

コート・ダジュール グルメ紀行（2）

——準拠法にこだわらず——

2日目からB社長はてんてこ舞いである。自社のブースには、次から次にロック関係者が訪れ、売り込みや、買い付けや顔つなぎに忙しい。

レコード・ビジネスは水物である。わずか数万ドルで買い付けたレコードやCDが、ヒットしようものなら数十万ドル、数百万ドルの収益をもたらす。

筋の良さそうな売り込みがあると、その場で仮契約や場合によっては簡単な本契約をする。わたしはブースの奥に陣取り、スタッフのGさんから相談を受けて簡単なアドバイスする。

その日の朝も、早速アメリカ人のロックアーティストがやってきた。以前から何度かファックスのやりとりをして、話もほぼまとまり本契約のサインをする予定だったらしい。

しかしさすがアメリカ人である。こちらの契約案で準拠法が日本法になっているのが気にいらず、ニューヨーク州法にしろと主張してやまない。日米間の契約では、契約内容を判断する法律をどちらにするか—日本法にするか米国法（例えばニューヨーク州法）にするか—を予め決めておく必要がある。日本法と米国法では、そもそも契約が成立したかしないかでも解釈が違う。「争いになったときに、最終的にどちらの法で判断するか（準拠法）」を決めておかないと、争いの種になる。

相手はアーティストといつてもまだまだひよこで、交渉力はほとんどないが、そんなことはお構いなし。ニューヨーク州法を主張してやまない。

Gさんがつっぱねても、「それじゃあ契約をしない」と粘っている。相手は無名だし、別に契約しなくてもいいのだが、Gさんも「準拠法」がどのような意味を持つのか量りかねて、わたしに聞いてきた。

相手はどうしてもニューヨーク法でなければ駄目だといっていますが、面倒だから交渉を打ち切ってしまいましょうか？

ちょっと待って。本件はいくらの買い物？

2万ドルです。

そんな金額なら、将来トラブルったってたかが知れている。準拠法は相手方に譲つ

てしまいなさい。その代わり紛争の解決地は東京にすれば、だいたい大丈夫ですよ。

準拠法にこだわる弁護士もいるが、わたしは小さな取引ではその必要はないと思っている。それよりも紛争がどういう形で起こるかを予測し、それに従って紛争の解決地（裁判又は仲裁を行う場所）を選択した方がよい。

本件では、相手はマスター・テープを提供するのが唯一の義務である。しかもロイヤリティは後払い。こちらがアーティストを訴える可能性はほとんどない。むしろロイヤリティの計算をめぐって、アーティストがこちらを訴える可能性が高い。だから東京地方裁判所を唯一の管轄裁判所にすれば、争いが起きた時に相手は東京地方裁判所で訴えるほかはない。相手にとって東京で弁護士を探すことも、弁護士費用を負担することも大変である。準拠法の点は譲ってもよいだろう。

そうGさんに説明をしたが、Gさんも相手が強硬なので感情的におさまらないと見え、「日本法でもう一押ししてみて、それでも駄目ならニューヨーク法にします」と交渉を続ける。小さなビジネスながら、結局30分近くすったもんだした挙句、ようやくわれわれが譲歩して、本契約の運びとなった。

——珍味：キャビアとトリュフ——

その日の昼は仕事を抜け、わたしとS夫妻だけで、カンヌから自動車で1時間ほどのサンポール・ドゥ・ヴァンス（St-Paul de Vence）に行った。ここはサラセン人の攻撃に備えて築かれた城壁の村である。狭い石畳の路地に、洗練された小さなギフトショップがひしめく美しい村である。

レストランは「コロンブ・ドール」（La Colombe d'Or）。有名なレストランと見て、MIDEMに参加している日本人の姿ちらほらと見える。小振りのレストランながら、庭園はきちんと手入れされ、冬なのに緑は深い。瀟洒なこしらえの室内に窓から陽光が差し込む。夏の盛りなら、さんさんとした日の光を浴びながら、プールサイドのテラスで食事を楽しめるだろう。

Sさんの勧めで、わたしはオードブルにキャビア、それにトリュフのサラダ、メインには食べたことがない鹿肉のスペアリブを敢えて注文する。

キャビアはチョウザメの卵だが、チョウザメは「鮫」というが鮫科ではなくチョウザメ科である。カスピ海に生息するベルーガ、オセトラ、セヴルーガなどのチョウザメから採取する。そのうちベルーガが最も大きく、体長2メートル以上、体重200キロ、成長するまでに20年近くもかかり、最も高級品とされている。

「キャビア」と「トリュフ」それに「フォワグラ」を加えて世界の三大珍味とされるが、わたしは今迄「これは……」と思うおいしいキャビアに出会ったことがない。

だがこのキャビアは違った。おそらくベルーガのキャビアなのだろう。大粒で光沢のある黒褐色を帯び、ボリューム十分、たっぷりとブリニス（そば粉の入ったロシア風パンケーキ）に盛りつけ、その上に刻みオニオンが添えてある。

一口食べると塩味は薄く、しつとりと脂がのって口にとろけるようである。

日頃日本のレストランで出されるキャビアと全然味が違う。どうやら今までわたしが食べていたのは、キャビアの模造品か2級品だろう。

もう一品、思いがけず美味だったのが黒トリュフのサラダ。トリュフは「食卓のダイヤモンド」とか「神のきのこ」といわれ、フランスやイタリアの高級料理によく用いられる。主に「かしわ」や「はしばみ」の根元に生える。

地中に生育するため採集が難しく、訓練された雌豚や犬を使って収穫する。黒トリュフは特にフランスのペリゴール地方のものが最上で、1月下旬から2月にかけて、熟成具合が良く味も良いといわれている。まさに今が最高の季節である。

トリュフも三大珍味といわれる割には、わたしはあまりピンとこなかったが、このトリュフのサラダはおつである。

生菜にスライスした黒トリュフを盛り、黒胡麻とハーブスパイスそれにオリーブ油を加えている。スライスの断面は大理石模様で、独特の芳香がするし、さくさくとした歯ごたえも好ましい。香りも高くふくよかな味わい。

旅行中野菜が不足していたこともあって、わたしが「これは素材の味が生きた良い味だ……」とおいしそうに平らげると、S夫人が見かねて自分の皿をわたしに勧めてくれる。

——談論風発止まらず——

わたしのメインディッシュは鹿肉のスペアリブに人参、ズッキーニ、それにフェンネルを添えたもの。

鹿肉は日本ではポピュラーではないが、ヨーロッパでは狩猟肉の代表格であった。赤鹿、のろ鹿、大鹿など鹿肉にもいろいろあるが、ヨーロッパでは「のろ鹿」、特に2才までが最も柔らかくおいしいとされている。

出された鹿肉は濃い赤味を帯び、脂肪は少なく、フェンネルで肉の臭みを取ったのか、馬肉か鯨肉をもっと淡泊にしたような味である。しかし、話のタネに試みるのは悪くはないが、とりわけ美味というほどではない。

ランチが進むにつれて、つい赤ワインに手を伸ばすと、これがなかなか良い風味。1杯、2杯とグラスを重ねるうち、話に興が乗ってくる。

Sさんの話は面白い。それもわたしの業界とは無縁の話題ばかり。UFOマニアの矢追ディレクターから仕入れた「UFO極秘情報」を教えてくれたこともある。

日本にエアロビクスを紹介するのに一肌脱いだ時の話も、苦勞談というより武勇談で滅茶苦茶に面白かった。

それに世界各国にオトモダチがいる。わたしが「そのうちノルウェーに行ってオーロラを見たい……」とふと洩らすと、「オスロの大学で教えている日本人の女性を知っているから紹介する」というのはまだ良い方で、興が乗ってきて「出張の帰りにオスロに寄って行こうか……」などといい出す始末。「まあ、まあ、そういうても矢部さんも東京での予定もあるでしょう」などと、奥方が「火消し」をするうち、話は突然フォワグラに飛ぶ。

フォワグラといえば、パリのトゥール・ダルジャン (La Tour d' Argent) が鴨料理では有名。矢部さんはスノビッシュなレストランは嫌いかもしれないが、とにかく話のタネになるんだから。帰りには一度寄ってみよう。早速パリの友人に手配させるから……。

そんなわけで3日後、B社長を加えてわたし達一行4名は、パリのトゥール・ダルジャンの鴨料理を食べるはめになった。トゥール・ダルジャンはよく知られるように、お客様に訪れた順番を打刻した記念のカードをくれる。わたしの番号はNo. 856732。

おいしい料理に楽しい会話は人を快活にし、アルファー波を増大させる。

思えばSさんが事務所に相談に来たのは、2昔前夏の暑いさなかだった。派手な半袖のスポーツシャツでノータイだったので「エンターテインメント業界の人とはこういうものか」とびっくりした記憶がある。

Sさんは年齢的には大年輩だが、兄貴のような存在でもある。洒脱な人柄で些事にとらわれない。数年前大病をされたが、相変わらずひょうひょうと人生を肯定的に生きている。洒脱と醉狂がほどよくブレンドされた先輩と会うのはいつも楽しい。今度の出張もやはり楽しいグルメ紀行となった。