

知る、遊ぶ、和の心を楽しむ新幹線車内誌

ひとととき

hi

to

toki

The Magazine of Tokaido and Sanyo Shinkansen

7

JULY
2005

Vol.5 No.7



特集

うず潮こえて

阿波の国へ

豊饒の地球からの贈りもの

小田原の梅

愛知万博からのメッセージ③ 食文化に見る世界の智恵

ご自由に
お持ち帰りください

新幹線・山陽新幹線時刻表・フリーチャンネルのプログラム付

ふじやま特集

うず潮 こえて 阿波の国へ



旅人・村松友視 &
マリタリスティーヌ
Zemmi Matsushita of Mar Christine

気の合う仲間と出かける旅は、
驚きや発見が、二倍、三倍、
ふくらむから嬉しい。
村松さんは小説家にして
旅の達人、マリさんは、
異文化交流の専門家だ。
二十数年来の友人ふたり。
めざした先は鳴門・徳島、
阿波の国。いまの「魅力」を
探しに出かけた。

加田 昇・取材・文

text by Masaru Kanda

企画・構成 A・TeamInc.

山虫高士・写真

photographs by Takashi Yamada

【むらさきとらみ】1940年東京生まれ。慶應義塾大学卒業後、中央公論社勤務を経て文筆業に、「時代劇の女房」の第57回読者賞を受賞、小説家。

【マリ・くらすていーい】日本で生まれ、アメリカ、ドイツ、タイ、イランなどでの生活経験を持つ、7カ国語に精通。現在、異文化コミュニケーションとして活躍中。上智大学国際学部卒、東京工業大学大学院社会学修士修了。

ナルト・デ・アート

二年ほど前になる。お宅にお邪魔した時、村松さんはいつになく興奮されて、「ここは必見です、今度一緒に見に行こう」と誘われた。当時執筆中だった小説の、あざやかなヒントをそこで得たのだ、と言われて。そして目の前に差し出されたのが、大塚国際美術館のパンフレット。そこには、「世界初の陶板名画美術館」とあった。まぬけな私はこう訊いた。「で、どこにあるんですか？」

そんなわけで構想二年、いま徳島県鳴門市に在る。新神戸駅から車で一時間半。明石海峡大橋を渡り、淡路島を縦に突っ切り、大鳴門橋を渡りきると、その建物の全貌が見えてくる。

陶板と要塞

その美術館は、山の中というより、山ひとつくり抜いた中に建っているように見える。パンフレットによれば、地下四階、地上二階の施設だというのに、目に映るのは、各国の国旗がずらりと並び、異様に間口の広いエントランスが平べったい口を開けているだけなのだ。

村松さんは同行者の反応を確かめるようにニヤニヤしている。即座にマリさんが反応する。間口一番、「昔の日本海軍の要塞だったんじゃない？」とのたもった。

私と山田カメラマンの感想は、白状するが、



村松さんが当初、美術館だと思った「瀧騒荘」。本来、大塚グループの福利厚生施設であり、要人を招く「迎賓館」としての機能を持つ。広大な庭には故・大塚正士会長の自宅、茶室なども移築されている。たしかに村松さんが見語るのもしかたがない。建物自体がアートしているのだから、いみじくもマリさんが言った。「箱根にこんなホテルなかったかしらん？」

「地球防衛軍の秘密基地」「サンダーバードの基地みたい」という、じつに現実感のない、おそまつなものであった。

村松さんは、二者三様の答えに頷きを返し、厳かにこう言われた。「僕が最初に来たときは、自慢じやないが巨大な防空壕に見えたもんです！」。さらに、「道路を挟んで対面に建つ『瀧騒荘』を指さし、「こっちが本来の美術館だと勘違いしちゃった(笑)」とまるで屈託のない様子なのであった。

それにしても、片や海軍、片や防空壕である。マリさんと村松さん、ひと回り以上も歳がはなれているというのに、ジネネーシヨンギャップがあるようで、ない。

ところで、ひと山くり抜いたというのは紛れもない事実だと、今回、案内役をかって出でくださった岡村修二さんはおっしゃる。大塚国際美術館の建つここは、瀬戸内海国立公園の指定地域に引つかかっている。建物を建てるのはいが、景観を著しく変えるのは御法度。したがって、山をくり抜いて建てるという仕儀に至った、というのだ。

しかしなぜ、そんなしち面倒くさいことを？ たしかに鳴門市は大塚製薬創業の地である。にしても、広大な敷地は市内を探せば、いくらでもあるのではないか？

その答えは美術館陶板にあった。

大塚グループが独自に開発した「美術館

「板」は写真や絵画を原寸大で複製でき、一〇〇〇年、二〇〇〇年どころか、一〇〇〇〇年、二〇〇〇〇年経っても変色することがない。そのままの色と姿で残る。世界の名画を陶板に再現し、保存・展示をするには、容れ物・建物にもそれだけの歳月を乗り切る耐用性が求められる。一世紀、二世紀というスパンではなく、その十倍のスケールで、初代館長・大塚正士さん(故人)はこの「要害」を構想されたのだろう。凡人は十年先も見通すことはできない。しかし大塚さんは、一〇〇〇〇年先に思いを馳せていた。たしかにこれなら一〇〇〇〇年はカタイ。

この「陶板」をめぐる、マリさん御一家と大塚正士さんとは、ちよろとした接点があった。一昨年亡くなられたマリさんの父上は、イランのパーレビ国王と親交があり、大塚さんも国王と親しかった。大塚さんは国王の肖像陶板を製作して贈る、と約して帰国。国王夫妻は心待ちにされていたらしい。ところが七九年にイラン革命が勃発、国王御一家はエジプトに脱出。亡命先がころころと変わり、完成した陶板はもの見事に宙に浮いた。

マ「国王様はその後亡くなられたけれど、奥様はお元気で、大塚さんはなんととしても届けたいとおっしゃって……その仲立ちをしたのが私の父。奥様から父に丁寧な感謝状が届き、大塚さんも喜ばれて、東京のご自宅に一家で招かれたことを憶えている」
村「亡くなられた父上はイタリアの方だったよね」

マ「国新はアメリカですが、流れている血は

イタリア人です。母は日本人。私の中にはイタリアの情熱と日本の生真面目さが同居しているの(笑)」

村「その二つはまるで正反対の性格ですよ。片方はアクセル、片方はブレーキ。よく葛藤が起こらないもんだ(笑)」

マ「だから、しようちゅうせめぎ合っていたいへ



んなの上(笑)」

マ「エントランスから一直線に延びる長いエスカレータを降りてエントランスホールへ。進行方向正面の入口をくぐると、そこはシステイナ礼拝堂。一環境展示と言いますが、古代遺跡や教会の壁画などを環境空間ごと再現する、当館ならではの展示手法です」。

胸を反らせる岡村さん。レーザーポイントを巧みに操る五十六歳、営業部長おんみずから案内に立つ。

ああ、ミケランジェロ

マリさんは七八年、先頃亡くなられた前法王がヨハネ・パウロ二世となられたゴングラーベを取材しにヴァチカンに赴いた。そのとき礼拝堂への立ち入りも許されたぞうだ。

マ「撮影は夜で、私を含めたスタッフだけが礼拝堂に案内された。私は教皇庁の方に真ん中まで連れて行かれて、「ここで大の字になつて寝なさい」つて言われて、その通りにしたんですね。仰向けになって見上げたら、涙が出てきて、しばらく止まらなくなっちゃったんです」

村「マリさんはカトリック？」

マ「ええ、だからなんでしようね。あれほどの感動を覚えたのは後にも先にもないんじゃないかな」

村「で、いまは？ 同じように大の字に寝ころんでみたら、感涙にむせぶでありますしうか(笑)」

マ「ウフフ、多分、それはないと思う。たしかに荘厳で、すばらしく感動的だけど、戦慄な気分にはなれません」

村「なぜかといえは、ここには神がいないからです(笑)。無信仰な僕は、カトリックにしても他の宗教でも、こういうすごい宗教画のある寺院に行くと、クタクタに疲れるんです。つまり、神と向き合えるから涙を流すのであって、涙の出ない自分というのは、神にもまわりの人たちからも監視されてい



祭壇を背にミケランジェロの《天地創造》を見上げるお二人。思えば新法王ベネディクト16世を選出したコンクラーベはつい先日のことだった。カトリックの方には非礼にあたるが、あの語音から「根比べ」を想起した日本人は少なからずいる。



祭壇を背にミケランジェロの《天地創造》を見上げるお二人。思えば新法王ベネディクト16世を選出したコンクラーベはつい先日のことだった。カトリックの方には非礼にあたるが、あの語音から「根比べ」を想起した日本人は少なからずいる。

るような気分でした。たまにたまになくなるから。だから、この美術館で初めて、疲れない宗教画を見たんです(笑)」

もう一点、ここは実際の礼拝堂とサイズは同じだが、根本的な違いがある。天井画(「天地創造」と祭壇の壁画(最後の審判))以外は展示されていないのだ(実際の礼拝堂には側面にも壁画がある)。つまり、この部屋は「彫刻家」ミケランジェロの偉業のみが展示されているのである。

ミケさんは「天地創造」の製作時の苦闘を次のように記す――

「筆は常に頭上であり。絵の具は滴りて顔に落ち、色あざやかな床模様をなす。腰は腹にめり込んで、尻でようやく釣り合いをとる。日先真つ暗で何も見えず、そろりそろりと足を出す。面の皮は前に広がり、後ろに折られて畳まれる。われ反り返るアッシリアの弓の如し」(一五〇九年、友人のジョヴァンニ・ダ・ピストイアに宛てた詩編より)

天才は助手たちに逃げられ、ほとんどたったひとりでこの大作を物した。完成後しばらくは首が曲がり、起居に不自由したとさえ伝えられる。しかし四半世紀後、今度は五年の歳月を費やして「最後の審判」を描きあげるのである。芸術に「努力」や「根性」を当てはめるのは不遜当かもしれない。けれど、この部屋には神はいないが、ミケさんの根性はびっしりと詰まっている。

小説の執筆も独力の作業である。村松さんに怒る怒る訊いてみた。
村「努力と根性ねえ、ま、そういう側面もあ



レーザーポインタを手に解説する岡村修二さん。この美術館独特のもう一つの展示手法「系統展示」の一角。(裸のマハ)《着衣のマハ》(カルロス四世の家族)など、ゴヤのパロク前期の代表作品が展示されている。ゴヤは、スペイン戦争を境に作風が一変した。その「黒い絵」のシリーズは別室に。

るだろうけど、声高には言いたくないな(笑)。あえていえば、己への誠意かな。ひとつの作品を書き上げること、それは自分にかきたくないことだからやっている、という自負心みたいなもんが作家にはあるんだよね」
村松さんはそう言った。言ってから「なんてね」と照れ笑いを浮かべられた。

この美術館のすべての展示を見て回ると、四・六キロメートルを歩く計算になるらしい。収蔵する陶板名画は一〇〇〇余点。岡村さんは、「まず、一日では回り切れません」と断言する。「ですから、何か、作家のリンクエストはございますか?」。私は即座に「ゴヤ」と答えた。パンフレットで見た「黒い絵」のシリーズを、ぜひとも原寸大で見たいと思ったのだ。

岡「では、こちらへ」

詳細な館内図が岡村さんの頭の中にインプットされているらしい。足取りも軽やかに先導に立たれた。

ダ・ヴィンチ・コード村松風

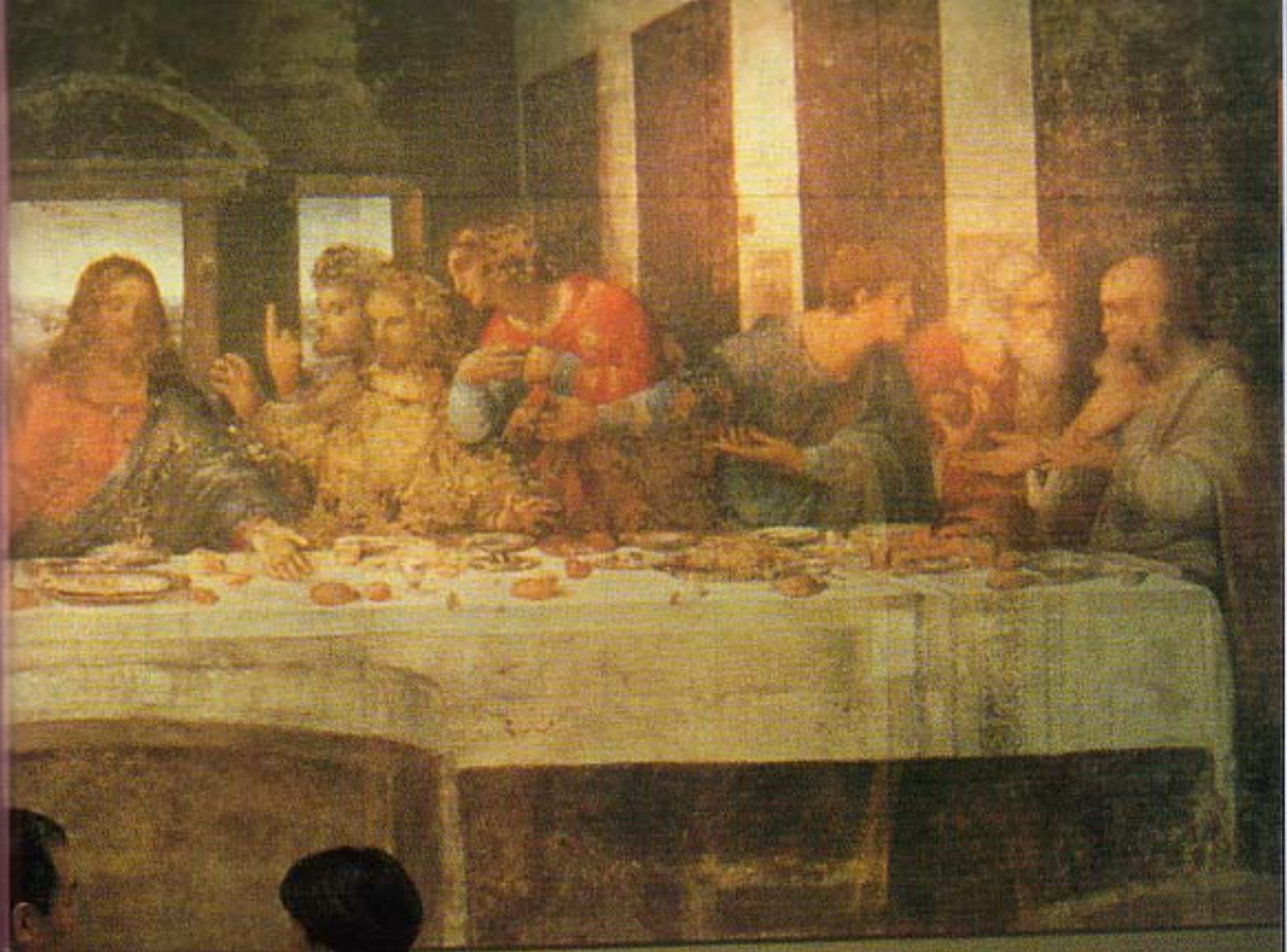
続いでのリクエストはモネの「大睡蓮」。そう、特集冒頭の写真である。

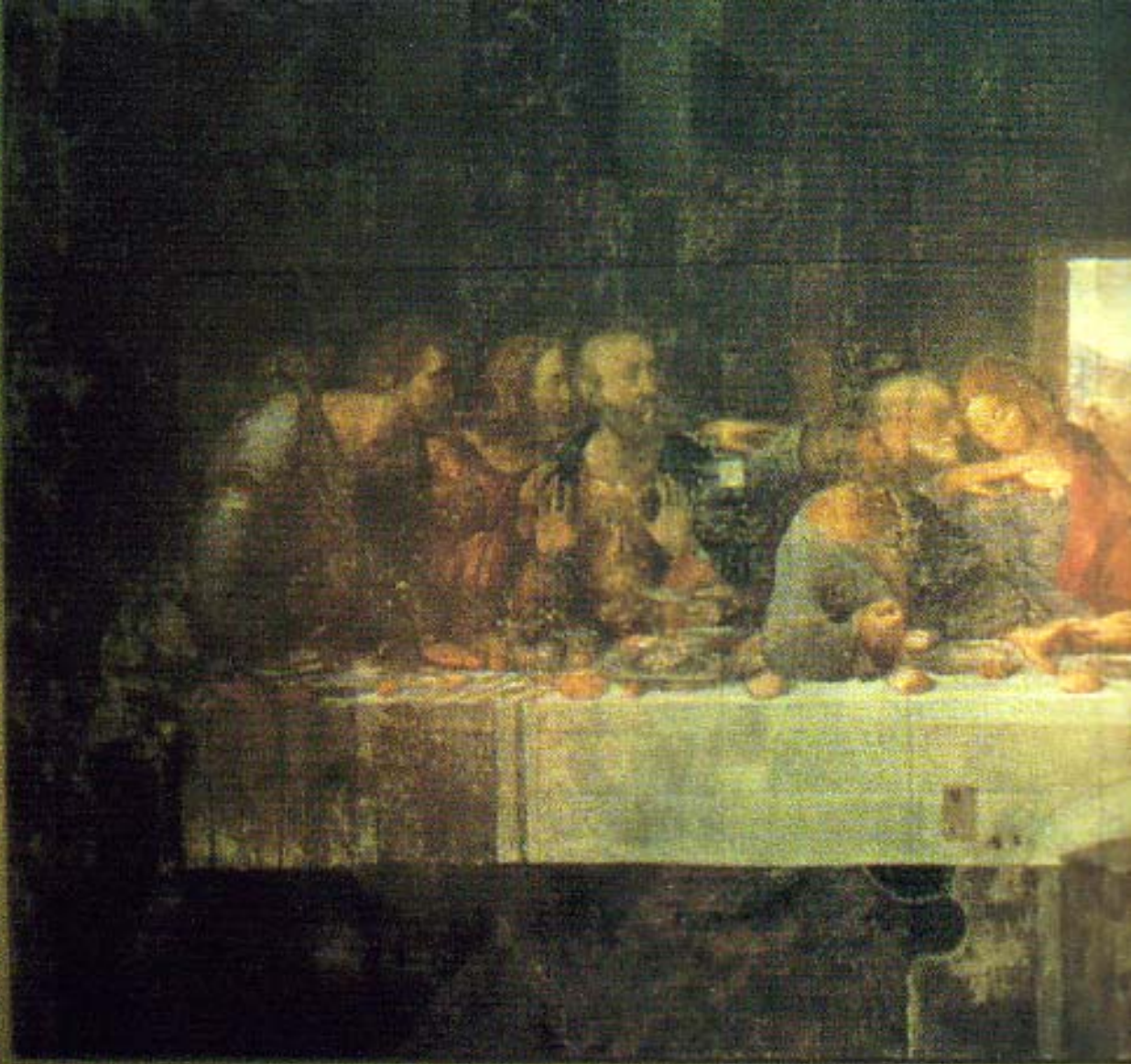
パリのオランジェリー美術館にある実物は屋内展示だが、ここは青空の下での展示だ。壁面のぐるりを囲むのは本物の睡蓮の池。植物の生命力は旺盛で、陶板の隙間を突いて、薄緑色の蔓と葉っぱをのぞかせる。二つとも本家本元には望めない、この美術館独自の楽しさだろう。

独自という点では、これほど型破りな美術館は世界に類を見ない。目線の高さが断然違う。陶板だから触れることができる。原寸大だから測ることもできる。

さて一行はいよいよ現実世界にはこの一枚しか存在しない名画との対面に向かう。修復前の「最後の晩餐」。それが、村松さんにヒントをもたらした一枚だったのだ。

世界的ベストセラーとなった「ダ・ヴィン





今はやこでしか見られない修復前の《最後の晩餐》。
ちよこなんと座るお二人の後ろ姿が妙に「かわいい」。

チ・コード」(ダン・ブラウン著)にあやかつて、岡村さんたちは「ダ・ヴィンチ・コード」ツアーなる企画を展開、好評を博しているという。この日もツアーの御一行が小グループに分かれて詰めかけていた。

「最後の晩餐」は、修復前の一枚と修復後の一枚が向かい合わせに展示され、見比べられるようになっていて、心憎い演出である。

おや、村松さんの挙動がちよつとおかしい。説明パネルをひとにらみして、得たりとばかり頷いておられる。

村「やっぱりね。「ダ・ヴィンチ・コード」の著者は「最後の晩餐」をフレスコ画だと勘違いしている。でも実際は、テンペラ画なんです。ここで説明されているように、描きあげた一カ月後から剥落が始まって、ほとんど修復に次ぐ修復を重ねられていくんだ。つまりフレスコ画を選択しなかった時点で、ダ・ヴィンチは、後生の修復のくり返しを予測していたとも言えるよね。こっちの方がよほどサスペンスでしょ(笑)」

マ「誤訳じゃないの？」

調べてみました。「原著(チャプター55)には「fresco」と明記されている。村「ただ、それは瑣末な問題で、物語の面白さとは別。僕も楽しく読んだもの。そういう意味では、この絵自体がミステリーなんだ。(最後の晩餐)の解釈は観る側にテーマがあれば、幾通りにもストーリーが想像できちゃう。たとえばキリストの両手を見て。左手は手相を占い師に見せるように開かれていて、右手は歌舞伎の見得を切るような



「ダークダックスじゃないんですから」と山田カメラマンが絶叫したひとコマ。村松さんの左手に注目。マネの(フナリー=ベルジェールのバー)に登場する英国エールビールの老舗「Bass」の缶を携えておられる。美術館のレストランで供されている。

緊張感を漂わせている。とても一人の人間の両手とは思えないでしょ」

この絵は、「この場に自分を裏切る者がいる」とキリストが言い放った瞬間の、十二人の弟子の反応を描いたものだ。

村「でも、キリストの表情は、とても爆弾発言を落としたようには見えない。どちらか

といえば、運命を受け入れた顔つき。弟子たちはといえば、ユダ以外は一概に憤慨した表情を浮かべ、キリストとユダだけが無表情に近い顔つきをしてるんだよね」

村松さんは一度、テレビの取材で修復中の「最後の晩餐」をミラノで見ている。そしてこの美術館を訪れて、陶板名画の世界と出合い、「永仁の壺」という小説を書きあげた。

そのくだりを引用しておく。「キリストは裏切り者が誰かは特定していない。……それが誰かは知っていたはずにもかかわらず、自分が裏切られることのみ予言する。予言は的中。ユダが銀三十枚でキリストを売った。その結果、キリストは十字架にかけられ死んでしまう。そして三日目に復活する奇跡を起こし、人々は救世主として迎えることになる」。

つまりユダもキリストもこの奇跡を知っていたからこそ、「裏切り、死、復活」という救世主誕生のストーリーを紡ぎ出したのだ。ということは、ユダはキリストの協力者かも……これが村松流「ダ・ヴィンチ・コード」の解説である。

その後、門外不出となったピカソの「ゲルニカ」を見て、遅めの昼食を終える頃には、村松さんと岡村さんは完璧な意気投合状態に入っていた。今夜の会食場所が決まり、集合時間は七時というプランがこっそりとできあがっていたのである。

*

美術館ご自慢の庭園でお三方の記念写真をパチリ。

岡「この後は、どちらへ?」ここから鳴門公



お土産に図録はいかが、「西洋絵画300選」。



植物はすごい。いのちが見せるサプライズ。



修復後の絵から再現された「最後の晚餐」。館内レストランのランチメニューである。



ゴヤの「黒い絵」と、黒ずくめの村松さん。



《ゲルニカ》を背に「sulo goya」のポーズ。



笑顔が素敵なお新人学芸員、坂本明子さん。



大塚北古神社裏に架かる「ドイツ橋」。骨髄と大塚町住民との深い交流の証だそうだ。



ドイツ館では「人形による第九演奏会」が開催されている。指揮者の顔に見覚えが……。



馬門市ドイツ館。収容生活を伝える豊富な資料、人形や模型を使った展示が楽しい。



さすが一番礼所、お土産用品のすべてがここで揃う。やにわに浮かぶ菅直人さんの顔。



甘懐かし「ニッキ水」。飲んで後悔する国。



全行程約1450キロの巡拝はここから始まる。

園内に出て、「渦の道」で海上四十五メートルからの渦潮を眺めた後、こちらへ再入館することもできますが……」

岡村さんがこやかに私に言う(ぶるる、何を隠そう、私は高所恐怖症なのだ)。「えーとですね、一番札所の雲山寺と、鳴門市ドイツ館(こ)案内するつもりです」

岡「ああ、今年はドイツ年ですからね。では、七時にお待ちしています」

笑顔が輝いている。村松さんも「人たらし」の達人だが、岡村さんもそうだったのかと思に至った。類友かあ。

マリさんが言った。「今夜のお店はご飯がおいしいんだって。とっても楽しみ(笑)」

うーん、やはり類は友を呼ぶようである。

ナルト・アラカルト

高松自動車道を西へ走る。まっすぐ向かったのが、「雲山寺」。四国八十八カ所第一番札所である。地元の人が言うには、「一番から四番まではオリエンテーション。札所間の距離が短く高低差もない。こりやあラクテンだと思わせる弘法大師さんの策略」なんだそう。

鳴門市ドイツ館では、マリさんが異様な執着を見せた。展示に見入って動かない。

マ「昔の人のほうが、確かな倫理観をもっていただけのよね。ここはすばらしい施設だと思ってる。日本人とドイツ人がちゃんとお互いを思いやっているのすごくわかる」

九十年前この場所には板東停宿収容所があった。第一次大戦のとき、中国で停宿となったドイツ兵を収容するための施設だ。



鳴門の夜は、「はがまや 八十八」での無礼講とあいなった。店長・杉本高明さんには、あえて店名の由来は聞かなかった。四国八十八カ所、それとも「米」の字源か? 「はがまや」とあるから、きっと後者だろうと踏んだ。今、日本人は年間米1俵(60キロ)も食わなくなったらしい。米の復讐をかけて、ひとつポーズを。杉本さん、羽釜に手をかけて見得を切ったのだが、ちょっとお茶目すぎる国になった。

けれど、収容所の所長さんも、大麻町の人々も彼らをきちんと「人間」として遇した。ベートーヴェンの「第九」は、この収容所で初めて演奏された。つまりここは、日本における「第九」発祥の地でもあるのだ。

マ「差異を認めた上で、それを尊重するのが人間としての道理。九十年前の日本は、

そういう道理を知っていたのね。初めて来たけど、ホントに感動しちゃった」

マリさんの感動はひとしおだったらしい。車に乗って移動するときも、興奮冷めやらず、頬が紅潮している。

マ「収容されていた人たちもすごい。パン作りの学校を開いて、卒業証書を渡したりしているの。学んだ日本人もえらいと思う」

村「ドイツ人の謹厳実直、日本人の生真面目さ、ウマが合わないわけがない(笑)」

一九七四年に鳴門市はドイツ・リニーネブルク市と姉妹都市協約を締結。草の根の国際交流は三十年以上続き、今年はドイツ年を祝うイベントが目白押しだという。



鳴門市のドイツ館

●問い合わせ

- 大塚国際美術館 ☎0888(6887)3333
- はがまや 八十八 ☎0888(6601)1074
- 鳴門市ドイツ館 ☎0888(6689)0999
- 雲山寺 ☎0888(6601)1111
- 大塚比古神社(ドイツ館) ☎0888(6889)1222

Illustration: Shuji Kobayashi

ウーマンアイランド・徳島

翌日の徳島市内の取材はマリさんの尽力に負うところが大きい。ほぼ二日酔い気味の男たちをつぶさに点検。有無を言わず昼食は「うどん」に決めた。ケータイ電話で関係各所に連絡を取り、「市内で一番おいしいうどん屋さん」をリサーチ。ものの数分で情報ゲット、強力無比な徳島人脈を私たちに見せつけた。そうして一行は、「山ろく本店」をめざしたのである。

お腹が満ちて人心地ついたところを見計らい、マリさんはこう切り出した。

マ「ねえ、徳島のすごいところってたくさんあるけど、私のお気に入りには三つあるの」

聞けば、社長が女性の企業が多くて、その比率は全国一位。起業する女性や女医さんの比率もダントツ高いとおっしゃる。

ところでどうして、マリさんがここまで徳島に詳しいのか。その説明がまたでしな。

マリクリスティーヌさんは、現在開催中の「愛・地球博」広報プロデューサーとして「キッコロ&モリゾー」を阿波踊りに連れてきた立役者だ。さらに、二〇〇六年徳島で開催される「日本文化デザイン会議」の議長に就任。これは県を挙げて行われる一大文化イベントで、旅の最後にお訪ねする料亭「青柳」店主・小山裕久さんもこの会議のメンバーのひとりである。加えて、村松さんとは二十数年来の親交があるとすれば、最高の旅仲



注文取りに忙しく立ち働くおかみさん、寒熱に仕事をこなすご主人。四宮榮治・かつ江さんのご夫婦が切り盛りする「山ろく本店」。その婦唱夫隨(?)で供される「釜揚げうどん」でたっぷり汗をかいた。酒気が抜けてゆくのがわかる。この日の気温は24度。他のテーブルでは、「ぶっかけうどん」が人気であった。ところでスダチを絞りかけるとき、種を取るのには、絞る前か絞った後か? 徳島では、みなさん苦で片念に取り除いてから絞りの動作に入る。村松さんは言った。「これこそ徳島の文化として誇るべきです(笑)」。

間というものだろう。

キーワードは「讃岐男に阿波女」

「東男に京女」。これは昔間よく言われるベストカップルの組み合わせ。その四国ヴァージョンが「讃岐男に阿波女」だそう。

先ほどの日本一も、この「理」と無縁ではない。

マ「上勝町という小さな町で、年収一〇〇〇万円を超えるおばあさんたちがいるんです。日本料理に彩りとして使われる「つまモノ」を集めて売る三セク事業で、年間売り上げは二億円を超えるそうよ」

どうやらマリさんは、徳島県を「女性が生き生きと暮らすウーマンアイランド」と捉えて、活性化につなげたいらしい。女性の力を大いに活用し、頼りにしてくれる徳島県の姿勢を評価し、他の自治体のお手本にする、というコンセプトである。

村「それはわかるけど、なぜアイランドなの?」

マ「だって四国はひとつのおっきな島でしょう。そのなかで、県名にまで「島」がついているのはここだけだから(笑)」

村「徳之島じゃないんだから、そのネーミングは日本人には無理があると思う(笑)」

そうかしら、と不思議がるマリさん。しかし、その狙いの正確さを、私たちは翌日

知らしめられるのである。

発達、徳島インディゴソックス

閑話休題。

アイランドといえば、〇五年四月二十九日に開幕した「四国アイランドリーグ」は、既存のプロ野球とは別の独立リーグである。アメリカの独立リーグ(MLBとは別組織で地域密着型で展開)をモデルに、四国四県に四球団を編成し、十月まで計一八〇試合を戦う。元オリックス監督・石毛宏典さんが昨年九月に構想を発表して以来、JRB四国や地元企業の支援を受け、約半年で実現にこぎつけた。

球団名はそれぞれ、高知ファイティングドッグス、愛媛マンダリンパイレーツ、香川オリブガイナース、徳島インディゴソックス。日本のセ・パ両リーグ、米MLBに逸材を供給する人材育成リーグという位置づけでのスタートであった。

ここは県営蔵本球場一塁側内野席。開幕を四日後に控えたこの日、地元・徳島IS対高知FDの練習試合が行われていた。

じつは村松さん、前夜まで、インディゴソックス、独立リーグと聞いても「興味がない」の一点張り。「高校野球のダシガラをいままさから見ても」とまで切り捨てていたのである。しかし、いま試合を見る目はこの上なく楽しげである。頭をガシガシかいて、こう言われた。

村「昨夜の発言は撤回しないとね。いやあ、レベルが高い。基本の練習がきちんとできてくる。これなら観客からお金がとれる」

村松さんの持論は簡潔明瞭。観客が入場料を払った分だけ満足して球場を去れるかどうか。ホームランでも、ひとつのファインプレーでも、人々が足を運び、その一瞬を目撃することが重要で、そこで得られる一体感。テレビ観戦では絶対に味わえない、とまでおっしゃるのだ。現場に足を運ばせる力、



魅力、それがプロのプロたる所以なのだ。

マリさんは「ここでも情報収集に動いた。内野席に陣取る少年たちにフツツと接近、しばらく話し込み、再びフツツと戻ってこられた。少年たちは何事かと思っただろう。

マ「彼らインターネットで調べて、インディゴソックスの応援に来たんですって。誰のファ

ンって聞いたら、グレアムって選手だそうよ、ハーフでかっこいいんだって(笑)」

「ご自身もハーフである。」

マリさん、今度は隣で観戦する女性たちに声をかける。お一人はデジタル一眼カメラを構えている。

マ「あなたたちも徳島の応援？」

女性1「ええ、私たちの地元ですから」

村「肩入れする選手は見つかった？」

女性2「まだ名前と顔が一致しなくて。いま、見きわめているところなんです(笑)」

カメラを構えた女性が言った。村松さん彼顔一笑。「見きわめるか、これは二三年前が楽しみになってきたねえ」。

高知FDの攻撃、一アウト、二塁の状況。ライトに打球があがる。捕球、二塁走者タツチアツプするも好送球で三塁アウト。サードの後方に走り込んでいたキャッチャーが定位置に駆け戻ると、少年たちから「ナイスフロアー」の音が飛んだ。

さらに頬がゆるむ村松さんであった。

球場をあとにするとき、ぼつりとおっしゃった。「この独立リーグは、骨董の世界でいう初出屋だね。これでスカウトの裾野が広がるかもしれない」。

マリさんはこの後、来年のイベントに向けた検討会議への出席が決まっていた。夜の会食もあり、当夜はこの地で泊まられる。つまり別行動である。

マリさんをホテルに送り届け、男ばかりになった一行は、徳島の名産物「千しエビ」探索ツアーに出かけるのだが、またそれは別話。



この日の観客は200人弱。しかし、開幕試合では7000人を超える観客動員数を記録。



歓声をあげて、打球の行方を追う少年たち。



目にあざやかな「藍色」のユニフォーム。



徳島自慢の一品、四国桃善郷の「和三益総上」



和田島で見た、ちりめんじゅこの天日干し。



右から安達直人君、栗谷一城君、鎌田拓介君、森井一輝君。徳島中学1年生の面々。



「THE PACIFIC HARBOR」の潇洒な外観。



新可川の両岸に数十隻のヨットが浮かぶ。



「河渡おどり会館」から、ロープウェイで眉山に登る。時と場合で夜景も楽しめる。



コロニアルムードに満ちたロング・バー。



極上のスイーツをいただきますながら、シガーをくゆらす。スローダウンする時間。



対岸に県庁舎を望むオープン・デッキ。

一夜明けて、取材最終日である。鳴門泊まりだったわれわれは、朝一番で徳島に向かい、中央卸売市場を経由してマリさんと落ち合った。

えくぼを見せて、案内したいところがあるとおっしゃる。連れていかれたのが県庁舎の向かい側、新町川を挟んだ対岸に建つ「THE PACIFIC HARBOR」。元は地ビールの醸造所だったが、レストランに改装され、さらにブライダル・ビジネスの拠点として生まれ変わった。

一歩足を踏み入れると、シックなロビーがひろがる。二階がメインレストラン。

村「びっくりしたなあ。すごいよ、ここは」
ラッフルズホテルを思わせる英国植民地風のロングバー。空間を切り替える段差のあるフロア。村松さんはその設えと内装にいたく感激している。

マ「村松さん好みだと思った(笑)。でも、もっとびっくりする人がもうすぐ来るから」

来ました。東京の企画会社と提携して、新しいビジネスを立ち上げた地ビール醸造所のオーナー、植田貴世子さんだ。女性のためのコンシニルジュ・ビジネスを起業し、「全国一」を誇る女性社長の一人でもある。

村「失礼ですが、阿波女なんですか？」

種「いえ、生まれは兵庫です。ただ、こちらの水に染まって、さて何年になるやら(笑)。精神的には、阿波女と化しているかもしれないね」

村「徳島に来て思ったのは、僕が育った静岡とよく似ているんです。気候温暖で魚がと

れて、肥沃な土地柄。衣食住が足りると、ハングリ―精神とか、好奇心の強さとかは持ちにくい。静岡は男女ともそうなんです。こちらの女性はすくなくアクレッシブなんです(笑)した(笑)」

マ「だからウーマンアイランドだって言ったでしょうが(笑)」



植田さんと談笑するお二人。3人一緒に、という申し出は固辞されてしまった。お二人の視線の先に植田さんが座っておられると思ってほしい。「10年前は、こんなきれいな川になるなんて想像もつきませんでした」植田さんはしみじみとおっしゃった。いまでは新町川と助任川の両方が整備されて、ひょうたん島(中洲部分)を一層するクルーズも人気だという。めざすは水の都・ベニスだとか。

村「昨日、ちりめんじゃこの加工場を見てきたんです。京都の「ちりめん山椒」の原料は徳島産なんですってね。加工場のオヤジさんに、じゃあ、京都に対抗して「ちりめん山椒」を作る気はないのかと訊くと、「なんでそんな面倒なこと、せならん」と笑い飛ばされちゃった(笑)。生産者の誇りが野心を明るくかき消すのかもしれないね」

マ「そういう側面が徳島の男性にはあると植田さんもおっしゃる。」

植「ある意味、コンサバティブなんです。年に一度の「阿波踊り」があるからでしょうね。その瞬間に発散して、あとは燃え尽きちゃうんです(笑)」

だから一旗揚げたい若者は都会に出て行く。成功すればそれでいい。けれど、尾羽打ち枯らして帰郷する人もいる。徳島では、そういう人たちを温かく迎え入れるそう。去る者は追わず、来る者は拒まず、それをたおやかに繰り返す。ここは母性の街なのだ。

植「飛び抜けた存在や梨破りが出にくい土地柄かもしれませんが、とんがらない分、優しいから住みやすい(笑)。だから私は徳島が大好きなんです」

マ「徳島って日本の中でふわふわ浮いてる浮島みたいだと思いませんか？」

村「ああ、母性というか慈しみの空気に包まれているという意味で、マリさんの言う浮島は、ウーマンアイランドと呼んで大正解かもしれないね(笑)」

マリさんがニカッと笑った。

水よし人よし魚よし

残すところ数時間でこの旅は終わる。ト
リを飾るのは、徳島「青柳」の日本料理と、
店主・小山さんの洒落なトークである。

小山さんのお店は東京にもある。ご自身
は東京と徳島を行ったり来たりと大忙しだ
が、行きつきの物もある。食材と料理に
使う水（錦籠水）は、毎日、一方は空輸で、
もう一方は陸路で徳島から運び込まれてい
る。「日本料理は水の料理」というのが小山
さんの持論だから、東京でも「徳島の水」を
使って料理する。小山さんの自負心である。

回想・男たちの千しエビ探索ツアー

小「遠路はるばる、ようこそお選びいただき
ましてありがとうございます」

巨艦を折られてのご挨拶。その体格にふ
さわしい、よく通るバリトンだ。

小「ところで村松さん、千しエビは手に入り
ましたか？」

村松さんはじめ男三人はちよつと動揺。

村「え、ええ、今朝一番で卸売市場に寄って
東京に送りました。スタチも忘れずに(笑)。
東さんによろしくお伝えください」

小山さんは、すべての事情をのみ込んでい
るらしい。目が笑っている。

前日の行動を巻き戻すと、こうなる。

別行動となって、すぐさま村松さんが言
ったのは「和田島へ行く」だった。



聞けば、編集者時代に徳島出身の瀬戸内
寂聴さんのお宅で一度、ビールと共に千し
エビが出てきた。頭と殻を外したむき身を
丸ごと干したもので、妙な味が頭に残っ
たという。以来、手に入れようとしたもの
のインターネットなどない時代、さっぱり手
がかりはつかめず十数年が過ぎた。数年前

に小山さんと知り合い、その話をする、
ちりめんじゃこと千しエビは和田島の名産
だとおっしゃる。村松さんの記憶に、「和田
島」なる地名がインプットされたのである。

この取材中に、木場の千しエビとの再会を
果たす——その瞬間、男たちの脳裏を、ず
らりと並ぶ海産物屋の風景がよぎった。名
産地なら当然、との思い込みが見せた幻影
である。徳島の本質を見逃せていなかった。
着いてみればそこは純然たる「生産地」。売
店などカケラもない。結局、「青柳」さんに教
授要請。小山さんは不在だったが、和田島
の生き字引、塩干物を扱うプロ中のプロ、東
照男さんが駆けつけてくださった。

話のオチはあつけない。材料になるサルボ
ウエビが成長するのは梅雨の時期で、加工
はいまはやつてない。ちりめんじゃこの加工
場なら案内できるけど、どうします？ お
言葉に甘えることにした。加工場の見学で
は興味深い収穫があった。しかし、肝心の千
しエビゲットはならなかった。婦人際、私は
東さんにおすおすと切り出した。「いまは千
しエビは手に入らないんですか？」

東「市場に行けば売つとるよ。えっ、それが
目的やったの？ そういうことは早よう言
わんと(笑)。明日、市場に寄ってください」

逆に恐縮される東さんだったのである。
マリさんはきよとんとされたまま、小山



源とした字形。清楚で伸びやかな「青柳」の文字。「八十二翁白居軒吉兆書」とある。



スダチはまさに、徳島文化の精髓である。



求めてやまなかった和田島産「干しエビ」。スダチを絞って、お醤油数滴をかけて食す。



「鮎の取物仕立て」。夏らしい銀舟絵の碗。彩りもまた、日本料理の「美」。



厚めに切って固い部分を外し、飲み込むときに鮎の香りが残る「へぎ造り」の妙。



「あわびとエビをわかめと酢ゼリーが絡める」と小山さん。名付けて「贅沢わかめ」。



「鯛の白子の雑炊」。小山さん曰く、「これで鯛一匹を大方食べていただけなんです」。



「鯛の真子と路、荷の炊き合わせ」。「青柳」では鯛の部位を8分類して処理している。



勇門鯛の「淡々煮」。一回、無言で箸を動かして骨をつまみ、まさに淡々と食すのみ。



意匠が凝らされた灯籠に、いま火が入った。



一尾の全長約7cm、青柳特製「たいやき」。



王冠を、かぶっているような、「鯛の鯛」。

さんの日は笑っている。

小「彼とは同級生でね。いやあ、えらいご苦労をされたみたいで(笑)」

一瞬の苦笑いを顔に貼り付けて、男たち三人は「青柳」の玄関をくぐったのである。

鼎談・天水の夢

村「僕は、徳島に来るたびに「阿波踊り」について文化だと思う。お祭りのときじゃなくても、あのリズムが流れてくると、そこにいる知事さんだろうが市長さんだろうが、地元の人たち全員の手がこう(阿波踊り)のしぐさをして、動き始める。祭りが体に染み付いている。そういう町って、いまあんまりないと思うんですよ」

小「お通夜でも踊ります(笑)。本来、盆踊りですからね」

マ「沖繩のエイサーも、もともとは盆踊りだったんですよ。あつ、これおもしろい！」

小「それは、「贅沢わかめ」。酢ゼリーを使った酢の物です。海老が甘いでしょ」

村「さつきマリさんのお友達と讃岐男と阿波女について話したんですが、ここでは女性は美人でしつかり者が多い。対して男性は威勢の良いのは祭りの四日間だけで、後の三百六十一日は次の祭りのためにだけ生きている。どうも男の分が悪い(笑)」

小「阿波の男は、ややそういう傾向ですね、阿波弁で言うところ「天水」系なんですな」

マ「テンスイケー？ それって何？」

小「まあ、ほめ言葉ではなくて、「あいつは天水なやつやなあ」とって使うんですけどね。浮かれ者で、雨水だけありやいいわ、というお

気楽なやつなことをさう呼びます。ただし、「ばかだダメなやつ」という意味ではないんですよ」

村「ノーテンキだけれど憎めないやつ？」

小「ええ。リアルなダメ男は、あは、とか、こじやへい(でたらめなやつ)とか呼びますけど、それよりは言葉としてちょっと雅な感じ



談笑する小山裕久さん。料理「青柳」三代目主人にして、日本料理の《技》と《精神》を表現し、日本文化の真髄を伝える気鋭の料理人。海外、とくにフランスでの日本料理普及に力を注ぎ、2004年フランス政府より勲章功労章が贈られた。平成調理師専門学校を設立し、校長として後進の育成にも取り組んでいる。「日本でいちばん島門鍋を料理させてもらっている男です」と胸を張る56歳。来年、徳島の本店を島田島(21ページ参照)に移す計画が進行中だとか。

で、この阿波踊りの四日間が一年中続けばいいのにな、という阿波人の願望が凝縮した言葉だと思っただけです。昔は苦しかったから、あの間だけが極楽だったんでしょ。いまでも「天水連」というのがありますからね」

村「でも、天水系ばかりじゃ経済が回らないでしょ？ 生活だって楽にはならない」

小「だから阿波女、つまりカミさんが亭主の尻を叩くんです。しつかり働け、しつかり考えろって。僕なんか、もう叩かれまくって上にも横にも伸びた(笑)」

村「小山さんのお仕事を見ていると、何となくハングリー精神とは無縁なように思えてくるんです」

小「ハングリーとは違うでしょうね。「地」の不利を「知」の利に変えた、と私は思っています。二十年前なんて、ここには情報誌はないし、京都・大阪のように食べ歩きもできない。結局、自分の中で理論を組み立てて、工夫するしかなかったんです(笑)。さっきの酢ゼリーにしても、鯛の切り方、また鮎の焼き方にしても自分で編み出すしかなかったんです」

マ「私は、阿波踊りのときに、この店先で配られていた、踊りながら一口で食べられる小さなおにぎりと、棒つきのちくわをもう一度食べたい」

村「おにぎりとおちくわ。」

小「十五年ぐらい前から、無償でふるまいをしているんです。祭りがだんだん市民の手をはなれて全国から見物客が来るようになり、枚数ができたり、テレビの中継が入ったりして、街角で踊らなくなりました。こりゃイカンと思っまして。」(こちまで踊ってき

たらタダでこはん食べさせてあげるよ」ということを始めたんです」

村「餅付けだね(笑)」

マ「ブフッ(ふき出して)村松さん、それはミもフタもない(言い方じゃない)(笑)」

小「まあ、この「ふるまい」も結局うちだけになつたんですけど、うちの店の前で踊るのがメツカになった。お亡くなりになった「吉兆」の主人も阿波踊りがお好きで、うちの店の前の機敷でご覧になってました。四日間、何千個ものおにぎりをつくって、お水とお茶と、ちくわぐらいをふるまうって」

マ「あのおにぎり、真ん中がちよつとへこんでいて、とても持ちやすくなってる」

小「最初ももっと大きかったんです。食べ手の要望に添ったら、ああなった、と。もちろん、へこみとか、ちよつとした工夫はしましたけどね」

村「具は入るんですか？」

小「入れません。最初は昆布の炊いたやつとか、ちりめんじゃこを入れたりしてたんですけど、汗かいて踊ってる最中に、そんな味の濃いものはいらないというんで、なしにしたんです。古漬けのたくあんをカリカリッとやっつて、おにぎりをバクッとやっつて、ときどき、一口で飲める小さい缶ビールをプレゼントして、それをグツとやっつてまた踊る」

村「餅付けは大成功でしたね」

マ「また、それを二日(笑)」

小「ちよつとうちの店の前が、脚があつたりしてちよつと風情があるので、青竹で機敷を組んだり、提灯吊ったりしてるんですよ。だから新聞や雑誌のカメラマンもうちのの前で

撮るんです。マンモススタンドで何千人踊ってるところを撮っても、リオのカーニバルみたいなものですかね」

村「ひよつとして熱狂までのカウントダウンが、小山さんの中でもう始まっている？」

小山さんは不敵に笑った。その笑顔を残したままで「ちよつと」おっしゃった。



小「村松さんも、ぜひお越しください。阿波男の天水ぶりを、とくとご覧いただけますから(笑)」

徳島の阿波踊りは、八月十二日から始まる。

● 徳島・徳島市へのアクセス



- 山陽新幹線岡山駅下車。瀬戸大橋線・高徳線と乗り換えて徳島駅へ。徳島へは、高徳線油谷駅で徳島線に乗り換え徳島駅へ
- 山陽新幹線新神戸駅下車。高速バス「阿波エクスプレス神戸号」に乗り換え、徳島公園口バス停で下車。または終点徳島駅へ(JR大阪駅からは大塚国際美術館行き「徳門・流路エクスプレス号」も発着)

● 問い合わせ

- 山ろく本店 ☎0888(6522)1777
- 徳島インテラゾックス(徳島) ☎0888(6534)3007
- 中央卸売市場 ☎0888(6522)0000
- 青柳 ☎0888(6522)3405
- 山ろくブワイ ☎0888(6522)3617
- THE PACIFIC HARBOR ☎0888(6522)3044



● 徳島市の概要

Illustration: Shuji Kobayashi