

## コート・ダジュール グルメ紀行（1）

——わたしのタニマチ——

矢部さん今度の木曜はひま？

Sさんから電話があった。彼の誘いとあれば断る手はない。

5時半以降だったらいつでもあいていますよ。

じゃあ、いつもの「マックロー」で6時に待っているから来てよ……

何の話かわからないが、とにかくいい話に決まっている。何ととってもSさんはわたしのタニマチなのだから。

Sさんはわたしより10才上の60半ば、エンタテインメント業界に顔が広い。昔はレコード会社やプロダクションの役員をやっていたが、今は退職して高等遊民の生活をしている。英語版の名刺には、名前と自宅の電話とファックス番号しか入っていない。ご丁寧に名刺の右上にはNo money、左上にはNo officeと刷っている。

これは遊び、遊び……。アメリカじゃあ本当のお金持ちはあくせく働く必要もないし、キャッシュなどは持たないものなの。それにあやかりたいと思ってねえ…  
…。

ひょうひょうとして人を食ったところが、いかにもSさんらしい。

Sさんとの付き合いはもう20年になる。Sさんには、有形無形に、大変にお世話になってきた。彼がレコード会社の専務だった頃、イギリスの会社との契約トラブル処理のため一緒に仕事したことがあった。わたしはカケ出しの弁護士だったが、何となくウマがあった。それ以来、Sさんは関係会社に転籍される度に、わたしの顧問先になってくれ、何かと友人、知人を紹介してくれる。

約束の日に、六本木の「マックロー」に行く。ここは某財界人が資金を出している店だとかで、洗練されたフランス料理を提供する。

手持ち無沙汰なので取り敢えずビールを飲んでいると、Bさんが入って来る。Bさんは今をときめくロック・グループを抱えるレコード会社の社長である。Bさんとわたしの付き

合いも長い。

あれ、今日はBさんとSさんとわたしの3人ですか？

ええ、そう聞いています。MIDEMに行く話の打ち合わせです。

MIDEMって？

毎年カンヌで催されるレコード業界の一大イベント、まあお祭りのようなものです。

どうやら、MIDEMにわたしも一緒に行くことになっているらしい。SさんはBさんのアドバイザーでもある。

#### ——カンヌへの誘い——

やがて、Sさんが来て、例によってワイン選びが始まる。ここのフランス料理は味が洗練され、ワインもいいものを出す。客はエンタテインメント関係の人が多し。最近Sさんと会う時はいつもここである。テーブルにつくとすぐ仕事の話に入る。

MIDEMは世界中の業者が集まって、レコードやCDのマスターの売買をする所なのよ。今回の買付は、英語のわかる弁護士のアドバイスが必要なんで、一緒に行ってくれない？

Bさんも続ける。

冬のカンヌはつまらないかもしれませんが、日本はレコードの売上も世界第2位の大市場なので、今後お願いする仕事も増えます。是非一緒に……。

MIDEMには、世界各国から3000人とも4000人ともいわれる、エンタテインメント関係者が集まる。クラシック関係者も来るが、何と云ってもロック関係者が多し。ここで歌手の売込や、マスターの買付や、顔つなぎをする。最近はアジアの関係者も多いという。

カンヌといえは5月に行われる映画祭が有名であるが、冬の間は観光客も訪れることも少ない。そこで知恵者が、ホテルとのタイアップで冬にイベントを行うことを考えたらしい。

仕事で欧米の大都市へはよく行くが、コート・ダジュールのようなリゾート地に出張するチャンスはまずない。「紺碧海岸」といわれるように、海と空は抜けるように青い。地中海に面するから気候は温暖で、海辺近くまで山がせり出し、断崖に寄り添うように「鷺の

巢村」が点在する。冬のコート・ダジュールでは、抜けるような紺碧の青空を楽しむわけにはいかないだろうが、一見の価値はあるだろう。

モンテカルロ・ラリー、カーニバルの花合戦、レモン祭、国際花火大会、ジャズ・フェスティバルと、ここでは1年中祭りといイベントが催される。

こうして、スケジュールの都合をつけ、1月中旬、Sさん、Bさんとわたしはパリ経由でニースのコート・ダジュール空港へ到着した。パリからはSさんの奥方も一行に加わった。空港からカンヌまで車で40分ほど、われわれは長い旅を終え、やっとグレイ・ダルビオンに宿を取った。

### — 幻のオーパス・ワン —

翌朝は早速MIDEMに登録である。セキュリティは厳しく、名前を確認した上各人の写真を取りIDをつくる。このIDを期間中掛けていなければ入場できない。

各国のバイヤーの他、法律関係のセッションも開かれている。エンタテインメント・ロイヤー・アソシエーションの主催による、レコード/CDの著作権に関するセッションがいくつか開かれている。

わたしもちょっとずつ顔を出したものの、たいして面白くもないので適当に引きあげる。その日は数多くの展示ブースを訪ねたり、打合せをしたりしてすぐに1日が過ぎてしまった。

ホテルのレストランはカンヌでも有名だということで、その日の夕食は「ローヤル・グレイ」でとることになった。小さなレストランだが観葉植物にあふれ、蝋燭からほのかにハーブの香りが匂う。壁に飾った絵はマチス風の赤と青と緑とをふんだんに使った静物画で、モダンな中にも落ち着いた雰囲気である。

時差のせいもありみんな疲れ気味とあって、フルコースはスキップ。わたしは前菜にブルゴーニュ風エスカルゴ、肉料理は子牛のエスカロップ、それにデザートは黒ずぐりのシャーベットの簡単なディナー。

ボーイがワインリストを持って来るが、わたしにとってはいつも頭痛の種。自分の好き嫌いをはっきりしているのだが、本当のところワインの良し悪しはわからない——というよりあまり興味がない。

「赤で辛口でありあまり重過ぎないものなら何でも構いませんから、適当なものをお願いします。」と、Sさんに丸投げする。

Sさんは「86年、87年、88年のワインは重過ぎず軽過ぎずワインの当たり年だったが、今一つ納得するものがない……」としげしげとワインリストを見る。

そのうち「カリフォルニアの土は石灰が足りないからワインは今一つなんだが、86年のNapa Valleyの赤ワインは良かった……。ひょっとしたらオーパス・ワン (Opus One) があるかもしれない。

とつぶやく。

やめなさいよ。カンヌまで来てカリフォルニア・ワインを飲むなんておかしいわよ。

Sさんの奥方がのたまう。

ワインリストを眺めながらわたしたちが日本語でわいわい騒いでいるのを、ボーイはにこにこしながら眺めている。Bさんも加わって、「赤ワインはやはりボルドー地方のワインの方がいいんじゃないですか。」というが、奥方は「わたしはブルゴーニュの白ワインの方が好きよ。生ガキにはぴったりだわ。」とか、皆さん勝手にのたまう。

Sさんは頓着する風もなく、強引にオーパス・ワンがあるか聞くと、何とこれがあるらしい。

どうせ、矢部さんはこだわらないんだろうけど、オーパス・ワンは「カリフォルニアの貴婦人」と呼ばれるほど絶品のワインなんだから、是非一度試してみたいね。

オーパス・ワンはカリフォルニアでつくられているが、実はカリフォルニアとボルドーの2人の名人によって作り出された「ボルドースタイルの高級ワイン」だという。何しろ品薄なので日本では数万円はするらしい。

こうしてフランス・ワインかカリフォルニア・ワインかの鞘当てがあったものの、奥方も折れてオーパス・ワンが運ばれてくる。ボーイが持ってきた「カリフォルニアの貴婦人」は確かに深いガーネット色である。一口含んでみるとなるほど辛口、豊潤で繊細な味わい。ワイン通にいわせると「多彩な香りでタンニンが利いたビロードの舌触り」というらしい。

こうしてわれわれはフランス料理をカリフォルニア・ワインで楽しむこととなった。

料理に合わせてワインを選ぶのが本式なのだろうが、今回はワインが主で料理は従の変則的なオーダーとなったが、まあそんなことは構うまい（続く）。