ぐちゃぐちゃ、と思うかもしれないが。」

「完全」という概念からは、ちょっとはずれるかもしれないが、料理とかお菓子とかも、きれいな盛りのつけとか、形よりも、多少、ごてごて、とかでこぼした方が、かえって食欲をそそられる傾向が私にはある。

私には、料理をおいしく作るという意識はあっても、きれいに作るという意識は、ぜんぜんないし、お菓子なんて、くずれたり、ちよっとこげたりする方がおいしそうだと思ってるくらいだから、私が何かを作るとたいてい不評である。

私の美意識を理解してくれないのである。

本屋さんの昼下がりに BOOK INN

水牛 こんにちは。集金です。

笠原 ああ、どうも。……コーヒー飲まれますか？

水牛 はい、遠慮なく。あのさ、なんでここで水牛通信をお願いするようになったんだっけ？

笠原 定期的にとりたいてお客さんがいらして——その人はやめちゃったけど。(笑)でも、いま新しい定期的の方が二人と、あと店売で二、三人とい

う感じですか。

水牛 このお店、すごくきれいだよね、棚の感じが。日本の本も案外きれいだなと思わせるほどなんだけど、きれいしておくコツがあるんですか？

笠原 いやア、お客がすくなくからじやないかな。大書店とは、手にとる人の数がちがいますから。それにうちの一冊しかおいてないものが多いですから、お客さまが帰ったあと、髪の毛がついてたりとか、オビが破れてたりと

かはないように気をつけてます。

水牛 どの本もピカピカ光ってるもん。笠原 おいてる出版社の本がかざられてますから、原色をガンガンつかったりとか、過剰なデザインの本があまりないんですね。

水牛 笠原さんがこの商売をはじめたのはいつなの？

笠原 この店が五年で、そのまえに四年ぐらい本屋につとめてたんです。そのまえは酒問屋ですけど、そのころから憧れだけがあったんですね。いつまでもキャバレーにビールはこんでるだけじゃなく、すこしでも本にふれられるような環境に身をおきたいなと思っ

て、それで本屋に入ったんです。最初はあまり面白くなかったんですけど、一年ぐらいして面白くなってきて、すすんで業界紙なんか読むようになった。そのころ「エディター」に池袋の芳林堂の商品管理の記事がの

ってましたでしょう？ 売り上げカードを集計する小さな箱の写真なんかあって、すごい世界だなと思った。それやこれやで、本屋が面白くなってきたんですね。

ところが、そのときつとめてた本屋は給料が安かったもんですから、二年半の経験をどっかで買ってくれないかなと、もうすこし条件がよくて、もうすこしステップになるような本屋の募集をさがしてたんです。それで次の本屋に移って——そこは隔週土休だったんです。

水牛 いまから考えると夢のようじゃない？ (笑)

笠原 そりゃそうですよね。そこでは外商もすこしやっただんですよ。商社とか保険会社とかに行って、そこでお客さんに「この本、いいですよ」みたいなかたちで売ってまわって、それで客注が沢山とれたりすると面白くなってき

まして、これなら自分でやってもどうにかなるんじゃないかなと、あまい考えをおこしまして…… (笑)

水牛 ついはじめちゃった。

笠原 そうです。それが八一年の七月。水牛 じゃあ、はじめっから一人だったんですか？

笠原 いや、最初はカミさんと一緒にやってたんですけど、子どもを保育園に迎えにいかなきゃならないとかあって、なんとか態勢をととのえなおそうと思ってたんです。そんなこんなしているうちに、お客さんで仕事をやめるといふ人がいまして、本のもくわしくて、人間的にも信頼できそうな人だったんで、一緒にやらないかと、その人をさそいこんだんですよ。その人が二年ちょっといました。

水牛 ふうん。それでいまは……？

笠原 ええ、ついに一人になっちゃいました。 (笑)

水牛 しかし、一人ってのは大変でしょう？ 待てよ、いまは月曜日が休みでしたっけ？

笠原 火曜日ですね。

水牛 あとは毎日、お昼の十二時から夜の十一時まで！ それで、お住まいが東村山でしょ？ ここまで来るのに一時間ぐらいかかる。店しめて家に帰ると十二時か……

笠原 だいたい一時ぐらいですね。それから風呂はいつて、新聞チラチラと見て、二時か三時に寝る。だれもなにも迎えてくれないという悲惨な生活なんです。 (笑)

水牛 お子さんが三人。下が双子ですっけ。それで、笠原さん、いまおいくつなの？

笠原 二十九です。今日は三十日ですよ。明日、三十になるんです。

水牛 それはそれは。じゃあ、これは誕生記念インタビューですね。

笠原 これはずみになるといいんですけど。 (笑)

水牛 で、一人だと、ここに坐っちゃうと、一日中、もう外に出られなくなっちゃうわけでしょう？

笠原 ええ。だから銀行いったり郵便物だしたりとかの雑用は午前中に処理して……

水牛 じゃ、仕入れは？

笠原 それも午前中。でも、午前中だと辛うじてしかできないんで、火曜日に集中してやるんです。神田村(小取次)がかたまっている)に行つて、ちょっと真剣にまわると六時間かかりますね、往復入れて。

水牛 だったら、実質的には休みなしじゃないですか？

笠原 そうです。そうすると家族と接触する時間がなくなっちゃいますから、仕入れのあと御茶の水とか新宿で待ちあわせて、夕飯くったりとかして帰

ってくるんです。悲惨な生活ですよ。え。

水牛 悲惨というか……でも、あきんどって、おおかれすくなかれそういう生活でしょ？

笠原 そうかもしれない。いままではそう思えなかったんだけど、去年の暮あたりから、売人ってそうじゃないと嘘だなという感じが、なんとなくわかってきたみたいですね。それまでは変な合理主義があったり……

水牛 というのは？

笠原 たとえばお店をあげても、たいていお客さんが来ないなら効率がわるいとか、光熱費がどうのこうのとか、そういう考えがあったんです。そうじゃなくて、もっと謙虚にお客さんを待つ態度が必要だなと、最近、つくづく思います。 (笑) まえの気持でやったら、苦痛で逃げたくてしようがないと思うんですけど、いまはそんなこと

ないですね。逆に、たとえば十一時ちょっとまえにお客さんが見えたりすると、とくにそれがなじみのお客さんだったりすると、すごくうれいし力になりますよ。

水牛 仕入れのときの本のえらび方なんか、なにか根拠があるの？

笠原 ぜんぜんないんですよ。それ聞かれるの、いちばんつらいんです。

水牛 そんなことないでしょう。ずいぶんきちんと揃ってるもの。

笠原 まあ、この出版社だから、この著者だからというのが、いちばん基準になりますね。あとは書評と……勘です。わりと勘って当たるんですよ。新刊の顔を見たときに、力のある本とない本とが、なぜかあるんですよ。力のある本っていうのは、ちゃんと売れますよ。

水牛 なるほどね。ほとんどが常連のお客さんでしょう？ この人だったら

この本を買うだろうか、そういう当りはつきます？

笠原 ある程度はつきます。ただ、お客さんの買う金額って、おおむねきまつてるんですよ。ある月に、その人が買いそうな本が沢山でちゃうと、どれかオミットせざるをえない。(笑)うちは単行本が主体だし、いま単行本は値段あがってますしね。

水牛 しかも、ここは高いやつが多いもんね。なんで雑誌とか文庫とかマンガとか、あるいは小説本とか、もっと売れる本をおかないの？

笠原 それも確たる方針はないんですけど、たとえば小説だと、自分があまり触れてないということがあると思うんですよ。それと、最近の定期的に産出されてくるような小説のたぐいを追っかけてもしょうがないような気がしちゃって……。

水牛 これで何冊ぐらいあるのかな。

ここ何坪あるんです？

笠原 九坪。だいたい六〇〇冊ぐらいただと思います。だから小説でも、いいものはおいてみたいという思いはあるんですけど、なんせ資力とスペースの問題があるから、状況を見つつ充実にさせていきたいと……。

水牛 芸術と思想と……そのあたりが中心かしら？

笠原 支離滅裂です。あんまりジャンルとかは気にしないで、ひとつの面白い有機体として存在できればいいと思うんですよ。

水牛 うん、お客さんもふくめてね。

ここはお客さん、どういう人が多いんだろう？ 学生？

笠原 学生はあまり買わないし、その時期はやってるものを追っかける人が多い。やっぱり社会人ですね。

水牛 ああ、それで夜の十一時までやってるのね。

笠原 ええ。夜おそい方がおおいです

ね。それと、どちらかというと、貧乏なお客さんが多い。(笑)このへんは車の停めやすい場所なんですけど、うちのお客さん、歩く人と自転車の人ばかり。(笑)

水牛 私もそうです。(笑)いま、こういう仕方

で商売してる本屋さんは、どこも苦しいんでしょう？

笠原 児童書の本屋さんも苦しいらしいし、ウニタ書店もなくなっちゃいましたしね。でも、だからって中途半端なやり方でやってもしようがないみたいな気はするんですよ。

水牛 月一回、お客さんたちとの集まりをやったてしょう？

笠原 年末年始、ちょっと休んじやったんです。それに今年から十一時までにしちゃったんで、それでちょっと頭が痛いんです、早終いしなくちゃならないから。月例会自体も、もっと面白

い仕方ができないかなと思ってるもんで、みんなが忙しいのをいいことに、保留にしちゃってるんです。

水牛 どういう本が売れるのかしら？

笠原 あまりないんですけど、ただ大書店で十部売れるものが、こんなちっぽけな本屋で五部売れるとか、そういう要素はありますけどね。だけど、うちだけで特にごくというものはないみたいですね。ただ、一時はバレーの本が若干……

水牛 なんて？ 近所にバレー・スタジオかなんかあったの？

笠原 いや、バレーの本を一所懸命おいていたことがあったんですけど、いまはもう意欲がなくなっちゃったんです。そういうお客さんはきれいな写真見て終りで、そういう本しか利用していただけないんで、つまらないんですよ。バレーの本読む人が身体論の本を

読むとか、そういうつながりがあったっていいと思うんですけど……

水牛 わア、きびしいな。(笑)でも、それがあなたのいう有機的な本屋

さんの空間ということなんだね。

笠原 ぼくだけだと穴ぼこが多くて、とんでもない商品構成になっちゃうから、そこをお客さんのリアクションで埋めていきたいんです。ただ、お客さんのほうにも遠慮があるから、あんまり文句をいってくださらないんですよ。ぼくのほうはもっと小言をいっぱい聞きたいんですけど、みなさんやさしいから。

水牛 でも、二、三回くれば、なんらかの会話はあるでしょ？

笠原 それは人によりますね。十何回きてるのに、ぜんぜん口をきいてくたさらない方もいるし、こっちから話しかけて、なんかうっとおしそうな顔されると、ああ、この人は声かけちゃい

けないんだと……(笑)

水牛 ちょっとコーヒーが飲めるとか、そういうコーナーがあるといい。

笠原 ええ。結局、うちにきて本を買って、それだけの空間しかないんですよ。いまみたいにカウンターでちょっとお茶飲んだりとか、お客さん同士で自然に話をしたり目録をくったりとか、そういう感じがほしいんですけどね。でも狭いもんですから、一巡して必要な本を買って出てっちゃう、遊びがないから。なんとか工夫してみようとは思ってるんですけどね。

水牛 ここは口でおしえるときは、どうい

えばいいの。ええと、阿佐ヶ谷駅で降りて……

笠原 阿佐ヶ谷駅北口を降りて、中央線と直角にまじわる「けやき通り」を北に十分ぐら歩いた左側です。水牛 わかりました。じゃ、また。コーヒー、ごちそうさんでした。

料理がすべて 田川律

(スベアリブ)

12月末から1月はじめにかけ、ジャマイカとニューヨークに出かけた。12月22日夜のエア・ジャマイカ航空のニューヨーク・ターミナルは異様な混雑ぶりだった。クリスマスで帰国するジャマイカ人で溢れたターミナルは、まさに「黒い熱気」に包まれている。いつものことだが、この飛行機は、乗合バスに翼をくっつけたようなもので、若い男の多くは、頭丈でデカイ「ラジカセ」をぶら下げているし——日本で見るとカラフルでスマートなヤツでなく、メタリックな輝きに満ちたとても大きいヤツ——中には、クリスマス・ツリーまで機内に持ち込もうと

ている。カウンターの受付も、列があるようなないような、割込みしたり、それを文句をいうのがいたり、こちらがよほど忍耐強くないと、気でも狂いそうなハチャメチャぶり。結局、キングストンのホテルに着いたのは、翌朝の六時。寝呆け眼のフロントのおニイさん「どこの飛行機?」「エア・ジャマイカ」「そうだよな」と、当然のよ

うな顔。
さてそのジャマイカで、今回一番おもしろかったのは、映画「ハーダー・ゼイ・カム」のラスト・シーンに出てくるライム・キイという島で食べたスベア・リブ。べつに褒哲のない塩味のスベア・リブだが、豆料理が主体のこの国では珍らしいし、半円形の「ストーブ」(バーベキュー・セット)で焼きたてのものは、ほかにトウモロコシの団子と豆ご飯がついて六百円。
(タイとクレソンの水炊き)

ニューヨークへ戻って、出発の日に友人の家で水炊きをした。チャイナ・タウンへ買出しに出かけたら、タイらしき魚があったので購入。野菜は、白菜とクレソン(?!)。ほかに日本のものを売ってる店でポン酢からしいたけまで見つけた。なにしろ、現在マンハッタンには五百軒もの日本レストランがあるという。

さて、タイ。これが帰って切ってみると、白濁している。まるで一度火を通したみたい。なるほど、アメリカ人は生魚を食わない、これでは食えない、と妙に感心。クレソンは、セリみたいで、苦味があつておいしかった。

(ぶつちぎり鮭とえびのカラ揚げ)
80年に桜の季節に外国にいたら、帰ってきてからもずっと春が来なかったような気がしたが、「新年」の方は、年越そばを食わずとも、紅白を見なくとも、雑煮を食べなくても、帰ってき

て届いていた沢山の年賀状を読み、周りから、忘年会や新年会の話を聞けば「年があけた」という気になる。

と思つたら、日教組教研集会の助言者として大阪へ出かける日が来た。全体集会の会場がぼくの生まれた家のすぐ前、その頃は「立入禁止」の練兵場だったところ。去年札幌では、すっかり食事の「ガイド」にされたが、大阪でも「あなたの本場」ということであてにされた。が、いざ、となるとふだんはないし、すっかり変貌している。で、どこ行ったらええねん、と悩んでしまった。かえって同じグループの助言者、本誌にも連載していた映画監督の西山正啓さんに教えられて、キタの盛り場の下真中の「元祖ぶち切り鮭」へ行くほど。ここがコワイところ。ネタがトランプの札ほどのサイズで厚さがこれまたゆうに一センチはあるというようなものが出てくる。なんぼ大

阪やいっても、これはちょっとやりすぎちゃうか。鮭食うてるちゅうより、魚のぶつ切り食うてるみたい。

その大阪でカゼを引いたので、いちにち、主治医とぼくが勝手にきめている友人のうちへ出かけ、幾つかの揚げものをした。その時、かれの連れ合いのフミコさんに教えてもらった。エビの唐揚げ。生きている芝エビ、大きいのは頭だけとって、塩、コショウしてしばらく置き、これをパン粉の上でスリコギを使って、ギュッと押し潰す。早い話が、エビセン状にして、カラッと揚げる。この日、揚げるのだけ手伝ったけどうまかった。

(毛ガニと越前ガニと甘エビとタラ)
1月26日は、こんなゼイ沢な一日だった。昼間、前日川崎の生活クラブ生協の大売出しで生きている毛ガニを買い、それと東急地下で買ったタラを使って、ゆでた毛ガニと、そのゆで汁を

使って、いつものタラ湯豆腐を作って食べた。夕方、近くの林のり子さんのうちで「金沢フードピア」の打ち合わせ、とかで出かけて行ったら、今度は越前ガニと、甘エビと、生のタラの白子がたっぷりあって、ひたすら食ったあとで、ここでもタラの水炊き。一日に二回同じ種類のものをも、まったく別の場所で食べるのも珍らしい。

それから二、三日は、また「同情」されそうな、タラ湯豆腐の残り物再生料理。最後は、トマトを入れ、餅を焼いて加え、味噌味にして一種の雑煮を作った。タラとセリとトマトの雑煮、とでもいえないか。どんな味がしたか、ちょっとイワクイイガタイ。

林さんとの「つまみ」最高。ジャコ、干エビ、ニンニク、ショウガ、長ネギをミジン切りにしていっしょに油であげる。残った油はタカノツメを入れてラー油として使う。

走る・その二 デイヴィッド・グッドマン

一九七七年。マンハッタン島の西側を流れるハドソン河からおよそ一〇〇メートルはなれた市営アパートの玄関から、おそお顔をだす。きょうこそ強姦されるかもしれない。

短い階段を駆けおりて、川から吹き荒れる風にぶつかって、きょうもゆくそれっ！

五分しか走らないが、勇気がいる。

ここはなにしろ、同性愛地帯。左にまがって川のほうに駆けていく。角まで三〇メートル。ここまでは大丈夫だが、ここでまた左にまがれば、ゲイ専用のバーの前をおらなければならぬ。右にいけばむかし屠殺場だった、人影の少ない物騒な区域で恐い。ぼくは直進する。五車線のハイウェイだが、し

ったのは、今からちょうど一年前のことである。「出てくる前に、必ず手を洗うように」と病室のドアに貼紙がしてあった。入ってみると、「面会の前に、手を洗うこと」とあって、洗面場の鏡の横に、手の洗い方についてのこまやかな指示もしるされていた。病人の菌を病室の外に持ち出さない、外界のばい菌を病室の中へ持ちこまない、ということであった。

ランニングの仲間でもあり、現在ぼくが属しているイリノイ大学の東アジア・太平洋研究センターの同僚でもあるこの友人は、好きだけど、それほど親しい友達ではない。ぼくらは同時期にエール大学に在籍していたが、たしかに会っていると記憶しているぼくに對して、そういう記憶はないとかれはいう。そして家族を養うことで忙しいぼくの世界と、同性愛者仲間を中心とするかれの世界とは、あまり交差する

かたがない。七〇キロもだしている車のあいまをぬって、もうとっくに使われなくなった埠頭にたどりつく。

だが、ここにもいた！ 女装した男娼はここで客を待っている。ときどきビュービュー走る車が止まって、娼婦をのせる。腕に入れ墨をした大男が運転するトラックであったり、グレーのビジネススーツに身をかためた家長風の男が運転するステーションワゴンであったりする。ぼくは一目散にそこをはなれて、川にそって、逃げるように走る。

ひき殺されるより強姦されたほうがましだと、何度かこの危険な横断を繰り返しているうちに、考えるようになった。ゲイバーの前を通る道とにした。あのゲイバーの前を通ると、先に鉤のついた、長い長い杖は戸口からのびて、ぼくの首をつかむ、ぼくはゲイバーの中へ引きずりこまれてし

ことはない。

（後天性免疫不全症候群）がうつたらどうする？ とは一度も考えたことがない、といたいだが、大病をしたことのあるぼくにとって、病気はやはり恐い。でも、納豆が恐くて豆腐屋にも近づけない、というのでは、はじまらない。

なるべく定期的にその友人に会うことにした。真菌性脳膜炎がなおって退院したかれは週に三回、その都度六時間もかかり、モルヒネを併用しなければ痛みに耐えられないという点滴をはじめた。「致命的状況に直面している患者たち」を専門的にみている精神分析医のところへも通いはじめた。左の目の視力が、やはり真菌性の炎症で極度に衰えたり、「エイズ患者は、みない」と眼科医にいわれたりして、いろいろとあったが、去年の七月、ぼくたちがアメリカを発つ前には驚くほど元

まうにちがいないが、死ぬよりましだ。クリストファー・ストリートに面して、鞭をショウウィンドに飾っているゲイ・ブティックの前も通らなければならぬ。でも大丈夫。ぼくも男だ！

あつい夏のある日、白いテニス・シューズを穿いて、買物にでかけた。クリストファー・ストリートでは、ニューヨーク市長の出席も予定されていた。ゲイ・リブの大集会がひらかれていた。ブリーカー・ストリートと十四丁目の交差点までいって、信号を待っている。道のみこうにぼくをじっと見つめている男がいる。信号がかわって道を渡ろうとすると、男は道の真中で立ち止まり、両手を腰にあてて、ぼくに叱るよういいう。「あんた、きょうゲイなことは一つでもした？ 仲間のためになにをした？ いってみなさい！」

エイズで入院している友人に会いにい

気であった。一度だけ、自分よりあとでエイズと診断され、それから六ヵ月もたたないうちに死んでしまったかれの友達のことを話してくれたときだけ、かれは泣いた。

*

イリノイでは、零下十七度（華氏零度）ぐらいになっても外で走ることにしている。それ以上温度が下がれば、仕方なく体育館のコースをぐるぐるまわったり、プールで泳いだりするが、なるべく外に出る。

零下十七度というのは、寒い。零下六、七度でも、風のある日はつらい。吹雪の中を走っていると、「アホウか、おまえ！」と我ながらおもう。

だが、それでも、走る。なぜなら、それはぼくの間人としての威厳にかかわる問題だからだ。

音楽時評

坂本龍一

(コンサート)

先月はコンサートの話題がメインだったのに、年が明けた(っていうのも何だか変だけど)今月は全然行かずにまい。どういうコンサートがあったのかも知らなかった。それというのも例のスタジオ・ワークのせいなのだが、という訳で――

(レコーディング)

だいたい、スタジオ奴隷とか言っ

るけれど、何故そんなに時間がかかるのか、なんて思われる方が沢山いるだろうし、自分でも時々、なんでこんなに時間かかったらうんだらうって思う。そこでスタジオで何が行われているのか、ちょっと分析。

先月も書いた様に、今アルバムを製作中です。メインの卓はイギリス製の SOLID STATE LOGIC、メインのレコーダは SONY Q3324 DIGITAL RECORDER です。この3324にはトラックが24あるの3324(因みにもうすぐ48トラックの3328が発売されるそうです)。録音はこのメインレコーダに、一音一トラックづつ入れていく訳です。だから普段同時に一つのものとして聞いている曲の中には、分解してみると、バラバラの数十個の音が含まれているんです。24トラックでは足りない、もっと音を入れたい! という場合もでてきます。例えば、普通のポップスを考えてみる

と、ドラムスだけで、足太鼓(キック) 1・小太鼓(スネア) 1・タム3・ハイハット1・シンバル2と、もう8トラック使っています。それにベース1ギター4(ステレオ×2)・シンセサイザ2(ステレオ)、もうここで15トラックも使ってしまった。しかし今どきシンセサイザが一個だけなんていうことはあり得ないので、このオケ(カラオケのオケ)の段階では3324はうまってしまいます。しかしよく聞いてみると、弦楽合奏だコーラスだ金管楽器だ逆回転風効果音だ、に加えて「うた」が入りますから、24トラックでも足りない訳です。その場合には他のマルチ・レコーダとデジタル・クロックによる同期(SYNCHRONIZATION)をしてトラックを増やします。さてここで僕の場合をみてみると、これらのトラックに録音される音一つ一つをたった一人で作っていくのです。演奏はほ

とんど全てコンピュータでやりますから、そのプログラムも自分でやります。プログラムに要する時間は演奏内容によってケースバイケースですが、色々試行錯誤をしていますと30分から1時間かかります。それに音色の設定があります。デジタル・シンセサイザやサンプルリングマシンですと決定しなくてはならない要素が沢山あり、一つの音色の決定が曲の中の他の要素とのバランスで、アレンジの要になっていくので慎重になります。ここで1時間。演奏自体は5分の曲なら5分、3分なら3分と、マチガイなく完璧な演奏をやってくれるはずなので極めて短時間。要するに1トラックの音に長い時は2時間もかけちゃったりする訳ですから、単純計算で24トラック録音すれば、2×24=48時間、1日8時間労働したとして6日かかってしまうのです。アルバムに10曲あるとして60日。しかしこ

れは録音だけの時間で、作曲に要する時間は含まれていません(くらいい気持になる)。その他に細々と雑事が山程あるのです(と弁解)。ですから1枚のアルバムを制作するのに2ヶ月も3ヶ月も費やしているからといって、決してノンビリやっている訳ではないのです(と、キツバリ言う)。もし1枚のアルバムに3ヶ月かかったとすると、1年でたったの4枚。レコードの売れない昨今、これでは家族4人とノラ猫1匹が食べていくのにキューキュー。それに加えて自分のレコードを作っている間は収入がない!! 因みに数年前の数字で、音楽産業のシェアは全国の豆腐屋さんと同じだったので、現在はもっと低下しているでしょう。別に豆腐屋さんと同じだから情ないという訳では決してありませんが、ハデな割になんとも小さなマーケットだということがお分り頂けるのではないか

と思います。ハハハッ、思いつき暗い話になってしまいました。なんとかこの環境をスルリとかわしてしまいうり方はないものだろうか?

A 制作時間の短縮化

① 音楽を交える↓短い時間でできる音楽。

② テクノロジーの効率化。システム・アップ。金がかかる。

B 分業化

① 僕のクローンをつくり同時並行で作業。延べ時間は変わらないが日数を短縮できる。

② 曲だけ作る人になってしまおうとか……。制作をチーム化する。

などと、くだらないことを考えてないで、今日もスタジオ行こつと。だけど本気で環境を変えないとね。

水島島を望む

鎌田慧

根室市長の初夢は、ソ連軍の侵攻だった。突然、市長室に攻めこむ兵士に驚き、かつ目覚める、というのは、いささかできすぎた話だが、それはけっしてわたしの創作などではなく、根室に駐在している友人の記者が市長から聞いた話である。

道東とよばれている根室、釧路、別海町などをクルマで走ると、道ばたのあちこちに「返せ！ 北方領土」の看

板がたてられてある。一年中、そんなスローガンを眺め、市長の座に坐っていると、ソ連軍上陸の悪夢にうなされるようになるのであろうか。

昨年暮、根室の市街地に奇妙な物体が発見された。爆弾らしい。警察の鑑定によるも正体不明で、自衛隊で調べた結果、ソ連製の模擬弾だったという。潜水艦からまちがって発射されたものらしい。その騒ぎが、市長の神経をいたく刺激して、ありがたない初夢にな

ったらしい。

どうしたことか、友人は卒然として札幌を去り、根室通信局に単身赴任のわび住い、すでにこの辺境の地に三年も滞在している。釧路まではいったことはあるが、その突端まで足を伸ばすチャンスなどめったにあるものでない。それで、パイロットファームの取材を考えたして、北方領土の見える町、根室をたずねることにしたのだ。パイロットファームとは、昭和三十年代のはじめ、世銀借款によって建設された機械化大酪農地帯のことだが、その後離農者続出となって失敗に終わった事業である。

さて北方領土である。日本の教科書では、ハボマイ、シコタン、クナシリ、エトロフの四島に赤い色を塗られ「こは日本領だ」と強調されているが、いまだ日本には帰属していないのであって、独自の教育というしかない。

根室の市街地から巾の広いならかな傾斜をオホーツク海にむかって降りる。その先端に突きだしているのが、ノサップ岬である。

「クナシリがみえるよ」

運転台の友人が声をだした。助手台の窓から、左手の水平線のうえに眼をこらすと、雪雲とまじりあって島影がみえた。想像していたよりかはるかに高い。雪がチラついていて、はたして、それよりちいさなハボマイ諸島がみえるかどうか。ふたりとも、期待と不安に支配されておし黙っていた。

岬にむかう道の両側にひらべったくひろがっているのが齒舞町である。ちいさな船溜りがみえる。漁師町なのであろう、軒の低い人家が寒風の中にたちすくんでいる。やがて前方に海がひらけ、岬の突端についたのがわかる。はやる気持を抑えてクルマを降りたが海のむこうには濃いガスがかかってい

て視界をさえぎっている。

「灯台だけみえる」

指さすほうに眼を細めると、棒杭のような細長い影があらわれた。貝殻島の灯台。三・七キロ先だそうである。わたしは別段、北方領土に望郷の念があるわけではない。たんなる野次馬である。二回ほどいった与那国でも、ついに台湾をみれずに終っていた。島影のようなものはみただが、冷静になってみればやはり雲だった。対馬に滞在していたとき、一度だけ韓国の島をみたことがある。金達寿の小説に対馬まではるばる故郷の島を眺めにいき、ついにみれずに帰るのがあるが、わたしの場合、国境のむこうに、さほどの想いがあるわけではない。

ラーメンでも喰おうや、ということになって、一軒だけのお土産屋にはいった。

「ステンカ型がきたよ」

双眼鏡をクビからぶらさげたままだ若い店主が、顔馴染みの記者のそばに寄ってきた。いつの間にかガスが晴れて島影がみえている。

お土産屋の隣りに「望郷の家・北方館」がある。ここを訪れた鈴木善好や安部晋太郎などの写真がパネル板になって飾られている。案内人の指先の彼方に、北方領土を望んでいるポーズで収まっているのだが、その日はあいにくガスが濃く、彼らは何もみずに帰った、という。

北方館の二階の窓際に、六、七台の望遠鏡が備えられている。観光地によくある奴である。観光地とちがうのは何分みても無料。それがわたしをご機嫌にさせた。ありがたき政府の配慮である。

水島島がみえた。七キロ先である。切り立つ断崖のうえにソ連の監視所がある。横に長い島を静かにパンすると

兵舎らしき建物も映った。風が強いためか、兵士の姿はみえない。双眼鏡に映った敵陣から鶴がゆっくり飛びたつ長谷川四郎の小説「鶴」のファーストシーンを思いだした。晴れた日にはソ連兵が洗濯しているのがみえるよ、というものが、記者の触れこみだった。わたしは、その国境のむこうの陽だまりの中にある「日常生活」にイメージをかきたてられて、根室までやってきたのだった。

ずうっと右手の沖合いに、ソ連のネズミ色の快速警備艇がじっと停泊しているのがみえた。左端に独航船が二隻荒波にみえかくれしながら奮闘していた。ウニの密漁船である。ソ連艦が動きだすと、彼らは二発の船外機を全開にして逃走する、という。平和な風景だった。

夜、水晶島のむこうで獲れた、という花咲ガニを食べた。密漁の味である。

房・一八〇〇円。

黒川創こと北沢久のはじめての本である。一九八四年に宇崎竜童が「竜童組」をつくってから一年間、かれらとともに行動してつくった記録。

音楽業界での仕事にあきあきした宇崎が、ダウンタウン・ブギウギ・バンドを解散して、川崎の街頭で新しいバンドをはじめた。二十四歳が三十九歳の本を書き、それを四十七歳が読む。読むことができる。そこがおもしろかった。一冊の本を仲立ちとする老中青結合といえはおおげさか。おおげさかなあ。

黒川さんは京都の人で、いま新京極についての本を準備している。かつての不良少年の天国が、よく管理された観光町になってしまふまでの経過を、町の人々の話をつうじてたどろうとする本。うまくできあがるといい。

(津野)

水牛かたより情報

●片岡義男「幸せの白いTシャツ」

十七ページ分のテープおこしをすませてホッとしていたのになア。モーツアルト・サロンの「カール・ファレンティン特集」も終ってしまったし、手帳のどのページをひっくりかえしても、お伝えするに足る情報が一つも見あたらない。入院しているわけでも

ないのに、なんのひろがりもない生活をつづけている証拠だろう。

ちなみにファレンティンはプレヒトのお師匠さんともいうべきドイツの伝説的な寄席芸人。そのコント集だったが、期待がかすぎて失望した。ギャグがどくて、おもくるしい印象。

タイトルに降参して、ずっと敬遠していた片岡義男の「幸せの白いTシャツ」を読んだ。若い女性がバイクで日本のおちこちを走る。その途中でさまざまな人たちと知りあうというだけの簡単な小説なのだが、その簡単さがミソである。「幸福」という主題にかんする極度に抽象的な作品という意味では、幸田露伴の「有福詩人」とか、あるいは武者小道具実篤を連想させる。露伴→実篤→片岡という幸福文学の流れ。日本では不幸な系譜だ。(津野)

●黒川創「「竜童組」創世紀」亜紀書

本気にどうして、晩でもなるのだろうか、と読んでたものだ。矢部さんの手紙では、二番が「おもちのなる木」で、三番が「お金のなる木」さらに、ひょっとすると「おべのなる木」もあったかも、ということ。ほくも「おもち」。お金は全然覚えてない。でも、それぞれに、どんな「おもち」。お金。おべ。が出てくるのか。キン肉マンや、ガンダムやミニ・スカートでないことだけはたしかだ。

それにしても矢部さん、レコードを二年ほど前処分してしまわれたとか。残念！もし、ほかの方で、このレコード、楽譜などお持ちの方はぜひ教えてください。

それにしても、「水牛通信」の力は偉大である。たった七百部だということに――。

(田川)

編集後記

「映画時評」は執筆担当の高橋悠治が急病のため、今月は休載します。病気の騒動は一月なかば、前立腺炎ではじまりました。この病名が明らかになっ
てみると、そればかりもやっただことあるけど、イタイんだよな、という男の人が、身のまわりだけでも意外に多いのは、ちょっとしたおどろきでした。症状など体験者のはなしから察すると、前立腺炎とは、女の人にとっての膀胱炎に匹敵するものようです。
ところで前立腺はどこにあるか。家庭の医学などという本で調べると、ただしくは膀胱の直下にあつて尿道をとりまいておるといふことになっておます。しかし、男の人はこの「前立腺」とい

う名前と自分の生殖器の機能をむすびつけすぎて、尿道のもっと先端にちかい部分にあるとおもいこんでいる場合も少なくないのですね。田川律さんもそうかんがえていたひとりですが、彼の場合は「前立腺肥大」という持病があるのに、というおまけつきです。
このような前立腺談義をしている間も当の病人は治療に専念していました。治療とは、ただ抗生物質を飲みつづけることなのですが、その抗生物質のために肝炎を併発。苦痛は去つたものの当分静かな生活をしなければならぬ境遇となりました。
去年は津野海太郎の痛風であけたのでした。来年は誰の番でしょう。
きょうは節分。「津軽海峡波高し。八甲田丸にて」というメッセージとともにゼンソク持ちの鎌田さんから原稿が速達で届いて、無事……いや、有事ながら今月号もなんとか。(八巻)

* 予約購読の申し込みと送金は郵便振替を利用してください。
口座番号 水牛編集委員会
東京四一九一七九二
購読料 一年分三〇〇〇円(送料共)
住所、氏名、電話番号、何号からと明記。
* 本誌は次の書店にあります。
模索舎(新宿) ☎三五二一三五五七
ブックイン(阿佐谷) ☎三三〇一七八九七
信愛書店(西荻窪) ☎三三三三四九六一
ワンラブブックス(下北沢) ☎四一八三〇二
アール・ヴィヴァン(西武池袋店12F)
カンカンポア(西武渋谷店B館B1)
ストアデイズ(六本木ウエイブ4F)
名古屋ウニタ書店 ☎七三二一三三八〇

水牛通信 第八巻第二号 一九八六年
二月十日 定価二〇〇円 発行人 堀田
正彦 発行所 水牛編集委員会 ☎154
東京都世田谷区新町2-15-3 八巻方
電話〇三(四二五) 九六五八 振替口座
東京四一九一七九二 印刷所 佛トライ
プリントショップ