

矢野 恒 プロフィール【補足説明】

「外観」の表現

濃淡(とても淡い、淡い、やや淡い、中程度、やや濃い、濃い、とても濃い)、色調(白 グリーンがかった、麦藁色がかった、褐色がかった イエロー 赤 紫がかった、オレンジがかった、褐色がかった ルビーまたはガーネット、ディスク(とても薄い、薄い、やや薄い、中程度、やや厚い、厚い、とても厚い)、粘性(とても弱い、弱い、やや弱い、中程度、やや強い、強い、とても強い)、健全性(清澄度良好、やや濁っている、輝きのある、健全な)

「香り」の表現

白ワインでは柑橘系果実(レモン、ライム、グレープフルーツ、マンゴ、パパイヤ etc)、木なり果実(リンゴ、洋梨 etc)、ストーン・フルーツ(アプリコット、プラム、ネクタリン、ホワイト・ピーチ、オレンジ・ピーチ、レッド・ピーチ etc、トロピカル・フルーツ(パイナップル、パッションフルーツ、パパイヤ、マンゴーetc)

赤ワインでは赤系果実(ラズベリー、赤すぐり etc)、ブルー系果実(ブルーベリー)、黒系果実(ブラックベリー、黒すぐり=カシス etc)

それぞれの果実の成熟度(絞った、ジューシー、よく熟れた、リキュール様の、ジャム様の etc)

ハーブ(セルフイーユ、エストラゴン、タイム、ローリエ、ローズマリーetc)

野菜やオリーブ(ピーマン、パプリカ、ホワイトアスパラガス、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ etc)

スパイス(ホワイトペッパー、ブラックペッパー、クローヴ、リコリス、シナモン、ジンジャー、ナツメグ etc)

MLF(ヨーグルト、クリーム、バターetc)

樽(バニラ、杉、樹脂、ナッツ類、トースト、アマンド・グリエ、クレーム・ブリュレ etc)

熟成(ドライ・フルーツ類、紅茶の葉、枯葉、なめし革、キノコ類、腐葉土 etc)

最後に香りの複雑性

「味わい」の表現

アタック(口に含んだ際の第1印象)

甘味(ボーン・ドライ、ドライ、オフ・ドライ、セミ・ドライ、セミ・スイート、スイート、ベリー・スイート)

果実味(ジューシー、凝縮度が高い、リキュール様、ジャム様 etc)

酸味(とれも弱い、弱い、やや弱い、中程度、やや強い、強い、とても強い)

渋味(赤ワイン、とれも弱い、弱い、やや弱い、中程度、やや強い、強い、とても強い)

アルコール度弱い、やや弱い、中程度、やや強い、強い)

ボディ(ライトボディ、ライトミディアムボディ、ミディアムボディ、ミディアムフルボディ、フルボディ)

後味(酸味、苦み、渋味、〇〇の果実味、〇〇の凝縮度 etc)

余韻(短い、やや短い、中程度、やや長い、長い)

「結論」の表現

総合コメント：そのワインの特徴を端的に表現する。

品質：ブショネ・熟劣化・参加などによる不良、許容範囲、良好、非常に良好

栽培・醸造方法 有機農法、熟成槽の種類・期間 etc

生産地の気候 温暖な産地・冷涼な産地 etc

生産地の絞込み 具体的に言う フランスワインの場合、格やAOCまで言う。

品種の特定

収穫年の特定

熟成度・飲み頃・保存可能年数・将来性：熟成感がなくフレッシュ、やや熟成感がある、熟成感がある、飲むには若過ぎる、飲むこともできるが更に熟成する余地がある、今が飲み頃、今飲めるが あと〇〇年間ワインセラーで保存すると更に香りや味わいが向上する。保存可能年数は〇〇年

価格帯：低価格品(2,000円未満)、中価格品(2,000~4,000円未満)、中高級品(4,000~6,000円未満)、高級品(6,000~10,000円未満)、超高級品(10,000円以上)

相性料理 その理由も言及

デカンタージュの必要性

供出温度

飲むグラスの大きさ・形状

【ワインテイस्टィングの環境】

ワインテイस्टィングには無臭、無音、無振動の環境で行うのが基本。特に無臭の環境は大切。そのため、私は無香料のハンドソープ・洗顔料・シャンプー・ボディウォッシュ(銘柄はいずれも花王の“Curél”)を使用している(後述の【潔癖症】参照)。

【矢野流ワイン会】

持込みワイン会は好まない。その理由は・・・

1. 温度管理できていない。当日ぬるいシャンパーニュや白ワインを持参する人がいる。赤ワインを25度の温度で持参する人もいる。適切な温度は後述参照。どうしても持込みワイン会を行いたいなら、お店に前日まで自分のワインを送って、適切な温度で供出されるよう、お店に依頼すべき
2. 赤ワインの滓が舞ってしまう。古いボルドー赤ワインで滓が舞ったワインを飲むのは最低。
3. テーマ性・ストーリー性の欠如 「品種」、「産地」、「ヴィンテージ」、「古酒」、「生産者」などのテーマやストーリーがなく、漫然としたゴチャマゼのワイン会になってしまう。全員が赤ワインを持参するようなことが起こる。スパークリング、白ワイン、赤ワインの適切な配分がなされていない持込みワイン会が多い。どうしても持込みワイン会を行いたいなら、幹事が〇〇さんはスパークリングを、〇〇さんは白ワインを、〇〇さんは赤ワインを持参してください、と予め決めておくべき。

矢野流ワイン会はレストランのワインリストからテーマ性・ストーリー性重視で選択する。または私がテーマ性・ストーリー性重視で選択・購入したワインを前日までにお店へ宅配便で送る。

飲み残し禁止。注がれたワインを残すのはマナー違反。酒の神バッカスに対し失礼。ワインを飲む量は千差万別。ワインを残すことは、その分他の人々が飲める量が減ってしまう。

これ以上飲めないなら、ワイングラスの上に手のひらをかざし、ワインが注がれるのを断るべき。自分が飲める分だけ手酌するのは大歓迎。

女性は男性にワインを注いではならない。フランスでは娼婦が行う行為だ。

ソムリエや男性からワインを注いでもらう際、決してワイングラスを持ち上げてはならない。注ぎ手が注ぎにくいからだ。特に、口径が短いシャンパーニュ・グラスを持ち上げたら、注ぎ手はとても注ぎ難く、持っている手にシャンパーニュがこぼれてしまう確率が高くなる。

【ゴロ合わせ作成の達人】

上級者のためのワインを覚えるための「ゴロ合わせ」作成の達人。著書「ワイン受験 ゴロ合わせ」を2005年から現在に至るまで毎年改訂し出版している(アカデミー・デュ・ヴァン発行、成隆出版)。

【矢野 恒企画、アカデミー・デュ・ヴァン主催旅行実績】

私は旅行企画の達人でもあり、生徒さん達を引率してフランスのワイン産地の生産者訪問・試飲経験豊富だ。個人が訪問できない生産者へ訪問予約できるノウハウを身に付けている。

- ・2000年7月「ブルゴーニュ地方ボヌ、サントネ、マコネ地区プイイ・フイッセ、ボルドー地方左岸・右岸、南西地方カオール、コルド、ガイヤック、ラングドック地方ロックフォール、カルカッソヌ、リムー、ミルポワ、ルーション地方コリウール、バニュルス 2 週間の旅」
- ・2001年11月「パリ、ブルゴーニュ地方ボヌ、コート・ド・ニュイ地区、ビュクシ、ソーリユー “ラ・コート・ドール” 泊、マコン、ソリュトレ、プイイ・フイッセ、サン・ロマン、ボージョレ地区「レ・サルマンテル・ド・ボージュ祭り」参加、ディジョン、ポマール “Souverain Bailliage de Pommard” ポマール利き酒騎士団叙任式参加 矢野 恒が叙任された、オスピス・ド・ボヌワイン競売後のガラディナー “Dîner de GALA aux Chandelles” に参加、ニュイ・サン・ジョルジュ、栄光の3日間最終日 “La Paulée de Meursault” に参加。これはブルゴーニュ地方の生産者のみが参加できる会で、私たちは特別参加が許された。14時から18時30分までの会1 於 シャトー・ド・ムルソー、ジュラ地方あるアルボワ、“Le Montrachet” (Puligny-Montrachet 村のオーベルジュ)でディナー 名物蛙料理とMontrachet のマリアーージュを堪能。ディジョン、パリ観光モンマルトルの丘にあるシャンソニエ “Au Lapin Agile” で生シャンソン & ワインを楽しんだ。この店は E. サティをはじめとする著名芸術家が集った店。INAO 本部訪問。“Ghislaine Arabian” “Astrance” “Arpège” でランチ・ディナー」
- ・2003年9月「収穫期のシャンパーニュ地方、ブルゴーニュ地方、パリ 9 日間の旅」
- ・2004年9月「収穫期のボルドー地方、ロワール地方の城巡り・ワイナリー訪問試飲、パリ 9 日間の旅」
- ・2005年9月「収穫期のシャンパーニュ地方、アルザス地方、ブルゴーニュ地方、パリ 10 日間の旅」
- ・2006年9月「収穫期のボルドー地方、ロワール地方、パリ 8 日間の旅」
- ・2007年9月「収穫期のプロヴァンス地方カシス、バンドール、エーグモルト、カマルグ、コスティエール・ド・ニーム、ラングドック地方カルカッソヌ、ルーション地方コリウール、バニュルス、ペルピニャン、パリ 9 日間の旅」
- ・2009年9月「収穫期のロース地方、ブルゴーニュ地方、シャンパーニュ地方、パリ 8 日間の旅」
- ・2012年9月「収穫期のシャンパーニュ地方、ブルゴーニュ地方、パリ 8 日間の旅」
- ・2013年9月「収穫期のボルドー地方左岸・右岸、ロワール地方、パリ 10 日間の旅」

【好きな酒】(一部後述と重複)

好きなものから順に並べると・・・ワイン、日本酒、ビール、紹興酒、焼酎、カクテル、ブランデー、ウイスキー、リキュール、スピリッツとなる。毎日これらのいずれかの酒を必ず飲んでいる。複数の酒類を複数飲むことがしばしばある。

例その1 フレンチレストランにて

グラス・シャンパーニュ(食前酒)→白ワイ(食中酒)→赤ワイ(食中酒)→ブランデー(食後酒。コニャックなどの・辛口・アルコール度が高いもの)→リキュール(食後酒。シャルトリューズなどの甘口・アルコール度が高いもの)

例その2 和食店にて

ビール(食前酒)→日本酒(食中酒)→焼酎(食後酒。泡盛など。アルコール度が高い)

例その3 中華料理店にて

ビール(食前酒)→紹興酒(食中酒)→茅台酒(食後酒。中国の蒸留酒。白酒の一つ。アルコール度が高い。世界 3 大蒸留酒の一角に数えられる。あとの2つはスコッチ・ウイスキーとコニャック・ブランデー)

例その4 食事ができるバーにて

カクテル辛口(食前酒。ワインベースの「ベリーニ」などのアルコール度が低いもの)→白ワイ(食中酒)→赤ワイ(食中酒)→シングルモルト・スコッチ・ウイスキー(食後酒。辛口・アルコール度が高い)→カクテル辛口「食後酒。ジン・リッキー」など。アルコール度が高い)→カクテル甘口(食後酒。リキュールベースの「エンジェル・キス」などのアルコール度が高いもの)

【好きなワインのジャンル・生産国・地方】

ジャンルはスティール・ワイン、フォーティファイド・ワイン、フレーヴァード・ワイン、スパークリング・ワインの順で好き。生産国はやはりフランスワイン。

好きなフランス・ワイン 10 生産地方をあえて順番化すると以下の通りとなる。

ブルゴーニュ&ボージョレ、ボルドー、ローヌ渓谷、南西地方、ラングドック&ルーシオン、ロワール渓谷、アルザス・ロレーヌ、プロヴァンス&コルシカ島、ジュラ&サヴォワ、シャンパーニュ (JSA の表記に準拠)

ブルゴーニュやボルドー地方のワインに限らず、南西地方などの郷土ワインも愛飲している。

【好きなワイン・スタイル】

好きなワインのスタイルは、果実味・樽フレーバー・アルコール度が強すぎず、果実味・酸味・タンニン(赤)のバランスがとれた繊細なワイン。

特に、ブルゴーニュのコート・ドール地域のワインは最高の好みである。

特に清澄 collage も濾過 filtration もしない(フランス語でハッキリと “ni collé, ni filtré” と表示されているものがある) にごりの旨みがあるワインを愛する。

【愛するブルゴーニュ地方のドメーヌ】 (Domaine を省略、ABC 順)

Alain Gras, Albert Grivault, Albert Morot, Anne Gros, Arnoux Père et Fils, Claude Dugat, Clos de Tart, Comte Armand, Comte Georges de Vogüé, Christian Clerget, Denis Mortet, Dujac, Faiveley, Fleurot-Larose, François Lamarche, François Leclerc, Lamarche Georges Roumier, Gros Frère et Sœur, Henri Gouges, Henri Mayer, Henri Perrot-Minot, Mayer-Gilles, Jean Grivot, Jean François Coche-Dury, Jean-Marc Boillot, Joseph Drouhin, Comtes Lafont, Leflaive, Liger-Belair, Leroy, Louis Latour, Maltroie, Marquis d'Angerville, Méo-Camuset, Château de Meursault, Michel Gaunoux, Mongeard-Mugneret, de Montille, A.Pernin-Rossin, Pierre Damoy, Château de Pommard, Potinet-Ampeau, Pousse d'Or, Robert Arnoux, Robert Chevillon, Romanée-Conti, Armand Rousseau, Simon Bize et Fils, Vincent Girardin, Vougeraie

【好きなフォーティファイド・ワイン】

シェリー：「ゴンザレス・ピラス社 “ティオ・ペペ”」、「ボデガス・ヒメネス・スピノラ社 “スピノラ・ペドロ・ヒメネス”

ポート：「キンタ・ド・ノヴァル社 “ヴィンテージ・ポート”」、「テイラー社 “ヴィンテージ・ポート”」

VDN：「マス・ブラン社 “” バニユルス・リマージュ(赤)」、「M.シャブティエ社 “ミユスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ(白)”

VDL：「ジャン・フィュー社 “ヴュー・ピノー・デ・シャラント”」、「ドメーヌ・ド・ラ・パント社 “マクヴァン・デュ・ジュラ”」、「ドメーヌ・シャルリエ社 “ラタフィア・ド・シャンパーニュ”」

【好きなフレイヴァード・ワイン】

「ヴェルモット ノイリー・プラット社 “Original Dry” (白)フランス」、「リレ(白)フランス」

【好きなスパークリング・ワイン】

シャンパーニュ

クリュッグ社クリュッグ・クロ・デュ・メニル ブリュット

サロン社サロン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

リュイナール社グラン・クリュ ミレジメ ブリュット

(以上フランス)

フランチャコルタ

カ・デル・ボスコ社フランチャコルタヴィンテージコレクション・ミツレジマート・ドザージュ・ゼロ(イタリア)

カバ

Freixenet 社 “アイス・キュベ・スペシャル” Brut、Freixenet 社 Cordon Negro Brut” 375ml(これは自宅冷蔵庫に常備用(スペイン) エスプモーソ

アナ デ コドーニュ社ブラン・ド・ブラン・ブリュット・レゼルバ(スペイン)

富士山ワイナリー Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 甲州種・瓶内二次発酵方式。これは泡がととてもキメ細かく、高級 Champagne に匹敵する味わいだ。

【好きな日本酒】

本醸造酒または純米酒を好む。

- ・麒麟山の本醸造酒(新潟県、精米歩合 55%)
- ・八海山の特別本醸造酒(新潟県、精米歩合 55%)
- ・立山の特別本醸造酒(富山県、精米率 麴米 59%、掛米 59%)
- ・常山の特別純米酒 とびっきり辛口(福井県、あきたこまち 100% 精米歩合 60%)
- ・酔鯨の特別純米酒(高知県、精米歩合 55%)
- ・土佐鶴酒造 特別純米酒 土佐鶴(高知県、原料米・米麴、精米歩合 60%)
- ・宮泉銘酒純米酒 寫楽(福島県会津若松市、精米歩合 60%)

ちなみに、吟醸酒や大吟醸酒は前者は米を 40%以上、後者は 50%以上削って造られるので、米本来が備えている風味がそぎ落とされ、フルーティー・フレーバーが強くなるので、私は好きではない。

醸造アルコールの添加は邪道だと思っている人々がいる。その人々は「純米酒」「純米吟醸酒」「純米大吟醸酒」を飲む。

しかしながら、私は醸造アルコールの添加を肯定する。

醸造アルコールは主にサトウキビを原料として発酵させた純度の高いアルコールのことを指す。サトウキビ由来の香りや味はほとんどなく、クリアな味わいをしている。

『醸造アルコールを添加のメリット』

精米歩合が 70%以下で香味と色沢が良いものを「本醸造酒」と呼ぶ。

添加できる醸造アルコールは白米重量の10%以下。

本醸造酒の最大の特徴はスッキリとしたキレのある味わいだ。

なお精米歩合が60%以下のものや特別な製法で造られた本醸造酒のことを「特別本醸造酒」と呼ぶ。

「吟醸酒」は精米歩合が60%以下、「大吟醸酒」は精米歩合が50%以下で、「本醸造酒」同様、添加する醸造アルコールを白米重量の10%以下で添加できる。

「醸造アルコールを添加する」と聞くとイメージだけで、悪酔いしそう、質が悪そうと思う人がいるが、それはまったくの誤解だ。

そもそも醸造アルコールは発酵によって造られた純度の高いアルコールで、合成アルコールは認められていない。

体に悪いものが入っていないので、醸造アルコール自体が悪酔いの原因にはならない。

さらに、醸造アルコールを添加するメリットがある。

〈メリット1〉

日本酒の味わいが軽くクリアになる。

醸造アルコールは非常に辛口で、それを添加した日本酒も必然的に辛口になる。

そして飲み口が軽く、クリアな味わいの日本酒に仕上がる。

醸造アルコールを添加した日本酒は料理との相性も幅広く、燗酒にも適している。

〈メリット2〉

日本酒の香りを生み出す。

酵母の香气成分は水よりもアルコールに溶けやすいという性質がある。

醪(もろみ)に醸造アルコールを添加することで、アルコールに酵母が溶けて、酵母の香りが日本酒に移りやすくなる。

「吟醸香」と呼ばれる吟醸酒や大吟醸酒のフルーツのような華やかな香りは醸造アルコールの添加によってより引き出されているのだ。

〈結論〉

醸造アルコールを添加する日本酒も、醸造アルコールを添加しない純米酒も、それぞれに個性があり味わいの違いが楽しめる。

普段飲んでいる日本酒だけでなく、さまざまな製法の日本酒も試して、新たなお気に入りの1本を見つけて頂きたい。

私は「本醸造酒」が一番好き。

米を70%しか削っていないから、しっかり米の風味が残っており、スッキリとした辛口に仕上げているから。

【好きなビール】

「木内酒造 ペールエール(原料麦芽・ホップ)」、「木内酒造 ホワイトエール(原料麦芽・麦・ホップ・小麦・オレンジ・コリアンダー・オレンジピール・ナツメグ果汁)」「HDC ゴールデンマイスター[無濾過](原料麦芽・ホップ)」

日本のビールで好きなのは「サッポロ生ビール 黒ラベル」、「エビスビール」(以上サッポロビール社)、「キリン クラシックラガー」(キリンビール社) いずれも味わい深い味わい。

【好きな紹興酒】

- ・越王台陳年三十年花彫酒(日和商事が輸入)
- ・紹興酒古越龍山陳年十年(永昌源が輸入)

【好きな焼酎】

好きなカテゴリーは「琉球 泡盛」、「球磨焼酎」、「米焼酎」。

よく飲む銘柄は「琉球 泡盛」では

「久米島の久米仙純米無添加 熟成古酒 ブラック 5年【5年古酒 100%】(原料:米こうじ、アルコール度 40 度、沖縄県)」

「球磨焼酎」では

「六調子 長期貯蔵 7年熟成(原料:米・米こうじ、アルコール度 35 度、熊本県)

「米焼酎」では

「八海山 本格米焼酎 よろしく千萬あるべし(原料米こうじ・清酒粕、アルコール度 25 度、新潟県)

麦焼酎では

「四ツ谷酒造 焼酎屋 兼八、(原料麦・麦麴、アルコール度 25 度、大分県)

「黒木本店 中々(原料麦・麦麴、アルコール度 25 度、宮崎県)

「佐藤酒造 佐藤 麦(原料:麦麴・麦、アルコール度 25 度、鹿児島県)

「さつま無双 黒さそり(原料麦・麦麴黒麴、アルコール度 25 度、鹿児島県)

【好きなカクテル】(カクテル勉強歴は後述) 整理

私がよく飲むカクテルは「シン・リッキー」と「テキーラ・リッキー」(共に辛口、アルコール度は高い)。

私が独自に考案したカクテルは

- ・柚子の絞り汁+スパークリングワイン(名づけて「ユズ・ロワイヤル」がある。元日に飲むのに相応しい)
- ・ライムの絞り汁+サンセール・ブラン(名づけてサンセール・ア・ラ・リム)。サンセール・ブランが持つ柑橘系フレーバーが更に活発に引き立つ)。

バーで飲む順番はカクテル辛口「ジン・リッキー」などから始めて、カクテル甘口(リキュールベースの「エンジェル・キス」など)の順で注文する。

最近では睡眠前に焼酎+ビール、焼酎+辛口ジンジャエール、焼酎+コーラといったカクテルを飲むことがある。ビール(アルコール度

は5度)やソフトドリンクを加えることにより、焼酎のアルコール度が適度に下がり2日酔いしない飲み物となる。

【好きなブランデー】

フィヌ(ブドウを選果した時に基準に満たないと判断されたブドウを使ったり、澱引きした後にタンクや樽に残ったワイン『余剰ワイン』を使って造られた蒸留酒。ブランデーの中で最も格上)

- ・ドメーヌ・コント・ジョルジュ・ド・ヴォギユエ社のフィヌ・ド・ブルゴーニュ

アルマニヤック

- ・エム・ジー・セラーズ社のシャポーX0
- ・デュカスタン社のデュカスタン・ファザーズ。ボトル」

コニヤック

- ・ジャン・フィュー社セブ・ドール
- ・レミー・コアントロー社のルイ 13 世
- ・ポール・ジロー社(Bouteville 村)のCognac Très Rare, AOC Cognac Grande Champagne

カルヴァドス(ノルマンディー地方で造られるリンゴ原料の醸造酒を蒸留した酒)

- ・クリスチャン・ドルーアン社のクール・ド・リヨン・ポム・ブリヅニエール(ボトルの中にもりんごの実が入っているのが見える)
- ・カルヴァドス・ブラー社のブラーX0

ランビグ Lambig(ブルターニュ地方で造られるリンゴ原料の醸造酒を蒸留した酒)

ランビグはシードルを蒸留して造られるブルターニュ地方のオ・ド・ヴィーだ。

ランビグは「フィヌ・ド・ブルターニュ」とも呼ばれている。

- ・Lambig de Bretagne Vieux - 40° Médaille d' Or au CGA Paris 2016

Issue de la distillation d' un cidre dans la distillerie familiale, le Lambig Vieux est vieillit après quatre années passées en fut de chêne.

- ・EDDU Lambig de Bourtagne

マール

- ・ドメーヌ・フルーロ・ラローズ社のマール・ド・ブルゴーニュ
- ・ドメーヌ・コント・ジョルジュ・ド・ヴォギユエ社のマール・ド・ブルゴーニュ・トロワ・ゼトワール
(以上はいずれもフランスのブランデー)

Eau-de-Vie de Fruit

- ・METTÉ 社の Eau-de-Vie de Quetsch(フランス Alsace Ribeauvillé 産)

グラッパ(イタリアのブランデー)

- ・ロッシ・ダシアオーゴ社の“帆船球”
- ・ペルティマリ社の“グラッパ・ディ・ブルネッロ”

【好きなウイスキー】

スコッチ・ウイスキーではシングル・モルト・ウイスキーのスペイサイド地区やアイレー地区のものが好き。銘柄は

「ザ・マッカラン・ディステイラーズ社のザ・マッカラン・ファイン・オーク 30 年」

「ザ・グレンリベット社のザ・グレンリベット 25 年」

「Talisker 社のシングル・モルト・ウイスキー, 10years, Carbost Isle of Skye, made by yhe sea」

アイリッシュ・ウイスキーでは

「ザ・ミドルトン・ディステイラー社社のミドルトン・ヴェリー・レア」

「ジョン・ジェムソン&サン社のジェムソン 18 年」

バーボン・ウイスキーでは

「ケンタッキー・リザーヴ・ディステイリング社のザ・イエロー・ローズ・オブ・テキサス 15 年」

「メーカーズ・マークディステイラー社社のメーカーズ・マーク・レッド・トップ」

テネシー・ウイスキーでは

「ジャック・ダニエル・ディステイラー社社のジャック・ダニエル・シングル・バレル」

ライ・ウイスキーでは

「ジェームズ・ビーム・ディステイリング社のジム・ビーム・ライ」

ジャパニーズ・ウイスキーでは

「サントリー社のサントリーシングルモルト山崎 25 年」

「ニッカウキスキー社のシングルモルト余市 30 年」

【好きなリキュール】

薬草・香草系

- ・シャルトリューズ・ディフュージョン社の Chartreuse 1605 Liqueur d'Elixir des pères Chartreux 56%vol.
角砂糖にシャルトリューズを垂らし、それをホットティーに入れかき混ぜてのむのが粋な紅茶の飲み方だ。紅茶のフレーバーに各種薬草・香草フレーバーがプラスされ、素敵な飲み物となる。
- ・ペルノ社のスューズ
- ・Underberg 社の Underberg(ドイツ産)小瓶 20ml 7 本セット、ガラス製ディスプレイ台付き。食後に飲むと爽やかに爽快な気分になる。
- ・養命酒製造社(長野県駒ヶ根市) 養命酒 alc.14%vol.

果実系

- ・マルニエ・ラポストール社の “グラン・マルニエ 150 周年記念ボトル”
- ・ドメーヌ J フェヴレ社の “クレーム・ド・カシス・ド・ディジョン”

ナッツ系

- ・ダヴィデ・カンパリ社フランジェリコ

種子系

- ・パトロン・スピリッツ社パトロン X0

核系

- ・イルヴァ・サローノ社ディサローノ・アマレット

特殊系

- ・モーツァルト・ディスティラリー社 オーストリア・ザルツブルグ産 モーツァルト・チョコレート・クリーム

【好きなシードル(リンゴの発泡酒)】

“Les Celliers Associés Val de Rarce Cru Breton Cidre Biologique Jus de Pommes à Cidre issues de l'agriculture biologique, Pleudihen sur Rance France” そば粉のガレットに合う。

【好きなポワレ(洋梨の発泡酒)】

“Eric Bordelet Château Hauteville Poiré, Charchigné-France” これもそば粉のガレットに合う。

【好きなミード蜂蜜酒(人類最古の酒、ハネムーンの語源)】

Edelherb 社 “Bären Met” 15%vol.,
塩辛いロックフォールチーズにミードを垂らして食べるのが粋な食べ方だ。

【好きなスピリッツ】

『ジン』

- ・Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Handcrafted , Unfiltered, 500ml
- ・ボンベイ・スピリッツ社のボンベイ・ドライ
- ・ジェームス・バロー社のビーフィーター 24(いずれも英国産)
- ・養命酒社(長野県)の Craft Gin 香の雫
- ・中国醸造社(広島県)の桜尾 Made from 9 Fresh Hiroshima's Botanicals, Distilled with Small Batch, Established 1918
- ・濱田酒造(鹿児島県)の樹々 JuJu Japanies Craft Gin 国産柚子・各種ボタニカルを使用)
- ・京屋酒造(宮崎県)の柚子ジン ジュニパーを中心に柚子・山椒・ヘベス・日向夏など和の素材を使用

『ウオッカ』

- ・マーリンスキー社のベルーガ・ゴールドライン(ロシア産)
- ・レガタ社のホワイト・バーチ・フロスティ・克蘭ベリー(ロシア産)
- ・Polmos Warszawa 社の Spirytus (ポーランド産、アルコール度 96 度!、70 数回も蒸留を繰り返す)

『ラム』

フランス海外県マルティニク島産

- ・シャンタル・コント社のブリュット・ド・フェー・オル・ダージュ
- ・ジェイ・バリー社のジェイ・バリー 12 年 ピラミッド

『テキーラ』

- ・デスティレリア・ラ・アルテニャ社 El Tesoro de Don Felipe 100% de AGAVE Silver
 - ・フィノ・デ・アガヴェ社カーサミーゴス ブランコ
 - ・ホセ・クエルボ社クエルボ・トラディショナル・シルバー
- (いずれもメキシコ産)

【どの酒がコストパフォーマンスがよいか】

ワイン、日本酒、焼酎、ビールで比較してみよう。

ワイン: Concha y Toro, Cabernet Sauvignon, 3,000ml alc.12%vol. 2,753 円

3,000ml×0.12=360ml これがアルコールの容量。2,753 円÷360ml=7.65 円/ml これがアルコール 1ml 当たりの価格だ。

日本酒: 立山 特別本醸造酒 1,800ml alc.15.7%vol. 2,695 円

1,800ml×0.157=282.6ml これがアルコールの容量。2,695円÷282.6ml=9.54円/ml これがアルコール1ml当たりの価格だ。
焼酎：いいちこ 1,800ml×6本セットで9,270円 alc.25%vol.
10,800ml×0.25=2,700ml これがアルコールの容量。9,270円÷2,700ml=3.43円/ml これがアルコール1ml当たりの価格だ。
ビール：サッポロ生ビール黒ラベル 350ml×24缶セットで5,797円 alc.5%vol.
8,400ml×0.05=420ml これがアルコールの容量。5,797円÷420ml=13.80円/ml これがアルコール1ml当たりの価格だ。

よってワイン、日本酒、焼酎、ビールの中でコストパフォーマンス No.1は焼酎、No.2はワイン、No.3は日本酒、No.4はビール ということになる。

ワインはコストに優れている酒といえる。最も安上がりで酔える酒は焼酎だ。

【好きなソフトドリンク】

・藤里開発公社 山ぶどう 100%ストレート果汁 “白神産地(世界自然遺産)” 500ml
これは実に旨い。山ぶどうの果実味が凝縮しており、とても甘い。コップに氷を入れ、これを注ぎ、ソーダ水を加えて飲むのがお薦め。
・庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン 山ぶどう研究所(山形県鶴岡市) しぼりたて山ソーベニオン 100%ストレート果汁ジュース 720ml
・藤里開発公社(秋田県山本郡) 山ぶどうジュース 100%ストレート果汁 500ml made in 白神産地 世界自然遺産
・ジェイエイでんどうフーズ社(山形県天童市) 西洋なしジュース “蔵王 La France Fruits Juice” 100%ストレート果汁 1,000ml
・ジェイエイでんどうフーズ社(山形県天童市) 蔵王アップルジュース 100%ストレート果汁 1,000ml
・フルーツバスケット社(静岡県田方郡) 手むき 温州みかんジュース 100%ストレート果汁 720ml パルプ分(果肉の粒)除去等の処理はしていない
・早和果樹園社(和歌山県有田市) 紀の国 有田みかん 飲むみかん 100%ストレート果汁 200ml
・国産つがるりんご 混濁タイプ 100%ストレート果汁 pal system

スイカジュース

・沖縄特産販売社(沖縄県豊見城市) アセロラジュース 100%ストレート果汁 500ml
・沖縄特産販売社(沖縄県豊見城市) シークワサー柑橘類 “酸食わし” ジュース 100%ストレート果汁 300ml
・沖縄特産販売社(沖縄県豊見城市) 青切りシークワサー入り (原料：四季柑・シークワサー) 100%ストレート果汁 500ml
・H2MELON 社(タイ) H2 Watermelon 100%ストレート果汁 natural, no preservatives, no added suger, 500ml シナジートレーディング社輸入
・CHABAA 社(タイ) watermelon juice 100%ストレート果汁 すいか果汁・ストレートレモン果汁使用、180ml, 1,000ml 香料・着色料・人口甘味料不使用 チャバジャパン社輸入 HARUNA 社販売

メロンジュース

・中村商店製造(大阪市天王寺区) Captain Bar Style MELON 600ml 希釈用・4倍に薄める。
・ニッセー社(静岡県) innocent smoothie ゴージャスグリーン 果汁・野菜汁 100% 果汁分 90%
ニッセー社(静岡県) おおまじめストロベリー 果汁 100%、同 やんごとなきマンゴー果汁 100%
・プラム食品(和歌山県西牟婁郡) 製造・ピオカ社(長野県長野市) 販売 BIOCA 有機レモンジュース Sicilian Organic Lemon レモン：イタリア・シチリア産 有機 JAS 有機レモン果汁使用 100%ストレート果汁産 700ml これをカットレモン代わりに、コーラに適量入れてステアして飲むと最高だ！

私は濃縮還元ジュースは飲まない。但し、例外は100%ストレート果汁にこだわる。

・コーラ(コカ・コーラ社の ORIGINAL TAST)
・ジンジャエール(Wilkinson 社の辛口)

赤ワイン+コーラで「カリモッコ」というカクテルになる。
赤ワイン+ジンジャエールで「キティ」というカクテルになる。
共にハンバーガーなどと合わせると良い。

・綾鷹 宇治茶舗 宇治茶舗上林春松本店(コカ・コーラカスタマーマーケティング社 “急須で入れたような、にごりの旨み” がキャッチフレーズ、上記ワインの項で記した清澄も濾過もしない、にごりの旨みが伴うワインを愛するのと同じ理由)
・綾鷹 茶葉のあまみ 水出し玉露入り Amami Green Tea 宇治茶舗上林春松本店(コカ・コーラカスタマーマーケティング社)
綾鷹 特選茶宇治茶舗上林春松本店(コカ・コーラカスタマーマーケティング社)
・すっきり無糖 ジャワティ、CO-OP 日本生活協同連合会

【好きな Natural Mineral Water】

・Natural Mineral Water いろはす(コカ・コーラカスタマーマーケティング社) 日本ソムリエ協会主催のワインテイastingセミナーではこの水が提供される。
・Volvic from France 水源は Auvergne 地方 Volvic 村。Auvergne 国立公園内)。ヨーロッパでは珍しい硬度 60mg/l 軟水の Natural Mineral Water。無殺(除)菌。日本茶や出汁との相性も良い。
・富士山ワイナリー “Shizen Natural Mineral Water” 水源は富士箱根伊豆国立公園。硬水。

・Perrier ペリエ 南フランス生まれの炭酸入りナチュラルミネラルウォーター。硬度 400.5mg/l の硬水。

Contrex の硬度は 1,468mg/l。このような超硬水を飲むと、お腹が痛くなる。

ちなみに evian の硬度は 304 mg/l、vittel は 315 mg/l

南麻布の自宅、西麻布の wine&music CADENZARE、軽井沢の wine&music RUBATO の飲み水用に SEAGULL 4 を導入している。氷はシーガル 4 から得られる水を使って製氷する。

SEAGULL 4 は残留塩素を完全にとり除き、その土地ごとの水に含まれるミネラルをそのまま残すことを目的に作られている。ゼネラルエコロジー社が独自開発した孤高の浄化媒体ストラクチャー・マトリックスを導入。活性炭や中空糸膜を使った一般的な浄化媒体とは異なり、人体に有害な化学物質はもちろん、殺菌という方法を使わずに細菌・ウイルスまでもを限りなく 100%除去する唯一の浄水システム。一般的な浄水器に採用されている空中糸膜・活性炭・セラミックスとは異なる独自の構造で構成されている。実際、「残留塩素定性液」を使い、コップにテストする水を取り、オルトトリジン溶液を数滴加えると塩素の有無が分かる。水道水には塩素が含まれているので黄色が呈食する。SEAGULL 4 からの水は黄色が呈食しない。

レストランでは Natural Mineral Water しか飲まない(水道の水は飲まない。浄水器で濾過していても)。好きな銘柄は前述の通り Volvic。

【SodaStream ソーダストリーム】

自宅で簡単にソーダ水を作れる世界中で大人気のソーダメーカー。ハイボールやカクテルを作成する際に便利。

【cartouches pour eau de SELTZ(SELTZ用ソーダ・カートリッジ)】

クラシックソーダサイフォン。微炭酸のソーダ水を作る器具を所有。この器具の中に水を入れ、専用の CO2 カートリッジ iSi Soda Charger を装着すると炭酸入りの水ができる。コップに氷を入れ、これから注いだ微炭酸のソーダ水を飲むと心地よい。

【外出する際の携帯ソフトドリンク】

「綾鷹 300ml」か「Volvic 330ml」を携帯する。自動販売機のソフトドリンクは飲まない。

【好きなチーズ】(チーズ勉強歴は後述)

スーマントラン(ブルゴーニュ地方のウォッシュタイプ)、オッソー・イラティ・ブルビ・ピレネー(バスク地方・ベアルン地方の羊乳によるセミハードタイプ)、コンテ(ジュラ地方のハードタイプ)、ポーフォール(サヴォワ地方のハードタイプ) チーズ愛好家は殺菌していないナチュラル・チーズを愛し、プロセスチーズを軽視する傾向にあるが、私はナチュラル・チーズもプロセス・チーズも好き。

プロセス・チーズの利点 1. ナチュラル・チーズに比べ日持ちし保存性に優れている 2. 冷蔵庫に常備できる 3. 栄養価が高く、美味しい 4. クセが少ないので幅広い人が楽しめる 5. 品質が安定している 6. 手頃な価格で入手できる 7. コンビニで入手可
私が好きなプロセス・チーズの銘柄は「雪印メグミルク Snow Brand 6P Cheese」、「小岩井乳業 オードブルチーズ オニオン」

【好きなフルーツ】

メロン、スイカ、ライム、チェリー、洋梨、ピーチ、マンゴー、パパイヤ、アプリコット、カシス、ブラックベリー、グロゼイユ(レッドカラント・赤スグリ)、ミラベル(small yellow plum・黄色プラム)、ドリアン(マレーシア・インドネシア原産、東南アジアでしか味わえない。強烈な香りを放つ。東南アジアでは「酒を飲みながらドリアンを食べると死ぬ」と言われている)

【好きなアイスクリーム】

OHAYO ジャージー牛乳 アイスクリーム MILK 乳化剤・香料・着色料不使用 オハヨー乳業(岡山県)、
Häagen-Dazs

Vanilla, Cookies & Cream, Green Tea, Banana & Mascarpone, Strawberry, Crisp Chip Chocolate, Macadamia Nut, My Sweet 4 層仕立てのベリーケーキ、エスプレッソミルク〜香味ロースト(期間限定)、
これらをスプーンで食べるのもいいが、コーラやジンジャエールに浮かべて飲むのもおつである。但し、コップ内に氷を入れるのはNG。氷にアイスクリームがくっついて食べにくいから。

【好きな食材・食品】

日本 3 大珍味(「ウニ」、「カラスミ」、「このわた」。特になまこの生殖巣を干して乾物にした「干し口子=海鼠子」が最高! 酒の肴として好適)、貝類の肝(特に「鮑の肝」を好む)、鮫鱈の肝(アンキモ)、「うるか」(鮎の内臓の塩辛)、「ざざむしの佃煮」、「松茸」、「稚鮎」、「平目のエンガワ」、「赤貝」、「本鮪(クロマグロ)(赤身・中トロ・大とろ)

世界 3 大珍味(「キャビア」、「フォアグラ」、「トリュフ」)

ナチュラルキッチン社オーガニック・タイガーナッツ(皮むき、スペイン産) Organic Raw Tiger Nuts(peeled)原産

フードシステム横浜社加工 ブラジルナッツ(皮付、ブラジル産) 500g, ナッツの王様。ブランデーやウイスキーに合う

軽井沢きなり社ペカンナッツ(アメリカ産) 60g ペカン：脂肪分の多いナッツが採れることから、俗に「バターの木」と呼ばれる。

和菓子

- ・豆源(麻布十番、1865年創業)「豆菓子 抹茶」
- ・関製菓本舗(京都府京都市) 抹茶クリームせんべい 8枚入
- ・桃太郎製菓(岐阜県名原市) 栗粒入り蒸しようかん 無漂泊の北海道産小豆のあん使用 210g

洋菓子：ケイワン社(鎌倉小川軒・神奈川県横浜市) レーズンウィッチ 5個入

【特にこだわっている食材】

塩

・Le Saunier De Camargue Fleur de Sel 4.4 Ounce Canisters 缶入りカマルグ(アルルで二又に分岐したローヌ川グラン・ローヌ・&プティ・ローヌと地中海に囲まれたフランス南部の三角州地帯)の塩の精華。良質の塩田から取れる大粒の天日塩

・Le Paludier de Guérande Etablissement Bourdie, Sel de Guérand, Récolé à la main sur les marais salants de Guérande, Sel Moulu 250g フランス・ブルターニュ半島南部のゲランドの塩田で海水から造られる塩。塩田の海結晶化する夏の間には熟練の塩職人の手によって収穫される。あら塩を顆粒状に加工したものだ。
・日本食塩製造社製造・塩事業センター販売 食卓塩 Table Salt 一流の天麩羅屋でもこの塩を使っている。天麩羅にはフランス産塩より、これの方が合うと思う。

醤油：ヤマヒサ(香川県)の「杉樽仕込み 頑固なこだわりしょうゆ」(天然醸造醤油。大豆・小麦(国産100%)・塩を原料に、杉の大樽仕込みの天然醸造法で造った本物の醤油。最高状態のモロミで醸造し、火入れをしていないので、酵母が生きた醤油。

粉チーズ：ロリーナ社(アメリカ) ロリーナ パルメザンチーズ 10ヵ月熟成チーズ使用 100% real grated 227g

みりん

・流山キッコーマン社(千葉県) マンジョウ本みりん 600ml ペットボトル入 エキス分50、アルコール度13.5度以上14.5度未満。
原料：もち米・米・米麴・醸造アルコール・糖類
Sauternes 代わりにこれを飲んで、結構旨い。

めんつゆ

- ・本田商店(島根県) 有機めんつゆ 5代目 本田屋繁 250ml
- ・オーサワジャパン(東京都目黒区) 砂糖不使用 有機めんつゆ 310g
- ・ヤマモリ社(三重県松坂市) そうめんつゆ ストレート 丸大豆しょうゆ使用 300ml

日本茶：茶葉

茶葉：うおがし銘茶(東京都築地) 本玉露プレミアム 八女 25g
パック入り：ゴールドパック社(鹿児島知覧) 有機の産直緑茶 うまか有機銘茶会 200ml

蕎麦：信州戸隠そば信州戸隠の本十割そば(原料100%そば、長野県)

素麺：小野製麺 手延半田めん(手延べ素麺、原料小麦粉・食塩・食用植物油、徳島県)

うどん：氷見うどん海津屋(原料小麦粉・食塩・加工でんぷん打ち粉、富山県)

しゃぶしゃぶのごまだれ

- ・鳥寛社(横浜市都筑区)の「手造りのたれ しゃぶしゃぶ ごまだれ」220g 実にゴマ風味が濃厚！市販のごまだれの中ではこれが一番美味しいと思う。
- ・大洋産業社(京都府宇治市)の「三重県四日市の胡麻屋さん“九鬼”ごまだれ」冷しゃぶしゃぶ・冷やし中華などに向く。300ml、四日市九鬼の胡麻を使用。これもゴマ風味が濃厚。

カレールウ

- ・デリー社(東京都中央区) デリー コルマカレー 辛口 2人分 350g
- ・デリー社(東京都中央区) デリー カシ米尔カレー 極辛口 2人分 350g
- ・キャニオンスパイス社(大阪府泉南市)Platinum Excellent Curry Roux, Platinum Excellent Beef Stew Roux

きんかん(鶏の体内で成長途中の卵黄)

- ・千葉産 ナニワヤ仕入れ
- めんつゆ1・みりん1・水1の割合のつゆを鍋に入れ沸騰させ(甘露煮)、その中にきんかんを15秒間漬けて取り出して食べると美味しく食べられる。

カレーテイクアウト：きりん屋(麻布十番・テイクアウト専門店)の「ナスと挽肉のカレー」

卵：鳥問屋 加賀屋(新橋)「こだわり卵」1個60円

加賀屋には上記卵の他、「きんかん」「ひなどり」「若鶏」「手羽先」「ぼんちり」「伊達鶏」「比内地鶏」「名古屋コーチン」「東京しゃも」「大和肉鶏」「あい鴨」「青くび」を販売している。

マヨネーズ：松田のマヨネーズ辛口(平飼い鶏の卵を使用。厳選した原料だけで作った自然体のマヨネーズ、完全無添加、埼玉県玉郡神川町)

牛肉

ナニワヤ(麻布十番、1905年創業)の和牛(仙台・鹿児島・仙台・三重) 牝のみ扱ってる。ランクはA4 A5のみ。100g 498円(すきやき用 肩・ロース・もも)から100g 2,980円(極上牛ひれ肉)まで揃えている。100g 498円でも十分美味しい

和牛テール：ナニワヤ 100g330円 オックステールの赤ワイン煮込みにする。

鴨肉：ナニワヤ アマタケ社 岩手かも(あい鴨 胸ロース)100g410円

鶏レバー：ナニワヤ 串刺し 100g98 円

本鮪：ナニワヤ 本鮪中トロ アイルランド産 解凍 スライス 4 枚 65g で 750 円

鰻：ナニワヤ 国産うなぎ(愛知県産)216g2, 148 円 鰻は国産のものしか食べない。中国産は絶対に食べない。

煮貝詰合せ：信玄食品 あわび煮貝・つぶ貝・カキ・ムール貝 煮貝詰合せ 4 本セット

鮑の肝：料理宿宮寿司製(北海道檜山郡) 鮑肝の醤油麴漬 50g

うるか(鮎の仔の塩漬け)：

- ・高津川社(島根県益田市) 熟成生地うるか 清流高津川の天然鮎 100%使用 30g×2 本セット
- ・平清社(山口県岩国市) 岩国名産 鮎仔うるか錦帯橋たもと 95g
- ・島屋社(長野県千曲市) 溪流名産 鮎うるか(鮎の塩辛) 70g

さざえ：ナニワヤ さざえ(石川県産) 100g230 円 さざえの肝部位を醤油に付けて食べるのが大好き。

はまぐり：ナニワヤ 直径 7cm の大型はまぐり 100g250 円

いくら醤油漬け

- ・海鮮工房 北海道海鮮専門店(北海道札幌市)「海鮮工房黒帯」いくら醤油漬け 100g 瓶詰め 要冷凍保存
- ・不二屋本店(北海道札幌市)「北の味じまん」北海道産いくら醤油漬け瓶詰め 76g 要冷凍保存

さけ茶漬&いくら醤油漬セット

- ・加島屋(新潟県新潟市) さけ茶漬 200g×1、いくら醤油漬 230g×1 瓶詰

ウニ

- ・レブニーズ社(札幌市北区) 北海道礼文・利尻島産 生ムラサキウニ 90g 獲れたて無添加 ミョウバン不使用
- ・島の人島の四季社 獲れたて無添加 生キタムラサキウニ 塩水 90g 利尻島産 ミョウバン不使用 北海道日和社 島うに

塩辛：布目社(北海道函館市) 社長の塩辛 原料:スルメイカ・いか肝臓 etc 110g

めんたいこ：ナラザキフーズ釧路工場(北海道釧路市) 無着色ひとくち明太子(切子)120g

海苔

- ・田庄(東京都大田区) 寿司海苔問屋 やきのり 板のり 10 枚入り 5 パック ランク 3
- ・丸山海苔店(築地) 大型サイズ 八切 5 枚入×10 袋

クチコ・コノコ・バチコ(ナマコの卵巣を干した食品)

- ・築地魚群 クチコ国産
- ・京都錦市場 珍味の喜久屋 干コノコこのこ(バチ子)

七味

- ・原 了郭(京都府京都市祇園) 黒七味 豆袋 0.2g×36 袋(原料白ごま・唐辛子・山椒・けしの実・黒ごま・おの実・青のり、京都・祇園
- ・一休堂 京七味 薬味原料唐辛子・ごま・青のり・みかんの皮・山椒・けしの実・麻の実、京都南区
- ・根元 八幡屋磯五郎社(長野県長野市) 七味 14g

一味

- ・中島商店(東京都台東区) やげん堀 一味とうがらし 18g

山椒

- ・原 了郭(京都府京都市祇園) 粉山椒 0.2g×36 袋
- ・飛騨山椒社(岐阜高山市) 山椒粉 10g
- ・根元 八幡屋磯五郎社(長野県長野市) 山椒 12g
- ・向井珍味堂(大阪市平野区) 浪速名産 純良特撰品 山椒粉 65g

こんぶ

- ・京都 雲月の小松こんぶ。塩辛くなく、柔らかく、えぐみのない味を求め生まれた。酒肴として、御飯物にも抜群の相性

すっぽんスープ

- ・村上スッポン本舗(東京都台東区)「肉入り すっぽんスープ avec de ビアンド 80g 缶入

たらばかに

- ・ストー缶詰社(北海道函館市) たらばかに 棒肉詰 一番脚肉 100%

山葵漬け

・塩谷 美博(静岡県伊豆市筏場) 中伊豆産 無添加 山葵農家手づくりの味 ヤママス美美 わさび漬け 100g

チューブ入りわさび

・山本食品(伊豆天城産) わさび屋がつくった生おろし 本わさび 大 115g チューブ 生わさび

チューブ入りにんにく

・ゴールドバック社ちとせ食品 青森県産 おろしにんにく ホワイト6片使用

瓶入おろしにんにく：ちとせ食品社(青森県)おろしにんにく みじん切り 70g

チューブ入りおろしにんにく

・ちとせ食品社(青森県)おろしにんにく ホワイト6片使用 100g

からすみ：高野屋(長崎県長崎市) からすみ一腹 150g

Bottarga(からすみのイタリア語) ブロック L 123g イタリアサルデーニャ産東京ヨーロッパ貿易社輸入。長崎産より安価。

Bottarga(からすみのイタリア語) パウダー 50g イタリアサルデーニャ産東京ヨーロッパ貿易社輸入。長崎産より安価。

これらが日本へ輸入される前、私はサルデーニャ島へ行って大量にまとめ買いしていた。

現在は日本で購入可能で、飛行機代をかけずに入手できる。便利な時代となったものだ。

私はこのブロックとパウダーを行きつけのイタリアンレストランへ持込み、ポットアルガパスタ(スパゲッティ)を作ってもらい食す。スパゲッティにパウダーをよく絡め、その上にブロックをスライスしたものをグリエして乗せる。Vernaccia di Oristano(サルデーニャの白ワイン)との相性は抜群だ。

キャビア

・アルカン社フレッシュ・キャビア フランス産 50g 瓶入。フレッシュキャビア。パストライズ(熱処理)していないフレッシュタイプなのでキャビアの味・香りをしっかり感じる。皮はパストライズの物より柔らかく感じる。

・アルカン社殺菌 malossol(わずかに塩漬けた) caviar キャビア フランス産 18g 瓶入。パストライズしているので、日持ちがいい。価格は上記のフレッシュタイプより安価。

トリュフ ; La Maison de la Truffe(パリ・マドレーヌ広場)の黒トリュフ 日本で入手困難

フォワグラ

・Rougié ルジエ社 Foie Gras d' Oie Entier Bocal 200g 丸ごと鵞鳥のフォワグラ 壺瓶入。「ポートゼリー風味」もあるが、これは邪道。何も風味付けしていないものを買うべし。日本で入手困難

・Labeyrie 社(フランス) Terrine de Canard Pur Canard 170g 鴨肉のテリーヌ 無添加

・Labeyrie 社(フランス) Rillettes de Canard au foie de canard 20% de Foie Gras 170g 鴨肉のリエット フォワグラ入り 日仏貿易社輸入

【健康食品】

・「自然食研社(大分県豊後高田市)製造・佐々木食品工業社(大分県豊後高田市)販売 しじみ加工食品「しじみ習慣」 63g(350mg×180粒) 1粒に栄養成分が29種類以上含有。必須アミノ酸9種類含有。日に2粒飲む。

・サンコウフーズ社(香川県小豆郡)「濃縮 しじみ汁」300ml

・マルコメ社(長野県長野市)「料亭の味 即席みそ汁(生みそタイプ) しじみ 1食分 19g×袋

肝臓がアルコールを分解するときには「アセトアルデヒド」という成分が発生。大量にアルコールを摂取した場合、このアセトアルデヒドの分解が追いつかず体内に残ってしまう。2日酔いの原因・症状対処するためには毒素のアセトアルデヒドを効果的に分解する必要がある。しじみに含まれる「オルニチン」という成分は肝臓がアセトアルデヒドを分解するのを助けてくれる。オルニチンは肝機能を向上させるだけでなく、血液中に残った毒素を分解する働きもある。そのため頭痛等の症状の緩和にも役立ち、肝臓の働きを助ける効果がある。

・サントリー セサミン EX 270粒入 90日分

【栄養機能食品・植物油脂加工食品】

「ビタールBプラス」、「ビタールCプラス」、「ビタール E+4」(いずれもアイ・エム・エス社)

【メロンとポートワインのマリアージュ】

メロンは大きく分けると果皮に網目が生じる“ネット系”、網目のない“ノーネット系”に分かれる。そして果肉の色によって“青肉系(マスクメロンなど)” “赤肉系(夕張メロンなど)” “白肉系(しらかばメロンなど)”に分かれる。

中でも最高級なのは果皮に網目がある“ネット系”で、果肉は“青肉系”=黄緑色のマスクメロンだ。特に静岡県産はメロンの栽培に適した環境で丹精を込めて育てられており、麝香のような芳香・みずみずしい果汁・とろけるような舌触りが楽しめる。

まずはメロンを「縦半分」に切る。

メロンの場合、お尻の部分の甘みがもっとも強く、次いで種のある中心部が甘い。

そして中心部から皮に近づくにつれて糖度は下がり、つるに近い部分がもっとも甘さ控えめとなる。均等に美味しく食べるには、つるの部分切り落とした後、縦半分切り分ける。横半分切ると下半分が甘く、上半分は淡泊という不均衡が生じてしまう。

縦半分に切った後、中心部分の種を大きなスプーンで取り除く。

スプーンを上から下へ(つるの方からお尻に向けて)動かすようにしよう。果物の繊維は上から下に向かっているの、下から上に動かすと繊維に逆らうことになり、種を綺麗に取り除くことができない。

ちなみに取り除いた種の部分は捨てずに「茶こし」で果汁をとって保存すべし。

種の周りには一番糖度が高いので、果汁はいわば極上の天然メロンジュースだ。

アイスクリームや生クリーム・ヨーグルトなどにシロップの様にかけると相性抜群。

種を取り除くとメロンの中央に半球方の窪みができる。その窪みの中に Ruby Port か Late Bottled Vintage Port (これの方が上級品)をメロンの断面まで注ぎ入れる。

大きなスプーンを使って、窪みの周辺メロン果肉を1cm位360度崩していく。メロンを回しながら行うのがコツ。中央のメロン片とポートワインが入った窪みにスプーンを縦に入れ込み、果肉とポートワインをよくミックスさせる(スプーンを縦に色々な角度から差し込み、ミックスさせる)。

すると中央の窪みにはメロン果肉の美味しさとポートワインの美味しさがマリアージュされたゲル状(ゼリーの様)のものが出来る。

それを大きなスプーンですくい、スープを飲むように口中へスプーン丸ごと差し入れる(“地球喰い”)。

口中で、このゲル状の触感・メロンとポートの甘味・メロンとポートの柔らかい酸味・ポートが持つタンニン(渋味)・アルコールをよく堪能してから飲み込む。

男性側のシチュエーションとしては女性とフレンチレストランでデートした後、自宅へ招いて行うのが効果的。食後のデザート&食後酒という位置づけだ。自宅へ来ることじたい、脈があるということ。

ソファに並んで座り、女性に口を開けてもらい、すくったスプーンを女性の口中へ差し入れる。女性は口中の味わいに感動すること間違いなし！

レストランでお互いたっぷりワインを飲んでいるので2人共アルコールがまわっている。ノリで男性が自らの口中にスプーンを入れ、女性とディープキスして口移して女性に飲んでもらうことができれば最高！何ともエロくてグルメ的なひと時ではないか！

これで、この日のうちに女性を落とせないような男性は「男失格」だ。

【コーヒー好きはCabernet Sauvignon好き、紅茶好きはPinot Noir好き】

コーヒーの方が紅茶より遥かにタンニン含有量が多い。従って、コーヒー好きな人は渋いものや、味が濃厚な料理を好む傾向だ。赤ワインならタンニン含有量が多いCabernet Sauvignonのワインを好む。一方紅茶好きな人渋くないものや、味が繊細な料理を好む。赤ワインならタンニン含有量が少ないPinot Noirを好む傾向だ。

ちなみに私はコーヒー嫌い、紅茶・緑茶(特に玉露)好きだ。

コーヒーを飲むと胃が痛くなる。硬度の高いナチュラルミネラルウォーターを飲んだ時と同じ症状だ。

【ヨーロッパ熱波(2003年) canicule カニキュール】

ヨーロッパ熱波は2003年7月から8月にかけて西ヨーロッパ地域の大半が影響を受けた熱波の名称である。この熱波による高温は7月から8月に顕著に現れ、1540年以來の記録的な暑さとなった。フランスでは75歳以上の高齢者を中心に14,800人以上が熱波により死亡した。多くの住宅やホテルに空調が備えられていないことが原因だ。

この熱波は特にフランスで被害が大きかった。また数カ国で健康危機をもたらし、南ヨーロッパの一部地域では干ばつの影響もあり農作物不足となった。この熱波による死者は7万人を超えるという推定がある。

2019年もcaniculeだ。7月26時にパリで42.6℃となった。これは観測史上最高の記録だ。

【ワインのブレンド】

「酒はストレートで飲むべき、オンザロックやソーダや水割り、複数の酒を混ぜるのは邪道」という意見に私は猛反対。

ボルドーワインはカベルネ・ソーヴィニオン種のワインとメルロ種のワインをブレンドしているのだ。

カクテルは複数の酒と果汁などをミックスする飲み物だ。カクテルは数種の酒をブレンドすることが多い。

私は異なるワインをブレンドすることがある。例えばボルドー地方左岸のCabernet Sauvignon主体の赤ワインとコート・デュ・ローヌ地方北部のシラー100%赤ワインのブレンド。

異なるワインのブレンドに違和感を持つ人が多い。

しかしながら、前述の通りボルドー地方の赤ワインの殆どがCabernet Sauvignonワイン、Merlotワイン、Cabernet Francワインのブレンドだ。

Pessac-Léognan地区の白ワインの殆どがSauvignon BlancワインとSémillonワインのブレンドだ。

実際、次の様なワインが存在する。

Château Palmer 製 Historical 19th Century Wine(19世紀ブレンド)

19世紀当時ボルドー地方の慣習としてコート・デュ・ローヌ地方の銘酒 Hermitage(品種 Syrah)の赤ワインを酒精を強化する為にブレンドしていた。その頃のワインを飲んで感銘した現在のChâteau Palmer最高責任者デューロ氏がインスピレーションを受けて製品化した。

現在ではボルドー地方でシラーを使用が認められていないため、現行の法律上はVin de Tableだ。

故にヴンテージが表記できないのでロットナンバーの“L20.06”という形で2006年のブドウであることを示している。

Château PalmerのVin de Tableというだけでもワイン愛好家にはたまらない存在だ。

このワインはCornasからCôte RôtieにかけてのSyrahを30%使用。Château Palmerの畑からCabernet SauvignonとMerlotを各35%をブレンドしている。Château Palmerのパルメ特有の柔らかさ・優雅さ・しなやかなボディはそのままに骨太なタンニンとスパイスなどの風味や、しっかりとしたボディが強調され、どっしりと男性的な印象となる。19世紀当時、オフ・ヴィンテージにSyrahがブレンドされていたのも頷ける。

シャンパーニュの殆どが原酒をブレンドしているし、コニャックなどのブランデーや多くのウイスキーは原酒をブレンドしている。カクテルはブレンドそのもの。「ブレンド」は酒造りの基本、文化といえる。

ブルゴーニュ地方のワインも同じPinot Noir種による複数のパーセル(区画)のワインや樽メーカーが異なるワインのブレンドをしている。シングルモルトウイスキーだって、複数の仕込タンクのブレンドをして製品を均一化している。ビールも同様だ。

田崎 真也は・・・

2000年沖縄サミットで飲料をプロデュースした。彼は何を選んだらいいか1年間考えた。

大事なことは高価な物を提供することではなく、そのテーブルでの話題性だと思った。

それで8カ国のワインをブレンドして提供した。

フランスをはじめ、どの国もワインの生産輸出国。その国の経済の根幹も担うような代物がワインだ。

各テーブルがそのワインの話になり、フランス・シラク大統領をはじめ各国首脳が大絶賛した。

このブレンドワインは沖縄の地名と8カ国重なり調和するという意味を込めて「八重山」と名付けられた。

食後酒は泡盛だったが、これもブレンドして、8カ国首脳の平均年齢と同じにした。それでまた話題を提供できた。

【ワインラベル・ナチュラルミネラルウォーターラベルのプロデュース】

(人名は全て敬称略。ご了承ください)

ワイン・インポーター・Millésimes ミレジム社のErnest Singerアーネスト・シンガー^註社長(Robert Parker ロバート・パーカー 著「Bordeaux ボルドー」(第4版まで出版されている)、「Burgundy ブルゴニュ」日本語版の監修者)から以下の相談を受けた。

注:アーネスト・シンガーは2003年に「世界に通じるワインを造る」を掲げ、ジャパンワインプロジェクト(元甲州ワインプロジェクト)を立ち上げ、当時ボルドー大学醸造学部長であったDenis Dubordieu ドゥニ・デュブルデュー教授を招聘し、2004年に日本で初めてOIV基準で日本のワインを造った。

ジャパンワインプロジェクトは2011年に富士山ワイナリーの工場を建設。富士山を中心に360度のパノラマを繰り広げる富士箱根伊豆国立公園に位置している。

醸造・栽培はデュブルデュー教授をレジェンドとして継承するPatrick Léonパトリック・レオンファミリーがコンサルティングをしている。

アーネスト・シンガーからの依頼は“Shizen” “Domaine Shizen” “Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 収穫年表示”のワインラベル、“Shizen Natural Mineral Water”のラベル作成にあたり、日本を代表する日本画家・千住 博(後述)の絵画・書を使用したアートラベルを制作したいとのことだった。私は親友の千住 博にこのことを依頼し、快諾を得た。

千住 博の絵画といえば「ウォーターフォール」「フォーリングカラー」(共に滝の絵)が代表作。それは何パターンもあるが、その中から各ワインボトルの使用に相応しい絵画を彼に選択してもらい、Shizenの書を書いてもらった。“Shizen Natural Mineral Water”には千住 博が描いた富士山の絵画「流星」を使用した。

ラベル作成にあたっては千住 博の指定グラフィック・デザイナーの鈴木 辰一にデザインを託した。

こういった経緯で私がプロデュースした見事なラベルが“Shizen”は2005年に、“Domaine Shizen”は2009年に、“Shizen Natural Mineral Water”は2013年に“Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 収穫年表示”は完成した。“Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 2013”は3年以上熟成させた上で2018年に完成し、同年初リリースした。

“Domaine Shizen Denis Dubourdieu 2009”は日本で初めて垣根栽培に成功した甲州種100%使用。

“Shizen Cuvée Denis Dubourdieu”は現在100%自社の棚栽培の甲州種を使用(共に甲州種による辛口白ワイン)。

“Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 収穫年表示”は甲州という品種がスパークリングに向いているので造ってはどうかというデュブルデュー教授の発案で2013年に醸造を開始した。

“Shizen Natural Mineral Water”は、富士山ワイナリーの敷地内で井戸を掘ったところ、Natural Mineral Waterが湧き出たので、それを製品化したものだ。水源地は富士山山麓。硬水。

“Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 収穫年表示”の醸造にはPatrick Léonパトリック・レオン(Château Les Trois Croix シャトー・レ・トロワ・クロワ当主、元Château Mouton Rothschild シャトー・ムートン・ロートシルト醸造責任者)を監修者として招聘。彼はブドウ本来の特徴を引き出すため優しくプレスするなど醸造過程を工夫することで、日本料理が持つ繊細さと絶妙な風味を引き立てる爽やかで切れのあるスパークリング・ワインを完成させた。

このスパークリング・ワインの特徴は・・・ブドウは自社畑の甲州種100%使用、静岡県と山梨県にある標高500メートル以上で土壌タイプの異なる5カ所の畑で収穫された樹齢5~30年の畑で収穫されたブドウをブレンド、軽いホールバンチプレス製法『バンチBUNCHとは房という意味。つまり除梗せずに房のままプレスすることにより綺麗な果汁を得るのが狙い』、瓶内二次発酵(シャンパーニュと同じ製法)、甲州種の特徴を最大限に尊重した醸造手法、ドザージュは2g/lのExtra Brut超辛口、すべての工程は手作業、極めて微細で長続きする力強い泡、リリースまで3年以上の熟成、国際基準の品質 というものだ。

“Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 2013”の私のテイスティング・コメント

『外観』

グリーンを帯びたライトイエロー。気泡は非常に細かく、極めて長く持続し、ガラスの表面へと上昇する。これは瓶内2次発酵のméthode traditionnelle(Champagneと同じ製法)で造られた証だ。

『香り』

ほのかなトースト香に焼きたてのパンの皮をニュアンスが香り、フレッシュで心地よい青みを感じられる。

『味わい』

アタックはシルキーな口当たり。Extra Brut なので超辛口で丸みを伴う。繊細で程よい酸味とアルコールのバランスが絶妙。

『後味・余韻』

心地よいほろ苦さが微かに感じる。これはこのスパークリング・ワインが非の打ちどころのない状態で熟成したことを示している。

後味でも上品な気泡が途切れなく続く。

上述の通り、富士山ワイナリー-Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 甲州種・瓶内二次発酵方式。これは泡がととてもキメ細かく、高級Champagneに匹敵する味わいだ。

余韻の長さはとても長く、10秒以上続く。

日本で造られているスパークリング・ワインの中でNo.1の品質だと思う。

“Shizen” “Domaine Shizen” “Shizen Sparkling Koshu Extra Brut 収穫年表示” “Shizen Natural Mineral Water” これらは現在も高い評価を受けている。

【ICE BAG の日本商品化】

“ICE BAG” というワイングッズがある。

ビニール製のワインクーラー。ワインやシャンパーニュのボトルを入れ、氷を沢山入れ、水を注ぐ(赤ワインの適温は16℃~18℃だから、出しっ放しの25℃の状態の赤ワインはこれで5分間冷やすと適温になる)。

この商品の特徴は・・・

1. ビニール製だから、ワインボトルを強く当てても割れたりしない。
2. 小型なので、場所をとらない。サイドテーブルではなく、自らの食卓の上に置く。
3. 氷水の容量が少なくすみ、早い時間で冷やせる。
4. 持ち運びに便利。厚み5mmに小さく折り畳めるから、レストランへ持参する際も、持ち帰る時も、鞆の中に入れて携帯できる。
5. 1つ1,260円(税込、アカデミー・デュ・ヴァン販売価格)と安価。

この商品はフランスにはあったが、日本にはなかった。

10年位前に私はこれをパリのピストロでサービスされ、「便利なものだ！」と感心した。

ぜひ日本で商品化したいと思い、アカデミー・デュ・ヴァンに交渉して、商品化してもらった。

日本ではアカデミー・デュ・ヴァンでのみ販売している(アカデミー・デュ・ヴァンのロゴマーク入り)。

ぜひ購入して試してみてください。

スパークリングワインや白ワインの家飲み用にもお勧めです！

ピクニックの際も便利。外出先近くのコンビニで氷とミネラルウォーターを買えばよい。

【特技】

ボトルに手を触れただけで温度が分かる。ワイングラスに注がれたワインを口に含んで、その温度を当てることができる。

アカデミー・デュ・ヴァン Step-I・Step-II 通学時、1年間自宅でもレストランでも毎回温度計でワインの温度を測っていた。そのおかげで、上記のように温度計を使わなくても温度が分かるようになった。

(女性のおでこに触ただけで平熱の36.5℃か微熱の37.5℃かが分かる。おっと！これはセクハラ発言?)

現在、ワインを飲む際は貝印産の「ワイン専用 デジタル温度計(非接触タイプ)DH-7254」を携帯している。例えば16.4度と0.1度刻みで測定可能。この機種は体温の測定も可能。

この商品の注意点はワインの液面から正確に5cm離して測定する必要がある。その距離が異なると正確な温度が測れない。私は接触型デジタル温度計(フランス製)を持参しているが、その方が正確な温度を測定できる。

【ワインの供出温度】

気さくで安価なスパークリング・ワインは6℃、高級で高価なシャンパーニュは12℃、ミュスカデなどのライトボディの白ワインは6℃、モンラッシュなどのフルボディの白ワインは14℃、ボージョレなどのライトボディの赤ワインは12℃、シャトー・ラトゥールなどのフルボディの赤ワインは20℃、甘口白ワインは7℃前後、ヴィンテージポートは19℃前後が適温だ。

ワインバーで供出温度に無頓着な店が多い。白ワインの適切温度は6~14度、赤ワインの適切温度は12~20℃であり、20℃を超えるとぬる過ぎて締まりがなくなり、飲めたものではない。

赤ワインのボトルをカウンターに出しっぱなしで、その温度は25℃位になっている店が多いのが現状だ。そのボトルからワイングラスに注がれたワインは、それを冷やしてもらおうように店に依頼する。赤ワインが入ったワイングラスを氷・水が入ったワインクーラーにダイレクトに入れ浮かべて(ワイングラスは沈まずに浮くのだ)、2分間ほどで17℃の適温となる。瓶よりワイングラスの方が厚みが薄いから、ボトルをワインクーラーに入れるより、早く冷える。ボトルは厚いので、瓶そのものが冷えるのに1分間かかり、中身のワインの冷却が始まるタイミングが遅くなるのだ。

またはクリスタルアイスボール(冷凍庫で凍らせて何度でも使える経済的な「氷」原料:ポリエチレン・精製水)を保冷剤を含ませたビニール袋に入れて店へ持参し、25℃で供出されたぬるい赤ワイングラスの中にこのボールを1~2個入れ、スワリングすると適温の16~18℃に下がる。本物の氷ではないから、ワインが薄まることはない。

ちなみに、私は上記の原則・ASIやJSAやWSETの基準から反して、限りなく0℃度に近いキンキンに冷えたサンセール・ブラン、スパークリング・ワイン、ビール、冷酒、焼酎を飲むのが好きだ。こうした飲み方に批難する人がいるが、あくまで私の個人的な好みだ。同伴者がいる場合は、相手の合意を得る。

冷蔵庫のチルド庫で保管または氷がたっぷり入った水入りのワインクーラーで60分間冷やすと限りなく0℃度に近くなる。

赤ワインはブルゴーニュ赤は16℃度、ボルドー赤は18℃度で飲む。

「冷は温を兼ねる」と思う。低めの温度で飲み始め、徐々に温度が上がっていき、香りや味わいのフレーバーが変化して開いていくのを楽しむのが一興だ。最初にぬるいワインが注がれるとうんざりする。上記のように冷やすしかない。

冷蔵庫に保管しておいた赤ワインの温度を早く上げる方法

ISO グラスに赤ワインを 100ml 注ぎ、それを電子レンジの中に入れ、温める(ラップをしなくて大丈夫。決してワイングラスが割れない!)

5.4℃の赤ワインが 500 ワットで 20 秒間温める約 14℃になる(電子レンジメーカーによって多少の誤差がある)。

後は、25 秒間、30 秒間・・・と調整してください。ワインが沸騰することは決していない。

【スワリング】

右利きの人は反時計回りに回転させるのが基本。左利きの人は時計回りに回転させるのが基本だ。

その理由は、右利きの人が時計回りに勢いよく回転させると、グラス内のワインが飛び出して、右隣に座っている人にかかってしまうことがある。同様に、左利きの人が反時計回りに勢いよく回転させると、グラス内のワインが飛び出して、左隣に座っている人にかかってしまうことがある、ということだ。

【飲み頃】

ブルゴーニュ地方の白ワイン：収穫年の 8 年後前後 赤ワイン：収穫年の 10 年後前後

ボルドー地方のペサック・レオニャン地区の白ワイン：収穫年の 10 年後前後 赤ワイン：収穫年の 15 年後前後を私は目安としている。

それに満たない若過ぎるワインの開栓・飲酒は「幼児虐待」だ。

【インポーターに言いたいこと】

ワインなどの酒類のバックラベルの上にインポーター独自のシール(果実酒など酒税法上野分類・引取先・輸入者・容量・アルコール分〇度以上丸度未満・飲酒は 20 歳になってから・酸化防止剤(亜硫酸塩)含有などが明記)を貼っていることが多い。

そうした場合、肝心な、生産者が貼った原語の重要な説明文が読めなくなってしまう。

私はオリジナルの説明文をしっかりと読みたいのだが、そのためにはインポーターが貼ったシールを剥がさなければならない。それはひと苦勞で、強力な接着剤で貼ってある場合は上手く剥がれない。

そのことをインポーターは認識し、ラベルをより小型化して、オリジナルのバックラベル以外の所に貼って欲しい。

【フレンチ・レストラン・カルチャー】

「ビストロ・サンマルタン」(麻布十番)の秋山 茂夫シェフ、「レストラン SHIMPEI」(目黒区池田山)の松尾 晋平シェフから薫陶を受けた。

【料理皿】

松尾 晋平の皿々を揃えている。

【Cutlery カトラリー】

Laguiole Plein Cial 製品群を揃えている。

【1人で飲食】

誰かと一緒に飲食するのはとても楽しい。しかし 1 人でレストランやバーに行くことが度々ある。フランスのミシュラン 3 ツ星レストランから日本の大衆向け回転寿司を含めてだ。

コンサートや美術館や映画館へ 1 人で赴くことが好きだ。女性と一緒にいくと、絵画や音楽に集中できず、同伴女性に気を使ってしまう。

複数の人々、女性と一緒にいくことも大好きだが、料理は芸術の 1 分野と私は思っているので、1 人で鑑賞することは平気だ。むしろ、音楽や美術鑑賞や映画鑑賞と同じく、1 人の方が料理堪能に集中できる。複数人と行くと、会話に耳を傾けなければならない、供出された料理に真正面から対峙することが難しい。

【私の得意料理】

オックステールの赤ワイン煮込み Ragoût de queue de bœuf au vin rouge。

【調理器具】

PEUGEOT 社(フランス産)の電池内蔵電動ミル(ペッパーミル・ソルトミル・ナツメグミル)を愛用。

【好きな料理】(詳細は後述)

2 つに絞ると寿司とフランス料理(イタリア料理は嫌いではない)。次に中華料理。

【ワイン飲み始め、田崎 真也との出会い】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

20 歳になってアルコールを飲めるようになって、フランスワインの美味しさに感動し、フランスワインを愛飲し続けた。

広告代理店勤務(詳細は後述)の傍らワインを独学で勉強・テイastingし続けた。

大学在学中も大卒後も頻りに観光旅行で欧米へ旅行したが、ワイン産地へ行ってワイナリー訪問・試飲することはなかった。

1991 年 7 月 5 日開催「田崎 真也^註のワインディナー会」(於 ホテル西洋銀座 サロン・ラ・ロンド)に妻と 2 人で参加した。

田崎 真也

1983 年 日本における SOPEXA(フランス食品振興会)主催 第 3 回全国ソムリエ最高技術章コンクールに優勝

1990 年 SOPEXA 主催「フランスワイン・スピリッツ国際ソムリエコンクール」準優勝(優勝は Olivier Poussier, 2000 年第 10 回世界最

優秀ソムリエコンクール優勝)の直後で、1995年第8回世界最優秀ソムリエコンクールで世界一(準優勝はOlivier Poussier)になる前だった。

田崎 真也のワインへの判断は実に素早く、いささかも悩んでいなかった。

彼の言葉は彼の身体から出ていることが分かった。その表現豊かさに私は驚愕し、感動し、尊敬した。

余りにも鮮烈なこの日の体験なくして、その後の私のワインへの愛情は深く続かなかったかも知れない。

このワインディナー会が私が初めて田崎 真也に出会った日なのだ。

注：田崎 真也は1978年中頃から1980年中頃までの約2年間スクール「アカデミー・デュ・ヴァン パリ校」で初めてワインを勉強した。同校ソムリエコースを日本人で初めて卒業した。

同校はSteven Spurrier スティーヴン・スパリュアが1972年にパリで設立した。

田崎 真也はまず普通の「テイastingコース」に入った。週に2回位出席し、ワインを表現する言葉をだんだんと覚えていった。その後「プレジール・ド・ラ・ターブル」というコースで、その授業での演出やサービスを一切任されて運営するまでになった。その後ソムリエ養成コース「クール・ド・ソムリエ」に進んだ。

講師はM. ドバーズ(ワイン・ジャーナリスト)、J. L. プトール(ソムリエ、後に1983年の第4回「世界最優秀ソムリエコンクールの優勝者)やトゥール・ダルジャンのソムリエなど。

田崎 真也は1995年実施の「第8回世界最優秀ソムリエコンクール」で優勝。日本人初の世界一のソムリエとなった。その後世界一となった日本人は現在まだいない。

1991年に新婚旅行を兼ねてアメリカン・エクスプレス・ワイン・クラブ会員特別企画「フランスワインとグルメの旅 10日間」「ワイナリーを見学、そして3つ星レストランで味わう美食とワイン!!」に婚約者と共に参加した。

ボルドー地方(左岸&右岸)、ブルゴーニュ地方(コート・ドール地区、シャブリ地区)、シャンパーニュ地方のワイン産地へ初めて訪れ、ワイナリー訪問・試飲をした。

その後パリの教会^註で結婚式を挙げる。

その後夫妻2人でイタリア ヴァネツィア、フィレンツェ、ローマへ新婚旅行の続きを満喫した。

注：田崎 真也(詳細は前述)が妻 寿美子と結婚式を挙げた教会。

【ワイン勉強歴1・ワイン産地訪問】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

前述の通りフランスワインの愛飲をし続けていたが、フランス以外の国々のワインは殆ど飲んでいなかったため、1からワインを勉強し直そうと奮起し、1992年に「アカデミー・デュ・ヴァン」に入学(Step-Iから始め、その後Step-II・Step-III。マスターコース・研究科に進学)。梅田 悦生(当時、同校校長)に師事した。

梅田 悦生先生から Step-I では「美味しいワインとの出逢いと味の大系」を学び、テイastingの基本・ワインの造り方・フランス イタリア ドイツの各国およびカリフォルニアワインの基礎知識、ワインと料理の組み合わせ・食前酒 食後酒に関して基礎知識が身に付いた。Step-II では「美味しいワインの個性を系統的に体験」を学び、ブドウ栽培・フランス イタリア スペイン ドイツ カリフォルニア オーストラリア 日本ワインの更に詳しい知識が身に付いた。Step-III では「美味しいワインの本質を探るテイastingの追及」を学び、ワインの格・クオリティーを判別できるようになり、テイasting技術がより向上した。

マスターコースでは著名な醸造家や業界の専門家が招かれ、本格的にワインについて学んだ。ハイレベルの講義によるより高度な知識の習得と、ハイグレードなテイastingでワインの頂点を目指した。研究科では様々なテーマによるハイレベルの講義を受講し、テイasting力がさらに向上した。

Step-I・Step-II 在学中にフランスワイン全てのAOCワインの生産可能色と品種を“Décrets et Arrêtés des Vins et Eaux de Vie d'Appellation d'Origine/INAO^註”(INAOによるAOC総目録、フランス語、INAO発行)をパリ・シャンゼリゼ通りのINAOを訪ね購入し、それを参照して自力で覚えた。この「総目録」が私のバイブルである。

注：INAO(国立原産地名研究所)とは、Institut National des Appellations d'Origineの略称で、ワインの原産地名(AOCやVDQS、2009年以降はAOP)を保護するためのフランスの公的機関。ブランデーの原産地名の保護も行っている。

.NAOの前身は、1935年に設立された国立委員会(Comite National)。1947年に現在の名称に変更された。本部はパリのシャンゼリゼ通りにあり、フランス各地に26の地方事務所がある。

フランスの法律では、AOCの基準に満たないものをAOCの名称で製造・販売することは違法とされる。そこで、INAOはフランスのAOCワインやVDQSワインに必要な条件を制定し管理することで、原産地名を保護している。

さらに、原産地名の新設と統廃合の承認、ワインの製造から流通、消費に至る各段階の監視も行っている。

Step-II 修了後、1993年にJSA認定ソムリエ資格取得半角。1997年にJSA認定シニアソムリエ資格取得。

【ワイン勉強歴2、チーズ勉強歴】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

同時に1994~1995年に「チーズ&ワイン アカデミー東京」でワインとチーズを勉強した。

ワインもチーズも「エントランス コース」、「アドバイザー コース」、「マスターコース」を受講したワインは主に田中 康博(同校ワイン主任講師)に師事し、当時のトップソムリエや日本果樹種苗木生産・販売者、ブドウワイン醸造家たち、浅田 勝美、植原 宣紘、小笠原 信之、剣持 春夫、小飼 一至、高橋 時丸、田崎 真也、田中 辰幸、田辺 由実、友田 晶子、永井 栄、野田 宏子、原子 嘉継、舟橋 章、堀 賢一、村木 弘行など(50音順)という錚々たるメンバーから学んだ。

以上の先生たちのおかげで、私のテイasting力がアップした。

チーズは主に松平 博雄(同校校長)に師事し、当時のチーズ関係著名人たち、伊藤 次男、江上 栄子、江上 佳奈美、菊池 俊彦、坂本 嵩、坂本、中島 一郎、東畑 朝子、服部 宏、本間 るみ子(現 チーズプロフェッショナル協会会長)、松岡 みえ、松木 脩司、村上 重信、村山 重信、森田 満太郎、山下 基など(50音順)という錚々たるメンバーから学んだ。

以上の先生たちのおかげで、チーズの造り方や・チーズのタイプ分け・各チーズの特徴などを詳しく学べ、深い知識が身についた。

1996年の1年間、日本ソムリエ協会(JSA)主催の「テイastingセミナー」(毎週実施)を受講。講師は同協会の理事たちであり、日

本ソムリエ界のトップソムリエたちであった。具体的には 浅田 勝美(同協会創設者・初代会長)、熱田 貴(元 JSA 会長)、小笠原 信之、剣持 春夫、小飼 一至(元 国際ソムリエ協会会長)、越田 善夫、高橋 時丸、田中 辰幸など(50音順)だった。
この受講により JSA 方式のテイスティング・ノウハウが身に付いた。

同時に1996年から「シュヴァリエ」(レストラン&ワイン輸入商社)が主宰する「シュヴァリエ講座」で太田 悦信(同社社長)に師事した。
太田 悦信からは「太田式利き酒の計算式」「アルコールの高低を見抜くコツ」「太田式利き酒の実践」を学び、彼の深い洞察に感嘆し、大いに勉強となった。

【カクテル勉強歴】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

1993年に「日本バーテンダースクール」に通学。元日本バーテンダー協会 NBA 会長の梶山 八重造から各種カクテルの作り方・レシピを学んだ。
私がよく飲むカクテルは「シン・リッキー」と「テキーラ・リッキー」(共に辛口、アルコール度は高い)。私が独自に考案したカクテルは 柚子の絞り汁+スパークリングワイン(名づけて「ユズ・ロワイヤル」がある。元日に飲むのに相応しい)、ライムの絞り汁+サンセール・ブラン(名づけてサンセール・ア・ラ・リム)。サンセール・ブランが持つ柑橘系フレーバーが更に活発に引き立つ)。最近は焼酎+コーラ、または焼酎+辛口ジンジャエールのカクテルを自分で作り、飲んでいる。

英国の首相だった W.L.S. チャーチルはマティーニにヴェルモットを入れることなく、ヴェルモットのボトルを見ながらジンを含んだ。そのボトルを正面から見るとカクテルが甘くなりすぎるので、横目で見て飲んだという。なかなか粋でキザな飲み方だと感心する。

映画「007」の第1作「ドクター・ノオ」でジェームス・ボンドはウォッカ・マティーニ(ミディアム・ドライ)を注文。マティーニはステアして供するのが原則だが、ボンドは「ステアではなくシェイクで」と告げた。この変化球的注文が恰好いいと思った。

ちなみに、前 NBA 会長の岸 久(1996年 IBA 世界カクテルコンクールのロングドリンク部門で日本人初の優勝者、現代の名工、銀座バーテンダースクール校長、2000年「スタア・バー」のオーナー・バーテンダー。著書「スタア・バーのカクテルブック」、2008年厚生労働省から現代の名工を受賞、2012年に日本バーテンダー協会(NBA)会長に最年少で就任)とは1995年ポートワイン・ソムリエ&バーテンダーコンテスト(前述)の入賞者として一緒に副賞のポルトガル研修旅行へ行った間柄である。

【フランス語勉強歴】

高校2年生のときに D. ミヨー^注と F. プーランク^注の LP レコードを聴いて、フランス音楽の独自のスタイルに感動しはまり、「フランスかぶれ」となりフランス文化に傾倒。フランス語の勉強を始めた。
注: D. ミヨーと F. プーランクはフランス6人組のメンバー。20世紀前半フランスで活躍した作曲家の集団。ロマン派音楽や印象主義音楽とは一線を画し、新古典主義音楽に含まれる傾向を示す。E. サティが師匠。

大学では第2外国語はフランス語を選択。大卒後、東京日仏学院(現 アンスティテュ・フランセ東京、フランス政府の公式機関)で2001~2011年 断続的に通学。
Mlle Dora TAUZIN Dora(生粋のパリジェンヌ) M. KOISHI Satoru, M. LAVIGNASSE Christophe, Mme LE CALVÉ Christelle, M. PELISSERO Christian
などに学んだ。

フランス人からの個人レッスン: 日仏文化協会(語学スクール運営&フランス留学支援)に2014~2015年に通学し、M. RAHAEL, M. TAO, M. VINCENT, M. EMMANUL, Mme CAROLIN, Mme MARIE, M. GIANNI から学んだ。

2014年9月、パリのフランス語教育学校“Elfe:École de Langue Française”へ留学し、“Intermédiaire (B1)”水準達成。

2008年 日仏メディア交流協会会員

前述の通り DELF(フランス国民教育省認定公式フランス語資格・語学力資格試験)で 1^{er} degré A4(現 DELF B1)取得(1995年)、フランス語検定2級取得(1997年)

【アカデミー・デュ・ヴァン講師就任後】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

毎年フランスへのワイナリー訪問企画を企画し、生徒さんたちと共に渡仏し、ボルドー・ブルゴーニュ・シャンパーニュ・プロヴァンス・ラングドック&ルーション地方などへ何度も訪問&試飲した。
個人的にも年に数回渡仏し、パリを拠点として、全てのワイン産地へ行き、多くのワイナリーへ訪問し、取材&試飲をした。

東京日仏学院で知り合ったドラ・トーザン先生と矢野 恒はアカデミー・デュ・ヴァンで“Vive la France!”(フランス万歳!)の講義を1992~2015年 24年間もの間続けて行った。
この講義はドラ・トーザンがフランス各地方の文化など(歴史・気候風土・住民気質・芸術など)を解説し、矢野 恒が各地方のワイン・郷土料理・ワインとのマリアージュ・レストラン情報などをレクチャーした。毎回6種類その地方のワインをテイスティングした。ドラが矢野のフランス語の先生(後述)、矢野がドラのワインの先生 といった間柄である。

1997~2012年の7年間「田崎 真也^注のワインセミナー」(安井 郁子主宰。プロ向けのトップクラスの受講生は厳選されたソムリエ・ワイン生産者・ワイン酒店主・ワインジャーナリストに限られた)を受講。田崎先生の厳しいご指導のおかげで、私の国際的テイスティングコメント能力は確実に向上した。

2002～2004年、Lisa Perrotti-Brown リサ・ペロッティ・ブラウン(当時彼女は Master of Wine の研修生)による Advanced Wine Class (Wine Tasting, The Principals of Wine Evaluation and Analysis)を受講した。この講義は Master of Wine のテイasting手法に則ったワインの評価方法の取得と、代表的な品種の産地による違いを認識する事を目的としたものだった。この講義は大変高レベルで、中身の濃いものであった。この受講が私のワインの評価と分析の原則の基盤となった。

彼女は2008年に Master of Wine(MW)資格^注を取得。

注；MWとは「Master of Wine 協会(英国)」の認定するワイン業界で最も名声が高く、最も難易度の高い資格である。

彼女は現在、Wine Advocate(ロバート・パーカーが創設。会員数は5万人を越える)の編集長である。

【尊敬するワイン評論家】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

Michel Bettane ミシェル・ベタンヌ^注と Thierry Desseuve ティエリー・ドゥソーヴの二人(共にフランス人)を尊敬している。La Revue du Vin de France ルヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス^注社から1996年から出版したのが“Le Classement des Meilleurs Vins de France”(愛称「クラスマン」)であり、年一回発行し、数多くのフランスの生産者を紹介した。

この本は全てのフランスワインをワイン地方ごとに分け、評価(詳細は下記参照)の高いものから低いものの順に区切り、その中は各ワイナリーの解説がABC順に記載されている。

注：La Revue du Vin de Franceはフランスのトップのワイン誌であり続けている。

ベタンヌは設立間もないアカデミー・デュ・ヴァン(パリ、Steven Spurrier ステューヴン・スパリアが1972年に創設)で試飲を重ねた。そして1980年代に同誌のメインアドバイザーとなった。ドゥソーヴは同誌の編集長として1989年に参画し、両人が出会うことになった。

具体的内容は・・・「生産者の名称」「ランキング(星なし、1ツ星、2ツ星、3ツ星の計4カテゴリー)」「代表的なAOCワイン」「テロワールの潜在能力、品質の安定性、長期保存の適正、コストパフォーマンス」「ワインのスタイル、フィネスと力強さ」「ブドウ畑の面積と品種比率」「生産量(ボトル数)」「ワイナリーやメゾン、ワインについての解説」「近年のワインについての解説」「ワインの色、品質評価」。

この項目は「生産元が公表しているワイナリーでの目安価格」「生産元が価格を公表していない場合は n. c. と表記」「販売店での推定価格」「コストパフォーマンスが良好なワイン」「売切れワインはécuiséと表記」の5つの小項目がある。

これに続き、「生産元の住所、電話番号、FAX番号、メールアドレス、URL」「ワイナリー訪問時間」「連絡先の責任者の名前」

以上の13項目がワイナリーごとに記載されている。

巻頭にはランキング3ツ星のワイナリー一覧、2ツ星のワイナリー一覧、1ツ星のワイナリー一覧がまず掲載されている。その次に、南西部のワイン100選、南東部のワイン100選、ブルゴーニュのワイン100選が掲載されている。

その次に、テイasting用語集が掲載されている。中身はワイン生産地方ごとに地方の総論解説に続き、その地方の各ワイナリーの解説が上記の通り13項目で解説している。ワイナリーの並び順は3ツ星、2ツ星、1ツ星、星なしの順に掲載され、それぞれワイナリーがABC順に並んでいる。巻末には全てのワイナリーがABC順に並んだ目次がある。それをAOCごとに分けたワイナリーがABC順に並んだ目次もある。次にワイン地方ごとに分けたワイン名リストがABC順に並んだ目次もある。

「クラスマン」は毎年改訂されていた。

2004年、La Revue du Vin de France社がマリー・クレール社に買収された際に両氏は退社し、従来の「クラスマン」は終わりを告げた。

この2人が独立して新たに出したのが“Le Grand Guid des Vins de France”「フランスワイン格付け」という本である。この内容は上記の「クラスマン」の内容にほぼ準拠しているが、多少の相違が見受けられる。ワイナリーの並び順は3ツ星、2ツ星、1ツ星、星なしの順に掲載されていない。「ランキングB&Dマーク(ベタンヌとドゥソーヴのお薦め印)1ツから5ツまでの5段階で評価しており、ワイナリーの並び順はマークの多少には関係なく産地&地区ごとにABC順に並んでいる。そして内容がかなりボリュームアップし、各ワイナリー解説に続き、そのワイナリーが出している銘柄一覧に留まらず、各銘柄の解説も新たに加えられたのである。

この「フランスワイン格付け」も毎年改訂されている。

上記の「クラスマン」と「フランスワイン格付け」の本、そして前述の“Décrets et Arrêtés des Vins et Eaux de Vie d'Appellation d'Origine/INAO (INAOによるAOC総目録、フランス語、INAO発行)”が私のバイブルである。

【尊敬する世界のワイン関係者】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

- ・田崎 真也(1995年 第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝)
- ・Olivier Pousier オリヴィエ・プシエ(1990年 フランス食品振興会 SOPEXA 主催フランスワイン・スピリッツ国際ソムリエコンクール優勝、2000年 第10回 世界最優秀ソムリエコンクール優勝)
- ・Michel Bettane ミシェル・ベタンヌと Thierry Desseuve ティエリー・ドゥソーヴの2人(評論家 詳細別掲)
- ・Jancis Robinson ジャンシス・ロビンソン(評論家)
- ・Hugh Johnson ヒュー・ジョンソン(評論家)
- ・Robert Parker ロバート・パーカー(評論家)
- ・Lisa Perrotti-Brown リサ・ペロッティ・ブラウン MW(ロバート・パーカーの弟子、Wine Advocate 編集長、ボルドーを担当)

【尊敬する日本人ワイン関係者】

- ・田崎 真也(元国際ソムリエ協会 ASI 会長、日本ソムリエ協会 JSA 会長、1995年 第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝)
- ・石田 博(JSA 主催 全日本ソムリエ最優秀ソムリエコンクール第1回・第2回・第7回優勝、JSA 副会長)
- ・阿部 誠(同コンクール第3回優勝、JSA 常務理事)
- ・佐藤 陽一(同コンクール第4回優勝、JSA 理事)
- ・森 覚(同コンクール第5回優勝、ASI 2009年 第1回アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝、JSA 常務理事)
- ・谷 宣英(同コンクール第6回優勝、JSA 常務理事)
- ・岩田 渉(同コンクール第8回優勝)
- ・中本 聡文(1996年 SOPEXA フランス食品振興会主催 フランスワイン&スピリッツコンクール優勝、JSA 副会長)
- ・君嶋 哲至(横浜君嶋屋代表、JSA 副会長)

- ・大橋 健一(日本在住日本人で初の Master of Wine 取得、酒類専門店山仁代表。彼とは 1995 年に「ポートワイン・ソムリエコンテスト」の入賞者として一緒に副賞のポルトガル研修旅行へ行った間柄)
- ・堀 賢一(ワイン研究者、著書「ワインの自由」など、アカデミー・デュ・ヴァン講師)
- ・葉山 考太郎(ワインライター、著書「辛口/軽口ワイン辞典」など、アカデミー・デュ・ヴァン講師)
- ・奥山 久美子(アカデミー・デュ・ヴァン副校長、著書「ブルゴーニュ コート・ドールの 26 村」など)
- ・立花 峰夫(ワイン本翻訳家、「アンリ・ジャイエのブドウ畑」など、アカデミー・デュ・ヴァン講師)
- ・紫貴 あき(アカデミー・デュ・ヴァン講師、WSET Diploma、2016 年 第 10 回 JSA ワインアドバイザー全国選手権大会優勝)

【よく利用する日本のワイン・ワイングッズショップ・通販】

La Vinée(恵比寿)、PARTY(恵比寿)、カーヴ ド リラックス虎ノ門店(西新橋)、ヴァン・シュール・ヴァン(港区虎ノ門)、アカデミー・デュ・ヴァン Caves de la Madeleine(渋谷区神宮前)、葡萄酒蔵ゆはら、東急百貨店 渋谷本店(渋谷)、Vinos Yamazaki 広尾店、Bon repas 麻布十番店、信濃屋銀座店・新橋店、やまや銀座店、横浜君嶋屋オンラインショップ、ワイン通販 Firadis WINE CLUB, Felicity on line shop, エノテカ・オンラインショップ、amazon、楽天

【よく利用するフランスのワイン・ワイングッズショップ etc】

“LAVINIA(Paris)”
 “Augé(Paris)”
 “Caves Estève(Paris)”
 “Vinis Illustribus(Paris)”
 “Legrand Filles et Fils(Paris)”
 “Les Caprice de l’Instant(Paris)”
 “L’Epicurien(Paris)”
 “Le Savour Club Cave Paris 16(Paris)”
 “Les Caves Taillevent(Paris)”
 “Galeri Michel Gaglia(Beaune)”
 “La Grande Boutiques du Vins(Beaune)”
 “Athenaeum(Beaune)”
 “L’Intendant(Bordeaux)”
 “La Vinothèque(Bordeaux)”

Hôtel Trois Collèges(ここが私のパリの定宿、5 区、パンテオン近く)

Moissonnier(Paris, Jura 郷土料理)

La Closerie des Lilas Cité Mondiale du Vin(Bordeaux) Hôtel Normandie(Bordeaux) L’Huitre Brunet(Bordeaux) Hostellerie de Plaisance(Saint-Émilion, Bordeaux) André Thibeaud(Bordeaux 魚料理店) Hôtel de France et d’angleterre(Pauillac, Bordeaux) Bistro de Sommelier(Bordeaux) Maison Kammerzell(Strasbourg) Le Fossile(Strasbourg) Auberge de l’Ill(Strasbourg) Marronnier(Strasbourg) Paul(Paris) Hôtel Regina de Passy(Paris) 萬龍酒家(Reims, Champagne, 中華) Lameloise(Chagny, Bourgogne) La Dôme(Montparnasse, Paris) La Coupole(Monparnasse) Select(Monparnasse) Hôtel Delavigne(Paris) Les Deux Magots(café, Saint-Germain, Paris) Marty(Paris) Caveau de la Huchette(Paris)

Vancennes ヴァンセーヌの森内の Parc Zoologique, Parc Floral de Paris

La Fermette du Sud-Ouest 南西地方郷土料理店 A Sousceyrac(Paris) Utopia Jazz Club(Paris) Le Tabou(discothèque, Paris) La Rôtisserie d’Enface(Paris, ロースト肉料理店) Pomme de Pain(ファストフード店 サンドイッチなど) Monoprix(スーパーマーケット)

Monoprix, Versailles

Le Petit Lebet des Bistros Parisiens

Aux Charpentiers(Mabillon, Paris, メトロ Saint-Germain-des-Prés サン・ジェルマン・デ・プレ駅から徒歩 5 分。ここは特にお薦めの店)

Club Saint-Gernain Jazz club 特にお薦めのジャズライブ・バーレストラン。Saint-Germain-des-Prés サン・ジェルマン・デ・プレ駅から徒歩 3 分。

Giber Jaune Saint-Michel

Théâtre Chochotte

Hôtel Central des Écoles(Paris)

La Vigneraie 16 rue du Dragon ワインバー

Le Sorbon(カフェ)

INA0 2 冊 500 フラン 10, 494 円)

Le Coup-Chou(rue de Lanneau 5e) 典子

Zéphyr(rue du Jourdain)

【よく利用するポルトガルのワイン・ワイングッズショップ etc】

ポルトガル

Alberto Augusto Leite, Lda(Foz 地区、Rue da Bela, 2-4 tel:6180301) ワインショップ

“Barca Velha” 1985 7, 500 エスクード 3 本

Quinto do Carmo(Chateau Lafite Rothschild) 1988 1, 900 エスクード

Hotel da Bolsa

Marna Brasa シーフードレストラン

Quinta do Crasto

Quinta de Santa-Maria(Cockburn’s)

Sandeman at Regua
Sandeman at Vila Nova de Gaia
Osborne
Forrester
C. da Silva
Calem
Churchill Graham

A. A. Ferreira
ショッピングセンター péninsula 小さい高級 Cidade do Porto 大きい高級 Brasilia 大きい中級
Brasilia の近く Ramos Nunes & Peres Lda でディナー
Sogrape Vinicola do Vale(Sogrape Distribuição S. A.
海の近く Folimúsiea
Pérola Negla Club Dancing スペクトルショー スニーカー不可
Night Club Casarao
Salon do Vinho do Porto(Institut do Vinho do Porto のゲストハウス
Alberto Augusto Leite ワインショップ
O Xarroco(Matossinhos 市) 焼魚レストラン
ワイン (Alentejo、 Reguengos de Monsarraz, Quinta do Carvao, Borba

【ワイン・酒類関係グッズ】

所有しているワイン関係グッズは以下の通り。

BACCARAT HARCOURT 1841 TUMBLER OLD FASHION 110(口径 110mm) 2脚 2脚 470 ユーロ

95 は口径 95mm。110 の方が格上。・日本では入手困難品だ。2 350

ワイン保存用窒素スプレー Private Preserve 100% Green The Original Inert Gas Aerosol Since 1986 Napa Valley Completely Safe Inert Gas Blanket 90Plus Full Uses! Full Can Feels Empty(アメリカ製、窒素・炭酸ガススプレー。無害・無臭。ワインの酸化・風味の低下を防ぐ。備え付けの細いストローを噴射口に付け、ボトルの首の内側にあてる。ワインボトルに対し、最初に 0.5 秒噴射し、次に短く 3 回噴射する。シュー・シュー・シュー・シューの要領で。その後すぐにボトルに蓋(コルク、コルクの代わりにサランラップでも OK)を閉め、まっすぐに立てて保管する。Private Preserve 本で約 90 回使用できる。ワインだけでなく、ブランデーやウイスキー等の蒸留酒、フォーティファイド・ワイン、フレーヴァード・ワイン、リキュール、日本酒、焼酎、みりん、醤油、オリーブオイルなどにも有益。次のヴァキュヴァンより効果的)

vacuvin(専用のキャップで栓をし、それにポンプを使ってワイン瓶内の空気を抜く器具。これを使用しても完全な真空状態とはならず、どうしても空気が瓶内に残るので、Private Preserve に比べ酸化防止効果は低い)、ワイン用ボトル栓(星三製作所、栓のゴムはシリコン抗菌樹脂を使用)

古酒用デカンタ、新酒用デカンタ(カナール型)、ヴィンテージポート専用デカンタ

パンスアポルト、ベネンシア(シェリーやモンテリャ・モリーレスで使われる細長いひしゃく)

Wine Shower Stainless Steel これを瓶口に刺し、上部の器にワインを注ぐと、ボトル内でシャワー状にワインが落下する。空気接触によりフレーバーやアロマが引き立つ。デカンタージュと同じ効果だ。

funvino 社製・グローバル社輸入「カラーシャンパンストッパー&ポアラー シャンパーニュの瓶口に装着し、上部のストッパーを閉める。注ぐ際はストッパーを引く。空気接触によりシャンパーニュのフレーバーとアロマが開く。

funvino 社製 Panier 金属製ワインバスケット。主にボルドー地方の old vomtage wine 用。これにボトルを挿入して decantage するか、ダイレクトにワイングラスへ注ぐ。

unvino 社製・グローバル社輸入「エアプレス シャンパンストッパー」飲み残したシャンパーニュの瓶口に装着し、上部の凸部を数回プッシュするとボトル内に空気が送られ、炭酸ガス抜けを防ぐ。

ワインの滓を確認するための LED ライト 細い円筒型 直径 1cm, 高さ 10cm 3mm

日本計量器工業酒かん計 ぬる爛・熱爛の日本酒用アナログ・接触型温度計 36~64℃測定可。

コルク抜栓ツール

グローバル社輸入 Electric Wine Opener 充電式ワインオープナー フォイルカッター付 フォイルを除去した後、本器を瓶口に装着すると、自動的にコルクが抜ける。

レバーモデル ステンレス。ワインのコルク栓を時間をかけずスマートに抜けることで有名なワインオープナー。中でも特に高性能なのが、この「レバーモデル」。1分間に 8 本ものワインを開けられる事から 1997 年“世界最速オープナー”としてギネスブックに認定された)

Durand Corkscrew for Vintage Cork Renoval(old vintage wine のデリケートなコルク抜栓専用オープナー、細い板状の棒 2 本とスクルー付)

Ghidini 社 Linea Daily “Gitano” cork-puller ボトルと栓の間に細い板状の棒 2 本を入れコルクを挟んで抜栓するタイプのオープナー。コルクに穴が開かないため、イラストや紋様を傷つけることなくコルクを引き抜くことができる。コルクかすが出ないこともメリット。オールド・ヴィンテージワインやダメージのある状態でもきれいに抜くことができる。

ソムリエナイフ

貝印 Kershaw(片手でナイフをオープン可能な「ワンハンド機能」はこのカーションが世界に先駆けて採用)

Château Laguiolle All Stainless Model, Château Laguiolle Shinya Tasaki Model, Château Laguiolle Grand Cru Black Model(水牛の角製)、Laguiolle Plein Ciel Buis(ツグ木製、Française artisanale à Thiers 製)、Cartailler-Duluc Marque 92 Déposée、Dreizack Germany Rostfrei、A di Alessi Parrot, A. Mendini 2005 水色、Wauter's Corkscrew CK04-Stainless steel CORKAS HAHOUSEWARE

Pulltex 社 Corkscrew Pulltap's Toledo Evolution Patented Product Original Double Elever、2 段階フックを使ったダブルアクション式ソムリエナイフ。コルクを抜く際に本体に近いフックをボトル口に引っ掛けコルクを半分程度持ち上げた後に、フックを先端に掛け直すことで、コルクを綺麗に抜くことができる。

murano 社 made in Italy 2 段階フックを使ったダブルアクション式ソムリエナイフ。

Pulltex 社 AntiOx 6pcs. Silicone wine stopper, AntiOxidation Carbon Filter, preserve all the organoleptic characteristics 内部のカーボンフィルターがワインの参加の原因となる揮発性成分と酵素の接触を制御。ボトルの上にかぶせるだけで酸化の進行を遅らせることができる。リング状の数字でワインを開けた日が一目でわかるマーカー付き。

vacuvin 社 Lever Corkscrew ホイルを除去したワインボトルの上に装着し、レバーを下方向に下ろすとスクリューがコルクに刺さる。次にレバーを上方向に引き上げるとコルクが抜ける。

Legacy 社 CORKPOPS ホイルカッター付。ホイル除去後、本器をコルクの真ん中に刺す。親指でガスカートリッジを下に押し、本器を引き上げるとコルクが抜ける。

Legacy 社 CORKPOPS 用ガスカートリッジ

FLAVIN 社 Oxygen Neutralizing Wine Stopper 飲み残しのワインボトルの口に装着する。ワインの香りを逃がさずキープし、酵素を 99.9%除去酸化を防ぐ。変色を防ぎ、色を保つ。日本酒などにも使用可能。

上記 FLAVIN 社製品用 脱酵素剤 20 個

Potente 社 Wine Aerator ボトルの瓶口に装着し、ワインを注ぐとワインのアロマを解放す。Associazione Italiana Sommelier 認定グッズ。

vacuvin 社 Wine Collar ワインボトルのネック部分にセット。ワインを注ぐ際の液だれを防止するフェルト付きリング。

vacuvin 社 Foil Cutter 簡単にワイン口に付いているホイルをカットできる。

vacuvin 社 Wine Aerator これをボトルの口に装着してワインをグラスに注ぐと、デカンタージュ同様の空気接触がなされ、フレーバーやアロマが開く。

vacuvin 社 Active Cooler この製品を 6 時間以上冷凍庫で冷やす。その後ワインボトルの外側周囲にこれを巻き付けるとボトルとの中のワインの温度が下がる。

ワインクーラー：松尾 晋平の有田焼磁器製ワインクーラー

ワイングラス ZWIESEL のグラスを一通り

自宅の地下ワイン蔵に日本クリエイティブ特性のワインラックを設置。1,000 本収納可。温度・湿度は DAIKIN で調節。温度摂氏 15 度、湿度 75% に設定。光は白熱電灯を必要な際のみ点灯。

コニヤニヤック製造用 単式蒸留器 L' alambic charentais en cuivre 銅製シャラント地方蒸留器 ミニチュアセット これに Ugni Blanc 種の辛口白ワインを入れ、火であぶると蒸留液が滴る。これを再び蒸留器に入れてあぶると再度蒸留液が得られる(2 回蒸留)。これが Cognac の造り方だ。飲んで美味しい。

Bacchanales “Le Jeu de la dégustation” Sentosphère 社 ヴィンテージ・産地をゲームによりプロフェッショナル級のヴォキャブラリーを獲得できる。40 アロマ(21 の第一アロマ・7 の第二アロマ・7 の第三アロマ・5 の欠点臭で構成)、4 の味覚標準スコア表、60 テイスティングコメント記入カード(外観・香り・味わい・結論がそれぞれ複数の項目で構成されている)、3 テイスティング・ガイド(外観・香り・味わい・結論主要品種、ワイン用語集・白ロゼ赤の醸造方法、メトード・ロラディショナルによるスパークリング・ワインの造り方・VDN の造り方の解説で構成されている)、“Testarôme” というグラス(アロマの識別を容易にするもの)、ゲームは花のアロマ・動物のアロマ・植物のアロマ・刺激臭・化学臭・果実のアロマ・ワインの欠点で構成されている。味わいの指標は苦み・収斂性・酸味・甘味・アルコールで構成されている、4 味(酸味・苦み・タンニン・グリセリン)ワイン分析を容易にする口呼吸グラス、テイスティングの 3 ガイド(18 ページ構成)、ゲームの規則、ボトルとラベル隠しのナプキン、INAO 規格のテイスティング・グラス、複数のフランス AOC ワイン液体サンプル、クレヨン。1993 年にボルドーで 540 フランで購入した、優れ物グッズだ。日本未発売。

Le Nez du Vin : 54 arômes, collection complète en français (coffret), Éditions Jean Lenoir ハードカバー。54 の香りのサンプルでは世界初のトレーニング・キット。各アロマをイメージしたイラスト付きの日本語説明書が付属。51,840 円で販売されている。

Le Nez du Vin Les Défauts 12 arômes (coffret cartonné), Éditions Jean Lenoir カートン箱

12 のワイン欠点臭のサンプル。コルク臭・酸化臭・還元臭(1 植物、2 熟し過ぎた果実、3 ヴィネガー、4 チューブ糊臭、5 石鹼臭、6 硫黄臭、7 腐敗卵臭、8 オニオン臭、9 カリフラワー臭、10 馬臭、11 土のカビ臭 12 コルク臭 で構成されている。13,137 円で販売されている。

Benoit France 社のアルザス地方ブドウ畑立体地図(ヴォージュ山脈の盛り上がり型がよく分かる。日本未発売)

“The Wines of Bordeaux” VHS ビデオテープ 2 個 日本語字幕付き。飛鳥出版社、コメンテーターは Michael Broadbent, Clive Coates, Robert Parker, Edmund Penning-Rowsell, Jancis Robinson といった錚々たる顔ぶれだ。私がアカデミー・デュ・ヴァンに入学する前、自己流で勉強していた時(1990 年頃)に 30,900 円で購入した。現在入手困難のビデオだ。

Hospices de Beaune(1443)の Stereoscope Lestrade SIMPLEX と小型カラースライド写真 “Relief 20 枚セット・16 枚セット 2 種” 小型カラースライドをこの器具に挿入し、両目で覗くとカラー写真が明確に見られる。

Hospices de Beaune(1443)の 30 Diapositives Slides “101,102 の 2 種” 自宅に Kodak 社のスライド映写機とスクリーンがあり、投影できる。

インキュバリュウ社の LED デキャンタージュライト最大直径 33mm、高さ 123mm 高輝度白色 LED(直径 5mm 14 個内蔵 重量 78g

Enologus sur la Route des Vin de France Présentation du jeu éditions Benoît France, Union de la Sommellerie Française 発行フランスとブドウ畑を歩き回るゲーム テロワールと畑、偉大な産地について ゲームはフランス 6 生産地域 6 本のカラーボトルとサイコロ 8 のカード包み(一般性・規制・6 生産地域の包み)で構成されている。

Le Grandchef Art et Plaisir de la Gastronomie Française par éditions Benoît France de l'Académie des Gastronomie Tandem éditions Terroir&Tourism 発行によるグルメのカードゲーム

Benoît France 社発行のワイン地図を全て所有(Carte de France des Vins et Eaux-de-Vie d'Appellation d'Origine, Vins et Eaux-de-Vie Principaux Cépages des Vignobles de France, Anciens Vignobles de France, Vignobles d'Europe, France, Bordeaux, Bourgogne Côte d'Or, Alsace, Champagne, Touraine, Chablis, Beaujolais, Centre, Sud-Ouest, Côtes-du-Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon. Vallée de la Loire, Bourgogne, Sancerre, Jura-Savoie, Cognac, Pays Nantais, Anjou, Bergerac, Corse, Médoc, Sauternes/Barsac, Châteauneuf-du-Pape, Saint-Émilion, Lalande de Pomerol, Armagnac, Mets&Vins, Fromages de France)

Benoît France 社ハガキ大地図・ブドウ品種写真入り説明カード・フロマージュ写真入り説明カードも全て所有している。

CORAVIN Model 2 Elite Silver コルクを抜かずにグラス 1 杯分だけワインを注いで、残ったボトルの中身は劣化させずにそのまま保存するためのツール。医療用のニードルをワインボトルのコルクに貫通させて、ボトル内のワインと Coravin 内に内蔵された不活

性ガスを置換することで、コルクを抜くことなく中身の液体だけを取り出し、ニードルを抜いた後はコルクが自然に元に戻ることで、液体が中に残ったボトルがそのまま保存可能になるという仕組みだ。

DECANTUS デキャンティングポアラーを凌ぎ、デキャンターを使わず「あつ」という間にワインが開くワインエアレーションシステム ツール。ワイングラスの上にこの器具を設置。上部の注ぎ口にワインを注ぐ。ベルヌーイ効果を利用して、ワインの流れを絞ることによって、流速を増加させて低速部に比べて低い圧力を発生させ、気流を対角線形のシンチューブを通る。出た泡はファインバブルだからアルコールが和らぎ、口当たりが滑らかになる。

helios elegance 500ml made in Germany 魔法瓶。ヨーロッパ一流ホテルのシェラトンやヒルトンなどで実際に使用されている他、ルフトハンザなどの航空機でも採用されている。間口を広くしたり、持ち上げなくても注げるようにしたりと細かい配慮がされている。ピクニックの際、これに冷たいシャンパーニュや白ワインを入れて行くとい。ブルゴーニュ赤ワインも 16 度の適温で持参できる。持込みワイン会でも同様に有効だ。

Urban Bottle 500ml ステンレス製 パッキン:シリコンゴムの水筒。真空断熱スクリュー式 マグボトル。これも上記の helios と同じような使い方ができる。

アモウ社製造・日本クリエイティブ発売 Wine Recorder ワインのラベル剥がしツール。

vacuvin 社製 Champagne Bottle Opener (ハンドルタイプ) シャンパーニュのコルク栓を簡単に開けられる。

ISO 国際規格テイスティンググラス (Luigi BORMIOLI 社) 6 脚セットが 1 箱×4 で 1 段ボール (24 脚) を 3 ダンボール分 計 72 脚所有

ISO 国際規格テイスティンググラス L' Aveugle ブラインド・テイスティング用真っ黒のグラス。嗅覚と味覚を鍛えるためのグラス。中に入ったワインが白なのかロゼなのか赤なのかが見え外見では全く分からない。6 脚。

novozymes 社の Vinoflow G ワイン醸造用酵素。その使用により迅速で効率的な濾過を行う薬品。色と香りも濾過に失われる可能性があるから、これの使用は有効的。濾過および安定化および清澄化の前にも使用される。利点はワインの品質に関係なく常に色と香りを保ち、赤・ロ・白ワインの色と香りを保つこと。迅速で効率的な濾過をプロセスなしで行う。色と香りも維持。濾過および安定化および清澄化の前にも使用される。白ワインの濾過性を改善。投与量: 白ワインとロゼワインは 3 gr / hl。赤の場合はポリフェノール含有量が多いため投与量、5 gr / hl。赤ワインはカベルネ・ソーヴィニオンとシラーで有効的。目詰まり指数の安定性を維持。場合によっては 1 か月後に新しい濾過を、実行する必要性なし。ワインは、珪藻土濾過後の最終濾過にすぐには通過しない。白ワインでは 50% ベントナイトの使用を減らし、粗い粒子 (白い珪藻土) を使った濾過の段階。最終濾過の前に 1 回の濾過を実施することが必要。5°C 以上の温度で使用可。推奨連絡時間は 2 時間以上。

ATC 社 Portable Refractometer Brix 糖度測定器 0-32%

Atago 社 Pocket Refractometer PAL-1 Brix% 糖度を 0.1% 刻みで測れる糖度計

ATC 社 Portable Refractometer アルコール度数計 屈折計 0-80%

ATC 社 Portable Refractometer アルコール屈折計・ビールアルコール度数計・ワイン製造中アルコール度数測定 1.000~1.130 WSG

BESTOMZ アルコール計 醸造 比重計 調理器具 ケース付き。潜在アルコール度とブリックス糖度を測定する器具。

Père-Essai 社のアルコール度数計。ワイン用ピペットを用い、樽から一定量ワインを取り出し、ワイングラスに注ぐ道具、ガラス製で棒状。先端が細い。試料を吸い上げる。

TX830S0 アルコール度数計 目盛りは 0~25 度まで 1 度刻み。簡易式の度数計。

タニタ-ABLO アルコールセンサー 呼気中アルコール濃度測定器。測定範囲 0.05mg/l~1.00mg/l 半導体ガスセンサー HC-211

タニタ アルコールチェッカー ホワイト EA-100 WH 呼気中アルコール濃度測定器。測定範囲: 0.00~0.50mg/L 0.05mg/L 単位 (0.05mg/L 未満は 0.00mg/L 表示、センサー使用回数表示: 0~999 回、1,000 回以上/SENSOR・OVER、センサー寿命: 購入後 1 年経過または 1,000 回測定した場合のどちらか早い方。半導体ガスセンサー EA-100 WH

貝印製ワイン用非接触型デジタル温度計

L'Esprit & le Vin 社製ワイン用接触型デジタル温度計 (摂氏・華氏選択可、まず、計測するワイフランス産接触型デジタル温度計

ワインの種類を次の中から選択。Alsace 8°C, Beaujolais 13°C, Bordeaux 18°C, Bourgogne 15°C, Cabernet 17°C, Champagne 8°C, Chardonnay 8°C, Chianti 17°C, Languedoc-Roussillon 17°C, Loire 12°C, Merlot 17°C, Pinot 16°C, Porto 20°C, Rhône 14°C, Rosé de Provence 11°C, Bordeaux blancs 8°C, Sud-Ouest 17°C, Zinfandel 18°C の適温が内臓されている。最適温度が左側に表示され、実際の温度が右側に表示され (0.1°C の単位で表示) 非接触型は液面から正確に 5cm 離して計測する必要がある。この距離がずれると計測温度が正確でなくなる。その点で、接触型温度計の方が確実に温度を測定できる。

L'Atelier du Vin 社製ワインセラー用デジタル温度・湿度計 (摂氏・華氏選択可、最高温度・最低温度・最高湿度・最低湿度も記録される)

東京百木製作所 棒状ポケット温度計 アナログ・接触型 私がアカデミー・デュ・ヴァン Step-I, Step-II に通っていた時代にはデジタルや非接触型の温度計は存在していなかった。この温度計を携帯していた。

タニタ デジタル温度計 TT-508 測定範囲 50~250°C 最小表示 0.1°C Vin chaud ヴァン・ショー (ホット・ワイン) の温度測定に最適。フランス人は Vin chaud をよく飲む。鍋に水・砂糖・砕いたシナモンスティック・クローブ・オレンジ・レモンを入れて火にかけ、煮立てたら弱火で 2~3 分煮る。これに赤ワインを加え温める。これを漉してワイングラスに注ぐ。寒い冬や風邪をひいた時に飲むのがお薦めだ。

L'Atelier du Vin 社製ワイン用質量・カロリー測定器 "Wine Partner" まず電源を入れ空のワイングラスを器具の上に乗せる。飲むワインの種類を次の中から選択。

Vin/Champagne 12.5% vol., Vin 13.5% vol., Vin 14.5% vol., Vin Liqueureux 14.0% vol., Apéritif 20% vol., Alcool 140% vol. 次に計測単位の設定。glass 0.1 単位, cl 1 単位, kc 1 単位、そして飲料をグラスに注ぐ。飲んだらグラスを Wine Partner の上に戻す。Wine Partner は消費したアルコール・カロリーを記憶しており、2 杯目・3 杯目と飲むと、総消費量が glass, cl, kc のいずれかで表示される。飲み過ぎ防止に有効なツールだ。

タニタ ポケットプラススケール スーパーミニ ブラック 1220。測定範囲 100g まで。0~50g: 0.1g 単位。50~100g: 0.2g 単位で測られる超高精度。手のひらサイズの超小型設計。ケースの蓋はスライド収納が可能。グッドデザイン賞受賞商品。ワイングラスに注いだワインの質量を 0.1g 単位で測定可測。外出時にこれを携帯すると便利。

タニタ デジタルスケール KW-210 5,000g まで測定可、2,000g までは 1g 単位。2,001~5,000g は 2g 単位。電源: 単 3 乾電池 4 本または AC アダプタ (200mA・センターマイナス) ワイングラスに注いだワインの質量を 1g 単位で測定可測。大きい機器なので携帯は無理。自宅ではこれを使用する。井に入れたラーメンの質量なども測れる。

クリスタルアイスボール 冷凍庫で凍らせて何度でも使える経済的な球型の「氷」。直径 3cm。原料:ポリエチレン・精製水
25℃で供出されたぬるい赤ワイングラスの中にこのボールを 1~2 個入れ、スワリングすると適温の 16~18℃に下がる。本物の氷ではないから、ワインが薄まることはない。

アイスボールメーカー 直径 60mm の丸氷が作れる製氷器。「オン・ザ・ロック」とは複数の氷をグラスの中に入れること。「オン・ザ・ロック」とは 1 個のみの大きい丸氷をグラスの中に入れること。「オン・ザ・ロック」の方が格上。バーテンダーは角氷をアイスピックを使って丸氷を作る。その手間を省けるのがこの製品だ。Baccarat 社の tumbler “Harcour old fashion110(口径 110mm)” (これは日本で入手困難品、口径 95mm は入手可能) に丸氷を 1 個入れ、シングルモルト・ウイスキーやアルマニャックを注ぎ、ステアして飲むのは最高だ!

Bottle bubble freeze ワインバッグ これを冷凍庫内で凍らせる。冷凍庫から取り出し、白ワイン等を入れて持ち出すと白ワインの温度上昇が抑制される。

川上産業製(東京都千代田区) プチプチの気泡緩衝材製袋。ワインが 1 本入る。100 枚セット。底マチタイプ 送料込みで 3,480 円 1 袋 34.8 円。

海外でワインを購入してスーツケース内に入れて帰国する場合、このワイン専用気泡緩衝材製袋袋の中に入れ、上部を折り曲げて Scotch メンディングテープを用いしっかりとめる。

ワインボトル 1 本の重さは 1,394g。ワイン専用気泡緩衝材製袋の重さは 8g。よって、ワイン 1 本当たり 1,402g となる。14 本で 19,628kg だ。ACE Protecce ビッグサイズスーツケースの重量は 3.5kg。19,628kg+3.5kg=23,128kg となる。

Air France のスーツケース預けの「重量制限はエコノミークラスで 23kg だから、14 本のワインをスーツケースに入れて預けることができる。0.128kg=128g の重オーバーは見逃してくれる。

ワインをまとめ買いした場合、私はパリのヤマト運輸から東京に配送してもらおう。ホテルから宅急便パリ店まではタクシーで運搬。

パリ宅急便の料金はワイン 12 本(1 ケース)で 160 ユーロ。クール宅急便で 240 ユーロ。

※クール便は日本到着後からご配達までをクール便でお取り扱いするサービスで、海外での集荷から一貫して定温状態でお取り扱いするサービスではないので要注意。

夏にワインを購入した場合、私はパリ宅急便の倉庫に 10 月までワインケースを保管してもらい、10 月に東京へ発送してもらおう。10 月になれば暑くないのでクール便ではない普通便の配送で大丈夫だ。

WineSkin made in China シンギ社輸入 プチプチの気泡緩衝材製袋。ワインが 1 本入る。1469 円 1 袋 734.5 円 これを購入する必要なし。上記の川上産業製(東京都千代田区) プチプチの気泡緩衝材製袋。1 袋 34.8 円で十分だ。

L'Atelier du Vin 社ワインボトル 6 本入りの丈夫な手提げ鞆。軽量かつ頑丈なバッグで、ワイン 6 本を片手で持ち運ぶるとも有益なバッグ。4 本入りは amazon で購入可能だが、6 本入りは日本で購入できない。

UNI ワインバッグ 2 本用 保冷・保温・割れ防止、仕切り板付 ジッパーが付いている。UNI SHOP

iColor ワインバッグ 2 本用 4mm 厚いネオプレン製 絶縁 ジッパーが付いている。仕切り板なし。水で洗える (WineBag-09)

Ice Bag アイスクーラーバッグ・クリア ハンドル付きのワインバッグ。この中に氷と水を入れ、ワインボトルを挿入する。ワインクーラーとなる。直径がほぼワインボトルサイズなので、食卓上に置いて場所をとらない。これはコピー商品がアカデミー・デュ・ヴァンで売っている。私がオリジナルをパリから持帰り、アカデミー・デュ・ヴァンで製品化した。

Geislingen 社 mini whisk ミニ泡立て器。例えば、白ワインとオレンジジュースのミキシングドリンクの攪拌に便利。

YUKIWA 精光社 sous de bouteille, carafe ボトルやカラフの下皿 ステンレス製 直径 14.7cm

ファンヴィーノ社ワインロート フィルター付 ステンレス製 滓が舞っている赤ワインをデカンタージュする際に有効。

OXO 社 Aeratong Wine Pourer ワインボトルも付けるつぎ口。これを装着してワイングラスに注ぐと空気接触が促進され、フレーバーとアロマが開く。

Moët&Chandon 社の Champagne 専用手提げ袋。冷やした Champagne をこの袋に入れて持ち歩くと、温度が上昇しにくい構造になっている。

Flow 社 Champagne Stopper 飲み残したシャンパーニュの瓶口に装着する。

WineMarket PARTY 製ワインボトル 3 本収納可の手提げ袋・上部は蓋付 ワインの温度が上昇し難い構造となっている。

WineMarket PARTY 製ワインボトル 1 本収納用の手提げ袋・上部は接着テープ付 ワインの温度が上昇し難い構造となっている。

PEUGEOT 社 Professional Collection この器具のパステュー(銅色の円形部分)をワインに浸けるだけでワインの味と香りが変化する。100cc のワインに 1 秒漬ければ 1 年分の熟成に相当する。2 秒で 2 年熟成、3 秒で 3 年熟成となる。ボトル用とポケット用の 2 種類入っている。

Le CREUSRT 社 Wine Cooler Sleeve WA126 冷凍庫に本製品を十分冷やす。ボトルの上から被せる。常温から 11 分で冷やすことができる(18℃から 12℃)。

Salute 社 Champagne Opener シャンパーニュの栓を簡単に抜くためのグッズ。本器をボトル上部に差し込み、レバーを引き上げるとコルクが持ち上がる。

Wecomatic 社 Champagne Fresh 飲み残したシャンパーニュの瓶口に装着し、上部を親指で圧力をかける。その上にハンドポンプを付き刺しポンプを押す。そうすると瓶内に圧力が加わり、Champagne の泡が長持ち保存できる。

Yontree 社 ボルトストッパー シャンパンストッパー 炭酸抜け防止栓 ステンレス製 2 個

パール金属社(新潟県三条市) ドメーヌ・ルティ Champagne Bottle Stopper シャンパンストッパー C-3706

EMY INIBUD シャンパンストッパー シャンパンセーバー 2 個セット

貝印(東京都千代田区) Kai House Select KAI シャンパン ストッパー DH7262

Mayshion 社(Florida, USA) ステンレス シャンパン ストッパー

美和ロック社(東京都港区) MIWA シャンパンストッパー ボルトストッパー 2 個

EMY 社(香港) INIBUD シャンパンストッパー(ゴールド)

オートパーツ伊地知(熊本県熊本市) Yontre シャンパンストッパー 2 個

K's Rainbow 社(日本製)アイスピック ピックの先に安全ガード付、底部は大きな氷を砕くクラッシュ付、ガード付 高さ 140mm

Baccarat 社 tumbler “Harcour old fashion” これに丸氷を 1 個入れ、シングルモルトウイスキーまたはアルマニャックを注ぎ入れ、スワリングして飲むのが最高! 100%ブルーアガペ テキーラ・シルバーやロンドンドライジンも良い。

L'Atelier du Vin - 056728-9 - Vin et Mets des Quatre Saisons Housewares

Coffret Cadeau 2 en 1 : "L'art de déguster le vin" - Bon pour 1 atelier de 2h + 1 livre de conseils (Ancien prix éditeur : 7505) ハードカバー

WineSkin (ワインスキン) 2パック ワインボトル持ち運びバッグ/プレミアムワンウェイ

「プチプチ」のワイン専用袋(気泡緩衝材。包装等に使用される緩衝材)。

SHITOX 社 Rotating glass, reddot design award winner 2009 ドイツ生まれのスピニンググラス。グラスがテーブルの上で安定して回転する。24%鉛クリスタル。直径 8.8cm、高さ 9.6cm、容量 300ml

PEUGEOT 社 Les Impitoyables de dégustation Wine Glass Number 2

ワインテイस्टィングのための容赦なしグラス。ワインの真髄を引き立たせる特別設計。

幅広の独特なフォームがワインのあらゆる繊細さと芳香を容赦なく引き出し、最高のテイस्टィングができる。これは日本では売っていない。フランスから輸入して購入するのに1カ月間かかった。私はこれを“my グラス”として持参してワインバーへ訪れる。

PEUGEOT 社 Les Impitoyables Set de dégustation Whisky

ウイスキーor ブランデーテイस्टィングのための容赦なしグラスセット。ウイスキーやブランデーの真髄を引き立たせる特別設計のグラス。幅広の独特なフォームがウイスキーやブランデーのあらゆる繊細さと芳香を容赦なく引き出し、最高のテイस्टィングができる。オンザロックではなく、ストレートで飲むことを前提に開発された製品で、ステンレス製の台座を冷凍庫で数時間冷やし、その上にこのグラスを置くことで、ストレートウイスキーor ブランデーを30分間適温に保つ。専用コースター付。

PEUGEOT 社 Neck tags

l'Esprit&le vin 社 Neck tags

Jix 社 Neck tags

AntiOx Pultex 酸化防止効果があるワイン栓

Barco Rabelo ポートワインの樽運搬用の帆掛け舟のプラモデル(ポルトガル産)

方位磁石(コンパス) ワイン産地旅行の際使用

標高計 SPAKING BARGMETER Made in Japan ワイン産地旅行の際使用

双眼鏡 SPRIT 8×21 126m/1000m Field72° ワイン産地旅行の際使用

LomgFresh 社 Tasting Note 飛鳥出版発行・発売

使い方は簡単で、例示されたコメントを選ぶだけなのでワイン初心者にもぴったり。一流ソムリエ並みの表現力が身に付くツールだ。ワイン用語のボキャブラリーが体内化されていない人でも、これを使えばプロ並みにスラスラとコメントできる！

ワイン名：赤・ロゼ・白・スパークリングの区別、収穫年、国名、ブドウ品種、輸入元、価格、コメント・ラベルなど、評価☆1つから☆5つまで選択

外観

ディスクと清澄度(透明な輝きのある照りのある澄んだくもったぼやけたつやのないくすんだ不透明な濁った)の語群から選択
濃淡：淡い 明るい 中程度 鮮やかな 濃い の語群から選択

粘性：なし さらっとした わずかにある 中程度 強い の語群から選択

発泡性(スパークリング)：ほとんどない 軽い ほどほど はつらつとした 十分な 強い の語群から選択

気泡(スパークリング)：非常に細かい 細かい ほどほど 大きい の語群から選択

ワインの色

赤：紫 青みがかった赤 チェリーレッド ルビー色 赤色 ガーネット れんが色 の語群から選択

ロゼ：灰色 ベージュ 明るいピンク オレンジピンク サーモンピンク 玉ねぎ色 濃いピンク 明るいれんが色 の語群から選択

白：無色 グリーンイエロー レモンイエロー 麦わら色 黄色 黄金色 金色 トパーズ色 琥珀色 の語群から選択

ワインの香り

香りの強さ：無香 弱い 控え目な 貧弱な 十分な 華やかな 豊かな 力強い 芳醇な の語群から選択

果実(フレッシュ)：レモンライム グレープフルーツ オレンジ みかん ラズベリー ブラックベリー カシス ストロベリー 赤リンゴ 青リンゴ 梅 かりん 洋梨 白桃 黄桃 プラム サクランボ ダークチェリー マスカット アプリコット メロン ライチ パイナップル キウイ パパイア バナナ の語群から選択

果実(加熱乾燥)ジャムマーマレードフルーツグミフルーツキャンディー干しぶどう干しイチジクプルーン砂糖漬け(レモンピール・アンゼリカ)の語群から選択

花：スマレバラジャスミンアカシアライラック菩提樹ラベンダーすずらんカモミールユリ木蓮くちなしイランイランオレンジの花きんもくせい の語群から選択

植物系：シダピーマン干し草玉ねぎオリーブ畳芝生紅茶 の語群から選択

ハーブ類：ペパーミントスペアミントローリエタイムローズマリーバジルオレガノセージエストラゴンレモングラスディルセルフイユ の語群から選択

樹木系(含ロースト香)：松杉檜松脂コーヒー白檀ユーカリチョココレートアーモンドヘーゼルナッツキャラメルスモーク暖炉の薪お香炭葉巻鉛筆の削りカスはちみつ の語群から選択

動物系：生肉ジビエベーコンムスクなめし革毛皮醤油 の語群から選択

香辛料：ブラックペッパーホワイトペッパーグリーンペッパーピンクペッパー胡麻甘草ナツメグカレー粉シナモン生姜丁子(クローブ)スターアニスカラウェイシードバニラ の語群から選択

化学系：石油ゴム石鹼金属火打石プラスチック蠟ワックスアスファルトミネラル白粉(おしろい)インクヨード の語群から選択

土系：タバコ枯葉苔マッシュルームトリュフ腐葉土 の語群から選択

微生物系：バターヨーグルトチーズイースト食パンビスケットブリオッシュバターケーキトースト の語群から選択

欠陥臭：カビ湿ったダンボール腐った卵ネズミヴィネガーマニキュア濡れ雑巾 の語群から選択

味わい

甘味：極辛口 辛口 やや辛口 甘口 極甘口 の語群から選択

酸味：低い→中程度→高い 平板なぼやけた不足したフレッシュなさっぱりしたソフトな爽やかな生き生きしたきりっとした刺すような引き締まった適度な未熟で青い酸っぱい の語群から選択

渋味・苦み：低い→中程度→高い スムーズな柔らかい丸い喉越しの良い一体感のあるヴェルヴェットのような収斂性のある荒々しい渋い苦いざらついたえぐい莖っぽい鋭い の語群から選択

アルコール：低い→中程度→高い 水っぽい軽い豊かな十分な暖かい熱い重いほどほどの語群から選択
ボディ：痩せた薄っぺらの貧弱なスマートな適度な閉じた硬いしなやかな骨格のしっかりした力強いふっくらしたグラマーな肉厚なコクのある 語群から選択

わかりやすいワイン・テイastingガイド(児島 速人 CWE 製作。Z Industries 社発行、2006 年)

折畳み式で横 5.4cm 縦 8.5cm の携帯サイズ。これを広げると横 40cm 縦 23.3cm のものとなる。

表面には「外観」「香り」「味わい」「総合評価」「品質評価」「点数評価」「熟成の指標」「サービス温度」「欠陥」に関するワードが記入しており、それぞれを選択する方式だ。上記 LongFresh 社 Tasting Note に近い内容。

裏面には品種別・産地別 白ワインの特徴(銘柄・産地・外観・香り・味『酸・Alc・特徴』・相性料理の例が紹介されている)、品種別・産地別 赤ワインの特徴(同)、産地別スパークリングワインの特徴(同)、産地別甘口・酒精強化ワインの特徴(同)、シェリー(同)、ポート(同)、マデイラ(同)の語群が記載されている。

これも使い方は簡単で、例示されたコメントを選ぶだけなのでワイン初心者にもぴったり。一流ソムリエ並みの表現力が身に付くツールだ。ワイン用語のボキャブラリーが体内化されていない人でも、これを使えばプロ並みにスラスラとコメントできる！

la dégustation Wine Tasting Note(佐藤 陽一監修、Musée 社、2010 年発行)

2 冊組・30 本/冊 ハンディサイズ 120mm×210mm

これも使い方は簡単で、例示されたコメントを選ぶだけなのでワイン初心者にもぴったり。一流ソムリエ並みの表現力が身に付くツールだ。ワイン用語のボキャブラリーが体内化されていない人でも、これを使えばプロ並みスラスラとコメントできる！

「ワインテイastingバイブル 外観・香り・味わいからワインの全てを解き明かし、ワインコメント力を磨き上げる一冊(谷 宣英 著、ナツメ社、2014 年 6 月初版)」

この本は題名通り具体的にワインテイasting方法が具体的に提示されており、ワイン初心者から上級者までワインコメント力を磨き上げる本だ。矢野 恒も参考にしているお薦めの書籍。

【昔よく読んだ雑誌】

「ポパイ」と「ブルータス」

ポパイ (POPEYE) は、マガジンハウスから発行される日本の男性向けファッション雑誌・情報誌である。毎月 10 日(日祝日の場合は 8・9 日)発売。

木滑良久が初代編集長として、1976 年に創刊。アメリカの現代的な生活様式を日本に紹介し、初期には若者風俗をリードするなど社会に大きな影響を与えた。一時はおしゃれの代名詞ともなり、流行や遊びに敏感な都会的男子を指して「ポパイ少年」などと呼ぶこともあった。

発売日を同じくする集英社の「MEN'S NON-NO」と並び、モード界・欧州ラグジュアリーブランドに関する情報に強いのが特徴。

ブルータス (BRUTUS) は、マガジンハウスが発売している男性向け情報誌。1980 年 5 月創刊。当初は月刊だったが、同年 7 月から月 2 回刊となり、現在に至る。毎月 1 日・15 日発売。

特に、ブルータス創刊時のワイン特集号を見て、ワインはのめり込むのに相応しい対象だと思った。この特集号が私のワイン道のスタート地点だった。

【好きな書店・通販】

青山ブックセンター、丸善、欧明社(フランス語書籍専門)、amazon、楽天

【購読しているワイン関係雑誌・機関誌】

ヴィノテーク、ウォンズ、ワイン王国、ワイナート、日本ソムリエ協会発行機関誌 “Sommelier” “La Revue du Vin de France” を購読。

【書籍・VHS・DVD・Blu-ray 日本語】(人名は全て敬称略。ご了承ください)(順不同で列挙)

繰り返し参照した・する・書籍(日本語)は以下の通り。

(酒全般)

「各国の酒類の表示及び醸造制度(酒類行政制度研究会編、国税庁間税部長 宮島 壮太推薦、大蔵財務協会理事長 清野 真発行者、大蔵財務協会・税のしるべ総局発行所、1989 年 4 月発行)」

「新訂 もてなしの基(料飲専門家団体連合会 FBO 著、料飲専門家団体連合会発行、2019 年 4 月初版)」

(洋酒全般)

「世界の名酒事典 2019 年版、講談社」

(ワイン)

『ワイン全般』

「世界のワイン事典 2011-2012 年、講談社」

「ワイン 6 カ国語辞典 Moët&Chandon, Hachette (編纂) Dictionnaire Moët-Hachette du Vin International, 1,500 mots du Vin en Six Langues(仏・独・英・西・伊・日本語、1,500 ワイン用語収載、Moët-Hachette・Hachette 社編纂発行、1996 年初版、1997 年 1 月柴田書店)」この本の新品は amazon で 42,848 円する。私は 1996 年にパリの書店で柴田書店発行ではない Hachette 社発行のオリジナル版を 398 フラン=8,887 円で購入した。

「日本語-フランス語、フランス語-英語 ワイン語彙集 Lexivin 専門家及び愛好家のためのブドウとワインの用語辞典 日本語版(出版・英仏版原著 Paul Cadiou、出版管理者 Catherine Cadiou-Jardin、日仏編集者 佐伯 実智代、翻訳・和仏編集監修 渡辺 正澄、

英仏版原書は1987年仏英・英仏版初版、1991年仏独・独仏版初版、日本語版は1994年完成、Paul Cadiou La Chaussière 出版)」「日・仏・英・伊 4カ国ワイン用語集 ワインの言葉わかる(「三谷 太著、飛鳥出版、2007年10月初版)」「ワイン&スピリッツ スタイルと品質を解明する 改訂版(日本語、ジャンシス・ロビンソン推薦、Wine & Spirit Education Trust[WSET]制作・出版、日本語版初版 translated by Miyoko Stevenson、改訂版 translated by Tomomi Inoue and Kumi Unno and edited by Motoko Saeda in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge、2011年発行)」「ワインとスピリッツの世界を探求する、WSET ワイン&スピリッツ レベル3資格 Produced and published by the Wine & Spirit Education Trust[WSET]、第6版2001年8月発行)」「上級ワイン教本 exploring Wines & Spirits, Behind The Label ワインのABCからビール・スピリッツ・リキュールまで(クリストファー・フィールデン&WSET (The Wine and Spirits Education Trust) 編、ミヨコ・ステイブンソン・遠田 敬子訳、柴田書店、1999年3月初版)」「新訂版 基礎ワイン教本 ワインのABCからビール・スピリッツ・リキュールまで(WSET (The Wine and Spirits Education Trust)) 編、ミヨコ・ステイブンソン訳、遠田 敬子翻訳協力、柴田書店、1997年8月初版)」「ジャンシス・ロビンソンのワイン入門 ワインの飲み方、選び方(ジャンシス・ロビンソン著、島田 精治訳、新潮社、1998年12月初版)」「テロワールとワインの造り手たち ヴィニュロンが語るワインへの愛(ジャッキー・リゴー著、野澤 玲子訳、作品社、2010年7月初版)」「高級品の味わいをお家で! 極上ワイン(奥山 久美子著、朝日新聞出版、2012年11月初版)」「ワイン味の科学 The Science of Tasting Wine(ジェイミー・グッド著、伊藤 伸子訳、エクスマレッジ社、2018年1月初版)」「死ぬ前に飲むべき1001ワイン(ニール・ベケット著、渋谷 康弘・中本 聡文・柳 忠之・大越 基裕訳、産調出版、2009年2月初版)」「ワインの帝王 ロバート・パーカー(エリン・マッコイ著、立花 峰夫・立花 洋太訳、白水社、2006年11月初版)」「ほんとうのワイン 新装版 自然なワイン造りへの回帰(パトリック・マシューズ著、立花 峰夫訳、白水社、2011年11月初版)」「ほんとうのワイン 自然なワイン造りへの回帰(パトリック・マシューズ著、立花 峰夫訳、白水社、2004年6月初版)」「自然派ワイン(大橋 健一著、柴田書店、2004年11月初版)」「最新版 ワイン完全バイブル(井手 勝茂監修、ナツメ社、2012年12月初版)」「ほんとうのワイン(パトリック・マシューズ著、立花 峰夫訳、白水社、2004年6月初版)」「いいものみつけた EUROPE One Cup of ワイン もっとおいしいワインの飲み方(福西 英三著、CUEL・ハギワラトシコ・水橋 美紀料理、雄鶏社、1999年8月初版)」「ワインを楽しむ58のアロマガイド(ミカエル・モワッセフ&ピエール・カザマヨール著、原書房、2012年3月初版)」「カラー版ワインの地図帳(塚本 悦子監修、美術出版社、2010年1月初版)」「最新版 ワイン完全バイブル(井手 勝茂著、ナツメ社、2012年1月初版)」「ワインの新スタンダード ワイングラスはもう回さない 15 Stories for a Smart Approach to Wine(石田 博著、世界文化社、2019年3月初版)」「ワインを楽しむ58のアロマガイド(ミカエル・モワッセフ、ピエール・カザマヨール著、剣持 春夫監修、松永 りえ訳、原書房、2012年3月初版)」「フランス AOC ワイン事典、小阪田 嘉男昭 監修、佐藤 秀良・須藤 海芳子・河 清美 編、三省堂 2009年9月初版)」「30分で一生使えるワイン術(葉山 考太郎著、ポプラ新書、2015年11月初版)」「四大帝王を直撃! 偏愛ワイン録(葉山 考太郎著、講談社、2006年5月初版)」「思わず人に話したくなる グイズでワイン通(葉山 考太郎著、講談社、2008年7月初版)」「これだけは知っておきたい 必要最小限のワイン入門(葉山 考太郎著、スマート新書、2018年2月初版)」「ワイン道(葉山 考太郎著、日経 BP 社、1996年11月初版)」「辛口/軽口ワイン辞典(葉山 考太郎著、日経 BP 社、1999年9月初版)」「シャンパンの教え(葉山 考太郎著、日経 BP 社、1997年9月初版)」「最強のワイン学 やっとワインがわかる入門編 (石神 秀幸著、世界文化社、2016年11月初版)」「ソムリエ ワインとスピリッツにかける情熱(クリスチャン・R. サン・ロッシュ著、山坂 法道訳監修、飛鳥出版編集部訳、飛鳥出版、1989年7月初版)」「すばらしきヴィニュロンたち(金井 麻紀子著、モデラート社、2002年発行)」「ソムリエの流儀 ワインとサービスの現場から学んだこと(佐藤 陽一著、小学館、2010年10月初版)」「高級品の味わいをお家で! 極上ワイン100本(奥山 久美子著、朝日新書、2012年11月初版)」「ワイン男女77人 あすすめ145店とワイン154本 シニアワインエキスパート編(日本ソムリエ協会発行、2019年3月発行)」生徒さんたち枝川 千春、緒方 義行、塩田 佐江子、鈴木 明人が掲載されている。」「ワイン男子101人の“もてなしワイン”300本 ワインエキスパート男子部編(日本ソムリエ協会発行、2014年7月発行)」私の生徒さんたち上村 章文、小倉 純平、新海 寛司、横山 武信が掲載されている。」「ワイン女子101人の おうち飲みワイン202本と最強つまみ202品 日本ソムリエ協会女子部編(日本ソムリエ協会発行、2013年7月発行)」私の生徒さん川合 美保が掲載されている。」「BRUTUS FAVORITE WINE BOOK3 ヒュー・ジョンソンから菅 直人までワイン好きが選んだ1,000本(マガジンハウス、1998年1月発行)」「矢野恒の好きなフランスワイン・ベスト5」が掲載されている。」「Hanako WINE BOOK 1 スーパーで買えるワインの本 改訂版 定番ワイン752本をすべて試飲!(友田 晶子編、マガジンハウス、1998年8月発行)」「Hanako WINE BOOK 2 ワインの肴 プロのレシピ153点を紹介 関東・関西のワインの美味しいお店82店のリスト付き(マガジンハウス、1998年8月発行)」「一個人 今、最もおいしいワイン BEST 300(KK ベストセラーズ、2008年3月初版)」

『世界のワイン』

「世界のワイン事典 2011-12年版、講談社」

「ポケット・ワイン・ブック [第9版]、ヒュー・ジョンソン著、早川書房、2012年初版)」

「日本ソムリエ協会 教本 2019(毎年改訂、日本ソムリエ協会発行)」、
「最新版 ロバート・パーカーが選ぶ 世界の極上ワイン(ロバート・パーカー著、貝塚 泉・永峯 涼・オフィス宮崎訳、河出書房新社、2006年12月初版)」
「ワインの帝王ロバート・パーカーが薦める 世界のベスト・バリュールワイン(ロバート・パーカー著、山本 博監訳、早川書房、2009年11月初版)」
「世界のワイン図鑑 7th Edition Completely Revised(ヒュー・ジョンソン&ジャンシス・ロビンソン著、山本 博日本語監修、勝高 信子・寺尾 佐樹子・藤沢 邦子・安田 まり訳、ガイアブックス、2014年8月初版)」
「世界のワイン図鑑 5th Edition(ヒュー・ジョンソン&ジャンシス・ロビンソン著、山本 博日本語監修、訳者 有坂 芙美子 他、産調出版、2002年9月初版)」
「世界のワイン図鑑 The World Atlas of Wine 7th Edition(ヒュー・ジョンソン、ジャンシス・ロビンソン著、山本 博 監修、腰高 信子、寺尾 佐樹子、藤沢 邦子、安田 まり 翻訳、2014年8月初版)」
「ワールドアトラス・オブ・ワイン(ヒュー・ジョンソン著、辻 静雄日本語監修、ネスコ/文藝春秋、1991年5月初版)」
「米国著名ワイン専門誌 “Wine & Spirits” が選ぶ 世界のベストワインとベストワイナリー2000年版(Wine & Spirits Magazine 社著、ニフレックス マーケティング社訳、厚有出版、1999年12月初版)」

『品種』

「ワイン用葡萄品種大辞典 1,368品種の完全ガイド(ジャンシス・ロビンソン&ジュリア・ハーディング&ホセ・ヴィアモーズ著、後藤奈美監訳、北山 雅彦・北山 薫訳、共立出版、2019年7月初版)」
「10種のぶどうでわかるワイン(石田 博著、日本経済新聞社、2013年8月初版)」

『田崎 真也』

「言葉にして伝える技術 ソムリエの表現力(田崎 真也著、祥伝社新書、2010年10月初版)」
「ソムリエ世界一の秘密 田崎 真也物語(重金 敦之著、朝日新聞社、1995年12月初版)」
「田崎 真也が明かす ワイン味わいのコツ(田崎 真也著、柴田書店、1994年4月初版)」
「田崎 真也 続・ワイン味わいのコツ(田崎 真也著、柴田書店、2001年1月初版)」
「テイスティングは脳です 正しいトレーニングでテイスティング力を向上させよう(中本 聡文・石田 博著、日本ソムリエ協会発行、2015年7月初版)」
「ワインの新スタンダード ワイングラスはもう回さない(石田 博著、世界文化社、2019年3月初版)」
「10種のぶどうでわかるワイン(石田 博著、日本経済新聞出版社、2013年8月初版)」
「四季の食卓 料理・ワイン賛歌(鎌田 昭男・室井 克義・田崎 真也著、鎌倉書房、1989年4月初版)」
「飲んで識る フランスワイン 先ず飲む事。話はそこからだ・・・ ソムリエ界の駿才と鬼才が語り尽くす実戦的 フランスワイン基礎講座(高橋 時丸・田崎 真也著、柴田書店、1996年11月初版)」
「田崎真也と探す、いい店おいしい店(田崎 真也著、新潮文庫、2002年12月初版)」
「ワイン上手 深く味わう人へのアドヴァイス(田崎 真也著、新潮選書、1999年8月初版)」
「フランスワインブック 田崎 真也のフランスワイン 1200本(田崎 真也著、Magazine House mook ムック、1998年11月発行)」
「田崎真也のワインを愉しむ(田崎 真也著、毎日新聞社、2012年5月初版)」
「ソムリエを楽しむ Recttes du Sommelier Intimes(田崎 真也著、講談社、1996年10月初版)」
「ワインと料理お楽しみ自由自在(田崎 真也書、青春出版社、1996年6月初版)」
「田崎 真也が選ぶ 毎日飲むワイン 3000円以下のおいしいワインを楽しむ(田崎 真也著、新星出版社、1997年8月初版)」
「田崎 真也の今日は、このワイン ワインと料理のすてきな関係(田崎 真也著、三好 貴子絵、駿台曜曜社、1997年7月初版)」
「ワイン生活 楽しく飲むための200のヒント(田崎 真也著、新潮社、2009年5月初版)」
「田崎 真也のフランスワイン&シャンパーニュ事典(田崎 真也著、講談社+α 文庫、2009年5月初版)」
「ワイン生活(田崎 真也著、新潮選書、1996年9月初版)」
「接待の一流 おもてなしは技術です(田崎 真也著、光文社新書、2007年1月初版)」
「ワイン上手 深く味わう人へのアドヴァイス(田崎 真也著、新潮選書、1999年8月初版)」
「うなぎでワインが飲めますか?—そば、てんぷら、チョコレートまでのワイン相性術(田崎 真也著、角川 one テーマ21、2006年1月初版)」
「田崎 真也の記念日ワインにはこの花を Wine and Flowers for your anniversary(田崎 真也著、ワニブックス、1999年7月初版)」
「田崎 真也のワインライフ 俵 万智さんと行く 北海道、海の幸(田崎 真也監修、日経ムック・日本経済新聞社、2000年9月発行)」
「チーズ&ワインアカデミー東京 ワインマスターコース 教本」
「和食とワイン(田崎 真也・高橋 拓児著、日本ソムリエ協会発行、2015年7月初版)」
「ワイン上手 深く味わう人へのアドヴァイス(田崎 真也著、新潮社、1999年8月初版)」
「ソムリエのひらめき(田崎 真也著、河出書房新社、1997年10月初版)」
「ブルゴーニュ、ボルドー&ローヌ(田崎 真也著、柴田書店、2001年1月初版)」
「田崎 真也のフランスワイン&シャンパーニュ事典 ソムリエ世界一が選んだおすすめの日経ムック 256本 テイスティング・コメントつき本格ワイン 306本(田崎 真也著、日経ムック、日本経済新聞社、1996年9月発行)」

『テイスティング』

「テイスティングは脳です 我流では上達しない! 正しいトレーニングでテイスティング力を向上させよう(中本 聡文・石田 博著、日本ソムリエ協会発行、2015年7月発行)」
「ワイン テイスティング la dégustation Wine Tasting(佐藤 陽一著、ミュゼ社、2009年2月初版)」
「la dégustation Wine Tasting Note(佐藤 陽一著、ミュゼ社、2009年2月初版)」
「ワイン テイスティング バイブル(谷 宣英著、ナツメ社、2014年6月初版)」
「ワインテイスティング基本ブック(ワイナート編集部編、美術出版社、2012年6月初版)」

『フランスワイン』

- 「フランス ワイン大全(パスカル・リベロー・ガイヨン監修、INAO 責任編集、マンズワイン社企画、藤野 邦夫訳、松本 信彦・島崎 大・合田 泰子編集協力、同朋舎出版、1992年11月初版)」
- 「フランス AOC ワイン事典 Vins AOC de France(小阪田 嘉昭監修、佐藤 秀良・須藤 海芳子・河 清美編、三省堂、2009年9月初版)」
- 「Vins et Spiritueux de France フランスのワイン・スピリッツ(SOPEXA フランス食品振興会著、1992年9月発行)」
- 「葡萄酒は語る 新版 フランスワイン、リキュール、オー・ド・ヴィのすべて(SOPEXA フランス食品振興会著、1997年3月発行)」
- “Grand Atlas de Vignobles de France, Benoît France, Éditions Solar, 2002 “の日本語版
- 「フランスワイン テロワール・アトラス フランス ぶどう畑 大図鑑(ブノア・フランス編、飯山 敏道日本語訳監修、中野 操・浜野 昭訳、飛鳥出版、2005年5月初版)」
- 「テロワール Terroir 大地の歴史に刻まれたフランスワイン(James E. Wilson foreword by Hugh Johnson 著、川本 祥史監修監訳、仲濱 潤子・葉山 考太郎・桑原 朗・立花 峰夫訳、ヴィノテーク社発行、2010年4月初版)」 現在 amazon などで入手不可能な本だ。
- 「フランスワイン テロワール・アトラス飯山 敏道監修、飛鳥出版、2005年5月初版)」
- 「フランスワイン テロワール・アトラス フランスぶどう畑大図鑑(飯山 敏道監修、ブノワ・フランス編、中野 操訳、飛鳥出版、2005年5月初版)」
- 「Classement des Meilleurs Vins de France 日本語版 “フランスワイン格付け”、料理王国社&ワイン王国、2004年9月初版)」
- 「Le Grand Guide des Vins de France 日本語版 “フランスワイン格付け”、フランス語版の2008と2009の合体の上、日本向けにオリジナル編集を施したもの、料理王国社&ワイン王国、2010年12月初版)」
- 「太陽の香り 南フランス・ワイン紀行(渋谷 康弘著、KK ベストセラーズ、1999年4月初版)」
- 「最高のワインを買い付ける フランスの伝統的醸造家を訪ねる旅(カーミット・リンチ著、立花 峰夫・立花 洋太訳、白水社、2013年11月初版)」

『ボルドー』

- 「ボルドー 1961年以後生産されたワインの決定版ガイド(ロバート・パーカー著、アーネスト・シンガー日本語版監修、楠田 卓也訳、飛鳥出版、1989年5月初版)」
- 「ボルドー 第4版 ロバート・パーカー著、アーネスト・シンガー日本語版監修、オフィス宮崎・石垣 憲一翻訳統括、石垣 憲一・貝塚 泉・永峰 涼子訳、アカデミー・デュ・ヴァン企画・編集、美術出版社、2004年12月初版)」
- 「ロースワイン 改訂増補版 Wines of the Rhône Valley(ロバート・パーカー著、梅田 悦生日本語版監修、石垣 憲一訳、万来舎、2000年11月初版)」
- 「スキャンダラスなボルドーワイン(ウィリアム・エチクソン著、立花 峰夫訳、田崎 真也発行、ヴィノテーク社、2006年3月初版)」
- 「ボルドー シャトー訪問完全ガイド(ワイナート編集部編、美術出版社、2012年9月初版)」
- 「ボルドーでワインを造ってわかったこと 日本ワインの戦略のために(安蔵 光弘著、2018年8月初版)」

『ブルゴーニュ』

- 「ブルゴーニュワイン大全(ジャスパー・モリス MW 著、阿部 秀司・立花 峰夫・葉山 考太郎・堀田 朋行訳、白水社、2012年11月初版)」
- 「ブルゴーニュワインがわかる(マット・クレイマー著、阿部 秀司訳、白水社、2000年4月初版)」
- 「ブルゴーニュ Burgundy ブルゴーニュワインの決定版ガイド(ロバート・パーカー著、アーネスト・シンガー日本語版監修、塚原 正章・阿部 秀司・合田 泰子・川勝 里美・丸澤 みゆき訳、飛鳥出版、1992年9月初版)」
- 「地図でみるブルゴーニュ・ワイン 改訂新版(シルヴァン・ピティオ&ジャン・シャルル・セルヴァン著、佐藤 秀良・中野 義人・山本 博訳、早川書房、2016年3月初版)」
- 「ブルゴーニュワイン 100年のヴィンテージ 1900-2005(ジャッキー・リゴー著、立花 洋太訳、白水社、2006年7月初版)」
- 「ブルゴーニュ ワイン コート・ドール 地図と歩く、黄金丘陵(山本 博著、柴田書店、2009年9月初版)」
- 「ブルゴーニュワインがわかる Making Sense of Burgundy(マット・クレイマー著、阿部 秀司訳、白水社、2000年4月初版)」
- 「改訂版 知的ワインガイドブック ブルゴーニュ コート・ドールの26村(奥山 久美子著・ビーズ千砂協力、ワイン王国、2018年5月初版)」、「知的ワインガイドブック ブルゴーニュ コート・ドールの26村(奥山 久美子著・ビーズ千砂協力、ワイン王国、2018年5月初版)」、2011年5月初版)」
- 「ブルゴーニュワイン 100年のヴィンテージ 1900-2005(ジャッキー・リゴー著、立花 洋太訳、白水社、2008年7月初版)」
- 「ヴォーヌ・ロマネの伝説 アンリ・ジャイエのワイン造り(ジャッキー・リゴー著、立花 峰夫訳白水社、2005年3月初版)」
- 「アンリ・ジャイエのブドウ畑(ジャッキー・リゴー著、立花 洋太訳、立花 峰夫監修、白水社、2012年4月初版)」
- 「アンリ・ジャイエのワイン造り(ジャッキー・リゴー著、立花 洋太訳、立花 峰夫監修、白水社、2005年3月初版)」
- 「ブルゴーニュ ワイナリー訪問完全ガイド(ワイナート編集部編、美術出版社、2013年9月初版)」
- 「コート・ドールワインを知る ブルゴーニュ アペラシオ完全ガイド(ワイナート編集部編、美術出版社、2012年3月初版)」

『シャンパーニュ』

- 「シャンパン 泡の科学(ジェラルド・リジェ・ベレール著、立花 峰夫訳、白水社、2007年9月初版)」
- 「シャンパン歴史物語 その栄光と受難(ドン・ペティ・クラドストラップ著、平田 紀之訳、白水社、2007年7月初版)」
- 「シャンパン&スパークリングワイン完全ガイド(小林 史高監修、池田書店、2011年8月初版)」
- 「シャンパン歴史物語 その栄光と受難(ドン&ペティ・クラドストラップ著、平田 紀之訳、白水社、2007年7月初版)」

『イタリアワイン』

- 「イタリアワイン土着品種研究会テキスト vol.1~20(林 功二著、Vino Hayashi 社)」
- 「プロフェッショナルのためのイタリアワインマニュアル イタリアワイン 2019年版(宮嶋 勲監修、ワイン王国、2019年7月発行)」
- 「イタリアワインランキング(Le Guide de L'Espresso, 宮嶋 勲監修、ワイン王国、2010年12月発行)」
- 「全訂 イタリアワイン(塩田 正志著、柴田書店、1998年10月初版)」

「イタリアワイン読本(荒井 基之著、オータパブリケーションズ社、1995年12月初版)」
「荒井 基之のイタリアワインカタログ(荒井 基之著、甘糟 澄子監修、オータパブリケーションズ社、2000年6月初版)」
「イタリア・ワイン・ブック Produttori dei Vini Italiani(出石 万希子著、新潮社、2001年11月初版)」
「基本イタリアワイン(林 茂著、TBSブリタニカ、1996年11月初版)」
「バルバレスコよ永遠に ガイヤのワインと仲間たち(エドワード・スタインバーグ著、有坂 芙美子訳、グループ・ヴィノテーク発行、1994年5月初版)」
「イタリア DOP IGT STG 食品ガイドブック(イタリア貿易振興会著、イタリア貿易振興会発行、2019年発行)」

『スペインワイン』『ポルトガルワイン』
「ときめきスペイン・ワイン(ミゲル・トーレス著、山岡 直子・内藤 尚子訳、TBSブリタニカ、1992年7月初版)」
「シェリー、ポート、マデイラの本(明比 淑子著、小学館、2003年1月初版)」
「ポートワイン その歴史とワイン造り(ポートワイン・インスティテュート&ポルトガル投資・観光・貿易振興庁 ICEP 著、グループ・ヴィノテーク編集制作、ポートワイン・インスティテュート&ポルトガル投資・観光・貿易振興庁 ICEP 発行、1995年3月初版)」

『ドイツワイン』
「優雅なるドイツのワイン(古賀 守著、創芸社、1997年8月初版)」
「
DVD「ワインのサービス実技(阿部 誠講師、日本ソムリエ協会発行)」
DVD「新・ソムリエへの道～資格取得のための実践講座～(熱田 貴・小飼 一至・石田 博・大畑 澄子・井村 千寿子出演、日本ソムリエ協会発行、IMAGICA 社発売)」
DVD「ワインを識る(田崎 真也・佐藤 陽一・柳村 淳子出演、日本ソムリエ協会発行)」
CD-ROM「わいわいワイン村(日本ソムリエ協会監修、浅田 勝美名誉会長監修の言葉、太陽企画制作、たる出版協力、菱三商事発売)」これは現在入手困難品。
DVD「世界一美しいボルドーの秘密 最上級の品質と誇り 由緒あるボルドーの知られざるワインビジネスの真実と、ワインに魅入られた人々に迫るドキュメンタリー(原題:RED OBSESSUIN、ラッセル・クロウ ナレーション、フランシスF. コッポラ、ロバート・パーカー クリスチャン・ムエックス、ポール・ポンタリエ出演、吉田 裕子 字幕翻訳、2014年劇場公開作、アット エンタテインメント発売、TCエンタテインメント発売、2015年6月発売)」この映画は絶対観るべき!
「シャンパーニュ les Champagnes 輝く生活のシンボル 創造のたまもの(Vignerons et Maisons de Champagne 著・出版、1997年発行)」
CD-ROM Compact disc Data Storage, Mac/PC Acrobat Reader シフトのインストールが必要 “Champagne. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)、2006年発行”
DVD “Champagne. Champagne!, Terroir, Dela nature au vin, Plaisir des sens, Réalisation Serge ABAZA, Production TIME CODE PRODUCTIONS, Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC)、2004年2月発行”
DVD「魅惑のドイツワイン ドイツワインの世界をめぐる新鮮な発見の旅(ドイツワイン・インスティテュート制作、クリスチャン・ミュラーウ テレビ司会者プロデューサー&監督、田辺 とおる ナレーション)」現在入手困難品。
VHS「How to Handle a Wine at Home with Hugh Johnson ジャーディンワインズアンドスピリッツ社 日本語版制作」入手困難品

(日本酒)

「JSA SAKE DILOMA 教本(日本ソムリエ協会著・発行、2017年3月初版)」
「新訂 日本酒の基(日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 SSI 著、2018年)」
「No.1 ソムリエが語る、新しい日本酒の味わい方(田崎 真也著、SB新書、2016年3月初版)」
「日本酒テイasting(北原 康行著、日経プレミアシリーズ、2016年3月初版)」
「世界に誇る 品格の名酒 The Sake Selection Brabds of Distinction(友田 晶子著、ギャップ・ジャパン編集部編、2009年4月初版)」
「田崎真也のスーパーSAKE レシピ 日本酒×料理のおいしい関係(田崎 真也著、廣済堂出版、2002年2月初版)」
「日本酒を味わう 田崎 真也の仕事(田崎 真也著、朝日選書、2002年5月初版)」
「No.1 ソムリエが語る 新しい日本酒の味わい方(田崎 真也著、SB新書版、2019年6月初版)」
「日本酒完全バイブル(武者 英三監修、ナツメ社、2015年2月初版)」
「全国の日本酒大図鑑 東日本編 北海道・東北・関東。甲信越・北陸の日本酒(友田 晶子&日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会監修、マイナビ出版、2018年4月初版)」
「全国の日本酒大図鑑 西日本編 東海・近畿・中国・九州の日本酒(友田 晶子&日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会監修、マイナビ出版、2018年4月初版)」
「日本酒テイasting BOOK 西日本編(葉石 かおり著、榎出版社、2013年2月初版)」
「日本の酒 銘酒名鑑 447 酒造(本郷 信郎監修、廣済堂出版、1989年11月初版)」

(焼酎)

「焼酎の基(日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 SSI 著・発行、2010年5月初版)」
「新版 本格焼酎を愉しむ(田崎 真也著、光文社知恵の森文庫、2013年11月初版)」
「本格焼酎 泡盛ガイド 20037年版(花城 克俊・藤原 直樹・山本 俊彦・日本酒造組合中央会&九州・沖縄県酒造組合連合会&鹿児島県酒造組合連合会&宮崎県酒造組合連合会&大分県酒造組合連合会&熊本県酒造組合連合会&球磨焼酎酒造組合&長崎県酒造組合&佐賀県酒造組合&福岡県酒造組合 編集協力、金羊社、2003年3月初版)」
「本格焼酎 泡盛ガイド 2006-2007年版(日本酒造組合中央会&九州・沖縄県酒造組合編集協力。金羊社、2006年10月初版)」

(リキュール)

「リキュールの世界(福西 英三著、河出書房新社、2000年2月初版)」

(カクテル)

「新版 NBA オフィシャル・カクテルブック、日本バーテンダー協会(NBA)編著、柴田書店、1994年10月初版)」、「ザ・カクテルブック、日本バーテンダー協会(NBA)編著、柴田書店、1991年12月初版)」、「スタア・バーのカクテルブック、岸 久著、文春新書、2015年8月初版)、

「新版 NBA オフィシャル・カクテルブック(日本バーテンダー協会編著、柴田出版、1994年10月初版)」

「ザ・カクテル・ブック カラー版 NBA オフィシャル・カクテルブック(日本バーテンダー協会編著、柴田書店、1991年12月初版)」

「カクテル完全バイブル(渡邊 一也監修、ナツメ社、2012年10月初版)」

「スタア・バーのカクテルブック(岸 久著、文春新書、2015年8月初版)」

「上田 和男のカクテルノート(上田 和男著、柴田書店、1989年11月初版)」

「バーラジオのカクテルブック(柴田書店、1982年12月初版)」

「The Bar Radio cocktail Book(尾崎 浩司監修、トレヴィル社発行、リプロポート社発売、1992年10月初版)」

「Tokyo Moto-Azabu AVANTI COCKTAIL BOOK、TOKYO FM 出版発行、SUNTORY 協力、1997年3月初版)」

「THE TROPICAL BOOKS BOOK1 PARADISE、BOOK2 COCKTAILS(福西 英三レシピ指導、SUNTORY 発行)」

「Oysy カクテル おいしさの秘訣/全国200店ガイド(おいしい探検隊編、柴田書店、1993年5月初版)

(チーズ)

「Appellation d'Origine Contrôlée, Fromages, Beurre, Crèmes, INAO」

「CPA チーズプロフェッショナル協会教本」

「チーズ&ワインアカデミー東京 チーズマスターコース 教本」

「チーズ&ワインアカデミー東京 チーズ辞典 村上 信夫(元 帝国ホテル料理長の矢野 恒様あてのサイン入り)」

「チーズ図鑑、文藝春秋編、本間 るみ子・増井 和子・山田 友子著、文藝春秋発行、1993年11月初版)」

「いま、チーズがおいしい! (本間 るみ子著、三村 貴子絵、駿台曜曜社、1997年9月初版)

「知っておいしい チーズ事典、本間 るみ子監修、実業之日本社、2019年1月初版第2刷

「チーズ図鑑(文藝春秋編、丸山 洋平写真、文藝春秋、2001年7月初版)」

「チーズ チーズの知識とカタログ、料理(チーズ&ワインアカデミー東京監修、西東社、1996年6月初版)」

「チーズ ポケットブック 2007-2008 日本で出会える世界&国産チーズ厳選 360点、たまご社編集制作、旭日屋出版、2006年11月初版)」

「チーズ ポケットブック 2001-2002 日本で出会える世界&国産チーズ360種、たまご社編集制作、旭日屋出版、2000年11月初版)」

「パリのチーズ屋さん(フェルミエ編、本間 るみ子取材・写真、旭屋出版、1999年6月初版)」

「チーズのソムリエになる 基礎から学ぶチーズサービスの仕事(久保田 敬子著、柴田書店、2006年12月初版)」

「エッセー チーズの穴からフランスを覗く アトリエ・ド・フロマージュのチーズレシピ(松岡 茂夫著、軽井沢新聞社、2009年4月発行)」

「諏訪角商店創立45周年記念 チーズと私(池田 俊栄監修、訪角商店発行、1997年8月初版)」

「日曜日の遊び方 はじめてのチーズづくり(雄鶏社編集部編、雄鶏社、1989年7月初版

VHS「チーズの故郷ヨーロッパ チーズ料理 35品レシピカード付(松尾 晋平出演、EC 委員会・EC Coordination Group(ECG)、Cheese Indormation Council(CIC)プロデュース、ジャパンプロモーションセンター制作、Danish Dairy Board、SOPEXA、Deutsches Milch-kontor GmbH、オランダ酪農協会、スペイン大使館商務部協賛、1993年発売)」

VHS「日本のナチュラルチーズを訪ねて(中央酪農会議企画、農林放送事業団制作、1995年発売)」

(ウイスキー)

ウイスキー完全バイブル(土屋 守監修、ナツメ社、2015年12月初版)

(料理)

「新ラルース料理大事典 nouveau Larousse gastronomique 第1~4巻(辻調理師専門学校&辻 静雄料理教育研究所訳、同朋舎、1999年3月初版)」

「ラルース料理百科事典 nouveau Larousse gastronomique 第1~6巻・日本語&英語索引巻、三洋出版貿易社、1976年11月初版)」

「MENU DICTIONARY 西洋料理メニュー事典(フランス・イタリア・ドイツ・スペイン・イギリス、ブドウ酒、チーズとパン、世界のデザート・ケーキ、旅とレストラン、アフターシアターの楽しみ〈遅くまで開いている各国レストランガイド〉、各国レストラン一覽)縦12.3cm横7.5cmのpocketable sizeだ。

「改訂 調理用語辞典 カラー版(日本料理・西洋料理・中国料理・エスニック料理・調理化学&理論・食品・栄養・衛生・法律&経営経済・食文化&食生活、全国調理師養成施設協会編・発行、1986年11月初版)」プロの調理人向けの本だ。

「食材百科事典(食材最前線・話題のヘルシー食材・野菜&きのこ・果物&種実・魚&貝&海藻・肉&卵&乳製品・穀物&豆・調味料・コラム 食材こぼれ話

以上の5冊があれば、フランス料理をはじめとする各国の料理・食材の詳細が分かる。

「新ラルース料理大辞典(辻調理師専門学校・辻 静雄料理研究所訳・同朋舎、1999年3月初版)」

「フランス食の事典、日仏料理教会編、白水社、2000年10月初版)」

「改訂 調理用語辞典(全国調理師養成施設協会著、調理栄養教育公社、1986年11月初版)」

「食材料理 百科事典(井田 齊藤(魚)・田中 金太郎(肉)・芦澤 正和(野菜) 監修、講談社、2004年10月初版)」

「山本 直文 フランス料理用語辞典(日仏料理協会編、白水社、1995年3月初版)」

「仏和・和仏 料理フランス語辞典(日仏料理協会編、白水社、2008年6月初版)」

「西洋料理メニュー事典 MENU DICTIONARY(日本語、見田 盛夫著・アートダイジェスト社、1988年3月初版)」

「いいものみつけた EUROPE ふだん着のパリ野菜料理(平野 由希子著、雄鶏社、1998年8月初版)」

(レストランガイド)

「Michelin Guide ミシュラン ガイド フランス語版 2019、毎年改訂」

「ミシュランガイド 世界の三つ星レストラン(日本語、2010年帆船版、日本ミシュランタイヤ社)」
「Michelin Guide Tokyo 2019 ミシュラン ガイド 東京、フランス語版、毎年改訂」「同 東京版 2010年版(日本語版)」
「ミシュラン ボンヌ・プティット・テーブル 東京〜ちょっと気になる東京のフレンチ(日本語、日本ミシュランタイヤ社発行、2011年7月発行)」

「完全理解 フランスの地方料理(中村 勝宏著、柴田書店、2003年9月初版)」、「田舎めぐり(大島 順子著、JTB発行、2002年3月初版)」
「フランスの郷土料理(並木 麻輝子著、小学館、2003年5月初版)」
「東京 味のグランプリ 200、山本 益博著、講談社、1982年4月初版)」
「おいしいフランス 極上の素材を訪ねる(相原 由美子著、岩波書店、2003年11月初版)」、
「フランスの郷土料理(並木 麻輝子著、小学館、2003年5月初版)」
「完全理解 フランスの地方料理(中村 勝宏著、柴田書店、2003年9月初版)」
「スパイスを使いこなす本 Spice Cooking, (FOCHON Paris、高島屋企画・編集、岡田 房子監修、宣研発行・製作、1978年1月第2版)」
この本は現在入手困難の貴重本だ。これを読めば、スパイスのことがほぼ全て判る。
「続 料理長がこっそり教える 酒の肴 日本酒、ビールに合う肴・ワインに合う肴・酒席の締めはデザート(分とく山 野崎 洋光、ル・マンジュ・トゥー 谷 昇 etc. 15人著、柴田書店、2001年10月初版)」
「Kiyomi Mikuni food Fantasy of the Hôtel de Mikuni 皿の上に、僕がある。(三国 清三著、柴田書店、1986年2月初版)」矢野 恒宛ての三国 清三直筆サイン入り

(レストランガイド)

「ミシュランガイド 世界の三つ星レストラン 世界の美食をめぐる旅(マリー・ピエール・ルニエ編集統括、エヴ・マリー・ジザ・ラシュ&増井 千尋著、マリー・ディオオン訳、&「東京いい店、うまい店 2015-2016(文藝春秋、2014年11月発行)」
ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版 単行本 (ソフトカバー) - 2019/5/17
「Le Guide Michelin TOKYO 東京、日本ミシュランタイヤ社発行・出版、2018年12月初版)」「Gault & Millau The Yellow Guide L'expert gourmand ゴ・エ・ミヨ 美食のエキスペートがおすすめるレストラン 東京・北海道・富山・石川・福井・静岡・愛知・岐阜・三重・京都・兵庫、ガストロノミー・パートナーズ社出版、2019年2月初版)」
「Le Guide Michelin TOKYO 東京、日本ミシュランタイヤ社発行・出版、2018年12月初版)」
「Le Guide Michelin 京都・大阪・鳥取、日本ミシュランタイヤ社発行・出版、2018年10月初版)」
「Le Guide Michelin 愛知・岐阜・三重、日本ミシュランタイヤ社発行・出版、2019年5月初版)」
「ミシュランガイド 京都・大阪+鳥取 2019 2018年10月発行)」/
「Michelin Bonnes Petites Tables 東京 ちょっと気になる東京のフレンチ、日本ミシュランタイヤ社発行・出版、2011年7月初版)」
「東京いい店 うまい店 2015-2016(文藝春秋編、文藝春秋、2014年11月初版)」
「BEST of 東京いい店 うまい店(文藝春秋編、文藝春秋、2010年11月初版)」

(ラーメン)

「ラーメンの真髄(石神 秀幸著、ベスト新書、2007年7月初版)」

(ヨーロッパ・フランス観光・文化・歴史)

「超約 ヨーロッパの歴史(ジョン・ハースト著、福井 憲彦訳、東京書籍、2019年4月初版)」
芸術の都 パリ大図鑑 建築・美術・デザイン・歴史 ベルーズ・ド・モンクロ著、三宅 理科一監訳、西村書店、2012年7月初版
「第2版 ヨーロッパの歴史 欧州共通教科書(フレデリック・ドルージュ総合編集、木村 尚三郎監訳、東京書籍、1998年12月第2版第1刷発行)」
「パリ歴史地図(ジャン・ロベール・ピット編、木村 尚三郎監訳、東京書籍、2000年1月初版)」
「パリ歴史図鑑(ドミニク・レスプロ著、蔵持 不三也訳、原書房、2015年4月初版)」
「パリ歴史文化図鑑(ドミニク・レスプロ著、蔵持 不三也訳、原書房、2019年3月初版)」
「アシェット(フランス大手出版社による完全オリジナル編集) 最新版 フランス完全ガイドブック、フランス政府観光局協力、講談社、1987年7月初版)」
「新版 パリ便利帳 パリ在住スタッフが足で集めたより確かな最新ホット情報、山と溪谷社編集、山と溪谷社出版、2000年3月初版)」
「フランス完全ガイドブック(日本語、講談社、1987年7月初版)」
「ミシュラン・グリーンガイド パリ 日本語版(日本語、実業之日本社、1991年初版)」
「ミシュラン・グリーンガイド フランス、実業之日本社、1996年12月発行)」「ミシュラン・グリーンガイド パリ、実業之日本社、1991年6月発行)」
「ミシュラン・グリーンガイド プロヴァンス 南フランス、実業之日本社、1991年6月発行)」
「ミシュラン・グリーンガイド イタリア、実業之日本社、1991年6月発行)」
「曜日別パリ案内 PARIS 7 DAYS(トリコロール・パリ編、荻野 雅代・桜井 道子著、パイインターナショナル発行、2018年11月)」
「パリの街を、暮らすように旅する(松原 麻理著、Premium 特別編集 合本「パリ」BOOK、マガジンハウスムック、2018年発行)」
「パリでしたい100のこと 100chosea à faire à Paris(荻野 雅代・桜井 道子著、自由国民社、2017年4月初版)」
「パリ ベストガイド 2008年版(栗野 真理子・須田 えりか取材/執筆、成美堂出版、2007年8月発行)」
「美食の街を訪ねて スペイン&フランス バスク旅へ(金栗 里香著、イカロス出版、2019年1月初版)」
「フランスの田舎町(吉村 葉子著、日経BP出版、2000年11月初版)」
「フランス田舎めぐり 田園で過ごす癒しの旅のすすめ(大島 順子著、JTB、2002年3月初版)」
「Paris Pas Cher en Japonais 1999(高くないパリの店ガイド 日本語版) レストラン・とっておきの場所・映画・演劇・舞踏・図書館・旅行・スポーツ・ドライブ・散策・ホテル・食料品・美容・エステ・子供服と靴・おもちゃとゲームの項目に分けてお薦めの店が掲載されている(Travel Journal 社、1998年11月初版、下記の書籍フランス語の項目で書いているが、この本のオリジナルフランス語版 1999も所有している。全く同じ内容の本の日本語版・フランス語版を見比べることにより、フランス語習得に役立つ
「一度は行ってみたい 究極のリゾート&ホテル(森 拓之著、PHP エル新書、2002年10月初版)」

「究極ガイド 世界のリゾート&ホテル リゾートの達人が選んだ、とっておき 70 エリア(森 拓之著、日経 BP 社、1997 年 12 月初版)」
「世界のホテル&インテリア(森 拓之著、日経 BP 社、2000 年 4 月初版)」
「別冊商店建築 フランス料理とレストラン—シェフと料理とインテリア(斎藤 武著、1986 年 3 月初版)」
「別冊商店建築 コート ダジュールのプティホテル(森 拓之編、商店建築社、1991 年 4 月初版)」
「別冊商店建築 パリのレストラン・2(森 拓之編、商店建築社、1991 年 6 月初版)」
「別冊商店建築 ヨーロッパのホテル&そのレストラン(武藤 聖一編、商店建築社、1992 年 1 月初版)」
「パリのレストラン&カフェ/バー(森 拓之編、北原 秀雄監修、商店建築社、1985 年 6 月初版)」
「madame FIGARO 最新パリ特大号 おいしいパリ。パリ新発見(CCC メディアハウス、2019 年 5 月発行)」
「Figaro Travel Books パリ・フランス ホテル・宿・オーベルジュ(TBS ブリタニカ、1997 年 10 月発行)」
「Figaro Travel Books パリ・フランス ビストロ・ワインバー・レストラン・食材&惣菜・サロンドテ(TBS ブリタニカ、1998 年 5 月発行)」
「Figaro Travel Books イタリア ホテル・宿・旅籠、TBS ブリタニカ、1997 年 8 月発行)」
「改訂版 ガイドブックにないパリ案内(稲葉 宏爾著、FIGARO BOOKS、2012 年 3 月発行)」
「新・パリでお昼ごはん(稲葉 由紀子著、FIGARO BOOKS、2002 年 4 月発行)」
「別冊専門料理 イタリアのレストラン(柴田書店、1989 年 2 月初版)」 この本でフィレンツェの「エノテカー・ピンクオーリ」を知って、1991 年に訪問した。1992 年に「エノテカー・ピンクオーリ銀座店」が開店する前のことだ。このフィレンツェ本店で銀座店の総支配人となる坂間 英明さんにサービスしてもらった。ピンクオーリ当主とアニー夫人と仲良くなり、「エノテカー・ピンクオーリ銀座店」へよく通った。その際のソムリエは佐藤 陽一さんだった。ピンクオーリ当主とアニー夫人と坂間 英明さんを東京池田山のレストラン SHIMPEI へ招待し、共に飲食したことがある。
「ヨーロッパ・レストラン新時代 European Restaurants Now Make a New Era(加藤 和彦/安井 かずみ著、渡辺音楽出版、1989 年 12 月初版)」 この本でパリ・モンパルナスの「ラ・クーポール」を知って、何度も通うようになった。
「美食の迷宮 イタリア縦断讃味紀行(田之倉 稔著、集英社、1991 年 7 月初版)

(フランス語)

「ワインのフランス語 CD 付(立花 規矩子・立花 洋太著、立花 峰夫監修、白水社、2010 年 5 月初版)」
「初心者も専門家も 新・冠詞抜きでフランス語はわからない〜例文比較による徹底解説(一川 周史著、駿河台出版社、1996 年 4 月初版)」 フランス語を勉強している私にとって、「最も難関」なのが「冠詞」だ。un, une, des, du, de, le, la, les, au, aux のどの冠詞を付けるか、または無冠詞なのか、大いに悩む。その指針となるのが本書だ。「冠詞」の使い方がその人のフランス語能力のパロメーターだと思う。フランス人でも冠詞の使い方が間違っていることがあるのだ。日本語はいちいち「1 つの」とか「複数の」とか名刺の前に付ける習慣がないし、男性名詞・女性名詞の区別がないから、「フランス語の冠詞」は難敵だ(イタリア後も同様)。
日本のワインバーのワインリストで冠詞の使い方が間違っていることを散見する。
飛行機内で CA が “Quel boisson désirez-vous? お飲み物は何になさいますか ?” の問いかけに対して “Un café, svp 一杯のコーヒーをください” と言うか、“Du café, svp コーヒーをお願いします” と言うかは悩むところだが、フランス人は “Du Café, svp” を言う人の方が多い。
アカデミー・デュヴァン は “Académie du Vin” であり、“Académie de Vin” ではない。
du=de+le だ。Vin 一般名詞には le が付くので、その前に de を加えると du になるのだ。ここの所の理解が大切だ。
Marc de Bourgogne は正解。Marc du Bourgogne は不正解。なぜなら Bourgogne は女性名詞なので、その前の冠詞は de la が省略されて de となる。
同様に Val de Loire は正解、Val du Loire は不正解。Loire が女性名詞だからだ。
Côtes du Rhône は正解。Côtes de Rhône は不正解。Rhône は男性名詞で、その前に付く de+le=du は省略されないからだ。「冠詞」は実に難しいですね!
「旅の指さし会話帳 フランス(大峽 晶子著、情報センター出版局、2001 年 6 月初版、情報センター出版局別売の “Sailor Sound System” (ペン型電気機器・電池&スピーカー内臓)で本に掲載されている単語やフレーズにタッチすると、ネイティブなフランス人女性の声による発音が内臓スピーカーから出てくる、という優れたもの)
「SPEED LEARNING French 第 1~12 巻、エスプリライン社、CD French-Japanise&French Only 版 CD、仏日のテキスト付き)」
「今すぐ使えるフランス語会話表現 3000 CD3 枚付き(ジャレックス社編、語研社、2006 年 10 月初版)」
「フランス語とっさのひとこと辞典 携帯版 カナルピ付き、フランス語・日本語索引付き(ボタン・エマニュエル著、DHC 社、2001 年初版)」
「フランス語とっさのひとこと辞典 CD7 枚組 日本語→自然な速さのフランス語→ややゆっくりとしたフランス語の順で録音されている、ナレーター フランス語ボタン・エマニュエル&ジョルディ・フィリップ、日本語 藤本 敏和、DHC 社、2001 年初版)」
「シェルブールの雨傘 仏和対訳シナリオ(ジャック・ドミー脚本・台詞、窪川 英水訳、白水社、1994 年 4 月初版)」
「星の王子さま フランス語で読もう(アントワヌ・ド・サンテグジペリ著、小島 俊明訳注、第三書房、2006 年 6 月初版)」
映画「勝手にしやがれ À bout sw souffle, Jean-Lus Godard 監督、Jean Paul Belmondo 主役(1960 年)の台詞全部とト書を “L’Avant-Scène 誌” をもとに採録したもの。独特なフランス語台詞の解説付き(白水社、1991 年 3 月初版)」
「映画 アメリ DVD, Français Dolby Digital 5.1ch, フランス語・日本語吹き替え選択可、フランス語字幕、日本語字幕、字幕なしを選択可(アルパトロス・フィルム配給、ニューセレクト・テレビ東京、博報堂、2001 年)」
「映画 シェルブールの雨傘 DVD デジタルリマスター版(日本語字幕付、翻訳 清水 馨、ハピネット社、1992 年改修版)」
「映画 昼顔 “原題 Belle de Jour” DVD(日本語字幕付、山田 宏一訳、バンダイ ビジュアル社)」「おいしいフランス語(にむら じゅんこ著、ハミル・アキ画、三修社、2002 年 1 月初版)」
「しぐさで伝えるフランス語(にむら じゅんこ著、ハミル・アキ画、三修社、2001 年 4 月初版)」
「フランス語で綴るグリーティングカード(にむら じゅんこ著、ハミル・アキ画、三修社、2000 年 6 月初版)」
「お花に添えるフランス語(にむら じゅんこ著、ハミル・アキ画、三修社、2002 年 7 月初版)」
「ドラ・トーザンの著書群(“パリジェンヌのパリ 20 区散歩” など)」
「世界一簡単なフランス語の本(中条 省平著、幻冬舎、2018 年 3 月初版)」
「フランスのことわざ(ジャック・ピノー著、田辺 貞之助訳、白水社、1957 年 8 月初版)」

(温泉)

「温泉ソムリエテキスト(温泉ソムリエ家元 遠間 和広監修編集、温泉ソムリエ協会発行、2019年1月発行)」

「温泉ソムリエテキスト 温泉分析書(温泉ソムリエ家元 遠間 和広監修編集執筆、温泉ソムリエ協会発行、2019年4月発行)」

「温泉の正しい理解と温泉地の活性化 第10改訂版 温泉観光実践士養成講座テキスト(浦 達雄 etc 著、温泉観光実践士養成講座実行委員会・温泉観光実践士協会発行、2019年7月発行)」

「新版 日本温泉地域資産(日本温泉地域学会編、2019年3月発行)」

(オーディオ)

「いい音が聴きたい 実用以上 マニア未満のオーディオ入門(石原 俊、岩波書店、2002年5月初版、石原 俊とは幼稚園以来の親友)」

(芸術)

Blu-ray「シャネルとストラヴィンスキー 映画公開時 R18 指定(ヤン・クーネン監督、クリス・グリーンハルシュ脚本・原作、ヘキサゴン・ピクチャーズ提供、ウォルト・ディズニー・スタジオ・ジャパン発売、2009年)」 ココ・シャネルとイゴール・ストラヴィンスキーの愛人関係を描いた作品。初めての香水創りに魂を注ぐシャネル、「春の祭典」再演にすべてを賭けるストラヴィンスキー。シャネルのスタイルを忠実に再現するため、シャネルのメゾンの全面的な協力を得て製作された。

(美術)

「千住 博 Falling Color(千住 博著、ギャラリー白石編集・発行、2006年初版)」、「千住 博画集(千住 博著、求龍堂、1990年5月初版)」、

「砂漠シリーズ Desert Series(千住 博著、新生堂、1991年12月初版)」、「千住 博 日本画の冒険(千住 博著、小学館 和楽ムック、2010

年10月初版)」、「水の音 千住 博画集(千住 博著、小学館、2002年10月初版)」、「美を生きる(千住 博著、世界文化社、2008年3月初

版)」、「わたしが芸術について語るなら(千住 博著、ポプラ社、2011年2月初版)」、「絵を描く喜び(千住 博著、光文社新書、2004年5月

初版)」、「美術の核心(千住 博著、文藝春秋、2008年1月初版)」、「千住 博 全版画 カタログレゾネ 1988-2015、生活の友社、2015年9

月初版)」、「わたしが芸術について語るなら 未来のおとなへ語る(千住 博著、ポプラ社、2011年1月初版)」、「NY アトリエ日記(千住

博著、時事通信社、2011年3月初版)」、「千住 博の滝(千住 博著、求龍堂、2007年10月初版)」、「千住 博の滝以外(千住 博著、求龍堂、

2007年8月初版)」、「

(音楽)

「作曲家別 クラシック CD&LD&DVD 総目録 2001年版(レコード芸術編、音楽之友社)」

「演奏者大辞典(藤田 不二著、音楽之友社、1954年9月発行)」

「独仏伊英による 音楽用語辞典 速度・発想・奏法 改訂版(遠藤 三郎著、シンコー・ミュージック社、1991年3月初版)」

「新しい形式による楽典 音楽用語の知識新しい形式による楽典 音楽用語の知識(遠藤 三郎著、シンコー・ミュージック社、1998年12月初版)」

「音楽用語・楽器名由来事典(遠藤 三郎著、シンコー・ミュージック社、2003年6月初版)」

「音楽の扉(千住 明著、時事通信社、2003年3月初版)」「砂の器 ピアノソロ楽譜(千住 明作、ヤマハミュージックメディア、2004年4

月初版)、「宿命 ピアノ&オーケストラ ピアノ協奏曲楽譜(千住 明作、ヤマハミュージックメディア、2004年3月初版)」、「宿命 2台の

ピアノのためのピアノ協奏曲楽譜(千住 明作、ヤマハミュージックメディア、2004年3月初版)」、「ヴァイオリニストは音になる(千

住 真理子著、時事通信社、2015年7月初版)」、「千住家にストラディヴァリウスが来た日(千住 文子著、新潮社、2005年10月初版)」、

「歌って、ヴァイオリンの歌(千住 真理子著、時事通信社、2009年7月初版)」、「聞いて、ヴァイオリンの詩(千住 真理子著、文春文庫、

2009年7月初版)」、「ヴァイオリニスト 20の哲学(千住 真理子著、ヤマハミュージックメディア、2014年11月初版)」「聞いて、ヴァ

イオリンの歌 歌って、ヴァイオリンの歌 2(千住 真理子著、時事通信社

ピアノアンドオーケストラスコア「千住明 ピアノ協奏曲『宿命』」2004(TBS・千住明オフィシャル) ([ピアノ&オーケストラス

コア]) 楽譜 - 2004/3/29

「2台ピアノ連弾 千住明 ピアノ協奏曲「宿命」 TBS系ドラマ日曜劇場「砂の器」より 楽譜(千住 明著、2004年3月発行)」

「聞いて、ヴァイオリンの詩(千住 真理子著、文春文庫、2009年7月初版)」

「母と娘の協奏曲(千住 文子・千住 真理子著、時事通信社、2005年5月初版)」

「千住家、母娘の往復書簡(千住 真理子・千住 文子著、文春文庫、2015年12月初版)」、

「エリック・サティの世界(小沼 純責任編集、ユリイカ月臨時増刊号、青土社、2015年12月初版)」

「卵のように軽やかに サティによるサティ(エリック・サティ著、岩佐 鉄男・秋山 邦晴訳、ちくま学芸文庫、2014年11月初版)」

「エリック・サティの世界(ユリイカ 2016年1月臨時増刊号)」

「サティとコクトー 理解の誤解(オルネラ ヴォルタ(著、大谷 千正訳)、新評論出版、1994年12月初版)」

「エリック・サティ(ジャン・コクトー著、坂口 安吾・佐藤 朔(訳)、深夜叢書社、1976年5月初版)」

「ミヨー(ジャン・ロワ著、広田 正敏訳、音楽之友社、1971年4月初版)」

「フランシス・プーランク(アンリ・エル著、村田 健司訳、春秋社、1993年12月初版)」

「独 仏 伊 英による音楽用語辞典 改訂版(遠藤 三郎編、シンコーミュージック・エンタテイメント発行、1991年3月初版)」

「KEIO Light Music Society Since 1946-1996 50th anniversary You Belong to My Heart、KLMS 三田会発行、1997年3月初版)」

CD2枚組「KEIO Light Music Society Since 1946-1996 50th anniversary You Belong to My Heart、Sony Music Entertainment 発行、1997年3月)」

「クラシックディスクガイド 2004年版(石原 俊著、アルファベータブックス、2003年12月初版)」

「クラシック CDガイド 現代の名演奏を聴く(石原 俊著、岩波書店、2002年12月初版)」

「音楽を愛する人に(芥川 也寸志著、筑摩書房、1967年11月初版、芥川 也寸志本人のサイン入り、芥川 也寸志 1925~1989年は日本の作曲家小説家。芥川龍之介の3男。元 慶應義塾中等部 音楽教員)」

(オーディオ)

「いい音が聴きたい 実用以上 マニア未満のオーディオ入門(石原 俊、岩波書店、2002年5月初版、石原 俊とは幼稚園以来の親友)」

(映画)

「シネマクラブ外国映画＋日本映画 2008 年最新統括版 掲載総タイトル 1902-2006 年 全 21,144 作品、ぴあ社出版、2007 年 5 月発行」

(教育)

「学問のすゝめ(福澤 諭吉著、1872 年 2 月初版)」

千住家の教育白書(千住 文子著、時事通信社、2001 年 11 月初版、千住 文子・千住 博・千住 明・千住 真理子 本人のサイン入り、千住 博の鹿のひと筆描き入り)、

(マーケティング)

人間経営の知恵—気力・迫力・智力の原流を求めて (1983 年) — 古書、1983/8 プレジデント社

活性経営の知恵—戦闘力をつける企業戦略 (プレジデント books) 単行本 - 1977/10

人心の時代 プレジデント社 1985 年 12 月

なぜ彼はいつも笑顔なのか リスペクトゥ インスティテュート社 2001 年 6 月

(政治)

「極秘 我が闘争 上巻&下巻(原題 Mein Kampf, Adolf Hitler アドルフ・ヒトラー著、底本:東亜研究所訳・発行、1942 年 10 月初版 限定 500 部、復刻初版: 東亜研究所訳、呉 PASS 出版発行、2018 年 10 月初版

上巻: ヒトラーが自身の生き立ちを振り返りつつ、ナチ党の結成に至るまでの経緯が記述されている。自叙伝は全体としてヒトラー自身の幼年期と反ユダヤ主義および軍国主義的となったウィーン時代が詳細に記述されている。

下巻: 自らの政治手法・群衆心理についての考察とプロパガンダのノウハウも記されている。戦争や教育など様々な分野を論じ自らの政策を提言している。特に顕著なのは人種主義の観点であり、世界は人種同士が覇権を競っているというナチズムの世界観である。更にはゆる反ドイツ的なものの創造者であると定義されたユダヤ人に対する反ユダヤ主義も重要な位置を占めている。しかしユダヤ人大量虐殺についての記述は全く無い。また「経済の理のみ狙うは民族の墮落」「凡そ世の中に武力によらず、経済によって建設された国家なるものはない」と、経済偏重がドイツ帝国の敗北を招いたとしている。外交政策ではフランス共和国に対して敵愾心を持ち、ソビエト社会主義共和国連邦との同盟を「亡滅に陥る」と批判し、「モスクワ政権(モスクワ政権)は当にそのユダヤ人」であるとしている。現時点で同盟を組べき相手はイギリスとイタリアであるとしている。またドイツが国益を伸張するためには貿易を拡大するか、植民地を得るか、ソビエト社会主義共和国連邦を征服して東方で領土拡張するかの3つしかないとし、前者2つは必然的にイギリスとの対決を呼び起こすため不可能であるとした。これは東方における生存圏 (Lebensraum) 獲得のためヨーロッパにおける東方進出 (東方生存圏) を表明したものであり、後の独ソ戦の要因の1つとなった。

DVD「ヒロシマ ナガサキ White Light/Black Rain 白い光、黒い雨、あの夏の記憶(スティーヴン・オカザキ製作・監督・編集、マクザム社発売・販売、2007 年アメリカ)」

DVD「衝撃のドキュメント 激闘! 太平洋戦争 日本の真珠湾攻撃から、無条件降伏まで時系列で追った太平洋戦争の真実! (DVD10 枚組、コスミック出版発行、2014 年)」

DVD BOX「NHK スペシャル ドキュメント 太平洋戦争 Document The Pacific War (NHK エンタープライズ発行・発売、2018 年)」

DVD「NHK スペシャル 70 年目の戦争と平和 きのご雲の下で何が起きてうたのか 1945.8.6 beneath the Mushroom Cloud 1945 年 8 月 6 日 原爆投下 3 時間後の御幸橋 (NHK エンタープライズ発行・発売、2016 年)」

DVD「不都合な真実 an inconvenient truth “One of the most important films of our time” (デイビス・グッゲンハイム監督・製作総指揮、アル・ゴア出演、パラマウント ホーム エンタテインメント ジャパン発売、2007 年)」

(嫌煙)

「禁煙ジャーナル、タバコ問題情報センター 代表理事 渡辺 文学発行 毎月 1 回 1 日発行」「受動喫煙防止条例 日本初、神奈川発の挑戦(松沢 成文著、東信堂、2009 年 6 月初版)」「JT、財務省、たばこ利権 日本最後の巨大利権の闇(松沢 成文著、ワニ・プラス社、2013 年 10 月初版)」「新型タバコの本当のリスク(田淵 貴大著、内外出版社、2019 年 3 月初版)」「本当のたばこの話をしよう(片野田 耕太著、日本評論社、2019 年 6 月初版)」「悪魔マーケティング タバコ産業が語った真実(ASH-Action on Smoking and Health 著、翻訳・解説 切明 義孝、津田 敏秀、翻訳・編集協力 上野 陽子、日経BP出版センター、2005 年 1 月初版)」「タバコが語る世界史(和田 光弘著、山川出版社、2004 年 12 月初版)」「タバコと酒の健康常識はウソだれけ(橋内 章著、WAC 社、2013 年 8 月初版)」「新型タバコの本当のリスク アイコス、グロー、ブルーム、テックの科学(田淵 貴大著、内外出版社、2019 年 3 月初版)」、 「もうすぐ絶滅するという煙草について(キノブックス編、キノブックス社、2018 年 1 月初版)」「受動喫煙対策の実践 2020 改正法施行に向けて(保健師ジャーナル特集、医学書院著、医学書院、2019 年 2 月初版)」

(日本語)

「類語大辞典(柴田 武・山田 進編、講談社、2002 年 11 月初版)」

これはワインゴロ合わせ考案の際、大変役に立つ。

「記者ハンドブック 新聞用字用語集 Handbook for Editors & Writers 第 12 版(共同通信社編、2010 年 10 月発行)」

新聞記者・通信会社員・放送局記者が参照するプロフェッショナル向けの参考本だ。新聞漢字・仮名遣い、書き方の基本、用字用語集、記事のフォーム、資料編の内容。ワイン原稿を執筆する際、とても参考になる。

「新版 日本語教育事典 多様化する日本語教育の現在を捉え 21 世紀の原語教育の指針を提示する待望の百科(日本語教育学会編、大修館書店、2005 年 10 月初版)」

日本語教師資格取得を目指す人向けの本。かなり濃密な内容だ。

(その他)

「においの科学(長谷川香料社編、裳華房、1988 年 7 月初版)」

「香りの小百科(渡辺 洋三著、工業調査会、ケイブックス、1996 年 10 月初版)」

「Bouquet du temps 時間の花束(三浦 百恵(元 山口 百恵) 著、日本ヴォーグ社、2019 年 8 月初版)」

「女たちよ！(伊丹 十三著、文藝春秋、1968年8月初版)」

「ヨーロッパ退屈日記(伊丹 十三著、文藝春秋、1974年8月初版)」

「蝶の図鑑原色日本蝶類図鑑 増補版(理学博士 江崎 第三校閲、横山 光夫著、保育社、1954年6月初版)」

私が小学生のとき昆虫採集が趣味で毎年 奥日光へ訪れ、蝶や昆虫を採集し、標本化して展覧会に出品した。その頃、繰り返し見た本だ。(酒関係)

(その他)

「活性経営の知恵 戦闘力をつける企業戦略(村田 昭治著、プレジデント社、1977年10月初版)」、「人間経営の知恵 気力・迫力・智力の源流を求めて(村田 昭治著、プレジデント社、1983年8月初版)」、「ビジネス」、「新版 日本語教育辞典(日本語教育学会 編、大修館書店、2005年初版)」

【書籍・VHS・DVD・Blu-ray フランス語】(人名は全て敬称略。ご了承ください)(順不同で列挙)

繰り返し参照した・する・書籍(フランス語)は以下の通り。

(ワイン・アルコール類)

『ワイン全般』

“Académie du Vin La Dégustation, Steven Spurrier, Michel Dovaz, Préface d’Emile Peynaud, Bordas, 2ème édition 1990, Hisashi YANO 宛ての Steven Spurrier 直筆サイン入り”

この本はアカデミー・デュ・ヴァン創始者スティーヴン・スパリュアとミシェル・ドヴァーズが書いたワインテースティングの指南書。この本の日本語訳版「ザ・ワイン アカデミー・デュ・ヴァンのワインコース(塚本 俊彦『山梨県笛吹市“シャトー・ルミエール”当主』訳)」が1986年1月に日本科学技術供与社から出版された。この日本語版は現在入手困難本。

“Dictionnaire Hachette du Vin, Michel Dovaz, Hachette, 1999”

“Précis de Viticulture 7e édition(Pierre Galet ピエール・ガレはブドウ栽培の研究者第一人者, JF Impression Saint-Jean de Védas, 2000”

“Cépages et Vignobles de France Tome 1 Les Vignes Américaine 2e Édition entièrement refondue(Pierre Galet, Charles DÉHN, 1988”

“Precis d’Ampélographie Pratique, Pieerre Galet, J F Impression, 1998”

“Connaissance et travail du Vin, Emile Peynaud, Dunod, 1984” エミール・ペイノーは“現代ワイン醸造学の祖”と言われたボルドー大学教授

“Le vin et les jours, Émile Peynaud, Grande Bibliothèque Payot, 1996”

“Œnologue dans le Siècle, Émile Peynaud, Entretiens avec Michel Guillard, Éditions de La Table Ronde, 1995”

“Histoire sociale et culturelle du Vin, suivie de Les mots de la vigne et du vin, Gilbert Garrier, Larousse, 1998 pour la présente édition”

“Le Vin du ciel à la terre, La viticulture en biodynamie, Nicolas Joly, Éditions Sang de la terre, 1997 ”

“Viticulture, J-L. Simon, W. Eggenberger, W. Koblet, M. Mischler, J. Schwarzenbach, Éditions Payot Lausanne, La Maison Rusrique Paris, 3e édition, entièrement refondue 1992”

“Cépages, Université du Vin, Éditions Glénat, 1991”

“Larousse les vins, Docteur Gérard Debuigne, 1993 pour la présente édition”

“Code du Vin, Collection La Journée Vinicole-Université du Vin, 1999”

“Guide des fêtes viticoles, plus de 300 fêtes, Évelyne Malnic, Éditions Fleurus, 2002”

“Guide de Poche du Vin , Hugh Johnson, Robert Laffont, 2000”

“KIDIDOC Les docs malins qu’on lit aussi avec les mains ! ページをめくると中身の一部が立体的に突出する箇所がある。9. L’eau, 12. le corps, 13. La ferme, 14. La Montagne, 17. Les hommes préhistoriques, 32. L’Espace, 26. Les cow-boys et les Indiens, 30. Planète Terre, 31. Les fêtes de Noël”

“Dictionnaire de la langue du Vin, Martine Coutier, Préface de Jean-Claude Pirotte, CNRS Éditions, 2007”

“Catalogue des Variétés et Clones de Vigne Cultivés en France, NTAV-INRA-ENSAM-ONIVINS, Ministère de l’Agriculture, de la Pêche et de l’Alimentation CTPS, 1995”

“Les terroirs viticoles, Définitions, caractérisation et protection, Emmanuelle Vaudour, Éditions La Vigne, Dunod, 2003 ブドウ栽培のテロワール・特徴・保全に関する高度な専門書”

“Architectures de la vigne et systèmes de conduite, Alain Carbonneau, Giovanni Caegnello, Éditions La Vigne, Dunod, 2003 ブドウ樹の組立て・操作システムに関する高度な専門書”

“Manuel de cave Guide illustré+Carnet de 60 fiches, L’Atelier du Vin, 2008”

“Le Goût et Mots du Vin(Kindle 電子書籍 Chrisyian R. Saint-Roche&Jean-Pierre Taillandier 1995)”

“Les Livrets du Vin 2000 mots du Vin 2,000 語のワイン用語を収載した小型本(フランス語、Michel Dovaz 著、Hachette 社、2004年発行)”

“Paroles de Vin, Marc Lagrange, Éditions Féret, 2000”

“Le Pain et le Vin, textes non bibliques pour réfléchir, méditer, célébrer, vivre, croire, célébrer, mise en pages par ÉDIMICRO, Les Éditions de l’Atelier(Paris), 1995”

“Robert Parker Les Sept Péchés capitaux, enquête et scénario Benoist Simmat, dessin Philippe Bercovici, 12bis, 2011 Benoist Simmat と Philippe Bercovici の pour YANO の直筆サイン入り”

VHS PAL “La maîtrise de la pulvérisation vigne 2e version, Les Bonnes Pratiques Agricoles, Réalisation:Vidéo Village Montpellier 1999”

VHS SECAM “Martial Thiebaut, tonnelier bressan, Un film de Laurence et Thierry Picq, 1993” 樽製造会社マルチアル・テイエボアの樽制作の様子

『世界のワイン』

“L’Encyclopédie Mondiale du Vin, Tom Stevenson, Flammarion, 1992”

“Nouvel Atlas Mondial du Vin 4e édition, Hugh Jonson, Robert Laggont, 1994”

“Atlas Hachette des Vins du Monde, Oz Clarke, Hachette, 1995”

“Atlas Mondial du Vin 7e édition entièrement revue et mise à jour, toutes les cartes des vignobles détaillées(Hugh Johnson&Jancis Robinson, Flammarion, 2014”

“Encyclopédie Mondiale du Vin, Tom Stevenson, Flammarion, 1999 pour l’édition française”

“Encyclopédie du Vin, Jancis Robinson, Traduction de Anne Le Meur, Hachette, 1997 pour l’édition française”

“Le Grand Atlas du Vin avec la collaboration de Frank Prial, Rosemary George et Michael Edwards(Éditions Atlas)”

“Larousse des Vins tous les vins du Monde, Larousse”

“Le Vin Découvrir, choisir et servir les vins de France et du monde, Sélection du Reader’s Digest, 1994”

『フランスワイン』

“Décrets et Arrêtés des Vins et Eaux de Vie d’Appellation d’Origine/INAO(INAOによるAOC総目録、フランス語、INAO発行)”

“L’Appellation d’Origine Contrôlée, vins et eaux de vie(INAO. L’Institut National des Appellations d’Origine des Vins et Eaux-de-Vie, ouvrage par IAO, Réalisation Euro-Impressions Paris” この本は IAO 法典の解説書であり、とても貴重だ。

“Appellations d’Origine, Indications de Provenance, Indications d’Origine, Encyclopédie Delmas pour la Vie des Affaires, J. Delmas et Cie, 1re Édition, 1989” この本も IAO 法典の解説書であり、貴重

“Atlas Hachette des Vins de France, Hachette/INAO, sous la direction du professeur Pascal Ribéreau-Gayon avec la collaboration de l’INAO, 1995”

“Grand Atlas de Vignobles de France, Benoît France, Éditions Solar, 2002 “

“L’Univers du Vin, Jens Priewe, Hachette, 1998”

“Classement des Meilleurs Vin de France クラスマン、フランス語、Michel Bettane et Thierry Desseauve 著、毎年改訂されていた、La Revue du Vin de France 社”

“Le Grand Guide des Vins de France フランスワイン格付け、フランス語、Michel Bettane et Thierry Desseauve 著、毎年改訂、BDT Médias, Paris 社”

“Larousse Les Vins Dictionnaire de la Vigne et du Vin(Doctor Gérard Debuigntne 著、Larousse 社発行、1996年現在版発行)”

“Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019(Olivier Poussier 2000年実施 第10回世界最優秀ソムリエコンクール優勝者の他6人計7人著、毎年改訂されている、La Revue du Vin de France 社)”

“Le nouveau guide des Vins de France 新版(フランス語、Jacques Orhon 著、Les Éditions de L’Homme, 2001)” フランス AOC ワインが地方ごと ABC 順に掲載され、それぞれの IAO 法・面積・収量・生産量・品種・保存可能期間・サービス温度・良い収穫年・赤ロゼ白の特徴・それぞれに合う料理・優良生産者一覧が掲載されている有益な本だ。

“Guide Pratique des Vins de France, Jacques Orhon, Les Éditions de L’Homme, 1990”

“Le Guide Hachette des Vins 2019年版(Hachette 社、フランス語、毎年改訂されている)”

“Connaître & Découvrir Tous les Vins et Vignobles de France, Véronique Platt, liber. 1996”

“Recueil des Vins de France, Guide des Appellations, Aires, sols, climats, cépages, caractéristiques, typicités, productions, André Girard, Éditions educagri, 1999”

“Larousse Vins et vignobles de France Le Savour Club, Larousse, 1997”

“Les Appellations Françaises et leurs Vins(Éditions Feret)”

“Cépages et Vignobles de France Tome 2 L’Ampélographie Française 2e Édition entièrement refondue(Pierre Galet, Charles DÉHN, 1990”

“Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019 6,500 vins sélectionnés l’inventaire complet des cuvées bio et biodynamiques, Olivier Poussier[Meilleur Sommelier du Monde 2000]etc, La Revue du Vin de France”

“Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France Sélection 2014, Sélectif et indépendant Complet et Fiable, Éditions de La Martinière, juillet 2013”

“Guide des Vins Bettane & Desseauve 2019, Flammarion”

“Le Guide Hachette des Vins Sélection 2015 Le guide d’achat de référence 10,000 nouveaux vins retenus parmi 40,000 cuvées dégustées à l’aveugle, Notes et commentaires de dégustation, 2,000 bons rapports qualité/prix, 500 coups de cœur à découvrir(Hachette)”

“Le Guide Hachette des Vins Sélection 2019 Le guide de référence depuis plus de 30 ans, 40,000 vins dégustés, 10,000 vins sélectionnés(Hachette)”

“Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ 2014, écriture par Gerbelle & Maurange”

“Petit Futé, Le Guide des Vins de France, Les 1001 meilleurs à moins de 40 Francs, Nouvelles Éditions de l’Université, 2000”

“Les Vins de France Repères Pratiques, Daniel Madevon, Pascal Madeon, Claude Peyroutet 著, NATHAN 社, 1993年初版” “同1999年版”

“Les Vins de France Œnologie et Géographie, Claude Carmenère, Danièle Madevon, Pascal Madevon 著, NATHAN 社, 1993年初版”

“Vignes & Vins de France, Catherine Doré-Veisse, Robert Euvrard, cndp CRDP de Bourgogne, 1996”

“Encyclopédie Touristique des Vins de France, Hachette, 1994”

“Guide PARKER des vins de France, Robert Parker troisième édition, ouvrage Robert Parker, Édition Solar, septembre 1994”

“Les Vins de France, Éditions Solar, 1998”

“Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ 2014(20ユーロ以下で楽しめる良いフランスワイン, La Revue du Vin de France)”

“Guide Les Routes des Vins de France, Édiguides, 1996”

“Une Histoire du Vin, Patrick Galant & Jean Marcellin, Éditions A. Barthélemy, 1999”

“Repères pratiques No.28 Les Vins de France, Nathan, 2001”

『ボルドー』

“Bordeaux et ses Vins, sous la direction de Bruno Boidron et Marc-Henry Lemay, Édition Féret, Seizième édition, mars 2001”

『ブルゴーニュ』

CD “Les Joyeux Bourguignons, La Bourgogne en Chansons, Traditional Wine Songs (Enregistrement effectué aux Hospices de Beaune dans la Salle du Roi”

VHS SECAM “Le Trésor du Chancelier, Un retable pour les Pôvres de Beaune, Hostel Dieu de Beaune” ボーヌ・オスピス・ド・ボーヌ(オテル・デュー)の教皇庁尚書院長の秘宝、ボーヌの細孔のための祭壇画

VHS SACAM “Beaune en Novembre... quelques images de la Vente des Vins” オスピス・ド・ボーヌワイン競売会の様子

『シャンパーニュ』

“11ème Répertoire des Plaques de Muselets du Champagne, La Côte de Référence depuis 1996, Lambert 2012, Édité et diffusé par Le Petit Journal des Collectionneurs Laurent Lambert シャンパーニュの口金辞典、カラー写真入り”

DVD NTSC “Bollinger, The Champagne of James Bond, Hum, Bollinger, 75., I see you are a connoisseur, Monsieur Bond, A view to a kill 1985”

『コート・デュ・ローヌ』

DVD NTSC “La Terre Inspirée M. Chapetier, Fac et Spera”

『ジュラ』

VHS SECAM “Vin Jaune et Saveurs Comtoises, 3 films(Vin Jaune le Miracle du Temps, la Fabrication du Kirsch, Appellation Bleu de Gex), Les Gens d’ Ici Franche-Comté, Musées des Techniques et Cultures Comtoises, Éditions Cêtre”

『カオール』

“Le Vin de Cahors des origines à nos jours, Pierre Capdeville, Pierre Lasvènes, Pierre Sourzat, Dire éditions, 1999”

『南仏のVDN』

“Les Vins Doux Naturels de la Méditerranée, A. Leygnier, P. Torrès, J.-M. Goyhenex, Aubanel, 2000”

『テイスティング』

“L’art de dégustation le vin, La Belle École, SOLAR Éditions, août 2015”

『ワインと料理』

“Vins et Mets des 4 Saisons(wine and meals for the 4 seasons) (ouvrage par David Cobbold&Sébastien Durand-Viel, L’Atelier du Vin, août 2011”

“Choisir son Vin pour chaque plat, Christion Metzeldard, Éditions, 2000”

“un Repas, quels Vins?, Éditions SAEP, 2000”

『フランス全般』

“Petit Guide AEDIS 社のシリーズ, Le Monde, L’Union Européenne, Les Rois de France, Histoire de la Corse, La France, Recettes de France, Recettes de Santé, Le Vin, Les Vins de Bourgogne, Les Vins de Bordeaux, Les Fruits, Napoléon” “La grammaire”

“La Mythologie, L’ École Primaire”

『クイズ』

“Quiz du Vin 240 questions-réponses, L’Atelier du Vin, 2008” (240 の質問と解答)

“Quiz du Vin Bordeaux 100 questions--réponses, L’Atelier du Vin, 2008”

“Quiz du Champagne 240 questions-réponses, L’Atelier du Vin, 2008” (240 の質問と解答)

“Grand Quiz du Vin Quel score ferez-vous ? 360 questions-réponses, L’Atelier du Vin, 2008”

“Livre de Cave et de dégustation Guide illustré+50 fiches de cave à remplir, L’Atelier du Vin, 2008”

これらの質問について考え自分なりの解答を導き答え合わせすることで、かなり勉強になる。

“Trivial Pursuit Édition des Vins” ワインに関する 1980 のクエスチョンと解答。ワインの地理学・畑・ワインの歴史・ワインの芸術・ワインの科学・料理との相性 で構成されている。かなり役に立つグッズだ。日本未発売。“Encyclopédie des vins & des alcools de tous les pays 全ての国々のワイン&アルコール飲料 百科事典(フランス語、Alexis Lichine 著、Robert Laffont 編、Bouquinese 社発行、1980 年初版、1995 年第 12 版)”

『料理』

“Le carnet gourmand du Vignoble Français, Les coups de cœur de 40 chefs de renom, Préface de Georges Blanc(Bernard Bonnevaux, , Éditions JULIEN, 1989”

『レストランガイド』

“Le Guide Michelin France 11e édition, Michelin Travel Partner, 2019”

“Le Guide Michelin Les Plus Belles Tables de Paris & de ses environs Michelin Travel Partner, 2019”

“Le Petit Lebey 1994 des Bistros Parisiens et des bar à vins, Éditions Julliard, 1994” パリのビストロ・ワインバーガイド

ド

『観光』

“Michelin Le Guide Vert Japon” 日本観光ガイド、フランス語、日本版は出版されていない

“Michelin Le Guide Vert France avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2016”

“Michelin Le Guide Vert Midi-Pyrénées avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2000”

“Michelin Le Guide Vert Michelin Japon Nouveau Plus d'adresses, 2011” “Michelin Le Guide Vert Michelin Japon, 2013”

“Michelin Le Guide Vert Château de la Loire avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2002”

“Michelin Le Guide Vert Chanoagne Ardenne avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2002”

“Michelin Le Guide Vert Languedoc Roussillon avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2002”

“Michelin Le Guide Vert Château de la Loire avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2002”

“Michelin Le Guide Vert Corse avec hotels & restaurants, Michelin Éditions du Voyage, 2003”

“Michelin Paris par Arrondissement” パリ 20 区別地図、巻末に ABC 順 Index des rues 通りの索引があるので、店の住所が分かれば、簡単に場所が分かる。

“Paris Pas Cher 高くないパリ・ガイド 2016 年版、Éditions du Seuil 社”

“Paris Pas Cher 1999 年版, Éditions du Seuil 社” 高くないパリの店ガイド レストラン・とっておきの場所・映画・演劇・舞踏・図書館・旅行・スポーツ・ドライブ・散策・ホテル・食料品・美容・エステ・子供服と靴・おもちゃとゲームの項目に分けてお薦めの店が掲載されている。上記の書籍日本語の項目で書いているが、この 1999 年版の日本語版も所有している。全く同じ内容の本のフランス語・日本語版を見比べることにより、フランス語習得に役立つ

“Paris Métro RER Tramway” パリのメトロ・フランス地域圏急行鉄道網はフランスの公共鉄道網のコンパクトな 1 枚の路線図、これを持参していれば、メトロの乗り換えに困らない。

“Les Fabuleux Dessins d'Amélie Poulain Storyboard du dessin au film, (Yves Alion 編、映画「アメリカ」のカット割りイラスト& フランス語台詞掲載)”

“Les Fabuleux Dessins d'Amélie Poulain, Jean-Pierre Jeunet, Guillaume Laurant, 映画「アメリカ」の全台詞がフランス語で掲載 Klett 社”, k “Communication Progressive du Français(double CD audio, CLE 社, 2003 年”

(エンタテインメント)

VHS NTSC “LIDO de France le plus célèbre cabaret du monde The most famous night-club in the world, Naissance d'une revue, Making of a show”

VHS NTSC “LIDO de France le plus célèbre cabaret du monde The most famous night-club in the world, PANAVHE une revue à grand spectacle A most spectacular show”

VHS NTSC “LIDO de France le plus célèbre cabaret du monde The most famous night-club in the world, BRAVISSIMO le spectacle à grand spectacle”

Blu-ray PAL “CRAZY HORSE, un film de Frédérick Wiseman, Entrez dans les coulisses du temple mondial de la sensualité”

【書籍 英語】(人名は全て敬称略。ご了承ください)(順不同で列举)(書きかけの項目です。後日ボリュームアップして改訂致します)

繰り返し参照した・する・書籍(英語)は以下の通り。

“World Atlas of Wine 4th edition, Hugh Jonson, Michell Beazley, 1994”

“Wine and Spirits Understanding Style and Quality, foreword by Jancis Robinson, Produced and published by the Wine & Spirit Education Trust[WSET], revised edition 2011”

“Exploring the world of wines and spirits, WSET Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits, Produced and published by the Wine & Spirit Education Trust[WSET], Issue Six, August 2001”

“Sotheby's World Wine Encyclopedia, A Comprehensive Reference Guide to the Wines of the world, Tom Stevenson, New Revised Edition, Dorling Kindersley, 1991”

“The Etymologicon A Circular Stroll Through the Hidden Connections of the English Language, Mark Forsyth[The Inky Fool], Sunday Times Number One Bestseller 語源辞典 Organic, Insulting foods, Coffee, Called to the Bar, The French Revolution in English Words, California の項は参考になる”

“The Champagne Companion The Authoritative Connoisseur's Guide(Michael Edwards 著, The Apple Press 社, 1994 年”

“Wines and Spirits Understanding Style and Quality(Wine & Spirit Education Trust[WSET]発行, 2011 年発行)”

“Parker's Wine Buyer's Guide fourth edition, author Robert Parker, The Wine Advocate, 1995”

【書籍・VHS・CD-ROM ポルトガル語】

“Vinhos de Portugal 1998(João Paulo Martins, Publicações Dom Quixote, 1997”

VHS PAL “Instituto do Vinho do Porto, Versão Japonesa, Mandala Produções de Video, Lda., Tempo:13m23s”

CD-ROM for Windows “Wines of Portugal 1995, Investimentos, Comércio e Turismo de Portugal(ICEP)”

【my 箸】

クラフト木の実社(神奈川県小田原市) CRAFT KONOMI/My 箸セット(箸 235mm 檜、箸箱ウォールナット)

クラフト木の実社(神奈川県小田原市) CRAFT KONOMI/My 箸セット(箸 175cm 桜、箸箱チェリー)

クラフト木の実社(神奈川県小田原市) CRAFT KONOMI/My 箸セット(箸 175cm 楓、箸箱メープル)

【箸箸】

・貝印社(東京都千代田区) 本体ナイロン製・先部シリコーンゴム製・中芯ステンレススチール製 食材が滑りにくい耐熱シリコーン

で、樹脂加工を傷めないシリコン菜ばし

【好きな寿司屋】

「寿司屋」で好きなのは自宅の近所で完全禁煙でお好みでも定食でも注文できる店。

【寿司ネタを食べる順番・合わせる酒】

お好みで注文する場合、私は注文の順番を以下のように法則化している。

ツマミとして貝類の肝(例 鮑の肝)など。ポン酢はかけないで、醤油を少量付けて食べる。

握りで白身類(昆布締めがあれば嬉しい)、光りもの類、貝類、子持ち昆布、海老類、平目のエンガワ、マグロ(赤味・中トロ・大トロの順で3連続)、細巻きでネギトロ、軍艦巻きでウニ、イクラ、最後に握りで焼き穴子

合わせる酒はとりあえずのビールを飲んでから日本酒(冷酒、純米酒か本醸造酒)。食後酒は飲まない。

【握り寿司の食べ方】

寿司職人がネタに醤油を付けてくれた場合、そのまま食べるべし。素手でとつても、箸でとつてもよい。私は素手でとつことはしない。その理由は、手に複数のネタの香りがゴチャマゼに残留して気持ち悪いから。寿司職人が醤油を付けない場合は、自ら醤油を付ける。その方法は難しい。まず、置かれた握りを横に 90 度寝かせ、それを手や箸で掴んで、醤油皿に入った醤油に付ける。その際、大事なポイントはネタのみに醤油を付けるということ。決してシャリ(酢メシ)に付けてはならない。シャリに醤油を付けるのは愚の骨張だ。寿司店でよく見かけるが、外国人の殆どがシャリに醤油を付けているし、日本人でもそうしている人は半分位いる。シャリに醤油が付くと、米粒がボロボロと落ちやすくなってしまふ。軍艦巻きの場合はガリに醤油を付けてネタの上に垂らす。細巻き(鉄火巻など)の場合は特に難しい。私は両箸の先端に醤油を絡ませ、それをネタ部分のみにタッチさせる。職人が握ってくれた握りのネタだけを取り外して醤油に付け、それをシャリに戻すという行為はタブー。寿司職人は不快に思う。出された握りは5秒以内に食べるべし。同伴者との会話が盛り上がり、1~3分間も出された握りを放っておくのは寿司職人にとつても失礼だ。

【蕎麦の食べ方】

注文すべきは「もり蕎麦」であり、海苔がかかった「ざる蕎麦」は海苔のフレーバーにより純粹な蕎麦のフレーバーが分かり難くなるからダメ。温かい丼に入った蕎麦は「田舎蕎麦」「馬方蕎麦」といつて江戸っ子は軽蔑し、決して食べない。蕎麦が全部汁に浸かっているから、蕎麦素材の風味が汁の中に分散してしまうからだ。

まずは薬味なしで一口目は蕎麦つゆに付けずに、そのまま食べる。挽きたての蕎麦粉の風味をしっかり受け止め、鼻に抜ける繊細な風味を堪能する。

蕎麦を食べる際は、ひと口大の蕎麦の下3分の1位を蕎麦ちょこに入ったつゆに付けて味わうのが基本(江戸っ子のやせ我慢)。蕎麦つゆに蕎麦を付け過ぎるのはダメ。蕎麦の風味が飛んでしまうから。蕎麦を全部蕎麦ちょこに入れてしまうのは論外。

蕎麦はズルズルっと音を立て一気に勢いよく啜り込み、噛むと飲むの間に程よく口の中で転がし、喉越しを愉しむ。ズルズルっと音を立てて勢いよく吸い込むのは蕎麦の香りをさらに楽しむために空気を含ませる行為だ。あまり噛まないのが肝心。だから、食後に楊枝を使うのは野暮だ。

「蕎麦は香りを楽しむもの」であり、以上が蕎麦の正しい食べ方。言い換えればソムリエが口をすぼめ、空気を吸い込みながらワインテイastingするのと同じ原理だ。

蕎麦の摘まみ方: 蕎麦屋の職人は蕎麦を食べやすいようにザルの上に蕎麦を広げ、その上に少しずつ蕎麦を載せていく。つまり、食べる時はその逆に、てっぺんから下のほうへ少しずつ摘まんでいくと面が絡まることなく綺麗に食べることができる。

更に美味しく食べる技術: 一度に4筋か5筋がちょうどよい。蕎麦の山に箸を突っ込み一気に摘まもうとすると失敗する。そして、蕎麦湯をしっかり飲むのも肝心だ。蕎麦湯にはレシチンと言う成分が含まれており、消化吸収を助ける役割がある。

海外と日本の作法の違い: 海外の作法と日本のそれが決定的に違うのは蕎麦(麺類)の喰い方。蕎麦は上記の通り音を立てて食べるのがルール。こんな作法は他のどこの国にもない。欧米はパスタやヌードルは食す際に音を決して立てない。欧米の作法は身体から発する音はすべてタブーとされ、咳ひとつでも失礼といわれる。鼻水をすすする行為も欧米ではタブーだ。鼻水を飲み込んでいる行為だからだ。日本人はよく鼻水をすすするが、その音を聴くと、私は実に不潔な感じがする。

蕎麦屋で酒: 気の利いた蕎麦屋には結構上等な酒が置いてある。昔から「蕎麦屋酒」と言う位だから、蕎麦ができるまでに1~2杯飲むのも粋なものだ。しかしここで気を付けたいことがある。蕎麦屋は酒場ではないということ。ダラダラと飲み続け、いつまでも居続けるような長っ尻の客は「無粋」だ。

代表的なつまみ、焼き海苔・板わさ・豆味噌・玉子焼きなどから1品か2品を注文し、日本酒を1~2合程度でさっと切り上げるのが「粋」だ。また時間帯も注意しよう。客で込み合う昼時の長居はNG。

【好きなフランス料理店】

「フランス料理店」で好きなのは自宅の近所(タクシーで10分で行ける店)のカウンター店で完全禁煙店。シェフと会話できる店。

【フランス料理を食べる順番・合わせる酒】

注文する順番は次の通り。

オードヴル、パスタ、メイン料理(肉料理)、チーズ。

合わせるワインはグラス・シャンパーニュを飲まず、ダイレクトにキンキンに冷えた辛口白ワイン Sancerre blanc をボトルで注文(予約の際、ワインクーラーでよく冷やして置くように依頼)。その後赤ワインはその日の肉料理に合うワインを選択して注文。ブルゴーニュ地方、ボルドー地方、南西地方の赤ワインを選択することが多い。

【その他、好きなフランス料理店】

フランス各地方の郷土料理&郷土チーズ&郷土ワインを楽しめる完全禁煙店。

例えばバスク地方料理専門店。

【高級フレンチ・レストランで料理が供される順番】

以下の通り決まっている。

アミューズ・ブーシュ(一口前菜)、オードヴル(前菜)、スープまたはそれに変わる料理、魚料理、グラニテ(甘味のないシャーベット)またはそれに変わる料理、肉料理、チーズ、デザート、コーヒーとプティフル(一口大のエクレア、タルトレットなど)
合わせる酒はとりあえずのグラス・シャンパーニュを飲んでから料理に合う白ワイン、料理に合う赤ワイン、食後にブランデーかリキュールを飲む。

【好きな中華料理店・好きな中華料理】

「中華料理店」で好きなのは四川料理店と広東料理店。

好きな料理は季節の前菜盛り合わせ、酔蟹(渡り蟹の紹興酒漬け)、里芋のネギ炒め、ふかひれの姿煮込み、冷製毛蟹のほぐし身雲丹ソース、蝦夷アワビのXO 醬炒め、北京ダック、叫化童鶏(若鶏の粘土包み丸焼き：乞食鶏)

合わせる酒はとりあえずのビールを飲んでから料理に合わせて熟成ものの紹興酒、食後に茅台酒を飲む。

【好きな東京の街・出没エリア】(好きな街順)

麻布十番、南麻布、西麻布、東麻布、白金、三田、六本木、広尾、恵比寿、青山、表参道、赤坂、渋谷、代官山、田町、品川、目黒、神楽坂、新橋、築地、月島、銀座、秋葉原、神田、日本橋、人形町、有楽町

【好きな飲食店】

タクシーで店の真ん前に横付けできる店が好き。そういう店は飲食の後、タクシーを電話で呼び、店の真ん前に横付けされる。タクシーを降りてから店まで数分かかる店は好まない。だから、六本木ヒルズや東京ミッドタウンに入っている飲食店へは殆ど行かない。ホテルやデパート内の店も同様だ。

オーナー店主が常に店にいる店を好む。

【最も好きな飲食店】

いずれも禁煙店。原則的に自宅へタクシーで20分以内で帰れる店。

ジャンルごとに敢えて1店に絞ると・・・

フランス料理:ラ・ヴェイエ(恵比寿)、フランス郷土料理:コムアラメゾン(バスク地方料理、赤坂)、クレープ&ガレット:ル・ブルターニュ表参道店(表参道)、イタリア料理:ラ・ブリアンツァ(麻布十番)、プライムリブ:ローリーズ・ザ・プライム・リブ赤坂店(赤坂)、バーベキュー・リブ:トニーローマ六本木店(六本木)、ピザ&パスタ:ジャンニコ(麻布十番)、洋食:煉瓦亭(銀座)、寿司:すし屋のまつ勘(麻布十番)、大衆寿司:すし三崎丸広尾店(広尾、京樽経営)、回転寿司:海鮮三崎港 目黒店(目黒、京樽経営)、割烹:京味(新橋)、和食:田んぼ(神宮前)、天麩羅:よこ田(麻布十番)、鰻:ひょうたん屋銀座 6丁目店(銀座)、焼鳥:鳥よし西麻布店(西麻布)、蕎麦:更科堀井(麻布十番)、どぜう料理:伊せ喜(江東区高橋)、しゃぶしゃぶ:しゃぶせん銀座コアビルB2店(銀座)、すき焼き:人形町今半 人形町本店(人形町)、相鴨すき焼き:鳥安(東日本橋)、鳥すき焼き:ぼたん(神田)、鳥割烹:末げん(新橋)、とんかつ:とんかつ都(麻布十番)、ぼたん鍋・鹿鍋など獣肉料理:ももんじ屋(墨田区両国)、うどんすき・鱧すき:美々卯 京橋店(京橋)、中華:重慶飯店麻布賓館(西麻布、四川料理)、インド料理:ラージマハール銀座本店(銀座)、ラーメン:どらいち(南麻布)、私がオーナーの店以外のワインバー:KISAAKO(南麻布)、イタリアンワインバー:Brusuta(中目黒)、バー:ブルー(西麻布)、和風喫茶店:虎屋銀座店、フレンチ喫茶店:Le Pommier Pâtisserie & Salon du Thé 麻布十番店(麻布十番)、野菜菓子&かき氷:麻布野菜菓子(麻布十番)、ファストフード:Burger King 恵比寿ガーデンプレイス店、弁当:Hotto Motto 麻布十番店、コンビニ・イートイン:ナチュラルローソン南麻布 2丁目店、出前:FineDine 地元の有名店から出前を注文できる。ジャンルは寿司、蕎麦、鰻、鶏料理、イタリアン、中華、ステーキ、シーフード、洋食、ハンバーガー、エスニック、麺類、とらふぐ、牛たん、トンカツ、コロケ、餃子、韓国家庭料理、インド料理。58店の出前を利用可能だ、寿司出前:すし屋の源さん芝大門店(港区芝大門)、鰻出前:野田岩 麻布飯倉本店(東麻布)、イタリアン出前:Raja Vetta 麻布店(南麻布)、ピザ・パスタ・リゾット・ニョッキ・ハンバーグ etc)

【食事のマナー】

以下のことを小学校のとき学んだ。

食事中に素手で髪を触ったり、顔(鼻や口)に素手で触れるのは不潔な行為でマナー違反。

食事中は食べていない時でも両手は必ずテーブルの上に置くべき。決して手をテーブルの下に隠してはならない。これは騎士道精神の証しと言われている。テーブルの下で刀を手にして攻撃することはないとの意思表示がテーブルマナーとして残っている。

テーブルの下に手を隠すと、隣の異性の腿や膝に手を触れることができる。その行為は性的欲求の表れだ。そういう行為はしていない、ということの証のためにも手は常にテーブル上にあるべき。

なお、隣の異性に足を絡める行為は露骨な誘惑の手段だ。ボディタッチの心理として足を触るのは、相手の性欲を刺激するためのタッチであり「今晚どう?」という気持ちの表れだ。

余談だが、飲み会などの時に、気になる異性の体の一部をさりげなく接触(ボディータッチ)してみて距離感を測るテクニックがある。映画デートなどで、異性が膝の部分に少しだけピタッとくっつけてきたら、ピタッとくっつけて返して、そのままの状態を維持するだけで相手もドキドキしてくる。どこでも相手にタッチすることは親近感を感じさせる方法だ。これはパーソナルスペース(他人に近付かれると不快に感じる空間のこと)を応用したもの。相手が嫌なら離れるし、パーソナルスペースを受け入れられるなら、それが現在の2人の距離感ともいえる。相手との距離を測るのに使えるのだ。

【よく利用するスーパーマーケット】

「ナニワヤ」(麻布十番)、「ナショナル麻布」(南麻布)、「日進ワールドデリカテッセン」(東麻布)、「紀ノ国屋」(青山)、「明治屋 広尾ストア」(広尾)、「成城石井 麻布十番店」(麻布十番)

いずれもワイン&チーズが充実している。

【質の良い睡眠】

プリメインアンプとCDプレーヤーの電源は3時間で切れるようにタイマーセット。

睡眠導入剤(サイレース、バルソムラ、リフレックス)

ナイトキャップ(寝酒)

リキュールや蒸留酒などのアルコール度数が高い酒を選択する。伝統的な寝酒には、ブランデーやアイリッシュクリームのようなクリームをベースとしたリキュールがある。寝酒向きとされるカクテル群も存在し、そのようなカクテル群もある。睡眠時呼吸障害(睡眠時無呼吸症)がある場合は、エタノールには呼吸抑制作用があるため、寝酒を行うべきではないとされている。睡眠導入剤と寝酒の併用は自殺行為という意見があることは知っているが、私は敢えて睡眠導入剤と寝酒の併用をしている。全く問題なし。

「ぐっすり眠れる α 波 プレミアム・オルゴール aWave Records」、「ぐっすり眠れるジャズ Warner Music Japan」、「ぐっすり眠れるクラシックピアノ“映画クラシック集” Fobtone」、「ぐっすり眠れるクラシック Vocal Warner Music Japan」、「ぐっすり眠れるバッハ Universal Classics & Jazz」、「ぐっすり眠れるクラシック Rhino Entertainment, Warner Music Group」、「ぐっすり眠れるピアノ Warner Music Japan」、「ぐっすり眠れるモーツァルト Universal Classics & Jazz」

ベッド; シモンズ社 キングサイズ 幅 1960×奥行き 2070×高さ 1160mm 素材 牛本革張り幅

枕: そばがら枕 昔ながらのそばがら枕(職人の手作りそば殻まくら) 32×50cm

プリメインアンプと CD プレーヤーの電源が 2 時間で切れるようにタイマーセット

【USEN440】

有線放送最大手の USEN440 を自宅に導入。USEN が運営している有線放送サービス。同軸ケーブルを使い、音楽などの放送を行っている。チャンネル数は 440ch。AEBFCGDHJKR のバンドがある。私がよく聴くチャンネルは以下の通り。

「やさしいクラシック」「ジャズ・スタンダード」「松任谷 由実」「クラシック作曲家」「モーツァルト」「ショパン」「RFI(フランス国営ラジオ放送(フランス語))」「演歌」「ソウル」「ブルース」「レゲエ」「ジャズ・ヴォーカル」「ピアノ・トリオ」「バロック」「マイケル・ジャクソン」「室内楽/器楽曲」「オペラ/声楽曲」「世界の名演 クラシック」「ラヴバラード 洋楽」「salon jazz instrumental」「J-WAVE 東京」「葉加瀬 太郎 selection」「懐かしのディスコ ヒッツ」「和楽器 BGM」「季節音楽 イージーリスニング」「季節音楽 オルゴール」「洋楽インスト」「モダン・ジャズ・ピアノ」「ディキシーランド・ジャズ」「フレンチ・ポップス」「ボサノヴァ」「チャペル向け パイピオルガン」「矢沢 永吉」「スイング・ジャズ」「スロージャズ」「ストリング・オーケストラ」「クラシック・ピアノ」「お琴 BGM」「フレンチ BGM」「スクリーン・ミュージック」「シャンソン」「サンバ」「カンツォーネ」「カントリー&ウェスタン」「ライト・ジャズ」「ボサノヴァ BGM」「ピアノ BGM」「ハーブ BGM」「北欧ポップス」「小唄/端唄」「三味線 BGM」「浪曲」「落語」「漫才」「講談」「沖縄風三線 BGM」「琉球民謡」「タンゴ」「雅楽」

【好きな映画】京都アニメーションの作品群 など

「太陽がいっぱい」「冒険者たち」「昼顔」(フランス・イタリア合作)、「シェルブールの雨傘」(フランス)、「アメリ」(以上フランス)

「2001 年宇宙の旅」「時計じかけのオレンジ」「羊たちの沈黙」(以上アメリカ)

小津 安二郎監督の作品群「東京物語」「秋刀魚の味」など、黒澤 明監督の作品群「七人の侍」「影武者」など、北野 武監督の作品群「その男、凶暴につき」「HANA-BI」など、スタジオジブリ(宮崎 駿)の作品群「もののけ姫」「千と千尋の神隠し」など、京都アニメーションの作品群「涼宮ハルヒの憂鬱」「らき☆すた」「けいおん!」など

【好きだった・好きな日本人女優・男優・芸能人】(生まれ年旧→新の順、人名は全て敬称略。ご了承ください)

女優: 田中 真理、浅丘 ルリ子(前夫は石坂 浩二)、岩下 志麻、加賀 まりこ「月曜日のユカ」(1964 年日活)は最高!、松任谷 由実(元荒井 由実)、壇 ふみ(慶應出身)、樋口 可南子(夫は糸井 重里)、川島 なお美ワインエキスパート資格者 元アカデミー・デュ・ヴァン生徒 矢野 恒も教えたことがある、斉藤 慶子、宮沢 りえ、葉月 里緒奈、壇 蜜

男優・芸能人: 加山 雄三(慶應出身)、石坂 浩二(慶應出身)、タモリ(早稲田大学在学中はモダン・ジャズ研究会に在籍し、トランペットを演奏)、北野 武(ビートたけし)、中村 雅俊(慶應出身)、関根 勤、太田 光(爆笑問題のボケならびにネタ作成を担当)、山里 亮太

【好きな日本人 or ハーフコメンテーター】(生まれ年旧→新の順、人名は全て敬称略。ご了承ください)

高橋 英樹(1944 年 2 月 10 日～) 日本の俳優・タレント・司会者

内館 牧子(1948 年 9 月 10 日～) 日本の脚本家・作家

池上 彰(1950 年 8 月 9 日～) 日本のジャーナリスト

やくみつる(本名: 畠山 秀樹 1959 年 3 月～) 辛口コメンテーター日本相撲協会諮問機関委員、日本昆虫協会副会長

滝川 クリステル(1977 年 10 月 1 日～) フリーアナウンサー・動物愛護生物保全活動家。

本名は滝川 ラルドゥ・クリステル雅美(Takigawa Lardux Christel Masami)

フランス・パリに生まれた。父親はフランス人、母親は日本人であり英語や仏語に精通。

猪瀬 直樹東京都知事によって五輪招致大使に抜擢された。特に世界に印象付けたのは滝川 クリステルの「見せるプレゼン」だ。「皆様を私どもでしかできないお迎え方を致します。それは日本語ではたった一言で表現できます。「お・も・て・な・し」。

「それは訪れる人を心から慈しみお迎えするという深い意味があります」とコメントした。

【好きだった・好きなフランス人女優・男優】(生まれ年旧→新の順、人名は全て敬称略。ご了承ください)

女優: カトリーヌ・ドゥヌーヴ、ジョアンナ・シムカス(カナダ出身だがフランス映画「冒険者たち」に出演)、オドレ・トトゥ(「アメリ」の主演女優)

男優: ジャン・ルイ・トランティニャン、ジャン・ポール・ベルモンド、アラン・ドロン

紳士服ダーバンのテレビ CM でアラン・ドロンは「D'urban, c'est l'élégance de l'homme moderne」と恰好よく言った。このフラン

ス語の台詞は中学生だった私にとってとても印象深く、アラン・ドロンに対し、フランスに対し羨望した。

【尊敬する日本人教育者】

福澤 諭吉、村田 昭治(元 慶應義塾大学教授、マーケティング界の第一人者・私の恩師)、江面 忠治(祖父 母の父、元 佐野商業学校長、筆名 江面 古潭「行く川一英和対照歌集(1967年)」著者)、矢野 京子(母、東京女子高等師範学校臨時教員養成所〈現 お茶の水女子大学〉卒、その後 慶應義塾幼稚舎・中部部家庭科教諭)

【大卒後の勤務・ワイン産地訪問・フランス語勉強】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

大卒後は最大手広告代理店(電通)にてコピーライター、CMプランナー&プロデューサーとして活躍。

広告代理店勤務の傍らワインを独学で勉強・テイस्टイングし続けた(前術)。

【大好きな国】

国は日本とフランス。

【日本】

BC660年建国の長い歴史&伝統を持ち、独自の文化を誇る。

【飲食】世界遺産に認められた和食・和菓子・茶道・華道・日本酒・焼酎

【美術】日本画・浮世絵

【華道(生け花)】池坊、古流、遠州流、宏道流、松月堂古流、石州流、相阿弥流、小原流の盛花、安達式插花、文人生など多くの流派が生まれ、現在では立華、生花、盛花、瓶華、現代華など多彩である。

【盆栽】

【将棋】

【音楽】琴・三味線

【演劇・古典芸能・芝居・演芸】歌舞伎・能・文楽・落語・講談

【芸能】日本舞踊・舞妓・芸妓

【ファッション】和服(着物)

【スポーツ】柔道・剣道・大相撲・弓道・空手・古武道&現代武道

最も好きな相撲 力士は小兵 舞の海(技のデパート)

日本の国技である大相撲で日本人力士の活躍がイマイチで、モンゴル勢などにおかれている現状は誠に残念。

【アニメと漫画文化】

アニメは12~13世紀(平安時代末期~鎌倉時代初期)の日本の絵巻物にアニメーション技術の前史を遡る。

ヨーロッパで最も活発な日本漫画の市場はフランスで、日本漫画を意味する“Manga”がフランス伝統のバンド・デシネ、グラフィック・ノベル、アメリカン・コミックスと並ぶコミックの1ジャンルとして成立している。

【風鈴の音を聞いて涼しさを感じる感受性】

これは日本人独特の感受性であり、外国の人々が風鈴の音を聞いて涼しさを感じることはない。

【夏の風物詩】

花火大会、蚊取り線香、蚊帳、お盆

【蟬の鳴き声】

蟬の鳴き声を聞いて風流とを感じるのは日本人だけ。フランスでは南仏しか蟬はいない。欧米人は蟬の鳴き声を聞きなれていないから、日本映画やドラマで蟬の音が入っていると「雑音」に聞こえる。だから、欧米向けのヴァージョンは蟬の鳴き声をわざわざ削除編集してリリースしている。

【和食の幅広さ】

和食の幅は実に幅広い。具体的には寿司、鰻、寿司、天ぷら、焼鳥、しゃぶしゃぶ、すき焼き、鴨鍋、日本の洋食(オムライスなど)、とんかつ、カツレツ、鉄板焼き、串揚・串カツ、どじょう、馬肉、猪鍋、シャモ、そば、うどん、きしめん、アンコウ、いわし、蟹、海老、ふぐ、スッポン、ちゃんこ鍋、ほうとう、切りたんぼ、懐石 など(以上は私が好きな順番)。

鰻屋・焼鳥屋など、それぞれの専門店が存在するのだ。

それに比べてフランス料理の方が幅は広くない。

3ツ星レストランなど的高级料理、ビストロ(高級レストランより気楽な、コストパフォーマンスに優れた店)、ブラスリー(高級レストランではなく古くはビアホールだったカフェレストラン)、ブラスリーモダン、カウンター(カウンター席のみの小規模な店)、各地方(10地方位存在)の郷土料理、クレープリー(クレープやガレットを提供する店)などしか思いつかない。

レストランクラシック、街のレストラン、レストランモダンに大別される場合もある(ミシュランの分け方)。

【その他】

日本刀・切腹

【マイブーム】

グラスに氷を複数入れ、その中に八海山「よろしく千萬あるべし」(原料:米)とCHABAA watermelon juice(スイカジュース)100ストレート果汁適量とBioca 社有機レモン100ストレート果汁適量を入れ、ステアする。焼酎のピュアなアルコールとスイカジュース

ス&レモンジュースの果実味・酸味が融合して、とても美味しいカクテルとなる。これは今日、私がアドリブで考えたレシピだ。皆さんも試して欲しい。

【国体の維持】

日本は紀元前7世紀の建国以来、現在に至るまで一貫して国体を守り続けた。市民が革命を起こして天皇を処刑したということは一切なかった。

第2次世界大戦は大日本帝国・ドイツ帝国・イタリアの枢機国とアメリカ帝国・イギリス帝国・オーストラリア・オランダなどの連合国が戦った戦争であり、太平洋戦争(1941~1945年)は第2次世界大戦中に日米が戦った戦争である。

大日本帝国は「大東亜共栄圏」構想を標榜した。アジアの国々を欧米の植民地に代わり、日本中心の東亜民族による共存共栄を掲げた。実際、タイ・マレーシア・インドネシア・インド・スリランカ・シンガポールの国々は日本の庇護のもとで、欧米の植民地支配から脱却できたことに対して、日本に感謝の念を抱いた。

この大日本帝国の「大東亜共栄圏」構想に対してアメリカ帝国は脅威を感じ、「対日経済封鎖」を断行した。具体的には屑鉄の全面禁輸・石油の対日全面禁輸など。

日本はアメリカと対話による和平を望んだが、アメリカは強硬的立場を貫き通した。「アメリカ帝国こそ世界を制する国家であり、他国の帝国主義は認めない」との認識だ。

しかるに日本はやむなく対米戦争を決断したのだった。

GDP No.1 国アメリカと面と向かって対峙し戦争したのは大日本帝国のみである。大日本帝国のハワイ真珠湾攻撃成功・アメリカ海軍の壊滅により、アメリカ帝国は大日本帝国のことを一目置き、強いライバル意識を持っただろう。

日本建国以来の長い歴史の中で、日本が戦争で敗れたのは第2次世界大戦中の太平洋戦争(日米戦争)のみである。

私は国粹主義者でもないし愛国党を支持している訳でもない。しかしながら「世界の警察面・世界 No.1 の帝国を標榜している、建国から240年余しかたっていない新興国・自惚れ国家アメリカに反感を抱く。詳細は後述の【反米感情】参照。

日本は1945年の太平洋戦争敗北によりサンフランシスコ講和条約締結(1951年)まで連合国軍最高司令官総司令部(GHQ)の占領下に置かれた。

しかしながら昭和天皇は処罰されることはなく、日本の国体は維持された。

【東京は世界一の美食の都市】

ミシュランガイドで星を獲得したレストランの数は226店と、2位であるパリの94店を大きく引き離している。ミシュランガイドに選ばれているのは、懐石・寿司・鉄板焼きだけではない。一ツ星以上を獲得した東京のフランス料理店は50店に上る。

また米誌サブールは2015年9月、東京を「世界ベストフードシティ」に選出した。

CNNは世界的な食の中心地として、他国から頭一歩抜きんでているのが東京だと評価している。

私は日本人であり、首都・東京で生まれ育ったことに誇りを持っている。

【フランス】

前身は843年のフランク王国の3分割によって生まれた「西フランク王国」であり、「フランス王国」の誕生は987年のカペー朝成立から1589~1782年のブルボン朝まで続いた

1789年の市民による「フランス革命」により王制は倒れ、1793年にルイ16世(ラストエンペラー)と妻のマリー・アントワネットは市民により、現在のパリ・コンコルド広場でギロチンで斬首刑にされた。この2人の次男であるルイ17世はタンブル塔に幽閉され生涯を閉じた。

「フランス共和国」がナポレオン1世のもとで帝政が宣言され1792~1804年「第1共和政」が成立し、国体は王制から共和制に変わった。その後、1804~1814年の「第1帝政」が続いた。

その後1804~1814年にナポレオン1世による「第1帝政」が成立したが、その後1814~1824年「ブルボン朝」の復古王政(ルイ18世、ルイ15世の王太子フェルディナンと妻サクスの3男)が成立した、この王朝は1830年の7月革命により打倒された。そして1830~1848年の「オルレアン朝」の復古王政ルイ・フィリップ1世、アルレアン家のルイ・フィリップ2世と妻ルイーズ・マリーの長男)が成立したが、この王朝は1848年の2月革命により打倒され、フランスにおける王制王政はこれで完全に消滅した。1848~1852年に「第2共和政」が成立し、国体は再び王制から共和制に変わり、その後1852~1870年にナポレオン3世による「第2帝政」が成立。その後普仏戦争敗北により1870~1940年の「第3共和政」が成立。その後1940年のドイツ軍のフランス侵攻でフランスは敗北し、

1940~1944年ドイツ管理下の「ヴィシー政権」が成立したが、第2次世界大戦によるドイツの敗北で、1946~1958年に「第4共和政」が成立。これは1958年のアルジェリア駐留軍によるクーデターにより崩壊し、1958年にド・ゴールによる「第5共和政」が成立し、現在に至る。

「フランス海外県」はグアドループ、マルティニーク、フランス領ギアナ、レユニオン、マヨットがある。

「海外準県」はフランス領ポリネシアとしてソシエテ諸島としてタヒチ島、モーレア島、テティアロア島、フアヒネ島、ライアテア島、タハア島、ボラボラ島、マウピティ島、ツパイ島など、オーストラル諸島(トゥブアイ諸島、バス諸島)、トゥアモトゥ諸島(ムルロア環礁など)、ガンビエ諸島、マルキーズ諸島(マルケサス諸島)があり、そしてサンピエール島・ミクロン島、ウォリス・フツナ、サン・マルタン島、サン・バルテルミー島がある。

「特別共同体」はニューカレドニアがある。

「海外領土」はフランス領南方・南極地域がある。

「微小領土」はクリッパートン島がある。

母国語と第二言語話者数のランキング(2015年)によるとフランス語は世界第8位、日本語は世界15位である。

フランスにも日本同様、長い歴史と固有の文化があることが誇らしい。

前述の通りフランス料理の幅は上記の日本ほど広くはなく、レストランの業態はワインバー(ワインが主役の店)、ビストロ(高級レストランより気楽な、コストパフォーマンスに優れた店)、ブラスリー(高級レストランではなく古くはビアホールだったカフェレストラン)、ブラスリーモダン、カウンター(カウンター席のみの小規模な店)、クレープリー(クレープやガレットを提供する店)、レストランクラシック、街のレストラン、レストランモダンに大別される(ミシュランの分け方。ミシュランのフランス版は美味しさを表す星の数で無印から3ツ星まで4段階の格付けをしている。ミシュラン日本版も無印から3ツ星まで4段階の格付けをしている。ミシュラン Bonnes Petites Table(良い小規模店)東京版は無印から2ツ星まで3段階の格付けをしている。なおミシュランはそれぞれ、レストランの快適度をフォーク&ナイフマークの数で表している。

料理のタイプはフランスの作家で「美食のプリンス」と呼ばれたキュルノンスキーが次の3つに分類している。

1. 簡単につくられる家庭料理(ポトフ、ウフ・アン・ムーレット赤ワイン仕立てポーチドエッグ、オムレツなど)
2. 各地方の特産物を使った個性豊かな伝統料理(各地方の郷土料理、ブルゴーニュ地方のcock・オー・ヴァン、プロヴァンス地方のブイヤベース、アルザス地方のシュクルート、ラングドック地方のカスレ肉と白隠元豆の土鍋煮込み など)
3. 一流ホテル、レストランでサービスされる料理(ミシュラン星付きレストランの高級料理)

これにロティスリー(ロースト肉専門店)、クレープリー(クレープやガレット“そば粉で造るクレープ”)などが加わる程度だ。

【日本人とフランス人の生食文化の相違】

日本人は刺し身が好きだが、シジミ・アサリ・ハマグリ・ムール貝を生で食わずに加熱して食べる(シジミの老酒漬は台湾料理店で食べるが、老酒漬ででない生のシジミは食べない)。

一方、フランス人はCoquillages 貝類専門店(オイスターレストランなどで moules ムール貝, clams ハマグリ, palourdes grises, グレーアサリ, alourdes roses ロゼアサリ, violets ヴィオレ貝, praires マルスだれガイ, vernis ワニス貝, ormeaux アワビ, bigorneaux タマキビガイ, amandes シーアーモンド貝, bulot ビュロ貝, coques ザルガイ, lavagnons ラヴァニオン貝を生で食べる。

日本人は海老類を生で食べる。甘海老、アカザ海老、車海老、ボタン海老ロヌスター(オマール海老)、伊勢海老など。

一方、フランス人は海老を生では食わず、ボイルして食べる

この生食文化の相違に関する疑問について、私にキチンと説明してくれる日本人もフランス人も一人もいなかった。

どなたか、私に説明してください！

私が行きつけのパリのオイスターバー “Le Bar à Huitres” ウェブサイト

<http://www.lebarahuitres.com/fr/index.php>

plateau prestige 2 persons 119 € 参照

【ロシア、中国の革命】

「ロシア」では1917年の「ロシア革命」により ロマノフ朝(1613~1917年、ロシアにおける最後の王朝)は崩壊し、ニコライ2世(ラストエンペラー)は退位させられ、家族と共に逮捕され、1918年7月17日にニコライ2世やその家族(妻と5人の子供たち)は、ボリシェビキ軍により射殺・銃剣突きなどにより全員殺害された。

「中国」ではラストエンペラー 愛新覚羅 溥儀は1912年の辛亥革命により退位させられ、その後1917年に清朝皇帝に復位するも、10あまりで再び退位させられた。そして1924年のクーデターにより紫禁城から退去させられた。

まとめると、

- ・日本の建国は紀元前660年
- ・フランスの建国は1792年
- ・イタリアの建国は1861年
- ・ドイツ連邦共和国の建国は1990年
- ・英国の建国は1922年
- ・ロシアの建国は1991年
- ・中華人民共和国の建国1949年
- ・インド建国は1947年

一目瞭然、我々の国「日本が世界で最も歴史の古い、そして国体を守り続けている国といえる(第2次世界大戦敗戦により日本は1945~1952年の間連合軍の支配下に置かれたが、昭和天皇は処刑されず、日本国の国体は維持された)。

よって、我々日本人は歴史・伝統・国体堅持などの意味で堂々と誇りを抱くべきだ。

私は「愛国党」の支持者でも「右翼」でもないけれど、愛国心を持ったリベラル現代人だといえる。

一部の人の欧米崇拜(女性がヴィトン(正しい発音はヴェイットンだ)やエルメスやカルティエをとっても欲しがったり、男性がロレックスやベンツ・BMW・ポルシェなどを欲しがったりする欧米のブランド崇拜)、日本の伝統文化の軽視、アメリカの言いなりで卑屈な政治家などは私から見ればきわめて滑稽だ。

【大好きな都市】(好きな都市順)

東京：1868年から現在に至るまで日本の首都。「世界の都市総合力ランキング2018[※]」で第3位(ちなみに第1位はロンドン、第2位はニューヨーク)

注：Numbers in [] are ranks and scores from the GPCI-2017 (converted to match the GPCI-2018) [] 内の数値はGPCI-2017の順位とスコア (GPCI-2018に合わせて換算)

京都：794~1867年まで日本の首都

フランスのパリ(1987年から現在に至るまでフランスの首都。

「世界の都市総合ランキング 2018」で第4位 Accessibility 交通・アクセス部門では世界第1位。

オランダのアムステルダム。

177もの国々からの移民が暮らす多民族都市である。自由と寛容を誇りとする都市だ。LGBTの人々が最も暮らしやすい都市とされている。

「世界の都市総合ランキング 2018」で第6位

アムステルダム中央駅は東京駅と姉妹駅。アムステルダム中央駅にはグランドピアノが設置されており(2014年に設置)、世界中から訪れた人々が、思い思いに音を紡いでいく。

イタリアのヴェネツィア：水の都

「カルパッチョ」の発祥地。カクテル「ベリーニ」(「ハリーズ・バー」オーナー、チプリアーニが考案した)の発祥地でもある。

「世界の都市総合ランキング 2018」で第17位

注：イタリアの画家であるヴィットーレ・カルパッチョが薄切りの生牛肉にパルミジャーノ・レッジャーノをかけた料理を好んだことから、彼の名を取ってカルパッチョと呼ばれているという説。

彼の独特の赤色を基調とした作風が、皿に並べられた薄切りの生牛肉の色彩に類似しているためにその名があるとする説。

1963年(1950年の説も)、ヴェネツィアでのヴィットーレ・カルパッチョ生誕500年回顧展の期間中に、同地のレストラン「ハリーズ・バー」のオーナーシェフのチプリアーニがカルパッチョ絵画の特徴とされる美しい赤と白の対比を、生牛肉とマヨネーズベースのソースで表現して考案された料理との説。

の3つの説がある。カクテル「ベリーニ」の発祥地でもある。

イタリアのフィレンツェ：芸術の都、欧州文化首都

市街中心部は「フィレンツェ歴史地区」としてユネスコの世界遺産に登録されている。1986年には欧州文化首都に選ばれたウッフイーツイ美術館を代表とする多くの美術館がある。

イタリアのローマ

イタリアの首都。ローマ帝国の首都でもあった。政治、経済、文化、宗教の中心地。ローマ教皇の居住するバチカン市国があり、そこは全世界のカトリック教徒にとっての中心地で

古代ローマ遺跡、教会、宮殿、美術館・博物館、トレヴィの泉などの観光名所がある。

タイのバンコク

「世界の都市総合ランキング 2018」で第36位

【大好きな田舎】

田舎町に郷土愛を抱く。特に、その地方の郷土料理と郷土ワインとの組合せを堪能するのは最高の喜びである！

前述の通り、愛する作曲の曲を聴きながら、その曲のテーマやコンセプトに沿った産地のワインを選択し飲み、その地方の郷土料理を食するのが「至福のひと時」である。

フランスでは

・ボーヌ(ブルゴーニュ地方。ワインで染まった村。多くのブルゴーニュ生産者の拠点があり、多くのワイン関係ショップがある。ブルゴーニュワイン好きな人は訪れるべき村)

・サン・ジュリアン(ボルドー地方・オー・メドック地区にある村。私はボルドーワインの中ではサン・ジュリアンのワインが最も好きだから。その理由はポイヤック村のワインが持つ男性的な力強さと、マルゴー村のワインが持つ女性的な繊細さの両面を兼ね備えているからだ)

・リクヴィール(アルザス地方)

「フランスの最も美しい村」「ぶどう畑の真珠」と言われている。

カラフルな建物が並ぶ街並みを歩くとまるで絵本の中に舞い込んだかのようだ。

・コリウール(ルーション地方) 「小さなヴェネツィア」と言われている。

・カシス(プロヴァンス地方、ブイヤベースの発祥地)

・バンドール(プロヴァンス地方、そこで造られる赤ワインはプロヴァンス地方を代表するものであり、プロヴァンス地方の郷土肉料理によく合う)

・エズ(ニースとモナコの間位置。標高は、430km近くもある。そこから見る景色は海岸からわずか数100mほどしか離れてないというのに海岸線のニースやカンヌと全く違う景色となる。高級ホテル“Chateau de la Chevre d’Or”からサンジャン・カップフェラ(コート・ダジュールのモナコ=ニース間に位置し、地中海に面する村)の素晴らしい景色を望める。

・カオール(南西地方)

・マディラン(南西地方)

・イルレギ(南西地方・バスク地方)

日本では小笠原諸島。

【好きな都市】

ストラスブール、コルマール、トゥール(最も美しいフランス語を話す中世の街)
ロシュ(ドラ・トーザン父の別荘がある街。何度か招待された)

【パリのお気に入りスポット】

ワインショップは上述。

- ・Jardin des Plantes の中の動物園
- ・ボンピドー・センター
- ・オランジュリー美術館
- ・ピカソ美術館
- ・オペラ座
- ・モンパルナス

モンパルナス地区 (仏: Quartier du Montparnasse) は、パリの第 53 番目のカルチエ (行政地区) で、セーヌ川左岸 14 区に所在する地区である。

1920 年代の狂乱の時代、エコール・ド・パリの時代の芸術家たちの中心地としても有名である。

モンパルナスのカフェやバーは芸術家たちがアトリエの暑さや寒さをしのぐ場所であると同時に待ち合わせ場所・溜まり場であり、アイデアが孵化し熟考される場所だった。

モンパルナスのナイトライフの中心であるカフェはヴァヴァン交差点(今はパブロ・ピカソ広場と改名されている)に集まっていた。ル・ドーム(Le Dôme)、ラ・クロズリ・デ・リラ(La Closerie des Lilas)、ル・セレクト(Le Selec)、ラ・ロトンド(La Rotonde)、ラ・クーポール(La Coupole)は今もなお営業して当時の面影を残している。

カメラマン マン・レイは友人でダダイストのマルセル・デュシャンがニューヨークに移住した後、最初のアトリエをドランブル通り 15 番地のホテル「ロテル・デゼコール(L'Hotel des Ecoles)」作った。ここはマン・レイが写真家としてのキャリアを始めたところであり、ジェイムズ・ジョイス、ガートルード・スタイン、ジャン・コクトーらがポーズを取りモノクロームの写真に納まった。今なら世界の名だたる美術館のキュレーターたちが嫉妬する光景がこの時期のモンパルナスのカフェにはあったのだ。

- ・モンマルトルの丘 その背後にあるブドウ畑

パリでシャンソンが聴きたいといえば、一番に名前があがる伝説の店が Au Lapin Agile オ・ラパン・アジル。

時代を超えて生き続けるモンマルトルのシャンソニエ。

ピカソ・ユトリロ・モディリアーニ・コクトー・サティなど錚々たる芸術家たちが愛した場所だ。一度は訪れる価値がある。

- ・サンジェルマンデプレのライブハウス Le Bilboquet Club Saint-Germain

誰でも入れる店ではない。店の入り口にチェックマンが居て、身なりなどを判断して入店を許可される。正当的ジャズ(小編成)の生演奏を間近に楽しめるクラブ。客層は大人のカップル。大人のパリジャン&パリジェンヌが集う。

ナイトクラブは次の 4 軒がおすすめ。LIDO, Paradis Latin, Moulin Rouge, Crazy House

Lido では通常の料金で日本人が入ると末席へ案内される。よい席でショーを見るためには、手の中に 20 ユーロ紙幣をたたんでおいて、案内係りに握手して 20 ユーロ札をスマートに渡すことだ。そうしたら、案内係りは上席へ案内してくれる。50 ユーロ札を渡せば、一番いい席へ案内される。フランスのサービスマンの対応はこのようなものだ。

Crazy House はトップレス女性 14 人程が踊るだけ。ストーリー性がなく、単純。男役が不在。途中でマジックショーが 2 回ある。美術装置がない。LIDO, Paradis Latin, Moulin Rouge の方が圧倒的に高質。

- ・寿月堂 パリ店

パリのサンジェルマン・デ・プレ地区セーヌ通りに、日本茶を通して和の文化発信をする店。

- ・本屋 fnac gilbert jaune joseph

- ・マドレーヌ広場

Foshon, Hédiard, La Maison de la Truffe, Caviar Kaspia, Mariages Frères, Ladurée, Baccarat, Hédiars, La Maison de la Truffe, Caviar Kaspia, Mariages Frères, Ladurée, Baccarat,

マドレーヌ広場から徒歩 5 分

- ・La Maison du Chocolat

世界最大規模のワインショップ LAVINIA の向かいにある。

- ・サンジェルマンデプレ地区

第 2 次世界大戦後にパリの文化活動の中心地となった。サルトルやヘミングウェイなど多くの芸術家や文化人が集った。そんな当時の雰囲気をいまに伝えているレ・ドゥ・マゴ(Les Deux Magots)、カフェ・ド・フロール(Café de Flore)、ル・プロコプ(Le Procope)、レ・ゼディトゥール(Les Éditeurs)、ルール・グルマンド(L'Heure Gourmande)などの歴史のあるカフェが立ち並んでいる。

- ・ギャラリー・ラファイエット百貨店
- ・ブランタン・デパート

日本人街 Avenue de l'Opéra/オペラ大通りの脇道に通称「日本人街」と呼ばれる Rue Sainte-Anne/サンタンヌ通りがある。

- ・十時や
- ・来々軒
- ・ひぐま
- ・ブーランジュリーアキ

- ・京子食品
- ・とらや 寿月堂(日本茶カフェ)
- ・La Maison su Saké(日本酒バー)
- ・DASSAÏ JOËL ROBUCHON「フレンチの神様」といわれるジョエル・ロブションが開店した店。

【好きな航空会社】

エールフランス航空.FLYINGBLUE 会員。

私がメインで利用しているクレジットカードは三井住友カードのエールフランス/KLM Flying Blue VISA カード。買い物の度にマイルを獲得できる。日本の都市⇄パリ 往復チケットを購入すれば、パリからフランス国内主要都市(リヨンなど)へのフランス国内便のチケットがタダでのれる、JAL や ANA ではそうならない。

【FLYINGBLUE メンバー】

私が利用しているクレジットカードは「三井住友 VISA AIR FRANCE/KLM」。

1,000 円のカード決済で 10 マイル、10,000 のカード決済で 100 マイル溜まる。

エールフランスの場合、東京⇄パリ 往復の無料チケットは 72,000 マイルで獲得できる。但し年末年始や GW 期間は更に多いマイル数が必要。

通常獲得マイル数は年末で切れ、12 ヶ月の間エールフランス航空を 1 度も利用しないと 0 マイルとなってしまうのだが、AIR FRANCE VISA カードで獲得したマイルは 1 年間に 1 度も飛行機搭乗しなくても消えずに、ずっとため続けられるのだ。

【海外旅行時の必須アイテム】

- ・Google Earth(スマホの中にダウンロードしている)
- ・コンパス(方向磁石)
- ・その街のコンパクトな地図
- ・メトロ等のコンパクトな路線図
- ・ポケトーク
- ・イワシやサンマなどの缶詰
- ・マルコメ 生みそ汁 料亭の味しじみ 即席味噌汁 152g(19g×8 食)
- ・カネク社(東京都青梅市) さしみ用生わさび 2,5g 縦 3.5cm 横 5cm 厚さ 0.5mm の携帯サイズ。ポケットに忍ばせる
- ・日清カップヌードル、同カレー味
- ・城下工業社 電気湯沸かし機 nini kettle フランス・イタリアの電源プラグ・電圧 220 ボルトに対応。オランダの 230 ボルト、英国の 240 ボルトにも対応
- ・原 了郭(京都)の黒七味・豆袋 0.2g×36 袋
- ・原 了郭(京都)の粉山椒・豆袋 0.2g×36 袋
- ・ミニチューブに移し替えた醤油
- ・正露丸

フランス料理好きの矢野 恒だが、さすがに朝・昼・晩とフレンチが続くと飽きてしまう。

そんなとき、私は日本人だから和食が食べたくなる。だから、朝食はホテルのレストランへは行かず、部屋の中でイワシなどの缶詰またはカップヌードルを食べ、しじみ味噌汁を飲む。

そのために欠かせないのが電気湯沸かし機だ。

3 日目以降の夕食時に牛・仔羊・豚・鴨などの肉料理を食べる際はまず、オリジナルの料理を半分位食べてから、残りはミニチューブに入った醤油を少量肉に垂らし、黒七味を振りかける。

そうすると、フレーバーが和風に生まれ変わる。そうした行為は「シェフに対して失礼だ。オリジナルの味付けを尊重すべき」「マナーに反する」という意見がある。

そのことは十分承知の上で、「背に腹はかえられぬ」から、私は敢えて残り 2 分の 1 分は和風アクセントを加える。

私は幼少期からマジック(手品)に長けていたから、手の中に収まったミニチューブの醤油垂らし・黒七味豆袋・粉山椒・豆袋を振りかけるのはコッソリと、誰にも察知されないで行う自身がある。

【習い事・クラブ活動・趣味・収集癖・遊びの遍歴】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

『幼稚園生のとき』

オルガン演奏、ヴァイオリン演奏、初歩英語の学習

『小学生のとき』

引き続きヴァイオリン演奏、切手収集、昆虫採集で蝶や昆虫を捕え標本化し展覧会で発表。

望遠鏡天文観測。

小学 5 年生のときは「天文気象部」に所属。五島プラネタリウムの解説員に取材して、太陽系のことをまとめた。自尊館^註で「太陽系の星(太陽、水星、金星、地球、火星、木星、土星、天王星、海王星、冥王星)」について講演し、拍手喝采を受けた。

注 自尊館：1964 年、慶應義塾幼稚舎創立 90 周年を記念して講堂「自尊館」を建てた。谷口 吉郎の設計によるもの。始業式、終業式などの式典や、学習発表会などの行事の際には、全児童・親・教員が一堂に会する。

天文観測は old vintage wine を飲むのと共通している。

オリオン座(Orion)は、トレミーの 48 星座(トレマイオス星座は 2 世紀の天文学者クラウディオス・プトレマイオスが作成した星表に見られる星座のこと。1970 年代までは、しばしばトレミー星座と表現されていた。トレミーはプトレマイオスの英語形 Ptolemy に由来する)の 1 つ。ギリシャ神話における登場人物オリオンを題材とした星座。中央に三ツ星が並んでいるのが目印。明るい星が多い

ため、特に有名な星座。

左上にある星が α 星ベテルギウス(1等星、オリオン座で2番目に明るい星、地球との距離 642.53 ± 146.77 光年)、右上にある星が r 星ベラトリックス(2等星、地球との距離 244.6 光年)、右下にある星が β 星リゲル(1等星、オリオン座で1番明るい星、地球との距離 860 ± 80 光年)、左下にある星が k 星サイフ(2等星、地球との距離 650 ± 30 光年)、中央に並ぶ3ツ星は左から ζ 星アルニタク 地球との距離約 700 光年、 ϵ 星アルニラム別名イプシロン星 地球との距離 $1,344$ 光年、 δ 星ミンタカ 地球との距離約 690 光年(いずれも2等星)

すなわち、人類がオリオン座を肉眼で見る、という行為は 244.6 年前から $1,344$ 年前の過去の姿を目の当たりにしている、ということだ。

このことは old vintage wine を楽しむことに共通している。例えば 20 世紀最大の当たり年といわれる 1945 年の Château Mouton Rothschild を飲むという行為は、74 年前の 1945 年の Pauillac 村の気候風土・テロワールを感じることができ、まるでタイムカプセルを開封したように、タイムマシンで過去へ移動したように体感できるのだ。天体観測も old vintage wine の堪能も、同じようなタイムトラベルの体験であると言える。実にロマンティックなことだと思う。

ちなみに私は今でも夜空の星を肉眼で観察するのが好きだ。東京では 3 等星以下の暗い恒星は見辛いので、空気が澄んで、ライトが少ない村で観測する。私の体験では小笠原諸島・父島で見た夜空が最も印象に残っている。通常、恒星はチラチラと輝いて見える。

恒星から長い年数を経て地球に到達した光は、最後の最後で「瞬き」の原因を通過する事になる。それが「地球上の大気(空気)」だ。空気は高層や下層での温度の違いや、偏西風等の風の影響をうけて「密度」が変化している。この密度が変化した空気の濃度が違う所を光が通過する事で、光の屈折が起こる。この現象は、お湯を沸かしているヤカンの上を水平に見るとゆらゆら揺れたり、アスファルトの上で蜃気楼のようにゆらゆら見えたり するのと似ている現象だ。光の屈折が起こるという事は、目にまっすぐ届くはずだった光が曲がって届かなかったり、通過したり、届いたり、と複雑な動きをするとう事。これにより点滅するように見えて星の瞬きが起きてるとう訳だ。ちなみに、大気のゆらぎで見え方が変わる事を「シンチレーション」(閃光・星のまたたき)と呼ぶ。

小笠原で見る恒星はシンチレーションせず、チラチラとまたたかないでクッキリと見える。天の川も感動する位その帯がハッキリ見える。その理由は小笠原が日本一星空が綺麗だからだ。

6年生のときはラグビー部に所属。

その理由は我が国におけるラグビーのルーツ校は慶應義塾であり、そのルーツに身を置きたかったことである。

『中学校のとき』

秋葉原の部品街で抵抗・シリコンダイオード・トランジスタ・チョークコイル・トランス・アンテナコイル・バリコン・ボリョーム・電圧計・リレー・ゲルマニウムダイオード・セラミック・コンデンサ・テスター・半田付け・リード線・コンデンサ・マイクなどを購入してラジオなどを自作した。

「無線従事者免許証 電話級アマチュア無線技士」(国家試験)を1969年、中学1年生の時に受験合格・取得。自宅の屋根には専用アンテナを設置、高級無線機を親が買ってくれ、アマチュア無線にハマった。世界中の人々と英語で会話するのが楽しかった。

クラリネット演奏を始め、プロ奏者注を師として中学から高校にかけて本格的に習った。

注: 井上 靖夫(新星日本交響楽団の首席奏者を務めた)、浜中 浩一(NHK 交響楽団で24年間首席奏者を務めた)、横川 晴児(浜中 浩一氏の後を継いでNHK 交響楽団で25年間首席奏者を務めた)の各氏に師事した。浜中 浩一と横川 晴児は共にパリ留学経験があり、私が最も敬愛するクラリネット奏者であるジャック・ランズロ(フランス人)の弟子である。現在生存している日本人のクラリネット奏者では横川 晴児と赤坂 達三(パリ留学経験あり)を敬愛する。

『高校生のとき』

「ワグネル・ソサイエティー・オーケストラ^{注1}」でクラリネットを担当、高校2年生のときにD. ミヨーとF. プーランクのLPレコードを聴いて、フランス音楽の独自のスタイルに感動し、「フランスかぶれ」となりフランス文化に傾倒。フランス語の勉強を始めた。D. ミヨーやF. プーランクの室内楽曲を秋の文化祭で聴衆に披露した。

日吉の雀荘で賭け麻雀をよくした。

「名演奏聴き比べ」をした。同じ曲で指揮者違い・演奏者違いのLPレコードを10枚位買って、聴き比べた。

よく耳を傾けると、驚くほどに各演奏方法が異なっていることを認識した。

この趣味は現在も行っており、例えばW. A. モーツァルトのピアノ協奏曲は10演奏者位、別々のCDを所有しており、それらを聴き比べるのが楽しみだ。

この経験は私のワインテースティングの「水平試飲 horizontal tasting」(同じAOCワイン・同じ収穫年・異なる生産者ワインの飲み比べ)に活かされている。

同じ曲が演奏者によって全く表現が異なるのと同様、同じAOC・収穫年で異なる生産者のワインが全くフレーバーが異なる、ということだ。

高校3年生の際、東京藝術大学音楽学部器楽科クラリネット専攻を受験したが、不合格だった(合格者は1人しかいなかった)ので、慶應義塾大学商学部に進学した。

注1: 「ワグネル・ソサイエティー・オーケストラ」は1901年に創立した日本最古のアマチュア学生クラシック音楽団体。

『大学生のとき』

第2外国語はフランス語を選択。

クラブ活動は「ライトミュージック・ソサイエティー」^{注2}(サクソ5・トランペット4・トロンボーン4・ピアノ・ベース・ギター・ド

ラムの17人編成)で1年生からレギュラーバンド(1軍)に抜擢され、アルトサクソとクラリネットとフルートを演奏。「山野ビッグバンド・ジャズコンテスト^{注3}」で1年生の時にソリスト賞を受賞^{注4}。その傍らクラリネットでクラシックのフランス音楽室内楽も演奏し続けた。

注2:「ライトミュージック・ソサイエティー」はビッグバンド・ジャズバンドで日本最古の学生ビッグバンドサークルであり、またプロを数多く送り出しているサークル。慶應義塾大学のサークル内でも名門とされている。TBS テレビの「サウンド・イン “S”」やフジテレビの「ズバリ当てましょう 早慶戦企画」などの音楽番組やバラエティー番組に出演したり、世界の主要ジャズフェスティバルであるスイスのモントルー・ジャズ・フェスティバル、アメリカのモンレー・ジャズ・フェスティバルに出演経験がある。名だたるOBは広瀬 健次郎(トロンボーン、フジテレビ「夜のヒットスタジオ」編曲・音楽監修)、北村 英治(クラリネット)、いソノテ ルヲ(本名 磯野 晃雄、ドラム、ジャズ評論)、西条 孝之介(テナーサクソ)、牧 芳雄(本名 牧田 清志、ドラム、ジャズ評論)、三保 敬太郎(ピアノ・作曲)、鈴木 邦彦(ピアノ、作曲)、鈴木 宏昌(愛称「コルゲン」、ピアノ、作曲、田辺 信一(ピアノ・作曲)、明石 勇(アルトサクソ、NHKアナウンサー)、大野 雄二(ピアノ・作曲)、村井 邦彦(ピアノ・作曲・音楽プロデューサー)、有賀 恒夫(アルトサクソ、レコーディングディレクター)、工藤 三郎(トロンボーン、NHKアナウンサー)、神保 彰(ドラム、元「カシオペア」のメンバー)、和泉 宏隆(途中退部、ピアノ、T-SQUARE の元キーボーディスト)、鳥山 雄司(慶應義塾高校時代に一時参加、ギター・作曲&編曲・音楽プロデューサー)、ゴンザレス 鈴木(ドラム、Soul Bossa Trio 主宰)、節丸 雅彦(アルトサクソ、作曲、ニッポン放送の元ラジオディレクター、プロデューサー)、(卒業年新旧〜新の順)など。多くの作曲家・プロミュージシャン・評論家を輩出。

村井 邦彦は「アルファレコード」の創立者(1969年設立)。アルファレコードは荒井 由実「ひこうき雲」(1973年現 松任谷 由実)、ハイ・ファイ・セット「卒業写真」(1975年)などのアーティストや芸人タモリ初アルバム「タモリ」(1977年)を送り出した。その後サーカス、カシオペア、イエロー・マジック・オーケストラの成功で知名度が大きく上がった。有賀 恒夫は同社のレコーディングディレクター。同社が荒井 由実のレコード「ひこうき雲」「ミスリム」「コバルト・アワー」のアルバムのディレクターだった。有賀 恒夫は荒井 由実の歌唱を厳しく指導。ピッチの正確さを重視して、彼女にノン・ヴィブラートで歌うように指示した。

レコード「パパイア・エクスプレス」が矢野 恒・神保 彰が在学中にキングレコードでLPレコードとしてリリースされた。これは2010年、神保 彰 在籍当時の音源のCD化として同社が再リリースした。

「慶應ライト・ミュージック・ソサイエティー創立50周年記念(1946~1996)」のCD(2枚組)がソニー・ミュージックエンタテインメントからリリースされた(矢野 恒の演奏も収録)。

2014年「HOPE」(2011~2013年のリサイタル録音から代表的な6曲を収録)をリズムハウスがリリース。

注3:「山野ビッグバンド・ジャズコンテスト」は1970年に初開催した歴史&伝統のある山野楽器が主催する日本の学生ビッグバンド・ジャズオーケストラを対象とした音楽コンテスト。現在のジュズシーンで活躍する数多くのプロミュージシャンを輩出しているこでも知られている。

注4:「スイングジャーナル臨時増刊号「モダン・ジャズ読本1977」にてジャズ評論家の牧 芳雄は次のコメントを掲載した。「ソロイストの中での逸材を拾うと、矢野 恒(慶應)などがあり、矢野のクラリネットは技術抜群であり、技術からいえば当然トップクラスのものである」また「同誌1981」にてジャズ評論家の瀬川 昌久は次のコメントを掲載した。「ライトミュージック・ソサイエティー」といえばトップ・バンドであり、もう何年も前に、中川 賢二のアレンジしたレス・ブラウン物、特に「胡桃割人形」のコンサート・アレンジで10分余の大作を比類無く巧みなクラリネット・プレイで演奏し、プロのミュージシャンを驚嘆させたことを思い出す。あの頃のバンド全メンバーの水準の高さというものは他のバンドを断然引き放してした」

当時流行っていたデュスコ通いした。MUGEN「ムゲン」(赤坂、1968~1987年)日本で初めてのディスコ。ライブハウスも兼ねていた。レコードではなく黒人バンドによる生演奏を特徴とした。その当時のMUGENに来ていた客は三島 由紀夫・川端 康成・渋澤 龍彦・渡辺 美佐・丹下 健三・小澤 征爾・横尾 忠則・篠山 紀信・三宅 一生・コシノジュンコ・加賀 まりこ・安井 かずみ・沢田 研二といった顔ぶれだ。ディスコというより一種の日本の文化サロンだ。

BYBLOS ビブロス(赤坂、1971~1987年)へもよく通った。「ディスコティック」を名乗り、日本で初めて服装チェックを行った。ビブロスに入れるというだけで、ナウイというお墨付きをもらった。私はイヴ・サンローランのスーツを纏い入店した。音楽はアダルト・コンテンポラリー・ミュージック。芸能人や外人モデルなどが集まり華やかな空気が漂った。黒人を入場制限していた。

『パリでの夜遊び失敗談』
1978年、男性と2人でヨーロッパ旅行をした際、夜にパリのピガール地区のネオン街へ繰り出した。ピガールはもともと風俗街として知られており、治安が悪いイメージだったが、お洒落なバーや遊び場が増え、パリっ子たちに話題のエリアとなっていた。

1軒のトップレス・クラブが目にとまり、入場した。そうしたら、ステージ上には確かにトップレス嬢が居たが、アンニュイに(退屈そうに)踊っていた。私たちはドリンク・メニュー見ないでグラス・シャンパーニュを注文した。踊り子が余りにもアンニュイだったので3杯飲んでお勘

定を頼んだ。

そうしたら1人2,800フラン(約5万円)請求された。いわゆる「ボッタクリバー」だったのだ。

私たちは何とか勘定金額を下げようと交渉した。敢えてフランス語は話さず、カタコトの英語で値切り交渉した。そうしたら店の奥から怖い男たちが出てきて、私たちのテーブルを取り囲み、大声で「ふざけんな！ちゃんと払え！」ということをした。

私たちは何を言っているのか分からないフリをして、更に値切り交渉を再スタートした。

そうしたら男たちは私たちのテーブルをドン！ドン！！ドン！！と強く叩いて脅かした。

それにも私たちはひるまず、値切り交渉を続けた。

結局男たちの方が根負けして、1人560フラン(約1万円)の支払いで済んだ。

それ以来、怪しいバーへはフランスでも日本でも入らないように心がけている。

大学生中はアメリカ サンフランシスコ・ロスアンゼルス・サンディエゴ・グランドキャニオン・ラスベガス・メキシコ ティファナ、シンガポールへ友達(慶應仲間の女性とまたは男性)と行って、多めに飲食・夜遊びした。

1978年に初めて男性友人と共にヨーロッパへ訪れ、フランス・スペイン・ポルトガルを回った。パリでは3ツ星レストランのL'Ambroisie(現 Michelin3ツ星)やGuy Savoit(現 Michelin3ツ星) Jamin(当時 Michelin3ツ星、(シェフ:ジョエル・ロブション1945~2018年、Jaminで初めて3ツ星を獲得。後に店名を「ジョエル・ロブション」へと改めた)へ赴き、料理&ワインのマリアージュを堪能した。

ポルトガルではリスボンのナイトクラブで遊んだ。

【愛するクラシック作曲家】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

W. A. モーツァルト、F. ショパン、E. サティ、D. ミヨーと F. プーランク(ミヨーとプーランクは「フランス6人組」のメンバー、師はE. サティ)(生まれ年順)。

いずれの作曲家も口ずさめるようなメロディーを重視しており、パリ文化の洗礼を受けている。

音楽が非常に端正・分かりやすく、良い意味でシンプル。

多重構造的ではなく、重厚的でもない。

ミヨーとプーランクはサティの精神を受け継いで、ミヨーとプーランクは独自のスタイルの近代フランス音楽を確立した。「エコール・ド・パリ」の時代だ。

※エコール・ド・パリ École de Paris は「パリ派」の意味で、20世紀前半各地からパリのモンマルトルやモンパルナスに集まりボヘミア的な生活をしてきた芸術家たちを指す。1920年代を中心にパリで活動した。

プーランクの流れる様なメロディーに私は心底惚れており、そのダイヤモンドのようにキラキラ輝いた旋律は、モーツァルトのメロディアスに肉薄している。

サティやミヨーやプーランクもモーツァルトやショパンに共通するメロディー先行型のエスプリ溢れる作品だ。

私はいずれの作家家のほぼ全ての曲のCDを所有している。

これらの作曲家を好む人は赤ワインではPinot Noirのワインを好む傾向にある。

一方、L. V. ベートーベンや W. R. ワーグナーや J. ブラームスの様な多重的で骨組みがガッシリした音楽を好む人は赤ワインではCabernet Sauvignonのワインを好む傾向にある。

私は就寝時は W. A. モーツァルトのピアノ曲(ピアノコンチェルトまたはピアノソナタ)を聴きながら16°C適温のPinot Noirワインをナイトキャップにして、ゆったりとシモンズ製キングサイズベッドで時を過ごす。いつの間にか、心地よい睡眠に入る。

【クラシック音楽を聴く際のポイント】

それは“articuration”(アルティキュレーション、フレーズの明瞭な表現法)の仕方である。

すなわち、フレーズ内の各音相互の結びつけ方や区切り方のことであり、スラーとスタッカートを使い分け、区別をハッキリつけることである。演奏家によってその解釈・演奏方法が異なっている。同じ曲を複数の演奏家で聴き比べ、articulationの仕方の微妙な違いを識別し、演奏家ごとの個性を認識することが楽しみである。

8分音符♪が4つ続く場合、♪1 ♪2 ♪3 ♪4 全てスタッカートで(タ・タ・タ・タ)、全てスラーで(タラララ)、♪1 ♪2 ♪3 をスラーで♪4 をスタッカートで(タララ・タ)、♪1 をスタッカートで♪2 ♪3 ♪4 をスラーで(タ・タララ)、♪1 をスタッカート ♪2 ♪3 をスラー ♪4 をスタッカートで(タ・タラ・タ)、♪1 ♪2 をスラー ♪3 ♪4 をスタッカートで(タラ・タ・タ)、♪1 ♪2 をスタッカート ♪3 ♪4 をスラーで(タ・タ・タラ)で演奏の7通りの演奏の仕方がある。articurationが楽譜に明記されている場合も、明記されていない場合もある。演奏者によって演奏の流儀が決まっている。あえて楽譜に明記された articuration の通りに演奏せず、自分独自の解釈で演奏する人が多い。

同じ曲を各演奏者がどのような articuration で演奏するのか聴き比べるのも鑑賞ポイントの1つだ。

クラシック音楽を鑑賞する際はスコア(譜面)を見ながら聴くのが楽しみだ。より音楽に集中して聴くことができる。

スコア(譜面)には articuration が明記されていることが多く、各演奏家はその譜面指示に忠実に再現するのか、または各演奏家独自の解釈で譜面指示通りでなく演奏しているか、を確認するのが「聴き比べ」の醍醐味だ。

ただし、私は料理&ワインを楽しむ際、食後のリラックスタイムでブランデーなどを飲みながら聴く場合、スコアを見ながら聴くのはとてもシンドイので、スコアを見ないで聴く。

「聴き比べ」をワインテイastingに置き換えれば・・・同じ品種(例えばピノ・ノワール)から造られる同じ AOC ワイン(例えば Gevrey-Chambertin)のワインを複数の生産者・同一収穫年で「飲み比べ」、生産者ごとの生産方法の微妙な違いを識別し、生産者ごとの個性・特徴を認識する楽しみと同様である。

【音楽と酒・料理・チーズのマリアージュ】

特にモーツァルトのピアノ・ソロ曲を聴きながら、ブルゴーニュ地方の繊細な赤ワイン 例えば Volnay ヴォルネなどを飲むのが「至福のひと時」である。合わせる料理は繊細な肉料理 例えば仔牛の胸腺肉の蒸し煮 Ris de veau en cocotte が合う。合わせるチーズはオッソー・イラティ Ossau Iratyなどを合わせる。

【最も敬愛クラシック演奏家】(人名は全て敬称略、ご了承ください)。

Jacques Lancelot ジャック・ランスロ

ジャック・ランスロ(Jacques Lancelot, 1920年4月20日～2009年2月7日)はフランスのクラリネット奏者
フランス・ルーアンの生まれ。

カーン音楽院でフェルナン・ブラシェ(Fernand Blachet)に学んだ後、パリ音楽院でオーギュスト・ペリエに師事し、1939年に一等賞を得て卒業している。

またフェルナン・ウーブラドゥに室内楽も学んだ。その後カエン音楽院の教授となったが、1947年にはルーアン音楽院の教授に就任し、ユネス国際アカデミーでも教鞭をとった。1953年からはビュッフェ・克蘭ボン社のクラリネットの開発にも協力していた。演奏者としては 1941年からコンセール・ラムルーの首席奏者を務め、ギャルド・レピュブリケーヌ吹奏楽団の首席奏者にもなった。またジャン・ピエール・ランパル(フルート奏者)らと結成したパリ木管五重奏団の活動も名高い。

教え子には日本人クラリネット奏者を代表する浜中浩一や横川晴児(共にNHK交響楽団首席奏者を定年まで務めた)らがいる。

私は高校生と時ランスロの演奏法に感銘し、彼が来日した際は必ず聴きに行った。

ランスロのリサイタルが上野の東京文化会館小ホールで行われた際、私は高校生だったが、彼の楽屋へ訪問し、フランス語で会話し、ランスロ演奏のジャン・フランセ クラリネット協奏曲のLPジャケットに Monsieur YANO 宛ての自筆サインをもらった。

現在、ジャック・ランスロ演奏の全てのLPレコード&CDを所有。

ランスロの演奏特徴:フランスのエスプリに富み、その音色はクリスタルのように明るくデリケート。ウィットに富んだ演奏解釈(テンポバートを小粋に使う)、正確・精緻・緻密な articulation。

使用楽器は名器ビュッフェ・克蘭ボン(フランス製)だ。

私が師事した浜中 浩一、横川 晴児(共にNHK交響楽団の首席クラリネット奏者を定年まで長年務めあげた)の師匠。私の祖父師匠であり、私はランスロの孫弟子だ。

ランスロを超えるフランス人クラリネット奏者は現在いないと思う。

最近のフランス人クラリネット奏者の音色はキラキラとした輝かしい音色からオーストリア的な落ちついたやや暗い音色に変わってきており、パリのエスプリを感じさせない奏者が増えている。このことはとても残念だ。

フランス人奏者は、あくまでランスロの様なクリスタル的な輝きを伴うフランス流奏法で表現してもらいたい。

但し、日本人クラリネット奏者 赤坂 達三の奏法は極めてフランス的だ。彼が長年パリ留学して習得した魂の現れだ。特にサン・サーンス作曲クラリネット・ソナタの演奏ではテンポが速く、小粋でエスプリの効いた彼の演奏は私の心に共鳴する。現在、どのフランス人奏者より赤坂の方がフランス的だと私は確信する。

私が敬愛するもう一人の日本人クラリネット奏者は横川 晴児。

1973年頃横川先生宅へ伺い、D. ミヨールの曲のレッスンを度々受けた。横川 晴児の先生が J. ランスロ。私が最も尊敬するクラリネット奏者だ。ランスロのエスプリが確実に横川 晴児に引き継がれ、私はそのエスプリに触れたのだ。

横川 晴児のCD “French Summer” は一聴の価値あり！すべての曲がフランス人作曲家のもので、横川 晴児の演奏は実にフランスのエスプリが満ち溢れている！！

【その他愛するクラシック演奏家】(人名は全て敬称略、ご了承ください)

あえて5人に絞ると G. バッカウアー(ピアノ、W. A. モーツァルトのピアノコンチェルトで評価、私が幼稚園生の際、ピアノコンチェルト No. 26 第2楽章を繰り返し聴いていた。この体験が私がクラシック音楽に初めて接したことである)、

I. ヘブラー(W. A. モーツァルトのピアノソロ曲の演奏で評価)、

V. アシュケナーズ(ピアノ&指揮、W. A. モーツァルトと F. ショパンの演奏で評価)、

P. ロジェ(ピアノ、E. サティーと F. プーランクの演奏で評価)、

É. ル・サーージュ(ピアノ、D. ミヨールと F. プーランクの演奏で評価) (演奏家の生まれ年順)

特に、W. A. モーツァルトのピアノ曲を聴きながら、繊細なブルゴーニュ地方の赤ワインを飲むことが「至福のひと時」である。毎日いずれかの曲を聴いている

【好きなオペラ歌手】

マリア・カラス、ルチアーノ・パヴァロッティ

【愛するシャンソン歌手】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

あえて2人に絞ると É. ピアフと G. ベコー (生まれ年順) (各人を愛する理由は長文になるため割愛するが、共にパリのエスプリを備えている)

G. ベコーの歌を聴きながら、よく冷えたサンセール・ブランを飲むことも「至福のひと時」である。

【愛するジャズ・プレイヤー】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

あえて7人に絞るとB. デフランコ(クラリネット)、C. パーカー(アルトサクソ)、M. デイヴィス(トランペット)、J. コルトレーン(テナーサクソ)、K. ドリュウ(ピアノ)、C. コリア(ピアノ)、K. ジャレット(ピアノ)(生まれ年順)(各人を愛する理由は長文になるため割愛)

毎日いずれかの曲を聴いている。

特にJ. コルトレーンの鮮烈なアドリブ・プレイを聴きながら、重厚なボルドー地方の赤ワインを飲むことも「至福のひと時」である。ジャズ・プレイヤーは譜面を見ないでコード進行に沿ったアドリブ演奏を展開していく。このことはクラシック演奏家とは一線を画する特徴であり粹に感じる。アドリブ演奏の点ではジャズ・プレイヤーの方がクラシック演奏家より優れているといえる。

私の音楽マインドはクラシックとシャンソンとジャズの3要素を備えている。

「Blue Note best jazz collection No.1~No.84ユニヴァーサル ミュージック社 まで全て所有。

【好きだった・好きな日本人歌手】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

ザ・ピーナッツ、キャンディーズ、ピンク・レディー、阿川 泰子、南 沙織、木之内 みどり、石川 さゆり、山口 百恵、坂本 冬美、野田 幹子、Noriko K

【好きな楽器】

ピアノ(ハープシコード=チェンバロ、ピアノフォルテ、オルガンを含む)、クラリネット(バスクラリネット、エスクラリネット、バセットホルンを含む)、オーボエ(イングリッシュホルン=コールアングレ)、フルート(ピッコロを含む)、ファゴット=バスーン(を含む)、ホルン(クラシックでは木管楽器に分類される)、ヴァイオリン、ヴィオラ、ベース=コントラバス、ハープ、トランペット、トロンボーン、チューバ、ギター、ドラム、打楽器(ティンパニ、トライアングル、パーカッションを含む)、木琴・鉄琴=ビブラホーン

【好きな洋画家】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

アンリ・マティス(フランス人、1869~1954年) フォーヴィズム(野獣派)リーダーとして活動。その後も20世紀を代表する芸術家の一人として活動を続けた。「色彩の魔術師」と謳われ、翠あふれる世界を描き続けた。

【好きな日本人芸術家】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

千住 博(1958年~ 日本画家)

慶應義塾幼稚舎から高校まで慶應で学び、その後東京藝術大学美術学部日本画科へ進学。東京藝術大学大学院へと進み、1984年に修士課程修了作品「回帰の街」が首席で大学の買い上げとなった。同大学院博士課程へと進み、稗田一穂に師事する。博士課程修了作品は東京大学買い上げとなった。

2007年より2013年3月まで京都造形芸術大学学長を務めた。ニューヨーク在住。

代表作のウォーターフォールは1995年ヴェネツィア・ビエンナーレで名誉賞を受賞。

1997年より大徳寺聚光院の襖絵制作にとりかかり、2002年の伊東別院完成に引き続き、2013年に京都本院の襖絵が完成した。

2018年高野山真言宗総本山金剛峯寺の大主殿2部屋の襖絵が完成。それを受けて富山県美術館を皮切りに国内の巡回展が開催される。

千住 明(1960年~ 作曲家)

慶應義塾幼稚舎から高校まで慶應で学び、慶應義塾大学工学部へ進学するものの、中退して東京藝術大学音楽学部作曲家へ入学。同学卒業、同大学院修了(首席)。

日本を代表する作曲家・編曲家・音楽プロデューサー。タレントとしても幅広く活躍している。1991年から1993年にかけて東京藝術大学作曲科講師。1994年から1995年、2006年と慶應義塾大学文学部講師。2007年からは東京音楽大学客員教授。

千住 真理子(1962年~ ヴァイオリン奏者)

慶應義塾幼稚舎から大学(文学部哲学科)まで慶應義塾で学んだ。

生後2年3ヶ月から鷺見三郎にヴァイオリンを習うと同時に奥裕子・鷺見康郎に師事。

11歳より江藤俊哉に師事。1972年に第26回全日本学生音楽コンクール東京大会小学生の部で第2位になる。翌1973年同コンクール東京大会全国大会小学生の部で第1位を受賞。若くして「天才ヴァイオリニスト」の名をほしいままにした。

1975年第1回NHK若い芽のコンサートでNHK交響楽団と共演し、12歳でプロデビュー。1977年15歳の時、第46回日本音楽コンクールを最年少で優勝した。1979年17歳の時、第26回パガニーニ国際コンクールに最年少で入賞した(第4位)。

千住3兄弟父親の千住 鎮雄(1923~2000年) は日本の工学者。元 慶應義塾大学名誉教授、工学博士。

母親の千住 文子(1926~2013年、旧姓 角倉) は日本の教育評論家、エッセイスト。父は角倉 邦彦。豪商 角倉 了以の子孫である。

私と千住 博とは竹馬の友。千住 博の紹介で千住 明と千住 真理子とは旧知の仲。千住 鎮雄と千住 文子とも交流があった。

矢野 恒がオーナーのワインバー「ルバート」(軽井沢)の柿落し(2014年)では千住 明の司会進行&ピアノ、千住 真理子のバイオリンのワインディナーコンサートを開催した。

その際、千住 博はニューヨーク滞りだったので、事前に録画した祝辞を大型液晶テレビで映した。千住 博はフォーリングカラーの絵をルバートに6枚寄贈してくれた。それらを壁に飾っている。

【好きなファッションデザイナー】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

ココ・シャネルとイヴ・サンローラン(共にフランス人、生まれ年順)

ココ・シャネル(1883~1971年) は20世紀を代表するファッションデザイナーで、1921年にシャネル初の香水「No.5」「No.22」を発表。この頃劇作家のJ. コクトー、画家のP. ピカソ、作曲家のI. ストラヴィンスキーなどが集うサロンを主催するM. セールと出会い、ストラ

ヴィンスキーやコクトー、ロシアのパヴロヴィッチ大公などとサロンの様々な人物と交際した。シャネルはコルセットが多用されていた 1910~1920 年代の女性服に対して抱いていた「どうして女は窮屈な服装に耐えなければならないのか」という積年の疑問への回答として、愛人であったミンスター侯爵の故郷である英国の紳士服の仕立てや素材を女性服に応用し、スポーティでシンプルな、あるいはアール・デコ風なデザインの「シャネル・スーツ」を生み出した。私が最も尊敬する文化的ファッションデザイナーだ。

イヴ・サンローラン(1936~2008 年) はココ・シャネルらと共にフランスのファッション業界をリードした。2002 年の引退まで、トップデザイナーとして 40 年間にわたり活躍し、「モードの帝王」と呼ばれた。私は高校生の時、六本木にあったロアビル近くのイヴ・サンローランブティックでプレタポルテのスーツ(スラックスの下部が次第に幅広くなったデザイン)を購入して六本木を闊歩した。イタリアンレストラン「シシリア」(1954 年創業)で慶應女子・聖心女子・女学館・フェリス女子高生たちとデートしたことが懐かしい。

【嫌煙家】

私は筋金入りの嫌煙家。一般社団法人「タバコ問題情報センター」(代表理事 渡辺 文学) 会員。同法人は「禁煙ジャーナル」を発行しており、私はその購読者。フランスでは 2001 年 1 月、禁煙法が完全施行され、会社や病院・空港・駅・学校などや病院・飲食店(レストラン・、カフェ・バーなど全て)など公共の場での屋内喫煙が禁じられた。

たばこの規制に関する世界保健機関枠組条約 WHO Framework Convention on Tobacco Control : 略称 WHO FCTC
たばこの使用およびたばこの煙に晒されることの広がりを継続的かつ実質的に減少させるため、締約国が自国において並びに地域のおよび国際的に実施するたばこの規制のための措置についての枠組みを提供することにより、たばこの消費およびたばこの煙に晒されるのが健康・社会・環境・経済に及ぼす破壊的な影響から現在および将来の世代を保護することを目的とした条約。2003 年 5 月 21 日に世界保健機関 第 56 回総会で全会一致で採択され、2005 年 2 月 27 日に発効した。締約国はたばこ消費の削減に向けて、広告・販売への規制、密輸対策が求められる。公衆衛生分野で初の国際条約である。2009 年末までに日本を含む 168 カ国が条約に調印した。たばこの広告や販売促進などを全面的に禁止し、規制の実施措置を取るよう求められ、未成年者への購入防止策・たばこ税の引き上げ・誤った印象を与える販売方法の制限は各国の自主判断に任される。条約第 8 条はたばこの煙に晒されることからの保護を求めている。現在、日本は禁煙政策において 168 カ国最低水準だ。日本では財務省が日本たばこ産業(JT)株の 1/3 を保有しており、2020 年東京オリンピックに向けて国際オリンピック委員会も支持する公共空間での喫煙禁止は「たばこ族議員(自民党たばこ議員連盟など)からの激しい異議の申し立てに直面した。2018 年現在ほとんどのコンビニエンスストアでは看板に大きく「たばこ」と表示しており、また店内でもレジ脇やレジ後方の目立つ場所にパッケージを並べており、これらが FCTC の 13 条に違反している。

世界では「たばこの規制に関する世界保健機関枠組条約」に示されているように、受動喫煙の健康被害は明白なものとして、分煙ではなく全面禁煙化が進んでいる。1990 年代以降、アメリカのカリフォルニア州やニューヨーク州などでは一般の職場はもちろんレストランやバーも全面禁煙とする動きが始まった。そしてアイルランドで 2004 年に世界で初めて国全体を全面禁煙とする法律が施行され、同年のニュージーランド、その後も 2006 年にウルグアイ、2007 年にイギリス、2009 年に香港・トルコでもレストランやバーでの全面禁煙が施行された。アメリカでも半数以上の州で屋内を全面禁煙とする法律が成立している。喫煙する利用者の利便性よりも飲食店等で働いている人を受動喫煙から保護することの方が重要だからだ。全面禁煙となっている国は 2016 年時点で 55 カ国となり、途上国を含む世界各国に広がっている。国・州によっては、子供が乗っている自家用車内までもが規制の対象になっているのだ。

「世界で一番幸せな国」とされているブータン(親日国。秋篠宮ご夫妻と長男の悠仁さまは 2019 年 8 月 16 日、羽田空港から民間機でブータンへと出発された)では国内におけるタバコの販売を全面禁止している(2004 年 12 月 17 日施行)。違反には 1 万ヌルタム(約 2 万 4,000 円)の罰金。

罰則付きの公共建物内禁煙の国々

・マレーシア(2004 年 9 月 27 日 政府発表)
娯楽施設(パブ・ディスコ・ナイトクラブ・カジノを除く)、冷房の効いたレストラン、公共交通機関などでの喫煙の禁止。違反者には 1 万リング以下の罰金または 2 年以下の懲役。18 歳以下の未成年者の喫煙行為には 1,000 リング(約 2 万 8,500 円)以下の罰金。18 歳以下の未成年者へのタバコの販売や小売店舗でのタバコ広告には 1 万リング以下(約 2 万 5,000 円)の罰金
・タイ(2002 年 11 月 8 日・2006 年 12 月 29 日・2008 年 2 月 12 日)
冷房の効いた建物内での喫煙(パブを除く)が禁止された。違反者への罰金は喫煙者には 2000 バーツ(約 7,500 円)の罰金、店には 2 万 バーツ(約 7 万 5,000 円)の罰金。
2006 年 12 月 29 日から禁煙区域がさらに拡大された。喫煙可能な場所は自室・自宅・指定された喫煙エリア・路上などに制限。学校は大学を含んで敷地内全面禁煙となっている。
2008 年 2 月 12 日から禁煙区域をさらに拡大。エアコン付きの飲食店、民間のオフィスが全て禁煙となる他、ビアガーデンなどの屋外の飲食店も喫煙エリアを除き禁煙となる。
・香港(2007 年 1 月 2 日施行)
レストラン・バー・カラオケを含め、あらゆる職場の建物内での喫煙や公共交通機関での喫煙を禁止。違反者には 5,000 香港ドル(約 7 万 6,600 円)の罰金。対象外となるのは住宅やホテル客室・空港の喫煙エリア・映画やテレビの撮影現場など。2009 年 7 月 1 日まで施行が猶予されるのはバー(年齢制限がある成人用)・麻雀店・サウナ・ナイトクラブなど。公園などでは喫煙ゾーンが設けられることになる。

タバコ広告も禁止となった。猶予期間は2009年11月まで。タバコのパッケージに「マイルド」などの形容表記を全面的に禁じる内容も盛り込まれた。パッケージに使用できなくなるのは「マイルド(mild)」の他、「ライト(light)」「ロータール(low-tar)」などの単語。条例施行後の猶予期間中に回収するか、ブランド名変更などでパッケージを刷新しなければならない。

・韓国(国民健康増進法 1995年制定、2002年改正)

公共の建物内での禁煙違反者に対しては2~3万ウォン(2,000~3,000円)の反則金が課される。ただし分煙装置を設置した喫煙区域を設けることができる。施設管理者の違反に対する罰金が50万ウォンから300万ウォンに引き上げられた。学校や病院などは敷地内全面禁煙となった。

・台湾(2009年1月11日施行)

2009年1月11日からたばこ規制を強化した。受動喫煙対策に主眼を置いた「煙害防止法」の新規定施行に伴い、オフィスや飲食店は禁煙となり、違反者は1万台湾ドル(約2万7,000円)の罰金を科される。衛生署(衛生省)は「いずれ喫煙者をゼロにしたい」と意気込んでいる。新規定では禁煙が義務付けられる公共の場所は3人以上が集まる室内としている。分煙を取り入れていたホテルも全館禁煙となる。居酒屋やスナック・バーでも喫煙する場合は屋外に出る必要があり、店が灰皿やライターを用意し、客が店内で吸えば、店は5万台湾ドル(約13万6,000円)の罰金を科される。

これらの国々と比較し、日本の禁煙対策はアジアで最も遅れているといえる。

タバコはマリファナより有害であるとの説が多い。現在、マリファナの所持・吸引は以下の国々で所有・吸引が合法化されている。EUではオランダ、英国、ドイツ、フランス、ベルギー、イタリア、ポルトガル、スペイン、チェコ、デンマーク、スウェーデン、スイス。その他の国々ではカナダ、イスラエル、ウルグアイ、ジャマイカ、メキシコ、ブラジル、アルゼンチン、チリ、コロンビア、オーストラリア、タイ、シンガポール、インドネシア、マレーシア(順不同で列挙)

日本国では2018年7月に受動喫煙対策を強化する改正健康増進法が参院本会議で可決し、2020年4月1日より全面施行される。日本人の喫煙率(2018年)男性27.82% 50年間で56%減少した 女性8.7%漸減している。

東京都では小池 百合子知事のリーダーシップにより2018年6月27日の都議会本会議で受動喫煙対策を強化する改正健康増進法・受動喫煙防止条例が「自民党を除く賛成多数で可決・成立」した。

飲食店では国の健康増進改正案より厳しい独自基準が盛り込まれた。罰則は5万円以下の過料。東京オリンピック・パラリンピックが開催される2020年の4月1日に全面施行となる。

国の改正案が客席100平方メートル以下などの飲食店を喫煙可能とするのに対して、東京都は親族以外の従業員がいれば屋内禁煙とし、「喫煙専用室」(その中で飲食はできない)でのみ喫煙を容認。

東京都では2020年4月1日からやっとフランス並みの禁煙法施行となるわけだ。

このことに東京都民である私は安堵しており、小池 百合子のリーダーシップに拍手して賛意を表したい。

私は飲食店は完全禁煙店へしか行かず、分煙店などの喫煙可能店には行かない主義だ。

ミシュランガイド東京版では全ての店に禁煙か分煙か喫煙可能かのマークが記されている。これにより、従来喫煙可能だった従業員を雇っているバーなどに2020年4月1日から行けるようになる。

ちなみに、「タバコの煙は死の煙」と呼ばれており、タバコをひと吸いすると4,000以上の化学物質を吸入することになる。これらの化学物質のうち約400は毒性があり、約40は癌の原因物質として知られている。

喫煙者の平均寿命は非喫煙者のそれに比べ、はるかに短い。

以上述べた通り、「完全禁煙」は世界の潮流である。

「喫煙する権利」よりも「嫌煙権」の方が上回る時代の趨勢だ。

飛行機内は完全禁煙、電車内も完全禁煙のタクシー内も完全禁煙だ。

自民党は世界の潮流である「東京都受動喫煙防止条例」や「完全禁煙化」に反対する唯一の政党である。

私は上述の通り嫌煙家なので、このような自民党の体質が嫌いだ。

JTは携帯灰皿使用による路上喫煙を勧めている。

千代田区は生活環境条例を2002年10月に施行し、同年11月から路上禁煙地区での喫煙に2,000円の過料処分を適用した。

神奈川県では松沢 成文知事のリーダーシップにより「受動喫煙防止条例」が2009年3月31日に公布され、翌2010年4月1日に施行された。

この目的は不特定多数の者が出入りすることができる公共的な室内空間における受動喫煙による健康影響を防止することである。受動喫煙の防止を目的とする条例として「全国の地方公共団体で初めて」制定された。2012年には兵庫県でも同様の「受動喫煙の防止等に関する条例」が制定された(同年3月21日公布、2013年4月1日施行)。

2018年には東京都でも東京都受動喫煙防止条例が制定され、2020年4月に全面施行される予定。

私が住んでいる東京都港区では「港区環境美化の推進及び喫煙による迷惑の防止に関する条例」が2014年7月に施行された。これは道路・公園・児童遊園・公開空地での喫煙禁止に併せた啓蒙活動だ。「努力義務」であり、過料罰則のない条例である。この点で港区は千代田区に禁煙推進に比べ、かなり遅れているといえる。

2019年2月12日、セブンイレブン本部は都内の店舗前の灰皿を撤去する方針を打ち出した。

【尊敬する禁煙推進者】

渡辺 文学、作田 学

渡辺 文学

「タバコ問題情報センター」代表理事、「タバコ問題首都圏協議会」代表。

「タバコ問題情報センター」の活動は以下の通り。

- ・タバコ問題情報誌「禁煙ジャーナル」(1989年4月創刊。タバコ問題の核心に迫る専門誌。月1回1日発行)の発行
- ・タバコ問題に関する講演・資料収集・作成・情報提供
- ・タバコ関連訴訟・卒煙(禁煙)等の支援
- ・その他、タバコ問題に関連する活動

私は「タバコ問題情報センター」会員であり、「禁煙ジャーナル」の購読者だ。

私は「タバコ問題首都圏協議会」の会員でもあり、「定例会」へ度々参加・発言している。

この協議会はタバコ問題に取り組む関東・東海・新潟のボランティア市民グループの連合体。

関係機関への要望やシンポジウム開催などを通じて問題解決を目指している。

禁煙全国協議会と連携し、全国の禁煙の各団体への紹介や各団体へ各種資料の提供等を行っている。

協議会の主な活動内容: 定例会開催、タバコやめてねコンテスト、卒煙表彰、「世界禁煙デー」記念シンポジウム開催、タバコ問題10大ニュース発表、禁煙グッズ頒布

作田 学

日本赤十字社医療センター医師。一般社団法人日本禁煙学会理事長。

作田 学医師の専門は神経内科。特に喫煙によるニコチン依存症が起こるメカニズムに詳しい。2006年2月に一般社団法人日本禁煙学会を発足し理事長を務める作田医師は全国でイベントやセミナーを開催し禁煙の啓発活動を行っている。

「たばこは依存性が高い有毒物質だ。2020年夏季五輪・パラリンピックの東京開催に向けて、たばこのないオリンピック開催を目指します」と作田医師は語る。

2006年2月 NPO 法人日本禁煙学会理事長に就任(2014年より一般社団法人へ移行)

【潔癖症】

ワイン講師にとって、消臭は大切なことと認識している。

体臭や加齢臭が発生しないよう、毎朝40度のお湯が入ったバスタブに首まで5分間浸かり、その後髪の毛を2回シャンプーし、ボディソープを付けたブラシやオーガニックコットン100%バスタオルで全身を隈なく洗浄。爪の中の汚れ、耳たぶの付け根、耳たぶの内側、手や足の指の間などをブラシやタオルで念入りに洗浄。花王Curél(無香料・無着色・弱酸性、陰イオン界面活性剤)のボディウォッシュとシャンプーを使用している。香りつきのボディウォッシュやシャンプーを使用すると体や髪の毛にその臭いが残り、テイスティングの妨げとなる。

なお、耳の穴内は消毒用エタノールを付けた綿棒で耳垢を除去(左右別々の綿棒を使用)、鼻の穴の中の汚れも同様に除去。

帰宅したら手洗いとうがいと洗顔を励行。花王Curélのハンドソープと洗顔料(陰イオン界面活性剤)を使用している。うがいは下記SEAGULL 4からの水を使用。同時に逆性石鹼液=陽イオン界面活性剤の「オスバンS」(日本製薬社)を希釈して使用。成分は塩化ベンザルコニウム。消臭・殺菌効果がある。

3日に1回は爪を切る、

素手で電車内の吊り革・手摺り・エレベーター内の行き先階ボタン・開閉ボタンには触らない。各施設のドアノブ、トイレのドアノブや水道の蛇口にも素手で触らない。お札や小銭は不潔だ。それらを手で触ったら、その手でパンを触りたくないから、必ず流水による手洗いを励行する。

小便した後はバスタブに入り、温水シャワーでペニスをボディソープで洗浄、大便をした後はバスタブにお湯を10cm位溜めてその中に1分間座り、その後肛門をボディソープを垂らしたブラシで洗浄する。自宅にはTOTO WashletNEORESTを導入しており、温水を肛門めがけて力強く噴射しトイレットペーパーで拭くが、それでは不十分だと思う。外出時は大便しない。外出時の小便後は携行用ウェットティッシュペーパーでペニス先端にわずかに残留した小便をよくふき取る。

消毒用エタノール Ethanol for Disinfection 76.9~81.4%とOxydol オキシドールを常備し、消毒に留意している。

水道の水は決して飲まない。自宅の水道は貯水槽からではなく、水道局からの水道管を直結している。貯水槽の水は不潔であり、虫や動物の死骸が含まれていることがある。風呂のお湯は水道の水を使うが、手洗い・うがい・飲み水用にはSEAGULL 4シーガルフォーを導入している(前述)。

手の爪・足の爪は3日に一回切る。耳穴内・鼻穴内をアルコール消毒液を垂らした綿棒で洗浄。それぞれ別々の綿棒で。

週に1回プロのクリーニング業者が家に来て、バスタブ・トイレ内外・洗面器・キッチン流し・玄関・キッチン・バスルーム・居室・寝室の床をよく洗浄してもらう。

鼻水をズルズル吸るのはマナー違反だ(風邪の際や泣いた際など)。これは鼻水を飲みこんでいる行為だ。実に不潔行為。その音を聞くと私はとても不快に思う。ティッシュペーパーで鼻をかむべし。その音は不快に感じない。鼻水を飲み込む音ではなく、出している音だから。スポーツ中継でインタビューを受けた選手が嬉し泣きまたは悔し泣きして、鼻水を吸る選手がいるが、実に不愉快に感じる。

【入浴の流儀】

ガス給湯器の電源をonにする。バスタブに栓をして40℃のお湯を溜める。溜めている間に、SEAGULL 4からの水をコップ1杯飲む。風呂に入ると300~500mlの汗をかき、血液の粘度が高まり、いわゆる「ドロドロ血」になる。血圧が上昇し、血管は詰まったり破れた

りしやすくなる。脳卒中や心筋梗塞という症状になりやすい。それを防止する意味で入浴前に水分補給をすることが大事だ。入浴後も水分補給した方がよい。

お湯が溜まったらバスタブに入り、首まで 3 分間浸かる。浸かっている間に頭皮を頭皮用ブラシで擦り、頭皮にくっ付いている汚れを浮かす。その後頭に温水を 20 秒程かける。無香料シャンプーを手にとり、髪の毛全体に揉むようにしてかき混ぜる。頭皮用ブラシでよく擦る。温水でシャンプーを洗い流す。再び無香料シャンプーを手にとり、髪の毛全体に揉むようにしてかき混ぜる。頭皮用ブラシでよく擦る。

その後ボディウォッシュをつけた天然素材のバスタオルやブラシを使い全身を隈なく洗浄する。特に手足の爪先の内側・指の間・耳たぶの付け根・耳たぶの内外・ダブリなのでトルツメベニス・肛門は念入りに洗浄する。

顔を温水でよく温めた後、無香料のシェービングフォームを鼻の下・モミアゲ・顎部分に塗り、Schick Hydro Premium Power Select (5 枚刃・電池内蔵による振動タイプ) で髭剃りし、顔や顎を温水でよく洗う。髭剃器を勢いよく流れる温水で洗浄する。

バスタブの栓を抜く。バスタブ内で立ち上がり、43℃の温水シャワーを頭から全身へかける。頭部に 43℃のお湯を 30 秒位かけると、脳味噌がその温度により刺激を受け、脳が活性化・覚醒して、キリッとしたモードにチェンジする。

バスタブから出てバスマットの上に立ち、清潔なバスタオルで髪の毛・全身に付いた水分を隈なく拭きとる(バスタオルは使用後毎回洗濯機で洗浄する。使い回しはしない)。そのタオルで、バスタブの淵のコーキング部分に付着した水分をよくふき取る(カビ発生防止のため)。

バスルーム内に設置してある除湿機 National F-Y06K1 の電源を on にし、フルパワーモード・湿度設定 45%・切タイマー1 時間にセットする。バスルームから出て、ドアをしっかりと閉める(除湿機による浴室内除湿効果を上げるため)。ガス給湯器の電源を off にする。SEAGULL 4 からの水をコップ 1 杯飲む。

【愛用している抗菌剤・消臭剤】

ドーバー酒造社の「ドーバー バストリーゼ 77 スプレーヘッド付き」。抗菌・食品保存・防カビ用スプレー。STOP! ウイルス。緑茶カテキン配合。食品直接噴射、安全・無害。アルコール度 77 度

フローラ社の「ニオイノンノ」(純植物性希釈消臭液スプレー)。

ベッド、枕、衣服、バスタブ内外、トイレ内外、冷蔵庫内、下駄箱、衣服、靴の外・中、トイレ周り・中 などの消臭に有効である。

エステー化学社「消臭力 フレッシュパワー 無香料 すっきり消臭 キレイな空間」香りでごまかさない! ニオイを除去
これを下駄箱内・トイレ・タンス内・キッチン・居室に置いておくだけで、消臭されたキレイな空間となる。

プロクター・アンド・ギャンブル・ジャパン社の「ファブリーズ ナチュリス ミントリーフ&ジュニパーベリー」100%自然由来の香り配合。消臭+99.9%除菌

【おしぼりの不潔性】

使い回しの「布おしぼり」は不潔。客が使用後、店はクリーニング業者に洗浄・殺菌を依頼するが、完全に殺菌(滅菌という)されない。経費削減のためクリーニング業者に出さず、自らの店で洗浄する店も多い。これは最悪。全く滅菌されない。おしぼり一枚当たり細菌数は 10 万個存在している可能性がある。そのおしぼりで前の使用者が顔を拭き、首周りを拭き、腋の下まで拭くことや、鼻をかんだ可能性もある。だから私は決して店が出した「布おしぼり」に手を触れない。他人がどんな使い方をしたか分からないものは心理的抵抗があるということ。

欧米のレストラン(ミシュラン 3 ツ星レストランを含め)では「布おしぼり」が供されることはない。日本だけの習慣といえる。包装された「使い捨ての紙おしぼり」なら清潔だから使用しても構わない。

【使用している電子辞書】

SEIKO EX-word

国語系

デジタル大辞泉、明鏡国語辞典、NHK 日本語発音アクセント辞典、ブリタニカ国際大百科事典、大修館書店 ジーニアス英和大辞典、Oxford-Hachette French Dictionary fourth edition English-French、小学館 ロベール仏和大辞典(conjugaison 動詞の活用表も収納されている)、Oxford-Hachette French Dictionary fourth edition French-English etc

【頻繁に参照するウェブサイト】

Wikipedia, Google

【使用している筆記具】

ワイン関係の原稿を書く際など、まずボールペンやサインペンで元原稿を手書きで書いてから、本原稿をワードかエクセルで仕上げるのが私のスタイル。

ボールペンでは

- ・PILOT DRIVE(黒・赤のボールペン+0.5 ミリのシャープペンシル)の3本が1本に収まっている)

- ・ROMEO No 3 easy FLOW(ドイツ産)

- ・軽井沢 万平ホテル特製ボールペン

サインペンでは

- ・PILOT V BALL 0.5 の黒と赤。

上記のいずれもなめらかな書き心地が特徴で、書き始めから文字が決してかすれずに書ける。書き始めに文字がかすれてしまう筆記具は有名海外ブランドでかなり多い現状だ。

- ・学研教育出版社 echo smartpen 8GB モデル ・文字と音声、ノートをまるごと記録できる ・専用管理ソフト “Livescribe Desktop” でパソコンでデジタル管理。検索も編集も自由自在。複数のノートのページを選択して、カスタムノートを作成できる。筆跡や音声をそのまま再現する「音声 PDF」を作成できる。日本語 OCR ソフト “Myscript for Livescribe Desktop” で手書きノートを瞬時に検索、テキストデータに変換できる。 ノートのシェアも自由自在。「音声 PDF」を e-mail で送信して共有できる。 といった画期的な筆

記ツールだ。

【気質】

私は江戸っ子ながらにしてパリジャンと同様のエスプリ(精神)を備えていると自負している。

「宵越しの銭は持たぬ」が信条。(江戸時代からの江戸っ子気質。金離れのよさを誇っている言葉)

「今日は三越・明日は帝劇」(大正時代の宣伝文句)、「巨人・大鵬・卵焼き」(昭和時代の流行語)の感覚が私のライフスタイルの根幹。但し、三越に並ぶ歴史を誇る「高島屋」は私が電通時代のクライアントであり、大好きな百貨店である。

【会員】

以下の会員である。

国際ソムリエ協会 ASI、日本ソムリエ協会 JSA(会員番号 2144)、酒井ワイナリー(山形県)、イタリアワイン土着品種研究会、チーズプロフェッショナル協会、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 SSI、AIR FRANCE FLYINGBLUE、スカイチーム(19の加盟航空会社の特典を受けられる)、ポマール騎士団。Institut Français(旧 東京日仏学院)、日仏文化協会。日仏メディア交流会、LAVINIA(Paris)、Fnac(Paris)、Athenaeum(Beaune)、La Vinée、アカデミー・デュ・ヴァン Caves de la Madelaine(ACADEMIE du VIN)、wine market PARTY、カーブドリラックス、Vinos Yamazaki、Bon repas、信濃屋、やまや、ワイン通販 Firadis WINE CLUB、FELICITY、フィット(宅配)、カクヤス六本木店(宅配)、Max Bordeaux Wine Gallery & Cellar、TOHO Cinemas、Natural House アップル・ヴィレッジ、山野楽器、YAMAHA、Amazon、楽天、National 麻布、日進ワールドデリカテッセン、紀ノ国屋、明治屋、Queen's ISETAN。東急百貨店、atré club、WAON、KEIKYU PREMIERE セブンイレブン、ローソン、ファミリーマート、Suica、PASMO、KM タクシー、東京無線タクシー、茶月、Academia Music、Aronassimo、KEIO Light Music Society 三田会、日本アマチュア無線連盟、伊東屋、Victori、Okura Club、京都ホテル、The Westin Way、東急ホテルズ、Tokyu Club Card、箱根湯本富士屋ホテル、ワシントンホテル、OfficeDepot、中央区京橋図書館、Caretta、キッチンジロー、Crayonhouse、SERINA VIP、Sofmap、ToKoPo、魚耕渋谷店、どんぶりかんじょう、すし台所家、築地 Standing Sushi Bar 魚がし日本一、新潟 食楽くすりの福太郎、鶏繁、Men's TBC、Hertz #1 Club、Bar Blue、白洋舎、ダイナミック・オーディオ、石丸電気、Bic Camera、ヨドバシカメラ、ラオックス、Sofmap、Bon repas、Book Off、Internet Cimic CARE Moopa!、港区立図書館、マツモトキヨシ、くすりの福太郎、マツモトキヨシ、元 まぜごはんクラブ(本間 るみ子主宰)、日本クラシックソムリエ協会、

温泉ソムリエ協会

私は大の温泉好きで、源泉かけ流しにこだわる。循環・加温・加水・塩素消毒の温泉は邪道だと思う。

ワイン栽培・醸造も同様だ。自然なワイン造りで大事なことは・・・畑は殺虫剤・除草剤・化学肥料不使用。ポンプを使わず重力で果汁・ワインを移すグラヴィティフロー醸造設備。これはポンプによる移動に比べて衝撃が少なく、極めて優しくぶどうやワインを取り扱えるため、ぶどうの繊細な個性を損なわずに、エレガントで特色のあるワイン造りを可能にする。

最も好きな温泉は万座温泉(群馬県)。標高 1800m の山岳温泉。硫黄含有量が日本で最も多い温泉だ。硫黄含有量は 286mg/kg。白濁した湯が特徴であり、毎分 3,750 リットルの湧出量がある。

「硫黄泉」とは硫黄含有量 2mg/kg あれば名乗れる。万座温泉の湯はその 143 倍もの濃度だ。最も源泉に近い宿は「湯の花旅館」。その温泉かけ流しの風呂に入ると、自分の膝が見えない程濃厚なお湯を満喫できる。

背後には万座温泉スキー場があり、冬はスキーのメッカとして春から秋にかけてはかつては湯治場としてにぎわう。一帯が国立公園のため、施設増改築などが思うようにできず 2019 年現在は個人客向け営業を行っている旅館・ホテルは 7 軒だけだ。

万座温泉スキー場は映画「私をスキーに連れてって」の撮影地にもなった。

軽井沢会^注

注: 軽井沢会は 1916 年外国人避暑客を中心に結成された「軽井沢避暑団」を前身とする。別荘族の自治組織として屈指の歴史を持ち、軽井沢の良き伝統と環境を守ろうとする人々によって引き継がれてきた。軽井沢会が運営するテニスコートで親睦テニス大会が 1957 年 8 月 19 日に行われ、現 上后(元 皇太子 明仁)と上皇后(元 正田 美智子、元 日清製粉グループ会長の長女)はこのテニスコートで出会い、交際を深め結婚に至った。

【予言能力】

私は小学校の際、以下のことを予言した。

『予言その 1』

当時、電話は有線が結ばれたものしかなかったが、やがて無線通信(トランシーバー)による電話ができるものと思っていた。案の定、1983 年に車載型ではないポータブルタイプとしてモトローラ社より発売された。日本では 1985 年に NTT が「ショルダーホン」を発売した。1987 年に「携帯電話」と称したのを NTT が初めて発売した。これが現在の携帯電話やスマートフォンに至っている。

『予言その 2』

手紙やハガキを書いて相手とコミュニケーションするのは面倒だったので、有線によりメッセージを送受信し、テレビ画面のようなものでそれを見ることができるようになると思っていた。案の定、1982 年に日本国内は NEC の PC-9801 が発売され、e-mail 送受信の時代が始まり、パソコンによる電子メールの送受信は現代人の必須アイテムとなっている。

『予言その 3』

私が小学校通学の際には水や日本茶のペットボトルや缶入りのものは一切なかった。それら飲むのは自宅などに限られていた。やがて塩素の入っていない水や日本茶が自動販売機で買える時代が来ると思った。

思った通り、ハウス食品が 1983 年に「六甲の美味しい水」を初めて商品化した。

日本茶は 1985 年に伊藤園が抹茶飲料として「煎茶」の販売を開始。発売当初は「缶入り煎茶」という名称であり、発売の 4 年後の 1989 年に「おーいお茶」に商品名が変更された。

それまでの「お茶は暖かいもの」「お茶は自宅や会社でのむもの」というイメージを払拭し、冷たい緑茶が全国に広まるきっかけになった。

【今後の予言】

『コルク栓が消滅する』

コルク栓は百害あって一利なし プシヨネ(TCA トリクロロアニソール-Trichloroanisole が原因のコルクカビ臭い) の発生率が約 5%、スクリュウキャップの品質が高水準にあり、ニュージーランドワインの約 90%がスクリュウキャップを使用。ロマネ・コンティやシャトー・ラトゥールがスクリュウキャップに替わる時が 2040 年までに到来する。

コルクはコルクガシの樹皮のみをはいで製造する。コルクガシを植樹後、数年を経た段階で第 1 回の剥ぎ取りを行う。この行為は森林伐採であり、環境保全に逆行している。

コルク抜栓は大変。初心者はソムリエナイフを使いこなせないで、開けにくい。力が必要。それに比べ、スクリュウキャップは弱い力で 1 秒で開けられる。

『ガラス瓶が消滅する』

2050 年にはガラス瓶が消滅する。

ガラス瓶のデメリット：重い、落とすと割れる、横向きに重ねられない。紙のラベルを付着させるのがやや手間がかかる。

軽量で丈夫な新素材グラスファイバー複合素材による積み重ね可能な直方体のボトルに代わるであろう。ラベルは紙製ではなく、グラスファイバー複合素材に印字されるであろう。

栓は 1 秒で開けられるスクリュウキャップになる。

サイズは 100ml, 200ml, 300ml, 400ml, 500ml, 600ml, 700ml, 800ml, 900ml, 1,000ml と多様化して、消費者の選択肢が広がる。

『ワイングラスの脱ガラス』

グラスグラスの欠点：落とすと割れる、鉛入りのものは重い、洗浄に手間暇かかる。収納にスペースをとられる。

“新素材による脚なしのグラス”になるだろう。

無色透明。手で握っても指紋がつかず、ワイン温度が上昇しない。フォルムはリーデル社の 0(オー)に近いものとなる。厚みは薄く、口当たりがよい。鉛なし、軽量、落としても割れない。「ハズキルーペ」の感覚だ。

『ブドウを原料とした新しい醸造酒の誕生』

赤ワインでもロゼワインでも白ワインでもない、新ジャンルが誕生する。

例えば、新しい品種開発・新しい栽培&醸造技術の導入により、「キラキラ光るプラチナ色のスティルワインやスパークリングワイン」が出来るだろう。

『コンビニでロマネ・コンティが買えるようになる』

コンビニとインポーターまたは「カクヤス」の様な酒販店との提携により、2022 年には自宅近所のコンビニで「ロマネ・コンティ」や「シャトー・ラトゥール」が買えるようになる。

コンビニにインターネット注文すれば、商品の到着日時がわかるようになる。

注文した日に持ち帰れないかもしれないが、翌日には商品がコンビニへ届く。

クレジットカードや PayPay で決済可能。コンビニのポイントがゲットできる。

【オーディオ&AV 機器】

オーディオ：DENON 社の最高級 CD プレイヤー、SP・LP・EP レコード再生可のレコードプレーヤーあり。

DENON 社の最高級プリメインアンプ、JBL 社のスピーカー “MODEL STUDIO MONITOR 4343” 左右 2 台

AV 機器：パイオニア社のレーザーディスク、SONY のベータマックスビデオ録音再生機、AIWA 社の NTSC, PAL, SECAM 対応ビデオ録音再生機、Victor 社の最高級 VHS 録音再生機 HR-20000、SONY の最高級カセットデッキ KAT5、

SONY 社の最高級ブルーレイ録画・再生機(BS&CS チューナー内臓、BS&CS 地上デジタル共用 B-CAS カード挿入、DVD も録画・再生可)、SONY 社の液晶テレビ、NHK BS 放送契約・CS 放送スカパー！(英称:SKY PerfecTV!) 契約、CATV(J:COM)契約により、全ての BS デジタル放送・全ての CS デジタル放送受信可(BS 用パラボラアンテナ・CS 用パラボラアンテナ設置)

“NTSC” “SECAM” “PAL” ①いずれも再生可能なブルーレイ&DVD プレーヤーCIGONIA を所有している。

注：“NTSC”は開発したアメリカを中心に日本・韓国・台湾・フィリピン・中南米(ブラジルを除く)などで使われている映像規格。“PAL”

“SECAM” はどちらも海外で採用されている映像規格。“SECAM” は開発したフランスを中心にロシア・東ヨーロッパの大部分・旧フランス植民地を中心としたアフリカ諸国・中東の一部などで使われている規格。“PAL” は開発したドイツを中心に、イギリス等の西ヨーロッパ、ASEAN 諸国の大部分、中東の大部分、アフリカの一部、ブラジル、オーストラリアなどで採用されている。世界中の映像規格はこの 3 つに分かれている。

(例) フランスやドイツで購入したワイン関係コンテンツのブルーレイや DVD ディスクを日本で視聴するには、“SECAM” “PAL” 規格対応プレーヤーが欠かせない。

【所有ビデオカメラ】

SONY Digiya HD Video Camera Recorder HANDYCAM HDR-PJ790, 24.1MEGA PIXELS STILL IMAGE RECORDING, 96GB 空間 光学 手ブレ防止、広角 26mm、外部入力機能付き内臓プロジェクター、17× EXTENDED ZOOM

許可を受け、JSA 主催「第 1 回基本技術フォローアップセミナー」(2014 年、講師：石田 博、森 覚)のサービス実技、「第 14 回 ASI 世界最優秀ソムリエコンクール東京大会」(2013 年) 優勝者 Paolo Basso パオロ・バッソ(スイス)、「第 7 回全日本最優秀ソムリエコンクール 兼 第 3 回 ASI アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール中国大会日本代表選考会(2014 年) 優勝者 石田 博」の各模様を個人的資料として録画した。繰り返しその録画を視聴している。

【所有カメラ】

- ・Nikon DIGITAL CANERA D80(1 眼レフ)、レンズ F-S NIKKOR 18-135mm1:3.5-5.6G ED
- ・Nikon COOLPIX A1000
- ・Minolta α 3xi (アナログ 1 眼レフ) 0.5-1m/1.6-3.3ft、レンズ AF28-105, 0.5-1m/1.6-3.3ft

私がフランス各地方のワイナリーで撮った写真がアカデミー・デュ・ヴァン Step-I・Step-II のテキスト、受験対策公式テキスト「ワイン講座」に多数掲載されている。

【インターネット環境】

CATV(J:COM) NET 契約(320M コース)により、映画の再生、高画質動画や音楽のダウンロードなどもサクサク。ストレスなくさまざまなコンテンツが楽しめる。

【好きな日本の放送局】

NHK

地上波総合テレビ、教育テレビ(E テレ)、衛星テレビ(BS1 と BS プレミアム)、ラジオ(ラジオ第 1 とラジオ第 2、FM)の放送が行われている。日本の放送局の中では最も番組制作費を投入しており、大晦日の「紅白歌合戦」。「大河ドラマ」、「朝の連続テレビ小説」は日本国民から幅広い支持を受けている。ちなみに NHK 交響楽団は日本におけるトップ交響楽団であり、海外の指揮者たちから高い評価を受けている

NHK アナウンサーに言いたいこと:2 の英語の発音はツアーではなくトゥーと、Petit の発音はプチではなく、プティと発音して欲しい。

【好きだったテレビ番組】

「ウルトラ Q」「逃亡者」「スパイ大作戦」「華麗なるペテン師たち」
すべての DVD または Blu-ray を所持している。

【よく視聴するテレビ番組】(放送局チャンネル順・月曜～日曜順・放送開始時刻順)

「ワールドニュース フランス F2、ドイツ ZDF、イギリス BBC、スペイン TVE、中国 CCTV、韓国 KBS」(NHK BS1、月曜 12:25～12:50、火曜 7:00:50、水曜 7:00 分～7:50、木曜 7:00～7:49、金曜 7:00～7:50、土曜 6:00～6:50)、「ニュースウォッチ 9」(NHK 総合 月曜～金曜 21:00～22:00)、「逆転人生」(NHK 総合 月曜 22:00～22:50)、「世界ふれあい街歩き」(NHK 総合、火曜 16:05～16:20)、「ガッテン！」(NHK 総合、水曜 19:30～20:15)、「歴史秘話ヒストリア」(NHK 総合水曜 22:30～23:20)、「所さん！大変ですよ」(NHK 総合、木曜 19:30～19:57)、「ネーミングバラエティー 日本人のおなまえっ！」(NHK 総合、木曜 19:57～20:42)、「旅するフランス語(NHK E テレ、木曜 23:30～23:55)」「チョコちゃんに叱られる！」(NHK 総合 金曜 19:57～20:42)、「生活笑百科」(NHK 総合、土曜 12:15～12:45)、「プラタモリ」(NHK 総合、土曜 19:30～20:15)、「有吉のお金発見 突撃！カネオくん」(NHK 総合、土曜 20:15～20:45)、「世界の入りにくい居酒屋」(NHK BS プレミアム土曜 23:00～23:30)、「目撃！ニッポン」(NHK 総合、日曜 6:10～6:45)、「日曜討論」(NHK 総合、日曜 9:00～10:00)、「大河ドラマ」(NHK 総合、日曜 20:00～20:45)、「クラシック音楽館」(NHK E テレ 日曜 21:00～23:00)、「日曜美術館」(NHK E テレ、日曜 9:00～10:00)、「日本の話芸」(NHK E テレ、日曜 14:00～14:30)、「ららら♪クラシック」(NHK E テレ、金曜 21:00～21:30)、「にっぽんの芸能」(NHK E テレ 金曜 23:00～23:55)、「クラシック音楽館」(NHK E テレ、日曜 21:00～23:00)、「ワールドニュース」(NHK BS1、月曜 7:00～7:49、火曜 6:00～6:50、水曜 5:00～5:45、木曜 12:25～12:50、金曜 6:00～6:50、土曜 5:00～5:45)、「世界は東京をめざす」(NHK BS1、日曜 9:00～9:50)、「クラシック倶楽部」(NHK BS プレミアム、月曜～金曜 5:00～5:55)、「英雄たちの選択」(NHK BS プレミアム、水曜 20:00～21:00)、「コズミック☆NEXT」(NHK BS プレミアム 木曜 22:00～23:00)、「NHK 学生ロボコン」(年 1 回 6 月に実施、7 月 NHK 総合で放送)、「笑点」(日本テレビ、日曜 17:30～18:00)、「題名のない音楽会」(テレビ朝日、10:00～10:30)、「噂の！東京マガジン」(TBS テレビ、日曜 13:00～13:54)

その他 CATV J:COM 契約により、「ヒストリーチャンネル」、「ナショナルジオグラフィック」、「ディスカバリーチャンネル」、「旅チャンネル HD」、「フランス国際放送 TVSMONDE」、「WOWOW」、「スターチャンネル」、「東映チャンネル」、「衛星劇場」などの衛星テレビもよく視聴する。

(放送局別、月曜～日曜順、放送開始時刻順、衛星テレビはチャンネル番号順)

下記の SONY ブルーレイ録画・再生機は見たい番組をしっかりと録画、賢く自動で採れる「スゴ録」(おまかせ・まる録)機能を備えている。例えば、キーワードに「ワイン」と入れるだけでワイン関係の番組を HDD(ハードディスク)に自動でどんどん録画してくれる。これらの番組を全て同時視聴することは困難なので、ブルーレイ録画・再生機に予約録画または自動録画された番組を時間が空いた際に随時、再生視聴するようにしている。

【DM 動画】

ダウンロード購入・視聴を度々行う。

【好きなスポーツ 1 女子フィギュアスケート】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

理由:各選手が異なった華やかな衣装を身に付けている。採点は技術点(ジャンプ、スピン、ステップシークエンス、コンビネーション)、プレゼンテーション評価(音楽との適合、スピードの変化、氷面の利用、音楽に合った楽な動作と確実性、身のこなし、独創性、音楽の曲想の表現)で競われる。いわばスポーツ、ファッション、芸術性の 3 要素を備えたスポーツだ。これにはシンクロナイズドスイミング・アーティスティックスイミングや体操競技は及ばない。

【好きな女子フィギュアスケート選手】

カタリナ・ヴィット(1965 年～) 旧東ドイツ出身。1984 年サラエボオリンピックおよび 1988 年カルガリーオリンピックで 2 大会連続金メダリスト。世界フィギュア選手権でも 4 回優勝。欧州選手権で 1983 年から 1988 年まで 6 年連続優勝している。

彼女は現役時代フィギュアスケートの衣装についても革新的な試みを行い、国際スケート連盟が規定する衣装についての規則に大きな影響を与えた。カナダのコーチがヴィットの衣装が露出過剰であると文句をつけたが、ヴィットは「美しさはアイススケートの一部」と語り、その批判意見をかわした。

【好きなスポーツ 2 女子テニス】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

ミニスカのコスチュームを身に付けており、力強いショットの度にミニスカがめくられて女性の素足膝上部分が 露 になるのがたま

あらわ

らなくセクシーだ。

【好きな女子テニス選手】

マリア・シャラポバ

マリア・ユーリエヴナ・シャラポワ(1987年～)は、ロシア・西シベリアに位置するチュメニ州ハンティ・マンシ自治管区・ニヤガン市出身の女子プロテニス選手。これまでにWTAツアーでシングルス36勝・ダブルス3勝を挙げる・自己最高世界ランキングはシングルス1位・ダブルス41位。

史上10人目の生涯グランドスラム達成者。グランドスラム優勝5回・準優勝5回。

2004年WTAツアー選手権優勝。ロンドンオリンピック銀メダリスト。彼女が全豪オープンで乳首ポロりん放送事故は有名だ。彼女の乳首透けポッチスタイルもエロティックだ。

胸元もガッツリ披露していた。

【好きなスポーツ3 ラグビーユニオン】(人名は敬称略。ご了承ください)

理由:前述の通り、私が通っていた慶應義塾幼稚舎の6年生の際、ラグビー部員だった。サッカーは引き分けや1点对ゼロ点のような試合が多いが、ラグビーは実力の差によってハッキリ点が離れる。極端なことを言うと100点对0点ということがあり得る。

この点で私はサッカーよりラグビーの方が好きだ。

世界にはラグビーという名のスポーツが2つあり、ケンブリッジ大学対オックスフォード大学戦に代表される南部を母体とするアマチュア主義をうたった組織は『ラグビーユニオン』、一方北部を母体とする報酬を目的とするものは『ラグビーリーグ』と呼ばれる。

日本でラグビーといえばラグビーユニオンのことである。

分裂した頃はルールは全く同一のものであったが、現在ではユニオンは15人制でリーグは13人制である。

ルール上最も異なっている点はラグビーリーグが「負傷を回避する観点」からラック・モール・ラインアウトといった「密集戦」を生み出すルールが廃止された。

「スクラム」はルール上残されたが、これもハードコンタクトは無く、形としては組み合うが押し合うことをせず、ボールをインプレーにする手段の1つに過ぎない。

攻撃側のプレーヤーに対して守備側のプレーヤーのタックルが成立した段階でプレーを止める。攻撃側のプレーヤーは足下にボールを置き、ボールを足で後方に蹴ることでインプレーとなる。従って、タックル成立の後、両チームのプレーヤーがボールに殺到し奪い合う、というプレーが存在しない。

『ラグビーリーグ』を観戦しても「密集戦」がなく、攻撃側・守備側の各選手がボールに殺到して奪い合うことがないからつまらない。なので『ラグビーユニオン』の方が好きだ。

【最も好きなラグビーユニオン関係者】

上田 昭夫(1952～2015年) 日本のラグビー選手及び指導者。元日本代表選手でキャップ

(テストマッチ 国と国の誇りをかけたナショナルチーム同士の国際試合に出場した回数)6回。

慶應義塾幼稚舎から慶應義塾大学(4年生のときに主将を務めた)まで一貫してラグビー部員としてプレイ。大卒後はトヨタ自動車工業 ラグビー部でプレイ。全国社会人ラグビーフットボール大会、日本ラグビーフットボール選手権大会制覇。ラグビー日本代表選手となり、1975年のウェールズ代表戦などでプレイした。1984年、母校の慶応大学ラグビー部監督に就任。翌1985年に大学選手権出場を決め決勝進出。決勝戦は明治大学と引き分け、慶應としては1968年以来となる大学日本一を果たした。1986年1月15日に行われる日本選手権は慶應と明治の抽選の結果、慶應が出場権を得た。日本選手権は上田自身がまだ在籍していたトヨタ自動車が相手。これに慶應は勝利し、ラグビー日本一をもたらした。

【宗教・神の存在】

無宗教。しかしながら3大宗教のキリスト教・イスラム教・仏教の存在は無視できない。

私が通っていた枝光会附属幼稚園(詳細は後述)は「日本カトリック学校連合会」に所属しており、園内には教会があり毎朝礼拝していたため、キリスト教カトリックは私の幼少期の私に影響を与えた。そして私が愛するクラシック作曲家(前述)がキリスト教に基づいた宗教音楽を作曲しており、それを聴いているので、キリスト教は現在の私にも影響を与えている。

偶像崇拝の神は存在しないと思う。宇宙創造起源の要因はビッグバンであると推察でき、宇宙の原理として、A.アインシュタインが発表した相対性原理に基づいた特殊相対性理論(1905)と一般相対性理論(1915)、大統一理論、統一場理論などがあるが、それを「神」と私は呼ばない。

【厚化粧】

厚化粧の女性は好みではない。

スッピンが本来の顔であり厚化粧は嘘つきと同類だと思う。自己がもつ本来の顔を堂々と示すべきだと思う。

ワインでも同じようなことが言える。厚化粧を施したワインは好みではない。樽フレーバーが強いワインのことだ。ワインは果実酒だから、果実フレーバーが中心であるべき。そしてテロワール(生産地の気候・土壌・地形など全ての環境)を表現すべきものなのに、樽フレーバーが強いと果実フレーバーやテロワールの個性がが分かりにくくなってしまふ。

【ハイヒール】

5cm以上のハイヒールを常用する女性は好みではない。

ハイヒールは背を高く、足を長く見せるためにある。ハイヒールを常に履く女性は好みではない。ハイヒール靴使用は嘘つきと同類だと思う。自己がもつ本来の身長・スタイルを堂々と示すべきだと思う。

ハイヒールの欠点として以下のことが挙げられる。

ハイヒール靴で自動車運転することは各都道府県の道路交通法施行細則により禁止されている場合がある。足首の捻挫を起こしや

すい。人間は本来裸足での歩行に向けた骨格になっているが、ハイヒールを履き続けることで姿勢がゆがみ、外反母趾・むくみ・肩こり・椎間板ヘルニア・腰痛となる。妊娠機能低下まで繋がることもある。0脚に繋がり、スタイルを悪化させる。転倒しやすくなり、足首の事故が増える。グレーチングの穴に踵が嵌まって転倒する。体重が極端に爪先方向へ移動し押されがちとなる。筋力のバランスと指間の靭帯を弛緩させ、足の骨格を歪ませてしまう。アキレス腱を緊張させる。足裏に魚の目と水疱の形で現れる事がある。フロイトの心理学的な分析として、ハイヒールの印象は強力な男根象徴とされる。ハイヒールは男性の性的倒錯者のマゾヒスティックな連想信号でもあるとされる。それら矛盾する一部の女性ではハイヒールについて強い愛好・憎悪を持つことがある。例えばフィリピンのイメルダ・マルコスや、ルーマニアのエレナ・チャウシェスクはハイヒールの膨大な蒐集で有名だった。反面、幾人かのフェミニスト達はハイヒールの靴が男性による動作を束縛し女性を圧制する道具であると考えている。クラブなどで男性が隣に座っている女性のハイヒールを脱がせ、その中にシャンパーニュ・ドン・ペリニオンを注ぎ、それを一気に飲みするような輩までいる。ワインでも同じようなことが言える。例えば、シャンパーニュ・ロゼはシャンパーニュ・ブランの2倍位の価格だ。製造コストはロゼも白も変わらない。スペインのカバは白でもロゼでも同じ価格で販売されているのに、シャンパーニュ生産者はわざとロゼの生産量を少なくして希少価値を持たせ、価格を吊り上げているのだ。実に狡賢い手口だと思う。

【乳房パッド】

乳房パッドを装着する女性は好みではない。

これは乳房の上にシリコン製のポリウムアップパッドを装着し、実際のバストサイズ・カップより大きく見せるためのツール。グラマラスに見せることができる。例えば、本来AカップなのにEカップに見せることが可能だ。高さ4cm、直径12cmのものが主流だ。乳房パッドを装着する女性は好みではない。乳房パッド使用は嘘つきと同類だと思う。自己がもつ本来バスト。カップを堂々と示すべきだと思う。

ワインでも同じようなことが言える。オークチップ(木のかげら)をタンクの中に投入し、人為的に短期間で樽フレーバーを付けるものだ。これは邪道な方法であり、オークチップ投入のワインは適度な樽熟成ワインに比べ、はるかに不味い。

【ミニスカートを履く女性の心理】

素足でミニスカートの着用は女性は脚を大胆に露出肩出し、セックスアピールを誇張するものであり、ミニスカはとてエロティックで誘惑的の衣服だ。

ノースリーブ(袖丈が無い服の総称)による肩や脇の下の大胆な露出)やシースルー(see-through 透けて見える服により身体が透けて見える。セクシーさを打ち出し、男性が持つ覗き見本能を刺激する)と共通点がある。

ミニスカを履いた女性と並んで座った際、男性は女性の太腿を直視でき、「触りたい」との衝動にかられる。

ミニスカートの中には男性の手が入り易く、パンティーに手が届く。パンティーをずらせば陰部にも手が届く。それを承知の上で女性はミニスカを履く。

フロイト的深層心理では陰部を見て欲しい、触って欲しい、ペニスを挿入して欲しい、セックスしたい、犯して欲しい、というシグナル発信だ。

昆虫のかげろう éphémère エフェメールは数日間・つかの間の短命な生き物。Je voudrais attraper une éphémère 私ははかげろうを捕まえたい が私の願望だ。

壊れやすい、繊細な自然派ワインは、はかないものに対する愛寵、ロリータ・コンプレックス的異常心理を誘発させると思う。

特に処女の少女は無警戒で心は繊細だ。百戦錬磨の大人で、酸いも甘いも噛み分ける、はすっぱな熟女に比べてピュアで壊れやすいハートを備えている。純粋無垢な、真っ白なキャンパスのようなハートで、ニュートラルだから男性は自己の色を染めやすい。

バージン女性は深層心理で、性交経験をして大人の仲間入りしたいと願っている。

ワインに例えると fragile 壊れやすい、繊細な自然派ワイン、酸化防止剤・亜硫酸無添加、バイオダイナミ(天体の動きに呼応した有機農法)によるワインと共通点があると思う。

長期保存できない、はかないワイン生産者はフレッシュなうちに早く飲んで欲しいと思っている。

保存料無添加のフレッシュ食材、collage 清澄、filtration 濾過、pasteurisation 低温殺菌しない、はかないワインは保管中の温度・湿度に気を使い丁寧保存する必要がある。

無添加ワインは自らのテロワールを赤裸々にさらけ出している。

具体例は・・・

Beaujolais Villages Nouveau Georges Descombes バイオダイナミ(天体運行に合わせた栽培)によるボージョレ・ヴィラージュ・ヌヴォー、生産者ジョルジュ・デスコンプ。とても若く、瑞々しい自然派ワインの代表だ。

これを飲むのは少し気恥ずかしい。幼児虐待的なニュアンスがあるからだ。しかしながらロリコン男性は愛飲するであろう。

【趣味・収集癖・遊びの遍歴】

『幼稚園時代』

オルガン演奏、ヴァイオリン演奏、W. A. モーツァルトのピアノ曲鑑賞。

ピアノ協奏曲第26番“戴冠式”ニ長調 K. 537 の第2楽章を繰り返し聴いていた。

ピアニスト:Gina Bacchauer ジーナ・バックアウアー 1951年5月25日・29日録音 珍しい無色透明のLPレコード

英語(初歩)勉強

『小学校時代』

1964年に行われた「東京オリンピック」のことは鮮明に覚えている。

開会式の際に空に五輪の形のひこうき雲が描かれたのはリアルタイムに見て感動した。

重量挙げの三宅、東洋の魔女バレーボール女子は生でテレビ観戦した。

引き続きヴァイオリン演奏、小学5年生のときは「天気象部」に所属し、天体観測(太陽・月・金星・火星・木星・土星を天体を望遠鏡で

観測)した。五島プラネタリウムの解説員に取材して、太陽系のことをまとめた。自尊館^註で「太陽系の星(太陽、水星、金星、地球、火星、木星、土星、天王星、海王星、冥王星)」について講演し、拍手喝采を受けた。

注：自尊館：1964年、慶應義塾幼稚舎創立90周年を記念して建てた講堂。谷口吉郎氏の設計によるもの。始業式、終業式などの式典や、学習発表会などの行事の際には、全児童・親・教員が一堂に会する。

6年生のときはラグビー部に所属(理由は後述)。切手収集癖があった。小学校2年生から6年生まで昆虫採集に奥日光へ泊りがけで行った。蝶々多種採取し、標本をつくり、展覧会で展示した。趣味のスポーツは卓球だった。
東京オリンピック(1964年)は生で観戦。アポロ11号による人類初の月面歩行(1969年)は生でテレビ視聴した。

『中学生時代』

中学1年生の時「無線従事者免許証 電話級アマチュア無線技士」(国家試験)を受験合格・取得。世界中の人々と英語で無線会話をした。秋葉原の電気街によく通った。真空管、トランジスタ、抵抗、コンデンサ、可変抵抗器、スイッチ etc の部品を購入してラジオを手作りしたりした。

短期間テニス部に所属したが、その後卓球部に移った。

趣味はマジック(手品)。

クラリネットを吹き始め、プロのクラリネット奏者に師事した(詳細は前述)。

大阪万国博覧会(1970年)には泊りがけで行き、多数のパビリオンへ入場した。

『高校生時代』

クラシックのオーケストラ部(詳細は後述)に入部しクラリネットを演奏した。引き続きプロのクラリネット奏者に師事した。

高校2年の時フランスかぶれとなり、フランス語の勉強を始めた(詳細は別述)。

趣味はクラシック音楽のLPレコードの収集、特にM.A. モーツァルト、F. ショパン、E. サティ、D. ミヨー、F. プーランクのレコードを多数購入した(詳細は後述)。

渋谷のクラシック喫茶店「ライオン」「ランブル」によく通った。

趣味は引き続きマジック(手品)。

麻雀遊びをよくしていた。

カセットデンスケ SONY4550 を鞆に入れてコンサート会場に持込み、高性能ステレオマイクを足の上に置きよく録音した。おそらく演奏家自身が持っていない音源を多数所有している。

東京藝術大学音楽部クラリネット科を受験したが、不合格だったので、慶應義塾大学商学部へ進学した。

『大学生時代』

ビッグ・バンド・ジャズ・バンド「慶應ライトミュージックソサイエティー」に入部し、アルトサクソフーン&クラリネット&フルートを演奏した。

ダンスパーティーの仕事をよく行った。場所は帝国ホテルなど。なお木之内みどりやしばたはつみのバックバンドを務めた。芸能人とよく共演した。

ジャズ喫茶(渋谷「ジニアス」など)&ジャズライブハウス(六本木の「ミスティ」、「バードランド」、「BODY&SOUL」、「サテンドール」など)へ通った。

ディスコは赤坂の「ムゲン」と「リブロス」や六本木スクエアビルに入っていた店へ通った。

趣味は引き続きクラシック音楽のLPレコードの収集、レストラン食べ歩き。20歳になってから各種の酒を飲んだ。ワインが最も美味しく感じた。フランス語の勉強を続けた。趣味は引き続きマジック(手品)。

1976年に初めて海外旅行。ロス・アンジェルス、グランドキャニオン渓谷、ラスベガス、サンディエゴ、メキシコのティファナなどへ訪問。

1978年に初めてフランス・スペイン・ポルトガル旅行し、パリではランブルワジー、ギ・サヴォワなどのミシュラン星付き高級レストランでフランス料理&ワインのマリアージュ文化を堪能した。

ゼミナールはマーケティング界の権威 村田 昭治で学んだ。毎週「1万字レポート」が課せられ、だいぶ執筆力が向上した。村田先生の「複眼の目」の思想に傾倒した。

オーディオ&AV機器に凝り始め、快適な音響&映像環境を整えた(詳細は後述)。

『大学卒業後』

大学卒業後・電通に入社。バブル経済真っ最中だった。

引き続きジャズライブハウス通い、レストラン食べ歩きをした。

引き続きフランス語を勉強。頻繁に海外旅行(フランス中心)した。

その他の国々はモナコ、イタリア、バチカン市国、スペイン、ポルトガル、スイス、ドイツ、オランダ、英国、シンガポール、タイ、香港、台湾、韓国 etc と幅広く旅行し、各国の文化を体内化した。

私が新入社員で配属されたのは第3クリエイティブ局で、銀座電通ビル(電通通り)で働いた。夜仕事が終わって会社を出ると、華やかな銀座の蝶々が道を闊歩していた。

彼女たちを目にして、私は近い将来、彼女たちのクラブへ行きたいと思った。

入社数年後には六本木のキャバクラへ常連として通うようになった。

その後、西麻布のニューハーフ・クラブや麻布十番のオカマバー、銀座・赤坂の高級クラブの常連となり、通った。

京都先斗町での夜遊びなど 一通りの遊びを体験した。
香港、台湾 台北、韓国ソウル・釜山での夜遊びも体験した。

自己流ワイン勉強をした。
その後、田崎 真也との出逢い(前述)、アカデミー・デュ・ヴァン入学(後述)と続く。

高校・大学時代に買い揃えた LP レコードの多くを CD ディスクで買い直し収集し始めた。
趣味は引き続きマジック(手品)

著名な広告クリエイター・政治家な芸能人たちとよく飲んだ。

上述した通り、ワインの自己流勉強→アカデミー・デュ・ヴァン入学→アカデミー・デュ・ヴァン講師就任→各ワインセミナーを受講、各資格を獲得、ソムリエコンクールに挑戦・・・現在に至る。

【現在の収集癖】

ワイン関係・飲食関係・フランス関係の書籍の収集。ワイングッズの収集。
好きな音楽 Blu-ray, DVD, CD の収集。

ワイン関係の書籍(日本語・フランス語・英語、詳細は後述) の収集癖がある。
ワイン以外の酒類・グルメ・フランス関係の書籍も同様。
購入する酒はワインを中心に、世界中の酒を幅広く購入・ドリンクしている。ワイン関係グッズの収集癖もある(詳細は後述)。

私の収集癖は小学校時代の切手、中学校時代の手品グッズ、高校生時代のクラリネット LP レコード、大学生時代のジャズ LP レコード、会社員時代初期のナイトクラブホステスたちの名刺収集、35 歳頃からワイン収集、そして現在のワイン・ワイングッズ・ワイン本・リキュール・ブランデー・ウイスキー・スピリッツ etc の酒類収集に至る。
昔から「大は小を兼ねる」のコンセプトで、何でも一通り全部揃えなければ気がすまなかった。その一環として、インターネットが普及していない時代に、フランス AOC 全ての生産可能色・それぞれの品種等をどうしても習得したかったので、パリ INAO 本部へ訪れ、分厚い INAO 法典を購入したのだ(当時、日本ではそれを解説する書籍はゼロだった)。
アカデミー・デュ・ヴァン Step-I, Step-II 通学時に、全てのフランスワイン AOC の生産可能色・それぞれの品種を暗記した。

【現在の趣味】

ワインバー数軒のハシゴ。東京の飲食店名店巡り。京名物 百味會の会員店巡り。

【自動車所有歴】

大学 1 年生のとき初めて車を購入(親が購入してくれた)。車所有歴は HONDA Accord 初期モデル→BMW 318i→Volkswagen New Beetle→2014 年、Mercedes-Benz Smart の electric drive (電気自動車)。Smart の電気自動車を初めて日本で購入したのは私だった。
大学 1 年 2 年生のときは麻布⇄日吉の往復を初代アコード(マニュアル車)を運転して通った。
一般生徒は慶應義塾大学内に駐車できないが、私は「楽器運搬」の名目で慶應から許可証を交付してもらい、堂々と慶應義塾大学日吉キャンパスに入り、駐車場に駐車した。
運転には自信あり。フランスコルシカ島のレンタカーはマニュアル車しかない。アジャクシオから出発して→カルヴィ→パトルモニオ→キャップ・コルス→バスティア→ポルト・ヴェッキオ→ボニファシオ→フィガリ→サルテーヌ→アジャクシオ と時計回りに 3 泊 4 日間のコルシカ島一周のドライブを楽しんだことがある。

【愛用している靴】

- ・Berluti ・ChurchS North Ampton England, famous English Shoes Leather Uppers, Leather Soles
- ・The Most Comfortable Light Comfort Dr. ASSY
- ・Bellow City Walk Walkers=Mate Kaisoku Teian START

【愛用している鞆】

・Lois Vuitton en cuir pour homme Taiga Laguito Epicea Porte-Documents M3109P LV Authentiques
・Loewe Madrid ロエベ レザーブリーフケース メンズ ・Coach Mens Bag
・スーツケースは ACE 社 Proteca A 素材: ウルトラストロング(ポリプロピレン繊維&グラスファイバー複合の新素材)、重量 4.0kg。
エールフランス航空の預けスーツケースの重量制限はエコノミー・クラスで 23kg。
ワイン 1 本の重さは 1.3kg、14 本で 18.2kg。スーツケースの重さを足すと 22.2kg で 23kg の制限内に収まる。ワインにプチプチのワイン専用気泡緩衝材袋(包装等に使用される緩衝材)に入れ、Scotch 製メンディングテープで蓋を止める。ワイン 14 本を日本に持って帰れるのだ。靴や衣服などは機内持込鞆 Delsey スーツケースの中へ入れる。
ちなみに、パリ・宅急便(21 Rue D'Argenteuil, Paris, オペラ座近く)でワイン 1 ケース(12 本)を日本へ送る料金は 160 ユーロ、クール便で 240 ユーロ(クール便は日本到着後から配達までをクール便でお取り扱いするサービス。海外での集荷から一貫して定温状態で取扱いするサービスではない)。

【愛用している傘】

・senz Umbrellas(オランダ製)は従来の傘の概念を覆すその斬新なデザインで、風の中でベストな位置に傘が動き、一般の傘が裏返るほどの強風の中でも風自体をいなしてくれる、まったく新しいタイプのアンブレラです。その効果は本国オランダで「SENZ Original」は 100km/h、「SENZ mini」も 60km/h の風力実験でも裏返らなかった。発売からわずか 9 日間で初回生産分 1 万本を売り上げ、その後ヨーロッパ各国やアメリカなどでも様々なメディアに取り上げられ、非常に高い注目を集めている画期的な傘。キャッ

チコピーは“Enjoy the weather!” 天候を楽しむ。

全長 85cm 全幅 4.5cm 重量 430g

折畳み：全長 30cm 全幅 6.5cm 重量 350g

・Ray 24 本骨傘 ブラック 材質：生地 100%ポリエステル、持ち手 PVC(ラバーコーティング)、つゆ先プラスチック、ストラップ PVC、全長 85cm・全幅 5.5、重量 640g
どんな強風で傘が反転しない。

【政治信念】(人名は全て敬称略。ご了承ください)

政治に強い関心を持つ。

国会に議席を有する政党では支持政党特になし。理由は下記の私の政治信念に合致する政党が日本にはないからである。

日本国憲法第 9 条改正に今は賛成。将来的には反対(【予言】で前述した通り、戦争のない世界が理想だから)。第 13 条の維持に賛成。国民は選挙投票には必ず行き、自分の意志を政治に反映させるべきだと思う。私は衆議院選挙・参議院選挙・東京都知事選挙・東京都議会議員選挙・港区区議会議員選挙へは必ず投票する。比例代表の特定枠(政党が当選者の優先順位をあらかじめ決められることができる制度。特手枠の候補は、個人の得票に関係なく、名簿の順に当選が決まる)に反対。

その度、各政党や候補者の主張を吟味して投票先を決める。

2019 年 7 月 21 日に実施された第 25 回参議院議員選挙では、選挙区で音喜多 駿(都民ファーストの会出身・日本維新の会)に、比例代表では日本維新の会に投票した。音喜多 駿は 21 日 24:59 に開票率 91%の時点で当確が決まった。選挙区の候補者の中で、最も遅く当確がでた人だ。日本維新の会は音喜多 駿の当選により、東京選挙区で初めての議席を確保した。

日本維新の会が憲法 9 条改正に前向きなのは不満だ。選挙結果は自公 改選過半数を上回ったが、改憲勢力で憲法改正の国会議員に必要な「3 分の 2」には届かなかった。このことに私はほっとした。

指示する地域政党は「都民ファーストの会(2016 年〜)」。2017 年 9 月の都議会定例会において、2020 年東京オリンピックを見据え、18 歳未満の子供がいる家庭における自宅内や車内の禁煙を求める「子どもを受動喫煙から守る条例案」を公明党と共に提出した。この条例案に自民党のみが反対したが、賛成多数で 2018 年 4 月 1 日に施行された。

民主主義(デモクラシー)に賛成。保守的(コンサヴァティヴ)ではなく進歩的(リベラル)。共産主義には断固反対。ILO(国際労働機関)理事国の維持に賛成。TPP(環太平洋パートナーシップ)加盟・推進に賛成。ジェンダー(社会的・文化的に形成された性別)平等な社会の実現に賛成。消費税の引上げに賛成(フランスの消費税は 20%、但し軽減税率・非課税の適応品目があり)。「働き方改革」の実現に賛成。最低賃金の引上げ(時給 1,000 円)に賛成。OECD(経済協力開発機構)加盟国 36 カ国の中「労働生産性の国際比較 2018」で日本は 20 位。アベノミクスの大胆な金融政策に同意。

「死刑執行制度」に反対。極悪人でも無期懲役の判決にすべき。死刑執行は日本国による殺人行為だ。「殺人は悪いこと」との教育を受けるが、戦争中の殺人行為や死刑執行の殺人行為が合法なのが現状だ。現政府は死刑執行者の最期の言葉を公表していない。どんな極悪非道人でも裁判では「無期懲役」の判決を出すべきだと思う。カナダ、チェコ、デンマーク、フィンランド、フランス、ドイツ、ギリシャ、バチカン市国、ハンガリー、イタリア、メキシコ、モナコ、オランダ、ニュージーランド、ノルウェー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、南アフリカ、スペイン、スウェーデン、スイス、トルコ、ウクライナ、英国(原語の ABC 順)などは死刑を全面的に廃止した国々である。日本とアメリカは死刑容認国だ。その点で日米は野蛮な国々と言える。

健康長寿社会を目指したい。そのためにロボットや AI(人工知能)の導入が必要と考える。

女性がより活躍できる社会の実現、女性就職率の向上、えるぼしマーク(女性が活躍できる企業の証)の導入・向上が必要。

少子高齢化・人口減少化の昨今、元気な高齢者を増やし、健康長寿社会・国を目指すべき。

夫婦別姓に賛同。LGBT(セクシャルマイノリティ)の自由な表現の保証に賛同。ジェンダー社会的男女差、男性は～すべきべき、女性は～すべきとの思想)の固定概念の払拭を目指したい。

ジェノサイド(国家あるいは民族・人種集団を計画的に破壊すること)を批難する。ジェノサイド条約第 2 条によれば、国民的・人種的・民族的・宗教的な集団の全部または一部を破壊する意図をもって行われる行為のこと。集団殺害。また、これを目的とした行為は集団殺戮行為も含めジェノサイド条約によって禁止されており、現在では集団殺害罪は国際法上の犯罪として確立している。後述するがアメリカはジェノサイド国家であり、日本は決して模倣してはならない。2019 年 7 月 21 日の参院選 比例代表で「NHK から国民を守る党」代表の立花 孝志が当選し、同党は 1 議席獲得した。同党は「受信料を支払う契約者だけが視聴できる“スクランブル放送”を NHK に導入すべきだ」と主張。これに対し、石田 真敏総務相は「NHK には災害報道や政見放送など、公共放送の使命的な使命を果たすことが求められている。その財源を国民から公平に負担いただく。NHK と民放の 2 元体制は国会で全会一致で承認され、日本に定着してきたので、NHK のスクランブル放送化に否定的な考えを示した。私も NHK のスクランブル放送化には反対。

イーリス・アショア(イーリス艦の BMD 対応部分。レーダー、指揮通信システム、迎撃ミサイル発射機などで構成されるミサイル防衛システム。大気圏外の宇宙空間を飛翔する弾道ミサイルを地上から攻撃する能力を有す)の配備には賛成。

「安楽死制度」(自分の人生の最期的手段として安楽死という選択おあるということ)に賛成。

日本は核兵器禁止条約に批准していない。唯一の原爆被爆国である日本の自公政権がこのような立場をとることは甚だ心外だ。

核兵器禁止条約：2011 年 10 月 26 日～31 日国連総会マレーシアなどが提出した核兵器禁止条約の交渉開始を求めた決議が 127 カ国の賛成で採択された。

2016 年 10 月 28 日国連総会第一委員会において多国間の核武装撤廃交渉を来年から開始する決議案が賛成 123・反対 38・棄権 16 で可決された。アメリカ・イギリス・フランス・ロシア・日本は反対票を投じ、北朝鮮は賛成、中華人民共和国は棄権した。

2017 年 7 月 7 日に 122 カ国・地域の賛成多数により採択された。前年の決議からこの条約の採択の間に北朝鮮は不参加に転換した。なお核兵器禁止条約の国連総会への採択を含め、条約の推進には 2007 年に核戦争防止国際医師会議から独立して結成された核兵器廃絶国際キャンペーン ICAN の貢献が大きいとされ、同団体は 2017 年 10 月 6 日にノーベル平和賞を受賞した。

自由民主党(1955 年～、代表者：安倍 晋三、議員数計 407 人)

アベノミクスの 3 本の矢(大胆な金融政策・機動的な財政政策・民間投資を喚起する成長戦略

)には一定の評価する。自民党政府は JT 株の 3 分の 1 を所有している。自民党は自民党たばこ議員連盟を結成し約 260 人もの自民党議員が所属している。この連盟は全国たばこ販売政治連盟および、全国たばこ耕作者政治連盟の政治的主張の代行組織である。超党

派のたばこ健康を考える議員連盟、禁煙推進議員連盟とは連携していない。

この連盟は合法的嗜好品であるたばこを喫煙する者を社会的悪者として排除することもあってはならないと主張している。2013年に開催された第1回総会には130人の国会議員に加え、財務省やJTも出席した。普段は禁煙の会場ではあるが、たばこ議連ということもあり灰皿が設置された。総会では「昨今、たばこがいじめられている。販売店は高齢化しているし、応援団を作らなければならない」、今以上のたばこ規制をやるべきではない等の意見が飛び交った。2017年に開催された臨時総会では厚生労働省が同年3月1日に公表した受動喫煙対策を強化する健康増進法改正案について、野田毅会長が同案について「原理主義的だ。禁止を前提にして進めるやり方はだめだ」と批判したことをはじめとして、出席した議員から同案への批判が相次いだ。これに対し、厚生労働省は対案の決定を受け「がん患者や妊婦にとっては受動喫煙防止は権利ではなく、生きるために不可欠なものだ。議連案では望まない受動喫煙を防げない」と反論したが、法改正案の閣議決定は断念することとなった。

東京都議会では小池百合子都知事と岡本光樹議員(都民ファーストの会)が提案した「東京都子どもを受動喫煙から守る条例」に自民党のみが反対した。しかし賛成多数で2018年4月1日に施行された。

こうした自民党の体質が気に食わない。

立憲民主党(2017年～、代表者:枝野幸男、議員数計79人)

リベラル系の政党だ。

以下の政策に賛同する。

「非核三原則をこれからも堅持」「核兵器廃絶・人道支援・経済連携・文化交流などを推進して、人間の安全保障を実現するとともに、自国のみならず他の国々とともに利益を享受する開かれた国益を追求します」「LGBT当事者を含むすべての人が、その性的指向や性自認によって差別されることのない社会をつくるため、LGBT差別解消法を制定します。加え、同性パートナーシップを可能とする法制度に取り組みます」「原発ゼロを一日も早く実現するため、原発ゼロ基本法を制定します」「原発の新增設(建設中・計画中を含む)は中止します」

国民民主党(2018年～、代表者:玉木雄一郎、議員数計62人)

民進党の分裂により立憲民主党が独立したが、民進党に残った議員と希望の党(地域政党「都民ファーストの会」)の国政進出による党が合流し国民民主党が誕生した。立憲民主党よりもコンサバティブなので私は好まない。

公明党(1998年～、代表者:山口那津男、議員数計54人)

仏教系宗教法人創価学会を母体として、中道政治の実現を目指して結成された党。自由民主党との連立政権を形成。

私は創価学会の信者ではないし、公明党の中道政策が気に食わない。

日本共産党(1922年～、代表者:志位和夫、議員数計26人)

マルクス・レーニン主義に基づいた共産主義の政党。国民が働いて得られた富(お金や財産)を国民全員で共有し、分配する経済のしくみを構築するという思想。自由民主主義の対極にある。

私は自由民主主義の思想であり、共産主義は全く相容れない。

日本維新の会(2015年～、代表者:松井一郎、議員数計24人)

おおさか維新の会が母体。自公政権に対して是々非々の立場を取り、そのため反自公政権色の強い立憲民主党・共産党・国民民主党・社会民主党を中心とする「野党共闘」とは距離を置いて、これらの野党の批判を行うことも多い。自民党に最も近い政党だ。

社会民主党(1945年～、代表者:又市征治、議員数計4人)

月に日本社会党が改称して発足した。社会民主主義を掲げる日本社会党が母体。社会民主主義は資本主義経済のもたらす格差や貧困などを解消するために唱えられた社会主義思想で、暴力革命とプロレタリア独裁を否定し議会制民主主義の方法によって議会を通して平和的・漸進的に社会主義を実現することで社会変革や労働者の利益を図る改良主義的な立場・思想・運動だ。革命・階級闘争を志向する共産主義と区別され、政策としては議会制度の枠組みに基づき富の再分配による平等を目指す社会主義で中道左派の政党だ。しかしながら社会主義思想は共産主義に近く、私は馴染めない。

希望の党(2018年～、代表者:中山成彬、議員数計3人)

2018年5月7日国民党と希望の党(日本2018-)への分党手続きを行い解党した。2017年9月25日結党の旧希望の党で、民進党と合流し国民民主党を結党する分党を玉木雄一郎代表に提案され、それを了承する形となった保守系議員により、2018年5月7日に再結党された党だ。2019年6月5日に政党要件を失い、政治団体となった。政策はリベラルではなく中途半端なので無視していい政党だ。

沖縄社会大衆党(1950年～、代表者:大城一馬、議員数計1人)

1950年10月31日、沖縄群島知事の平良辰雄と兼次佐一らによって結成された。当初は比嘉秀平(後の行政庁長官)や西銘順治(後の沖縄県知事)などの保守系政治家も在籍しており、幅広い階層からの支持を受けていた。その後、比嘉秀平や西銘順治が相次いで離党したことで革新色を強めていき、沖縄人民党(後の日本共産党沖縄県委員会)と共に沖縄県祖国復帰協議会に加盟して沖縄本土復帰運動の中心に立っていった。沖縄県民の被害意識には同情するが、議員数は1人だけなので影響力が低い。

れいわ新選組(2019年～、代表者:山本太郎、議員数計1人)

、2019年4月1日に結成された。山本太郎は政見放送で「死にたくなる社会から、生きていたい社会に」と呼びかけた。話題性に事欠かない状況であるにも拘わらず、政党要件を満たした政党でない、いわゆる「諸派」である。山本太郎は「新党今はひとり」「新党ひとりひとり」「生活の党と山本太郎となかまたち」「自由党」を経て2019年に「れいわ新選組」を結成。脱原発を公約しているが、政策がハッキリしてなく国会議員は山本太郎1人だけなので無視していい政党。

NHKから国民を守る党

2013年に発足。第25回参院選において届出た略称はN国党で、この他報道においてはN国の略称も用いられる。第25回参院選の全国比例で党代表の立花孝志が当選し1議席獲得し国政に進出した。スローガンは「NHKをぶっ壊す!」。

同党は「受信料を支払う契約者だけが視聴できる“スクランブル放送”を NHK に導入すべきだ」と主張。これに対し、石田 真敏総務相は「NHK には災害報道や政見放送など、公共放送の使命的な使命を果たすことが求められている。その財源を国民から公平に負担いただく。NHK と民放の 2 元体制は国会で全会一致で承認され、日本に定着してきたので、NHK のスクランブル放送化に否定的」という考えを示した。私も NHK のスクランブル放送化には反対。
私が最も好きな放送局は NHK なので、「NHK をぶっ壊す!」をスローガンとしているのは実に不愉快だ。

【尊敬する政治家 元政治家を含む】

小池 百合子

東京都知事。国の規制案より厳しい東京都の受動喫煙防止条例(2020 年 4 月施行・罰則付)を成立させたことを高く評価する。従業員を雇う飲食店に原則屋内禁煙を義務づけるなどした罰則付きの受動喫煙防止条例を制定した。2020 年 4 月 1 日までに段階的に施行される。

政府が客席面積 100 平方メートル以下の飲食店で喫煙を認めるなど例外が多い内容の健康増進法改正案を閣議決定したことを受け、小池都知事は国の方針より厳しい条例の制定を目指した。政府案で規制されるのは国内の飲食店の 45%に留まるが、当条例では都内の飲食店の 84%が規制対象となる。

都議会においては自民党が規制対象外とする飲食店を増やす修正案を提出するなどして反対した。高橋信博都議からは「実効性がない荒唐無稽な基準だ」という批判もあったが、2018 年 6 月 27 日に自民党を除く賛成多数で可決・成立した。小池都知事は条例の成立について「以前は反対される飲食店もより多かった。この 1 年間色々訴えをし、途中で条例の設計の見直しも要したが、ご理解いただいて今回の成立につながった」と述べた。

彼女のリベラルな政治信念に深く共感する。「子どもや働く人を守ることに着目し、「健康ファースト」を実現していこうというものだ。

小池 百合子は「持続可能な東京」「待機児童ゼロ」の政策も掲げている。

2050 年までに「東京の CO2 排出量ゼロ」発表。取り組みとしては、プラスチックや ZEV(ゼロエミッションビークル=電気自動車やプラグインハイブリッド自動車)には 2030 年までの中間目標を設定し、省エネや再エネなどのさらなる強化をするという。これから東京都主催の会議ではペットボトルやストローの使用を辞めていく方針で、プラスチックを使わなければいけないときは、再生プラスチックを推進していくという。

ちなみにセブン&アイ・ホールディングスが 2030 年までにプラスチック袋廃止を発表した。

小池 百合子が環境大臣だった時に導入したクールビズについてセッション中、参加者に「もし暑ければネクタイを外し、ジャケットを脱いでください」と語りかけたシーンがあった。

待機児童対策では、就任時 8466 人から約 3700 人へと約 5 千人が減少した。言い換えれば、5 千人のお母さんやお父さんが自分の仕事や能力を社会で生かすことに活用してもらっている。障害者理解促進、児童虐待防止などの条例が矢継ぎ早に成立した実績がある。

松沢 成文

2019 年 7 月 21 日の参議院選挙神奈川選挙区で当選した。日本維新の会所属。

元 神奈川県知事(民選第 15・16 代)、衆議院議員(3 期)

健康増進法改正

神奈川県知事時代に制定した受動喫煙防止条例を 2020 年東京オリンピックまでに国レベルでも制定すべきと主張している。近代オリンピック開催都市で同法を制定できていないのは日本だけであり、受動喫煙による被害者を少なくすべきとしている。同時に政府が JT の筆頭株主であることを改め、JT と財務省が持つ多くの利権を無くすべきと主張している。

ニコニコチャンネルの「松沢しげふみチャンネル」にて、2017 年 5 月 17 日より「松沢しげふみのスモークフリーチャンネル」、2018 年 3 月 12 日より「タバコウォーズ」と題して、視聴者に向けて受動喫煙防止の重要性を呼びかけている。

2014 年 10 月 29 日、Change.org で集めた受動喫煙防止法の制定を求める 1 万 2672 筆の署名などを東京都庁へ届けた。

2015 年 3 月 10 日、自身が幹事長を務める超党派議連「東京オリンピック・パラリンピックに向けて受動喫煙防止法を実現する議員連盟」で神奈川県知事時代に受動喫煙防止条例を制定した時から親交がある WHO 生活習慣予防局局長のダグラス・ベッチャー博士の講演会を開催した。

2017 年 6 月 16 日の参議院予算委員会で、政府が受動喫煙の防止対策強化を盛り込んだ健康増進法改正案の提出を見送ったことについて、安倍晋三首相に対し「首相の出番だ。塩崎氏と茂木敏充政調会長を呼んで「こういう方針で行くとリーダーシップを取るのが首相の役目だ。トップとしてのリーダーシップの放棄ではないか」「ゆっくり時間をかけていたら 2019 年のラグビーワールドカップや東京五輪に間に合わない」「岩盤規制に挑戦するなら、岩盤のたばこ利権にも挑戦しなければダメだ」等と詰め寄った。また塩崎泰久厚労相に次期国会での法案提出の意欲を確認した上で、「(塩崎を)厚労相に続けさせてくださいね」「塩崎さん以外の方が厚労相になったって、すぐ自民党と妥協しちゃって、穴だらけの法案になっちゃう」として塩崎の大臣続投を安倍に要請した。

政府が 2018 年 3 月 9 日に国会に提出した健康増進法改正案で、国会議事堂が敷地内禁煙の対象から除外されたことについて、「民間を対象に新たな規制をかけるなら『まず隗より始めよ』で、国会から率先して禁煙の模範を示すべきだ」と批判した。

小宮山 洋子

日本の元政治家。民主党 元厚生労働大臣。

嫌煙家として有名であり、禁煙行政に力を注いだ。超党派による禁煙推進議員連盟の事務局長を務めた。たばこ税の増税について、2010 年 9 月のインタビューで「なるべく早く先進国並みの 1 箱 600 円まで値上げ」「1 箱 1000 円くらいまでは値上げしてもいい」と語り、そのメリットとして健康促進・受動喫煙減少・医療費削減・未成年者の喫煙防止・寝たばこ火災抑制の 5 つを挙げた。増税の増加分に関しては「健康や福祉に還元していきたい」とした。

厚生労働大臣就任後の 2011 年 9 月 5 日の厚生労働省にて行われた定例記者会見で、たばこ税の増税に言及した。

岡本 光樹

東京都議会議員。

「子どもを受動喫煙から守る条例」条例案を策定した。2017 年 9 月 20 日から 10 月 5 日を会期とする東京都議会定例会に提出した。10

月5日の本会議で自民党だけが反対、他党は全て賛成し成立した。2018年4月1日に施行された。
岡本 光樹は「受動喫煙はまさに児童虐待だ!」という考えだ。

以下は彼が禁煙条例を草案した理由。(長文ですが、敢えて紹介します)

この条例案は、

第3条 都民は、受動喫煙による健康への悪影響に関する理解を深めると共に、いかなる場所においても、子どもに受動喫煙をさせることのないよう努めなければならない。

第6条 保護者は家庭等において、子どもの受動喫煙防止に努めなければならない。喫煙をしようとする者は、家庭等において子どもと同室の空間で喫煙をしないよう努めなければならない。

と規定しています。これらの条項について、「法は家庭に入らず」という点で反対する意見が見受けられます。

この論点に関してこの条例案の草案から作成に関わった立場として、また弁護士・法律家の立場として、解説と意見を述べます。

法律家として「法は家庭に入らず」という言葉があることは承知しています。これは古代ローマの格言で、現代の刑法においても親族間の窃盗・詐欺・横領などの財産犯については、刑を免除するまたは親告罪とする規定が見られます(親族相盗例・刑法244条)。

しかしながら家庭内における虐待や暴力については、近年児童虐待の防止などに関する法律「児童虐待防止法」や、配偶者からの暴力の防止及び被害者の保護などに関する法律「DV防止法」が制定され、かつての法格言を超えて積極的に法が関与すべきとされています(参議院法制局 法制執務コラム「立法と調査」2006年5月)。

受動喫煙は児童虐待や暴行罪・傷害罪(生命・身体犯の類型)の問題として議論されるべきであると考えています(「捜査研究」2016年3月号「タバコ受動喫煙と刑法 事例別Q&A」62頁)。子供の生命および健康を受動喫煙の悪影響から保護し、子供が安心して暮らせる環境を整備することは、社会全体の責務であると考えます(条例案の前文及び第1条)。

なお過去の報道によれば、2015年12月頃立て続けに3件、親が幼児に喫煙させた件が暴行罪などの刑事事件として逮捕や略式起訴されています(前掲「捜査研究」61頁)。家庭内の事案も含まれていました。今回の条例案の対象とは異なりますが、子供への暴行罪の刑事実務において「法は家庭に入らず」は必ずしも通用しません。

ここで議論の前提となる、受動喫煙の有害性に関する知見を確認しておきます。

受動喫煙が健康に悪影響を与えることは科学的に明らかにされており、肺がん・虚血性心疾患・脳卒中・乳幼児突然死症候群(SIDS)などのリスクを高めるとされています。

2016年8月に国立がん研究センター発表及び厚生労働省より公表された「喫煙と健康 喫煙の健康影響に関する検討会報告書」(通称「たばこ白書」)によれば、我が国の受動喫煙による年間の超過死亡者数は少なくとも1万5,000人と推計されています。

つまり受動喫煙を受けなければ、交通事故死の約4倍にあたる年間1万5,000人がこれらの疾患で死亡せずに済んだと推計されているのです。このうち乳幼児突然死症候群は年間73人の超過死亡と推計されています。

また「たばこ白書」によれば、子供の受動喫煙と乳幼児突然死症候群・喘息の既往との関連について「科学的証拠は因果関係を推定するのに十分である(レベル1)」と判定されています。

喘息の重症化・喘息発症・肺機能低下・学童期のせき・たん・喘鳴・息切れ・中耳疾患・う蝕(虫歯)との関連については「因果関係を示唆(レベル2)」と判定されています。

さらに厚生省心身障害研究において「父母共に習慣的喫煙あり」は「父母共に習慣的喫煙なし」に比して約4.7倍程度乳幼児突然死症候群発症のリスクが高まることが示されています。別の研究では3歳児の喘息様気管支炎は家庭内喫煙がない場合に比べ、母親が喫煙する場合には3倍に増加することが示されているのです。

このように受動喫煙は生命の侵害や重篤な健康被害を引き起こす恐れがあります。その上、子供は自らの意思で受動喫煙を避けることが困難であり、受動喫煙から保護する必要性が特に高い存在です。

こうした点で「児童虐待」との共通性があると考えています。

もっとも、子供の受動喫煙が現時点で児童虐待防止法第2条の「児童虐待」の定義に該当していると言っているわけではありません。仮に同法上の「児童虐待」の定義に該当すれば、発見者の通告義務(同法第6条)、児童相談所による保護(第8条)、行政による立ち入り調査等(第9条)などの規定が適用されますが、この条例案は法律上の「児童虐待」の定義を変更するものでもありませんし、また上記のような義務や行政措置を導入するものでもありません。

この条例案は罰則を設けず、まず啓発を進めていくものです。児童虐待防止法のような通告義務や立ち入り調査なども設けていません。都民ファーストの会がホームページ上でインターネットを通じて行った意見公募(2017年8月30日~9月8日)では条例の実効性を高めるために、むしろ罰則を設けるべきだという激励やお叱りの意見も多数頂きましたが、この条例案は罰則を設けておりません。条例上の罰則と先にも触れた刑法の傷害罪・暴行罪とは別論です。

他党の都議会議員から、啓発目的・訓示だけの条例ならば条例制定は不要であるといった旨の発言もありました。しかし、この意見は正しくありません。

第1に、罰則のない努力義務であっても、この条例によって子供に受動喫煙させることは避けるべきだという法的な規範が定立されることとなります。

こうした法的根拠によって、行政機関も、また私人(医療関係者・学校関係者・保育関係者・各種業界関係者・家庭内外の当事者に近い人などを想定)も、より自信を持って啓発活動を行いやすくなると考えられます。

第2に、行政において、啓発や実態調査のための予算がより確保されやすくなると考えられます。東京都はこれまで職場や飲食店などの受動喫煙対策に予算を用いて啓発や調査などを実施してきました。しかし、特に子供の受動喫煙に焦点をあてた取り組みは区市レベルで独自に行っている所はありますが、東京都としては行っていませんでした。この条例の成立によって、しっかりと啓発が進むことを期待します。

実際、2002年制定、2003年施行の健康増進法も、学校・病院・官公庁・飲食店などの施設管理者を対象とした罰則のない努力義務規定ですが、受動喫煙防止の法的根拠及び啓発としての意義がありました。同法は14年間経過して、現在罰則の導入が検討されていますが、子供の受動喫煙防止の条例もまずは啓発条例として早々にスタートすることが肝要と考えます。

この条例案が親の監護権や喫煙権・プライバシー権の侵害であるなどという誤った主張も見受けられますので、これについても反論しておきます。

まずそもそも「喫煙権」というものが認められるかは疑問です。最高裁1970年9月16日判決で「喫煙の自由は、あらゆる時、所において保障されなければならないものではない」と判示されており、最高裁調査官の解説も踏まえれば喫煙の自由は「権利」とは断定されておらず、仮に権利としても制限に服しやすいうものに過ぎない、と解されています。

次に、プライバシー権については憲法上に明文の規定がありませんが、憲法 13 条「幸福追求権」に基づき肯定されると解釈されています。

その上で、憲法が保障する自由や権利は「これを濫用してはならないのであって、常に公共の福祉のためにこれを利用する責任を負ふ」とされ(憲法第 12 条)、「公共の福祉に反しない限り」において認められるものです(同第 13 条)。

親の監護権、プライバシー権、喫煙の自由は、いずれも、常に無制限・無制約に認められるのではなく、「公共の福祉」による制約を受けます。

では、この「公共の福祉」とは何でしょうか。「公共の福祉」という名目で「公益」や「公共の安寧秩序」などの抽象的な理由によって公権力による人権侵害がなされてはならないのは当然です。通報・指導を含んだ私の当初案が監視社会に通ずると誤解されたのは遺憾です。そうした誤解は現在の国政への危惧によって生じたものと考えられますが、断じて私は人権抑圧的な監視社会を企図するものではありません。

この「公共の福祉」とは、あくまで人権と他の人権とが相互に矛盾・衝突する場合を調整するための原理であると解釈されています(権利の内在的制約)。

これを本件についてみれば、他の人権とはまさに「子供の生命・健康」に対する権利です。親の監護権・プライバシー権や喫煙欲求が無制約・無限定に認められるのではなく、あくまで子供の「生命・健康に対する権利」「心身ともに健やかに成長する権利」「安心して快適に暮らせる権利」との調整において必要な限度で、親の権利が制約されるのはやむを得ないと考えます。そもそも受動喫煙は受ける側にとって何のメリットもない、一方向的な「他者危害」です。

この条例について「親・喫煙者の権利」vs「条例・行政」といった対立構図と捉えるのは正しい理解とは言えません。親の権利と子供の権利とを「調整」するのがこの条例です。子供は親の所有物ではなく、独立した尊厳ある存在です。

前記 2017 年 9 月 29 日及び 10 月 3 日の都議会厚生委員会で、他党の都議会議員は繰り返し「法は家庭に入らず」と述べ、揚げ句、努力義務・啓発の条例であっても、また権利と権利の「調整」の条例であっても、私的空間への介入である旨主張していました。

子供の受動喫煙を防止すべきこと、またその啓発をすべきことには賛成し、反対する者は誰もいないなどと述べつつ、条例化には反対、条例ではない啓発に留めるべきとの意見でした。

その理由としては、子供の受動喫煙が法律上の「児童虐待」には該当せず、これと同等とは言えないからということのようです。

この論理は、ゼロか百かといった皮相的な議論であり、妥当でないと考えます。法律上の定義に該当すれば、100%同法の適用を受け、他方、定義に該当しなければ、法・条例は一切口出しすべきでない(ゼロ)と言っているようなものです。

しかしこれまで説明してきた通り、子供の受動喫煙と児童虐待の共通性・類似点があることから、ゼロと百の間の少なくとも努力義務・啓発の条例は早々にスタートすべきと考えています。私個人としては今回の条例案作成以前に東京都医師会案や豊島区条例案として、義務ではない通報制や行政による指導を含んだ内容の条例案の作成に関与しましたが、それらも法的妥当性を有すると考えています。そうした条例案も児童虐待防止法に比べれば、規制や介入は謙抑的です。

他党が、子供の受動喫煙防止を啓発すべきことを認めながら、啓発条例の制定には反対などと主張しているのは、矛盾した、「反対のための反対」でしかありません。

また、他党は都民への説明や周知が不十分であるから「継続審査」とすべきとも主張しましたが、啓発することが目的の条例を制定前に啓発せよと言っているようなもので、これも的外れの詭弁です。

議論を引き伸ばし受動喫煙防止に関してこれまで「決められない政治」を行ってきた同党の体質を示しているのではないのでしょうか。

私を含め、都民ファーストの会の都議会議員は、「古い都議会を新しく」、議会の本来の立法権能を取り戻し発揮し、そして「スピード感」をもってしっかりと政策を実現して参りたいと考えています。

これまで弁護士として子供の受動喫煙に関する声をいくつも聴いてきました。その一端を紹介します。

中学生自身から直接相談を受けたことがあります。同居する祖父母が室内で喫煙していて「のどが痛い・たんがでる・目がしみる・疲れが取れない」と非常に悩んでいました。祖父に外で吸うようお願いしても、「うるせえ、お前が外に行け」と怒鳴るとのことでした。

保育園の保育士さんからの相談もありました。ある園児が濃厚なタバコ臭を身にまとい登園してくる。母親と祖母が喫煙していて、その子がかわいそうだけでなく、世話をする保育士さんや周りの園児も頭痛や気持ち悪くなるなどの症状が起きているといった相談でした。

母親が病死した父娘家庭の子を、伯母(母親の姉)と祖母が心配しての相談もありました。中学生の娘が副鼻腔炎をこじらせているにもかかわらず、父親はヘビースモーカーで家の中でも車中でも喫煙し、子供の健康に無頓着で受動喫煙に一切聞く耳を持たないといった相談でした。

親から子への受動喫煙は、子供の自己肯定感や自信に影響し得るという話も耳にします。

この他にも小児科の医師の方々から数え切れないほど多くの例を聞いています。子供に喘息の症状があっても、家での喫煙を止めない親がいまだに何人もいます。医師が受動喫煙防止や禁煙を親に説いても、聞く耳をもたない親もいます。

小児科医の研究団体には「受動喫煙はまさに児童に危害を与える虐待に違いありません」と宣言している研究会もあります。

こうした状況下、受動喫煙に苦しんでいる子供たちの一助になればと考えてこの条例案を策定しました。

一日も早く受動喫煙の苦しみが無い社会が来ることを希望します。

【無視できない政治家 元政治家を含む】(生まれ年旧→新の順)

細川 護熙

元政治家・陶芸家・茶人。朝日新聞記者を経て政治家となり、参議院議員(3 期)、熊本県知事(第 45・46 代)、衆議院議員(2 期)、内閣総理大臣(第 79 代)、日本新党代表(初代)、フロム・ファイブ代表(初代)などを歴任した。

1993 年 8 月 9 日政治改革を最大の使命として掲げる細川連立政権が誕生した。日本新党・新生党・新党さきがけ・社会党・公明党・民社党・社会民主連合の 7 党に、参議院院内会派の民主改革連合を加えた 8 党派からなる連立では政策の調整に困難が予想され、「8 頭立ての馬車」「ガラス細工の連立」などと皮肉られることもあった。その一方で、内閣発足直後に行われた世論調査では内閣支持率が軒並み 70%を超え、これは当時としては空前の高支持率となった。

小泉 純一郎

元政治家。衆議院議員(12 期)、厚生大臣(第 69・70・81 代)、郵政大臣(第 55 代)、内閣総理大臣(第 87・88・89 代)、自由民主党総裁(第 20

代)、農林水産大臣(第38代)などを歴任した。

小沢 一郎

国民民主党所属の衆議院議員(17期)。

自治大臣兼国家公安委員会委員長、内閣官房副長官(政務担当)、自由民主党幹事長、新生党代表幹事、新進党幹事長、新進党党首、自由党党首、民主党代表代行、民主党代表、民主党幹事長、国民の生活が第一代表、生活の党代表、自由党共同代表などを歴任した。

安倍 晋三

自由民主党所属の衆議院議員(9期)、第90代・第96代・第97代・第98代内閣総理大臣、第21代・第25代自由民主党総裁。自由民主党幹事長(第38代)、内閣官房長官(第72代)を歴任。

アベノミクス政策に一定の評価をください。

枝野 幸男

弁護士(司法修習43期、第二東京弁護士会)。立憲民主党所属の衆議院議員(9期)、立憲民主党代表(初代)。

旧民主政策調査会長(第3代)、民主政策調査会長(第6代)、民主党幹事長(第10代・第15代)、内閣府特命担当大臣(行政刷新担当)、内閣官房長官(第79代)、内閣府特命担当大臣(沖縄及び北方対策担当)、経済産業大臣(第16代)、内閣府特命担当大臣(原子力損害賠償支援機構担当)、民進党幹事長(初代)などを歴任。

彼の主張は一貫性があり、リベラル寄りだから好感を持つ。

【無視できない海外の政治家】

アドルフ・ヒトラー。

全体主義的独裁を確立。侵略政策を強行して、1939年に第2次世界戦争を引き起こした。

それに加え、ユダヤ人の大量虐殺などにより「極悪人」のレッテルが貼られているが、その一方、ドイツ国民の愛国心を高揚させ、団結させた事実がある。

そして彼は世界で初めて「ドイツ国内禁煙法」を施行した人物である。

私はアドルフ・ヒトラーを評価できる側面があると思う。

著書「わが闘争」は一見の価値あり。

【反米感情】

アメリカは独立宣言の1776年からまだ250年弱の歴史しかない国だ。そのくせ世界の警察面をしているのが気に食わない。

アメリカ人は先住民のインディアンを迫害した。同じ人間であるインディアンを動物同然に虐殺し、駆り立て、奴隷化して酷使した。1893年、アメリカ軍はハワイ国王のリリウオカラニを幽閉し、ハワイ王政の廃止を宣言した。アメリカはハワイ王国を侵略・支配したのだ。

日米が争った太平洋戦争(1941~1945年)において日本は1941年12月8日にハワイ「真珠湾攻撃」を行った。これは真珠湾のアメリカ軍艦艇を標的としたもので、ワイキキやダウンタウンなどの市街地や非戦闘地域に対する攻撃、非武装の民間人に対する攻撃を禁止する旨が厳重に言い渡されていた。武士道精神に基づいた攻撃だった。

1945年太平洋戦争・沖縄戦の際、一部のアメリカ軍将兵が沖縄の女性を強姦した。

一方、アメリカは「東京大空襲」(焼夷弾を用いた大規模な戦略爆撃)を実施。東京都は1944年11月24日以降106回の空襲を受けた。特に1945年3月10日、4月13日、4月15日、5月24日、5月25~26日の5回は大規模だった。この空襲は日本の軍事施設を標的としたものではなく、女・子供・老人を含めた一般市民の無差別大量虐殺を目的としたものであり、日本人の死者数は10万人を超え、罹災者は100万人を超えた。これにより、東京は焦土と化した。

その上、アメリカは1945年8月6日に広島に原子爆弾を投下。これは人類史上初の都市に対する核攻撃である。この核攻撃により当時の広島市の人口35万人(推定)のうち9万~16万6千人が被爆から2~4か月以内に死亡したとされる。原爆投下後の入所被爆者も含め56万人が被爆したとされる。被害者は東京大空襲と同じく女・子供・老人を含む一般市民への無差別大量虐殺である。その後アメリカは8月9日にも長崎に再び原子爆弾を投下。これは人類史上2回目の都市に対する核攻撃である。当時の長崎市の人口24万人のうち約7万4千人が死亡し、建物は36%が全壊または全半壊した。この原爆投下も女・子供・老人を含む一般市民への無差別大量虐殺である。

日本は世界で唯一の原爆被害国であり、アメリカの原爆投下は明らかに国際法違反の犯罪行為だ。東京地方裁判所は原爆投下は国際法違反とし、「アメリカ軍による広島・長崎への原爆投下は国際法に違反しており、無差別な苦しみを引き起こした」と判断した。

なおフランススコ・ゴメスは国際赤十字社の調査で掲載された記事で「都市に対する攻撃もしくは電撃戦戦略に関して、国際人道法に照らしてこれらの出来事を調査する際に、第2次世界大戦中、合意・条約・協定において民間人、および民間人の財産保護を管理する他の方法がなかったことを心に留めるべきである」と指摘している。

このような暴挙をアメリカは断行したのにもかかわらず、現在に至るまで1度も日本へ対し「謝罪」をしていない。

その上、アメリカの学校教育では「日本が悪かった。もし原爆を投下していなかったら、日本上陸作戦で多くのアメリカ軍人が死んだ」「広島・長崎への原爆投下は正しい選択だった」との歴史観を教育しているのだ。そこから一歩進んで「非戦闘員がいた。女も子供も老人も」という点については「考えない」、「知らない」で止まっている。

2015年に行われたアメリカ人への調査で、「広島・長崎への原爆投下は正当」と答えた人々は56%、「正当ではない」が34%だった。

この点でアメリカの教育、アメリカ人の原爆投下への正当性に対して私は断固として非難したい。

原爆用のプルトニウムが生産されたアメリカ・ワシントン州のリッチランド高校では地元の高校や商店街に原爆のきのこ雲がロゴマークとして使われている。

このような光景に疑問を抱いた日本人留学生福岡県の高3生古賀 野々華が現地で疑問を投げ掛けた。

リッチランドは長崎に投下された原子爆弾に使われたプルトニウムが生産された町で、住民の多くはその歴史を誇りとしてきたのだ。

古賀 野々華は「リッチランド高校ではキノコ雲のロゴは皆みんなに愛され色んな所に掲げられています。自分にとってのキノコ雲は犠牲になった人と今の平和を心に刻むものです。キノコ雲の下にいたのは兵士ではなく一般市民でした。罪のない人たちの命を奪うことを誇りに感じるべきでしょうか?」と問いかけている。

アメリカは現在 6,450 もの核弾頭数を保有する、ロシアに次ぎ世界第 2 位の核保有国にもかかわらず、他国の新たな核兵器の開発・所有に反対している。誠に自己中心的で身勝手な主張であると思う。

クジラ捕鯨に関しても同様だ。クジラは牛・豚・鶏など同じ哺乳類。日本は古くからクジラ肉を食する食文化を持っていた。アメリカはかつてクジラ捕鯨・食した国だったのに、一転して現在捕鯨反対を表明している。

アメリカは1972年の国連人間環境会議で商業捕鯨の10年間一時停止を提案し採択された。アメリカが反捕鯨を持ち出したのは当時話題になっていた核廃棄物の海洋投棄問題から目をそらせるためであったと国際ピーアール「捕鯨問題に関する国内世論の喚起」に記されている。

人間環境会議に出席した日本代表の米沢 邦男は、ベトナムでのアメリカ軍の枯れ葉作戦を非難し環境会議で取り上げることを予告していた。アメリカはそれまで IWC に捕鯨モラトリアムを提案しておらず、それを唐突に焦点にしたのはベトナム戦争の枯れ葉剤作戦隠しの意図があった。

国連主催の会議でアメリカの「地球の友」と英国の「エコロジスト」を出しているグループが共同で出したミニ新聞には国連会議の動きが記されており、国連会議で鯨に対する日本政府の姿勢を攻撃するニュースも記されていた。人間環境会議に至る状況では、人間環境会議から8ヶ月前に IWC で採択していた南半球の一部海域でのマッコウクジラの捕獲制限措置に対して、アメリカは日本が十分な科学的根拠がないと異議申立てを行った。

2000年にアメリカは日本の調査捕鯨停止を求め、制裁を発動した。

牛・豚・鶏などを食用のために殺すことを容認しながら、同じ哺乳類のクジラを食用のために殺すことに反対するアメリカをはじめとする捕鯨反対を表明する国々の主張は筋違いだと思ふ。

近年ではアメリカは「イラクの大量破壊兵器保持における進展義務違反を理由として2003年3月20日からイラクに一方的に攻撃した。イラクは核を含む大量破壊兵器保持を所有していなかったのだ。そしてアメリカは無実のフセインを死刑に処した。これは殺人行為だ。

私は以上のことから反米感情(アメリカの政治家・政治教育者・軍人に対して)を抱いている。

但し断っておくが、「ハンバーガーなどのアメリカ料理が嫌い」、「カリフォルニア・ワインが嫌い」、「アメリカの芸術家は嫌い」などという感情には結びつかない。

【反ロシア感情】

理由その1

北方領土の不法占拠・実行支配。

1945年日本がポツダム宣言の受諾を決定し、8月15日に玉音放送によって国民に降伏を告知、自発的戦闘行動を停止した後の1945年8月28日から9月5日にかけてソビエト連邦軍が当時まだ有効であった日ソ中立条約に違反して北方領土(国後島・択捉島・色丹島・歯舞諸島)に上陸し占拠した。日本の固有領土の北方領土を不法占拠したわけだ。その後、ソビエト連邦、それに続くロシアは不法占拠・実効支配を現在に至るまで続けている。このソ連(現ロシア)の暴挙は許し難いものだと思う。

理由その2

ソビエト連邦(現ロシアの母体)による日本人捕虜らを「シベリア抑留」したこと。

第2次世界大戦の終戦後、武装解除され投降した日本軍捕虜らがソビエト連邦によって主にシベリアなどへ労働力として移送隔離され、長期にわたる抑留生活と奴隷的強制労働により多数の人的被害を生じた。ソ連によって戦後に抑留された日本人は約57万5千人もの人数だ。厳寒環境下で十分な食事や休養が与えられず、苛烈な労働を強要されたことにより、約5万5千人もの人数が死亡した。

このソ連の行為は武装解除した日本兵の家庭への復帰を保証したポツダム宣言に反するものであった。ロシアのエリツィン大統領は1993年10月に訪日した際、「非人道的な行為」として謝罪の意を表したものの、ロシア側は移送した日本軍将兵は戦闘継続中に合法的に拘束した「捕虜」であり、戦争終結後に不当に留め置いた「抑留者」には該当しないと主張し続けている。このロシアの主張は全く的外れなものであり、非人道的な行為を行ったソ連 現ロシアは許し難いものだと思う。

私は以上のことから反ロシア感情(ロシアの政治家・政治教育者・軍人に対して)を抱いている。

但し断っておくが、「ロシア料理が嫌い」、「ロシア産のキャヴィアやウオッカが嫌い」、「ロシアの芸術家は嫌い」などという感情には結びつかない。

【国連の不平等】

国際連合は国際連合憲章の下、1945年に設立された国際機関である。

常任理事国は第2次世界大戦の戦勝国に基づき、アメリカ・イギリス・フランス・ロシア(かつてソビエト連邦)・中華人民共和国(かつて中華民国)の5カ国である。

常任理事国に拒否権が与えられており、1カ国でも反対すれば安保理は何もできなくなる

第2次世界大戦の敗戦国である日本・ドイツ・イタリアは常任理事国へいまだ入れてもらえない。日本・ドイツ・イタリアには拒否権がないのだ。

第2次世界大戦終結から74年も経ているのに、戦勝国々はGDP世界第3位の日本の常任理事国加入を拒否している。現在の国連は実に不平等・戦勝国々の自己中心的・時代錯誤的な体質であると断じる。

国連に代わる公平・平等な国際機関設立を望む。

【生まれ育った家】

麻布の高台の土地 約8間×8間の四角い土地に建つ木造平屋の一軒家。三田の街越しに東京湾の海が見える。矢野恒が生まれる前に母 矢野 京子が加倉井 昭夫に設計を依頼した。瓦や畳のない純洋風建築。婦人画報社 modern living 1956年4月15日発行で紹介された。

居間・リビングキッチン(御用聞きあり)・寝室&書斎・子供室・女中室・トイレ・洗面台・バスルーム・洗濯機置場で構成。壁は赤煉瓦積。屋根は二寸勾配の垂鉛引鉄板瓦葺。庭には芝生が敷かれ、池・梅の木・枇杷の木・アジサイがあった。

この一軒家を取り壊し、1991年4月30日にマンション“ARPEGGIO Y”を建てた。設計：橋本 嘉夫設計事務所
禁煙マンション。

B1・1F・2F・3Fの4世帯、B1は大ワンルーム+玄関・キッチン・バス&トイレ、床は大理石。別室にワイン蔵あり・1F~3Fは3LDK。駐車場付き。

地下ワイン蔵を設置するため、10m土を掘り、大金を要した。

矢野 恒はB1に住んでいる。B1といっても、南側にドライエリアがあり、大きな3重遮音窓(各厚さ1cm)があるので採光出来る。大ワンルームの扉はグレモン錠付き遮音ドア(日本板硝子製ソノシャットSD-40)

天井高3m60cm×縦10m25cm×横4m40cm=60.94m³の大空間。

小空間より大空間の方が音響の質が良い。教会でオルガンの音が高品質に聴こえるのはそのためだ。深夜に大音量で音楽を聴いても近所迷惑とならない。

地下室なので「かまくら」状態だ。すなわち、冷暖房電源を切っても、夏は涼しく、冬は暖かい。Champagne 生産者の地下セラーは20~30メートルの位置にある。これは古代ローマ人が石材を切り出すために掘られた洞窟の跡地だ。現在は貯蔵に最適な地下セラーとして使われている。年平均10℃で、真夏の暑い時期に訪れてもチカセラーの温度は10℃だ。

これと同様、我がマンションは地下20メートルは掘れなかったが、10メートル掘っただけでも、地下は結構涼しく、冬は地上より暖かいのだ。

矢野マンション“ARPEGGIO Y”はセントラルヒーティング導入。機器は遮音が施された屋根裏部屋に設置しているので、居室内は一切冷暖房の音がしない環境。完全な無音状態だ。家の前をトラックが通過しても、全くその音が部屋内には届かない。

【枝光会】

学校法人 枝光会は東京を拠点に複数の幼稚園を運営している団体である。枝光会はカトリック教会を背景としており、傘下の各幼稚園はいずれも日本カトリック学校連合会、及びその下部組織である日本カトリック幼稚園連盟に加入しており、カトリック精神に基づいた保育を行っている。

園内にはカトリック教会があり、毎日登園したら礼拝し、イエス様のご像の前で元気よく「ごきげんよう」と挨拶してから保育室に入る。

枝光会には、東京都港区と目黒区に自ら展開する3園の他、委託を受けて50年以上に渡って港区で運営してきた「麻布みこころ幼稚園」1園の、合計4園がある。枝光会ではこれら4園を総称して「枝光会幼稚園」と呼んでいる。

「枝光会附属幼稚園」(港区三田・伊皿子)1948年に開園。

「枝光学園幼稚園」(目黒区上目黒)1953年に開園。

「枝光会駒場幼稚園」(目黒区駒場)1956年に開園。

「麻布みこころ幼稚園」(港区西麻布)経営者は「カトリック東京大司教区」。1949年の開園以来、枝光会が運営を受託していたが、2015年3月中田先生の退任により、「カトリック東京大司教区立幼稚園」として独立した。

いずれの幼稚園も、ゆり組→光組→枝組と進学する。(書体を明朝にしました)

私の恩師は角田 泰子(「枝光会附属幼稚園」元園長)。

15回生の同級生としては、青山 多男(成城さくらさくギャラリー 店主)、影山 友一(住友不動産ファイナンス株式会社社長)、寺田 仁(寺田倉庫)、村林 誠(味の素 元常務執行役員)、山崎 喜一郎(ヤマタネエンタテインメント代表取締役、山種証券・山種美術館の創設者 山崎 種二の孫、山崎 種二の次男 山崎 富治 元山種証券社長・会長・山種美術館館長の息子)らがいる。

松岡 修造は「枝光会附属幼稚園」出身(26回生)。

1967年~。元男子プロテニス選手 兼 スポーツキャスター・スポーツ解説者。現日本テニス協会理事強化本部副部長。日本オリンピック委員会スポーツ環境専門委員。元東宝社長現東宝名誉会長である松岡 巧 元テニス選手の次男。長男の松岡 宏泰も同園出身(25回生)で東宝東和代表取締役会長。2人とも慶應義塾幼稚舎に進学。

八木沼 純子も「枝光会附属幼稚園」出身(31回生)。

1973年~。元女子シングル フィギュアスケート選手。1987年世界ジュニア選手権で規定・ショートプログラムともに1位だったが、フリーでクリスティ・ヤマガチ、柏原 由起子に次ぐ3位となり、総合2位。1988年(14歳・中学3年生時)カルガリーオリンピック女子シングル日本代表。この際、1987年の新語・流行語大賞流行語部門で銅賞に選ばれた「ゴクミ」(女優の後藤久美子の愛称)になぞらえて「銀盤のゴクミ」と呼ばれ、人気を博した。世界選手権通算7回出場。1993年ユニバーシアード大会優勝。1995年からプロスケーターに転向し、他スポーツキャスター、解説者としても活動。愛称は「ジュンジュン」。内閣総理大臣を2度務めた松方正義及び山本権兵衛の玄孫。

【幼稚舎】

1874年設立の慶應義塾。創設者は福澤 諭吉と和田義郎。私立小学校。校訓は「独立自尊」。

東京都渋谷区、天現寺交差点のすぐ脇に位置する、日本最古の私立小学校。慶應義塾大学まで無受験で進級できるエスカレーター式を採用している。

「福翁自伝」、「学問のすすめ」が幼稚舎生にとってバイブルであり、福澤先生が説く「独立自尊」の精神をもって自ら学び、成長し続ける、最終的には国家に貢献できる人材を輩出するという理念を持つ。福澤 諭吉の教えである「学び、努力し、成長し続ける」というモチベーションが根底にある。

2月3日の福澤先生の命日には幼稚舎生は揃って墓参りする。
神宮球場で行われる東京6大学野球(春・秋)の「早慶戦」に揃って応援する。

福澤先生は「獣身を成して、後に人心を養え」という体づくりの大切さを説いた。幼稚舎生は全員1000メートル泳ぎが義務。

冬季にはスキー合宿が授業として行われる。毎年12月と3月に行われる。

場所は長野県「熊の湯温泉」。

その特徴はゲレンデでの滑りではなく、「山スキー」。すなわちシールを装着したスキー板で早朝に新雪に覆われた山を自力で登山し、山中で滑ることを行うことだ。

私は父からももらった「アザラシの毛」製のシールを装着した。これを持参したのはクラスメイトで私だけだった。

危険だからスキー板にはエッジ装着なしが義務付けられた。昼食時は落ちている枝々を拾って集め焚火として豚汁を作る。その後、旅館が用意してくださった弁当またはおにぎりを食べ、豚汁を飲む。デザートとして、新雪をかき集め、その中にコンデンスミルクを注いだものを食べる。

幼稚舎では1年生から6年生までクラス替えがなく、クラスメイトは6年間ずっと一緒だ。クラス(K組・E組・O組)の3クラス編成 [現在はそれにI組が加わり4クラス編成] で、担任の先生は基本的にずっと同じ人が務める。慶應義塾の教育は大学よりも高校、高校よりも中学、中学よりも幼稚舎と、年齢が低くなるほど福澤先生の精神が深く刻まれる。2月3日の福澤 諭吉の命日には全員で墓参りする。野球の早慶戦には全員が神宮球場へ赴き応援する。

慶應義塾のカルチャーから学んだ仲間は絆が強い。年代が違っても、DNAを共有しているという信頼感がある。実際、経済界にいと慶應義塾の先輩・後輩がと多く、大抵の方々とアクセスできる。「コネも実力のうち」だと思う。

私がいたK組の恩師は林 佐一(元 幼稚舎長、内田 英二の次の舎長)と内田 英二(元 幼稚舎長、林 佐一の舎長就任によりK組の担任となった)の2人である。

但し、私は群れるのは嫌いだし、出身校も国籍も関係なく、誰とでもオープンに付き合っている。それでも理念を共有している慶應の仲間は私にとってスペシャルであることは確かである。

幼稚舎K組の同級生：青山 多男(成城さくらさくギャラリー 店主)、影山 友一(住友不動産ファイナンス株式会社社長)、北里 英郎(北里大学医療衛生学部長・医学博士。北里 柴三郎の曾孫(孫の子)、高校生ときワグネル(前述)と一緒にクラリネットを演奏したという間柄でもある)、

幼稚舎出身の主な著名人

太平洋戦争前(50音順)

大倉喜七郎(男爵、帝国ホテル会長)、菊本直次郎(三井銀行初代会長)、今井利喜三郎(三井銀行頭取)、中村利器太郎(三越社長)、朝吹常吉(三越社長、日本庭球協会創立者)、岩村透(男爵、東京美術学校教授、白馬会、国民美術協会設立者)、佐々木正五(慶大名誉教授、日本細菌学会理事長、国際無菌生物学会初代会長)、高野岩三郎(統計学者、社会運動家、日本放送協会第5代会長)、岩崎久弥(三菱財閥3代目当主/岩崎家)、武藤絲治(カネボウ社長/武藤山治の子)、柳満珠雄(三井銀行頭取)、神谷健一(三井銀行社長)、服部正次(服部時計店(現セイコー)3代目社長/府立一中へ)、服部謙太郎(服部時計店4代目社長)、梁瀬次郎(ヤナセ2代目社長/梁瀬長太郎の子)、武田長兵衛(タケダ2代目)

小菅丹治(伊勢丹3代目社長)、岡崎真一(同和火災2代目/岡崎財閥)、岩崎清一郎(磐城セメント2代目社長/岩崎清七の子)、桜内義雄(衆議院議長)、藤山愛一郎(外相、藤山コンツェルン総帥、元日本商工会議所会頭、初代日本航空会長/通称「絹のハンカチーフ」)、藤山一郎(歌手)、岡本太郎(画家)、伊藤雄之助(俳優)、朝吹三吉(フランス文学者)、大谷隆三(松竹社長/大谷竹次郎の子)

太平洋戦争後(50音順)

朝吹真理子(芥川賞作家)、安西祐一郎(慶應義塾大学塾長、工学者)、池田尊弘(学校法人創価学園主事、池田大作の子)、石原良純(俳優、タレント、気象予報士)、石原宏高(衆議院議員)、石原延啓(画家)、糸川正晃(衆議院議員、ファイナンシャル・プランナー)、伊部勝利(ロック歌手)、上田昭夫(慶應義塾體育會蹴球部元監督)、梅田晴夫(劇作家、小説家、随筆家)、大塚雄三(歌手)、片岡周子(小説家)、金子郁容(元慶應義塾幼稚舎長、慶應義塾大学教授)、川添象郎(音楽プロデューサー)、岸信夫(衆議院議員、安倍晋三の弟、岸信介の孫)、木村太郎(キャスター)、草野厚(慶應義塾大学教授、コメンテーター)、小林陽太郎(富士ゼロックス会長、経済同友会終身幹事)、近藤琢哉(フィギュアスケート選手)、坂井利彰(慶應義塾大学専任講師・體育會庭球部監督)、櫻井翔(アイドル・嵐)

桜井美南(女優)、佐藤義朗(日本テレビアナウンサー)、椎木里佳(AMF 代表取締役、タレント)、柴本幸(女優)、菅原正豊(ハウフルス代表取締役社長)、ZEBRA(ラッパー)、千住博(日本画家)、千住明(作曲家)、千住真理子(ヴァイオリニスト)、園原ゆかり(モデル、タレント)、Taka(ONE OK ROCK・Vocal、森進一・森昌子の子)、高野真太郎(ミュージシャン)、玉塚元一(ローソン、ロゼリア、ユニクロ社長)、TARO かまやつ(歌手、元フジテレビ社員)、近田春夫(作曲家)、DJ OASIS(DJ、ラッパー)、寺本圭一(歌手、作曲家、音楽プロデューサー)、堂本正樹(劇作家、演出家、演劇評論家)、都倉賢(Jリーガー)、富田勝(慶應義塾大学環境情報学部長)、外山恵理(TBSアナウンサー)、中曾根康隆(衆議院議員、中曾根康弘の孫)、中村紘子(ピアニスト)、中村光宏(フジテレビアナウンサー)、中山貴雄(テレビ朝日アナウンサー)、西岡信雄(大阪音楽大学学長、音楽人類学者)、二谷友里恵(元女優、実業家)、根本美緒(フリーアナウンサー、気象予報士)、東久邇信彦(旧皇族、盛厚王第一子、新潟県長岡市名誉顧問)、一橋忠之(NHKアナウンサー)、福澤克雄(TBSディレクター、演出家、映画監督)、福澤幸雄(モデル、カーレーサー)、細田善彦(俳優/柴太樓總本舗の次男)、松岡修造(元テニス選手、タレント)、松任谷正隆(作曲家・妻は松任谷由実)、持田昌典(ゴールドマン・サックス社長)、森泉(モデル、タレント)、森研(ファッションサイトWWD編集長)、森星(モデル、タレント)、森勉(ファッションデザイナー)、山下徹大(俳優、加山雄三の子)、YUKA(moumoon)(歌手)、若杉弘(指揮者)

【慶應義塾】

創設者は福澤諭吉。1858 開塾。日本最古の私立総合学塾。

福澤 諭吉の訓示は「天は人の上に人を造らず、人の下に人を造らず」

『独立自尊』

欧州において政府から独立した中産階級が国家を牽引し発展させるあり方に独立国のモデルを見た福澤 諭吉[一身の独立なくして一国の独立なし]と論じ、まずは各人の独立を旨とし、塾訓とした。「心身の独立を全うし自から其身を尊重して人たるの品位を辱めざるもの、之を独立自尊の人と云う」と説明されている。

独立自尊という言葉は福澤 諭吉の人となりを端的に示すものとされ、また福澤 諭吉の教えの根本を言い表すものともされる。

一貫教育

慶應義塾では幼稚舎から大学・大学院に至るまで設置している。慶應義塾は小学校・中学校・高等学校・大学・大学院の各段階に相当する学校を複数設置している。

塾生皆泳

慶應義塾には「塾生皆泳」という言葉があり、「泳ぐ技能を身につけることが、人として備えるべき重要な素養のひとつである」という水泳教育の理念がある。塾生は水泳技術を身につけ、泳げないことが理由で命を落としたり、溺れている人を救えないことがないように、というのがその教えである。

慶應義塾の目的

慶應義塾は単に一所の学塾として自から甘んずるを得ず。その目的は我日本国中に於ける気品の泉源智徳の模範たらんことを期し、之を実際にしては居家処世立国の本旨を明にして之を口に言ふのみにあらず躬行実践。以て全社会の先導者たらんことを欲するものなり。

慶應義塾と早稲田は私学の雄としてお互い認め合っている。

慶應義塾は野球やラグビーで対 早稲田戦で大きく負け越している。これは「ボンボンの慶應」「バンカラの早稲田」の校風の現れだ。

しかし、実業界では慶應の方が早稲田より遥かに絆・連帯感が強い。

「コネも実力の内」と私は思う。特に幼稚舎出身者は生粋の慶應ボーイ・慶應ガールであり、連帯感が強い。慶應義塾幼稚舎の同窓会が帝国ホテルや幼稚舎校内で定期的に開催される。幼稚舎新聞が定期的に郵送される。

KEIO Light Music Society と WASEDA High Society Orchestra は大学ビッグバンドジャズでよきライバルだ。

各テレビ局の早慶戦企画に度々共演し、仲がよい関係。

慶應義塾の応援歌で次のような歌が存在するのだ。これらは、良きライバルの早稲田に対し、敬意を払っている歌だ。幼稚舎在学中に神宮球場で行われる早慶戦へ全員で応援に行くのだが、これらの歌をよく歌った。

「ダッシュ慶應」(松本好生作詞、夏目清史作曲／1966 年)

早稲田を倒せ
早稲田を倒せ
早稲田を倒せ
かつ飛ばすぞ
かつ飛ばすぞ
勝つぞ勝つぞ慶應

「我ぞ覇者」(藤浦洸作詞、古関裕而作曲／1946 年)

4 番
よくぞ来たれり、好敵早稲田
天日のもとにぞ闘わん
精鋭我に有り、力ぞ溢れたり
おお打てよ砕け、早稲田を倒せ
慶應 慶應 慶應義塾
叫べよ高く、覇者の名を

Yamano Big Band Jazz Contest(山野楽器主催。全国学生ビッグバンド・オーケストラ約 40 校が参加。国立音楽大学ニュー・タイド・ジャズ・オーケストラ、昭和音楽大学昭和音楽大学リリー・ジャズ・オーケストラなど音楽専門大学のバンドも出演)で KEIO Light Music Society と WASEDA High Society Orchestra は常に 1 位・2 位を争っている。ワイン生産国生産量でフランスとイタリアが常に 1 位・2 位を争っているのと同様だ。

KEIO Light Music Society は第 46 回(2016 年)～第 48 回大会(2018 年)で最優秀賞 3 連覇達成。

(以上)