

# Hoppy ★ Magazine

42

[ホッピーマガジン]

©第42号

2016年10月発行

森から  
力を  
もら  
う。



# 15回目の 軽井沢国際音楽祭2016

ホッピービバレッジがスポンサーを務めて3年目の今年、軽井沢国際音楽祭は記念すべき15回目を迎えた。今年は8月11日～9月4日の開催で、期間中の週末ごとに、ハルニレテラスやユニオンチャーチなど軽井沢の各所でコンサートが催され、避暑地のおんがく散歩を楽しむ人たちにぎわった。そして、最終週には、大賀ホールにおいて、土曜日のHappy Music Hour Concert、そして最終日の日曜日にはプロ・アマ・受講生が競演するフェスティバル・オーケストラ・コンサートが開催された。



最終週の土曜日は大賀ホールでHappy Music Hour Concertが開催され、時間別に4回に分けて室内楽の響演がくりひろげられた。プログラムの間には、ハワイエにて恒例となった軽井沢シグネチャーカクテルを始め、樽ホッピーやコップ・ガラナなどホッピービバレッジの飲みもので楽しんでいただけた。去年のシグネチャーカクテルは、テーマカラーの赤に合わせたトスカ。今年は、最終日のフェスティバル・オーケストラ・コンサートでの最終演目ストラヴィンスキーの「火の鳥」をテーマとした、ずばり「火の鳥」という名前のカクテル。レモンハートをベースに、ズブロッカやオレンジジュースを使い、レモンピールをあしらったカクテルだ。毎年どんなカクテルが出てくるか、楽しみにしているお客様も増えた。



去年のシグネチャーカクテル「トスカ」



そして、日曜日のフェスティバル・オーケストラ・コンサートでは、開演前には大賀ホールに長い列ができた。軽井沢の夏の最後を飾るコンサートを待ち望んでいるファンは多い。プロアマ・受講生の夢の公演となるコンサートでは、ラヴェルに続いてストラヴィンスキーの火の鳥が演奏された。そして、アン

コールでは、指揮者横川音楽監督の「ホッピービバレッジの社歌ともいえる曲」との紹介とともにチャイコフスキーの「花のワルツ」が始まった。その美しい旋律に胸躍らせる観客席からは、スタンディングオベーションがいつまでも鳴り止まなかった。





# 赤坂溜池

## 水の記憶 ④

**慶**長11年(1606年)、和歌山藩主浅野幸長は家臣矢島長雲に命じて溜池を造らせた。現在の特許庁前付近に堰を造ったのが始まりで、付近にこんこんと湧き出る水を貯めてできた溜池は、江戸城外堀も兼ねて、現在の溜池交差点から赤坂見附まで細長く続いた。水は上水として使われ、江戸の町を潤おすことになるのだが、特に赤坂の地に多大な影響を及ぼすことになる。

まず、この水を利用して田畑が発達した。その名残が赤坂田町という旧町名にある。現在でも通りの名として残されている。

溜池には、鯉が放たれ、蓮が咲き、人々は湖畔で憩い、江戸の名所のひとつとして数えられた。

やがてそこにお茶屋ができ、料亭が建ち、のちの花柳界の源となった。

今に続く赤坂の繁華街の源は、溜池にあった。

明治になり、溜池は埋め立てられ、人々が行き交う広い道ができ、市電が走った。

道の向こうは政治の中樞の地となり、道のこちら側は黒塀の花柳界となった。

政治家や官僚たちは夜な夜な、かつて溜池だった通りを渡り、赤坂にやってきた。

その風習は、今でも連綿と続いている。

# 食いしん坊將軍祭2016

## 赤坂全域80店舗で開催。

今年、赤坂氷川神社を今の場所の造営した8代將軍徳川吉宗公の就任300年にあたる。さらに、戦災で焼失した宮神輿が復活新調された。加えて、赤坂氷川神社に奇跡的に残っていた江戸型山車の人形の中で、修復を待っていた最後の一体「猿」の完全修復が完了。おめでたいことが重なったので、ひとつお祝いをしようじゃないかと「赤坂×紀州和歌山食いしん坊將軍祭2016」が開催された。吉宗公ゆかりの紀州和歌山とも連携し、和歌山の食材で赤坂の料理人たちが腕をふるう。赤坂全域80店舗(協力店含む)の大規模なイベントとなったが、そこで我々は、お店を訪ねることにした。できれば全部の店を制覇したいところだが、時間にも体力にも制限がある。一晩で行ける限度は5軒。食いしん坊將軍祭食べ歩き隊は、ホッピーミーナと随員A原知代、随員B石津香玲の3名。さっそう夜の赤坂に繰り出した。

お祝いしたいことが重なったお祝いです。

紀州和歌山の食材を、赤坂の料理人たちが活かす。期間限定メニューで、おめでたし。

お祝いしたいことが重なったお祝いです。

赤坂の街

赤坂全域81店舗で開催。

わかやま

主催 食いしん坊將軍祭実行委員会  
(赤坂氷川神社、赤坂飲食店有志、和歌山県、ホッピービレッジ株式会社)  
 住所: 〒107-0052 東京都港区赤坂2丁目15番12号 ホッピービレッジ株式会社内  
 電話: 0120-5137-88 (9:00~18:00 土日曜・祝日除く)  
※お問い合わせの際は、必ず「食いしん坊將軍祭」をご案内ください。

※参加店舗の詳細は、Facebookやウェブサイトでご紹介しています。【「食いしん坊將軍祭」で検索、赤坂お祭りのウェブサイト】<http://www.hikawadashi.or.jp/akasahikwasai2016/>

### ◎1軒目

## 赤坂 まるしげ



●赤坂 まるしげ  
 港区赤坂2-14-8  
 山口ビル2F  
 電話: 03-3224-1810  
 営業時間: 17:00~02:00(月~木) 17:00~04:00(金) 17:00~24:00(土)(日祝土不定休)

一行はさっそうホッピーで乾杯。ホッピーミーナはさすがにホッピーを注ぐのがうまい。目を見張る随員A原知代に「年季が違うから」と鼻を高くするのであった。まるしげの食いしん坊將軍祭限定メニューから、イノブタチャーシュー山椒風味とうめどりのニンニク風味焼きをチョイス。イノブタは豚よりも脂が軽めに感じる。そして、ほろっと柔らかい。うめどりはニンニクがほどよく効いて、表面カリッとしながらも中じん



わりのいい焼き加減。こりゃ、ホッピーが進むわ。でもね、ここで腰を据えて飲みだすと残りの店が回りきれません。涙を飲んで次の店へ。



### ◎2軒目

## 赤坂濱寿司



●赤坂濱寿司  
 港区赤坂3-12-7  
 花岡ビル1F  
 電話: 03-3583-0864  
 営業時間: 17:00~04:00(年中無休)

ここは赤坂で45年という老舗のお寿司屋さん。ネタは朝獲りのものを空輸直送という。店頭には、南高梅と食いしん坊將軍祭限定ラベルの赤坂ビールがある。しかも、ラベルが濡れないようにと一本ずつ袋に入れてある。食いしん坊將軍祭の限定メニューは、サンマの棒寿司と目張り寿司が用意されていた。目張り寿司は、シャリを高菜で包んである。そして開いたサンマをのせた棒寿司に大将が包丁を入れ始めるのを見て、一行は興奮。随員B石津の「見た目が新幹線みたい」というぶっ飛んだ感想よりも、サンマのほどよく甘い脂が味わえるのに感動するのだった。目張り寿司は、上品な味わい





がさすがだ。どちらも丁寧な仕事が味の後ろに隠されている。そして、一行を驚かせたのは、ホッピーだった。大将が作ってくれる3冷ホッピーは、まずジョッキが冷凍庫から出されるのだが、そのひとつひとつに丁寧にラップが捲かれている。ジョッキの中への異物混入を防ぐだけでなく、匂いの付着を防ぐためという細やかな気配りだ。ひょうたん型の器に入れて冷やした焼酎を注ぎ、ホッピーを大将が注いで完成する。そのうまさは格別。ホッピーは作る人で味が変わる。まさにその究極にあるホッピーをいただいて、次の店へ。

### ◎ 3 軒目

## いなげ家



●いなげ家  
港区赤坂2-13-21  
清川ビル  
電話: 03-3583-1989  
営業時間: 11:30 ~ 13:30/17:00 ~ 21:30  
(月 ~ 金) 12:00 ~ 15:00/17:00 ~ 20:30  
(土) (日祝定休)

食いしん坊将軍祭の準備を始めた時から、熱心に取り組んでいたのがいなげ家だった。お店に何うと、のれんの横に手作りの食いしん坊将軍祭バナーが吊り下げられていた。一行は、もうこれだけで大感激である。ここでは紀州和歌山会席全7品が味わえる。その人気は絶大で、2週間の期間中ではまかなえきれないほど予約が殺到した。そこで、いなげ家では特別に9月末まで会席料理を振舞うことにしたという。すごい。すごすぎる。おまけに、和歌山の地酒が8蔵19種類も揃えてある。やるからには徹底的にやるという肝の据わった姿勢は、見習うべきこと大である。うわあ、全部飲みたい。飲みつくしたい。ちなみに、地酒純米酒飲み比べセットというお得なメ



ニューもあって、至れり尽くせり。「おもてなし」とは、こういうことを言うんだよねと一行は改めて深く深くこうべを垂れるのであった。



### ◎ 4 軒目

## 赤坂 ちどり



●赤坂 ちどり  
港区赤坂3-7-11  
レジーア赤坂 2F  
電話: 090-1536-8907  
営業時間: 20:00~04:00  
(日祝定休)

4軒目は、ちどり。以前から気になっていた店にようやく訪問できたホッピーミーナは大喜び。この店の限定メニューは「目張り寿司ならぬ目張らない寿司」。神輿を担ぐために一年中全国を駆け巡る店主は、ユーモアを解する男でもある。「うわあ、宝石箱みたい」と、どこかのグルメレポートのようなセリフが聞こえたが、和歌山産新生姜入り炊き込みごはんを高菜で巻いて、とびごとゴマと鰹節が振りかけてある。文字通り小ぶりの「目張らない」サイズは、小食なホッピーミーナにとっては「ミーナサイズ」で食べやすいと、うれしく頬張るのだった。こうやって女性の心をキャッチするのか。勉強になるなあ。



もうひとつの限定メニュー出汁巻き玉子は、ミルフィーユ状態で巻いてあるので食感がエアリー。これも女性に受けそうだが、塩がほどよく効いていて、酒のつまみとしていい感じ。和歌山・平和酒造の純米大吟醸「純真無垢」とともにいただきながら、随員B石津は「水のように飲めますね」とうれしそう。酒を水と言い出すのは、石津のギアが一段高くなる兆候だ。先を急がねば。



### ◎ 5 軒目

## BAR・salon のら犬



●BAR・salon のら犬  
港区赤坂3-9-4  
赤坂扇やビル7-B  
電話: 03-6277-6143  
営業時間: salon 13:00 ~ 17:00(月 ~ 土) / BAR 19:00 ~ 24:00(月 ~ 金) (日祝定休)

最後に訪ねたのら犬は、昼は喫茶ルーム、夜はバーという店。JBL4343を真空管アンプで鳴らしている。一行は、和歌山の梅酒を使ったスペシャルカクテル「スイートメイパイ」で乾杯。メイが梅のことらしい。続いて出てきたのが「マイティーニ」。



こちらもメイが梅で、ライムとシナモンが効いたカクテル。おいしくて飲みやすく、これは危険だ。お店の雰囲気は、大人がゆっくりとした時間を過ごせるように落ち着いた空間だ。一行が終わったばかりの軽井沢国際音楽祭の話をつまみにカクテルを飲んでいたら、チャイコフスキーの花のワルツが流れてきた。この気の利いた演出。これが赤坂の粋なおもてなしなのだ。しかも、フルオケではなく、ピアノの独奏。それ、今話したことです。みんな、ちょっぴり涙ぐんでさえる。随員B石津は、明日からピアノを始めると言いだした。テンションMAXだ。後日談だが、彼女は店を出たその足で近所の音楽教室の予約を取った。生まれてこのかたほとんどピアノに触れたことがないと言っていた彼女がである。赤坂の夜は、魅力的な店がこうして物語を紡いでいるのだなあ。



# 新調宮神輿で、100年ぶりの連合巡行。

# 赤坂氷川祭

今年の赤坂氷川祭は、8代将軍徳川吉宗の就位300年にあたり例年にも増して盛大に行われた。赤坂氷川神社は、享保14年(1729年)に吉宗公の命により現在地に造営された。また、就位300年に合わせて、宮神輿が新調され、山車人形「猿」が復元された。江戸当時の氷川祭では、宮神輿と13本の江戸型山車による連合巡行が行われたという。今回は100年ぶりに宮神輿と江戸型山車の連合巡行が、実現した。



## 勝海舟と坂本龍馬の師弟像

赤坂氷川祭に合わせて、地域の念願だった勝海舟の銅像も完成し、勝海舟の旧居宅跡に建立された。勝の傍らには坂本龍馬が立っている。師弟像にしたのは、長崎市在住の彫刻家山崎和國氏の創案である。若い龍馬は勝を刺殺せんと赤坂の住まいを訪れたが、勝に世界を見よと説き伏せられ、その場で門下生になったとされている。勝の刀には、決して抜かないという印につばを紐でくくってあり、龍馬は世界を見るように眼差しを遠くに向けて立っている。それぞれの単独の像は各地にあるが、二人が出会い、その後たびたび龍馬が勝の元を訪れたという赤坂にふさわしい師弟像である。師弟像建立にあたっては、弊社会長石渡光一が有志約200名とともに資金調達などに奔走した。9月10日の除幕式のあと、像は港区に寄贈された。



## 宮神輿新調

終戦間際の空襲で焼失した宮神輿が、残されていた資料をもとに、70年ぶりに新調された。重さが1.3トンにもなる大型神輿だ。総漆塗りで、胴部分には「神武天皇」など13体の彫刻がほどこされている。まさに、赤坂の宝ともいべき宮神輿が還ってきた。





赤坂氷川祭

## 「猿」人形復元

赤坂氷川神社の倉庫には、戦火などをまぬがれた山車人形9体と山車本体が戦後長く眠っていたが、それらは最近になり次々に修復され、この度の「猿」人形の修復で残っていた9体の山車人形すべてが復元された。「猿」は他の山車人形とは異なり六角形の高欄に載るが、その専用山車本体も奇跡的に残っていた。神幸祭での100年ぶりの連合巡行は、この「猿」の山車と新調宮神輿で行われた。



## 9月17日 新調宮神輿・「猿」山車巡行

テレビドラマで徳川吉宗を演じた俳優松平健氏を迎えて、赤坂通りから東京ミッドタウンに向けて盛大な巡行が催された。「猿」「日本武尊」「猩々」の江戸型山車、山車に乗せた宮神輿、そしてこの日紀州和歌山から駆けつけた和歌祭の先頭には松平健氏扮する吉宗公が白馬にまたがっていた。沿道には人が鈴なりとなり、まさに江戸絵巻を再現する壮大な巡行となった。



## 9月18日 神幸祭巡行

前日、宮神輿からは短い飾り棒が外され、担ぎ棒が取り付けられた。1.3トンを支えるためには長い担ぎ棒が要る。午前9時の宮出しから神輿を担ぐ人の波が絶えず、赤坂の街はあいにくの雨模様を吹き飛ばすほどの熱気に包まれた。宮神輿の周囲は担ぎ手たちが圧倒し、おいそれとは近づけないほど。それでもきらびやかな宮神輿が担ぎ手の躍動にあわせて揺れ動くさまは、みとれるほどだった。



## 境内には、和歌山県ブースも。

氷川祭では神社の境内に赤坂銘店の露店が並ぶ。今年は、これに加えて和歌山観光案内所と和歌山物産展も参加した。また、氷川祭に合わせて開催された飲食イベント「赤坂×紀州和歌山 食いしん坊將軍祭2016」の参加店が共同で運営する飲食店ブースも。夕方には盆踊りも始まり、巡行を終えた人たちで賑わった。



# 石渡光一

## 嵐の自叙伝

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第二十回

### 「店を出そう」編 後編

杉並堀ノ内で開いた居酒屋三三九の土地に買い手がついたところで、前号は終わった。さて、その続き。

タクシー会社の社長は、2・3年前に600万円で買った30坪の土地を2000万円で買うと云うので、心が動いた。まして調布工場の設備増強には金がかかる。その頃僕は、三三九があと5軒出来て合計20軒になったら株式会社組織にしようと頭に描いていた。しかし、父はともかく、周りの雰囲気はなんとなく冷ややかで、直営店をやる意義を理解してくれなかった。実はこの当時は大変な求人難で、調布工場から三鷹の職安まで何度足を運んでも一人も紹介してもらえないので、止むを得ず高齢者職業紹介所に行って72歳、73歳の方を2人来てもらうことにしたり、また、一方で心身障害者の学校へ行って2人の生徒を紹介してもらったりしていた。そこで考えた求人の方が、工場で5年働いてくれたら三三九の店を出させるという案だ。僕は一人で良い案だとほくそ笑んでいた。しかし、600万円と2000万円の差が、僕の気持ちを売却の方に大きく傾かせてしまった。

三三九を任せていたI君は根っからこういう商売が好きで、店を続けたいと云って泣いてきた。当時彼は経

営で奥さんと女の子2人で幸せに暮らしていたが、この家を一旦売って調布の工場の近くに居抜きの一階家を買い、二階が住居、一階が店ということにして、調布で三三九を続けさせることにした。3~4年辛抱してくれば、住居だけの家に引っ越しさせる自信はあった。

ところが、好事魔多しである。I君とは昔から親しい不動産屋のXという男がいた。このXが三三九を欲しくなり、I君を抱き込みにかかって来た。「お前が店の立ち上げから関わって苦労しているのに、こんな一番ちびけな店でなにをやっているんだ。俺が物件を紹介してやるからもっと大きな店に引っ越せ」というのが殺し文句だった。西調布の駅に近いが前店と瓜二つという、どこがもっと大きな店なのか、そんな店にI君は引っ越していった。しかも前の店を売ったお金は、この店用に買ったリフトとかに使われてしまって、なんと家賃を払っているという話だった。僕の再三の忠告や警告もまったく上の空で、このXの口先三才の毒牙にすっかり侵されてしまっていた。それでもI君は俺の店だ、俺の店だと言って少しも疑っている様子がない。経堂の立派な家を売って始めた店がこんな事になるなんて奥さんと子供達への申し訳なさが先に立ったが、僕も若かった。無性な腹

立たしさと悔しい気持ちがある。その場の捨て台詞となって、僕は三三九を手放してしまった。それでも会社から近いこともあってこの店にはちょくちょく顔を出していた。ホッピーはうまいし、I君の大雑把さがモツの味を引き立て良い味を出していた。三三九自体は経営が変わってからもモツを仕入れに行く手前、当初は三三九会としてまとまっていた。しかし、みんなで串さしても、クシさし料一本いくらとピンはねするのをはじめ、Xの所業はすべてがえげつなく、人の心はどんどん離れていって、やがて三三九は自然消滅してしまった。

I君はその後軽い脳梗塞を患い、例の深川っ子の切れの良さはなくなってしまったが、それでも店には立っていた。ある日Xが店内を改装するから一寸の間出てってくれといった。I君にこれは君を追い出す為の口実で二度と店に戻れないよと言っても、そんなことはない、これは俺の店だといつもの調子で聞く耳を持たない。やがて、とうとう僕の予言通りになってしま

まい、I君は行方知れずになった。その後、ある人から静岡の方で亡くなったと聞いたので三三九発足当時の何人かで集まり、生前彼が自慢していた菩提寺の寺内大吉の寺でちょっとした供養をした。彼が経堂の家を売って始めた三三九の店は、今でも北沢さんという方が当時のまま経営を続けている。

三三九での出来事を幾つか思い出した。ある時、出入りの豆腐屋さんがポスターを張らせてくれとやってきた。民謡の先生でテイチレコードのプロだという。そのうちぼつぼつと民謡好きのお客が来て、酔っ払うと民謡を歌い出して店内がにぎやかになった。演歌も歌詞集を置き、にぎやかに歌を唄わせた。今思えばカラオケの

はしりをやっていたようなものだ。僕も謡の練習のつもりで民謡をやってみようと思い、仲間に入れてもらい、いつの間にか後援会長に祭り上げられていた。ある時、十周年のお祝いを中野サンプラザでやりたいと言い出した。さあ大変だ、キャパが2400人もある上に民謡じゃ人が集まらないとマネージャーは言う。中野の同業者のT君は鶴田浩二の司会者と親しくて、その人を通してコロンビアトップさんとも親しくしていた。その司会者とトップさんに出演をお願いしたら心よく引き受けてくれた。9人の問屋さんには切符の割当までして集客に努めた。当日、中野駅を下り白垂の殿堂に恐る恐る近づいて



三三九があった杉並区堀ノ内界隈の現在の様子。善福寺川が近くに流れている

行って見ると結構な行列ができていて、ようやく胸をなでおろした。

トップさんはその後司会者協会をつくった。ここでいう司会者とは歌手の紹介をする人のことで、前奏が始まって歌い出すまでの短い時間に、歌手の情感を盛り上げ素晴らしい歌が唱えられるように名調子の口上をする。僕は突然

その会長に据えられてしまい、大いにとまどった。ある時、トップさんの息子さんの結婚披露宴の案内状が来た。当日行ってみると、なんと主賓席に案内された。誰が知っている人はと見渡すと隣のテーブルの人がひょっと立ち上がった。「昭ちゃんじゃないか」。地獄に仏とばかり夢中になって子供の事から呼びなれている「昭ちゃん」が口をついて出てしまった。昭ちゃんは、終戦前うちの三軒隣にあったゑびす寿司の長男坊で佐藤昭と聞いた。僕の死んだ兄貴が秀昭とあって、この兄貴に面影を重ねて昭ちゃん昭ちゃんと親しんでいた。トップさんがおいおいこれはうちの社長だよとびっくりしていたが、昭ちゃんは牧伸二と泉ピン子の会社の社長であった。



久しぶりに会えた人もいた。

私もお会いしたことがあるお母さまと一緒にいる人も。

ご主人といっしょにという人も。

車を出すわと、誘い合って、早起きして回り道して。

私ともう一人のクラスメートが軽井沢の音楽祭に関わっているのを聞きつけて

中学高校の友人や後輩たちが、応援に行こうよと連れだって来てくれた。

そして、SDM（慶応義塾大学大学院 システムデザイン・マネジメント研究科）

の同期生も駆けつけてくれた。

今回ばかりは、私ではなく、みんながひと手間かけて、足を運んでくれた。



みんなが行くから、どこかでみんなで話ができるところはないのと聞かれた。

そこで、茶話会をセットすることにした。

まずは、会場の大賀ホールが一次会。

# h i - t o - t e - m a

## 茶話会

そこでは、私は現場から離れることはできないが、時間を作って案内ぐらいはできる。

なによりも、みんなと話したい。

それは、やってきたみんなも同じだった。

友人達は三々五々集まってきてくれた。

「きゃー、久しぶり、元気？ 変わらないね」の挨拶がワンセットだ。



第二次茶話会は、夕食とお酒の場。

女子校時代のみんなどいって、私はたちまち当時のあだ名のピーコになる。

学校の中での立ち位置に、何年経とうが、あっという間に戻る。

同じ時代、同じ空間を共有した者同士の、世間知らずだった頃の話になる。

旧交をあたためる場を提供できたことは、ただただうれしい。

そして、みんながやってきてくれたことにも。

中学高校のクラスメートが「SDMの方にお礼を言っといたわよ」という。

私が修了証をいただけたバックグラウンドをよくご存知で、まるで保護者のようだ。

すでに、私のあずかり知らないところで、お互いの交流が生まれていた。

音楽は、人と人とを結びつけたり、その人の生活の中になにか幸せの種を植え付けたりするものだなとつくづく思う。この3年、軽井沢国際音楽祭のスポンサーをさせていただきながら得た実感のひとつである。軽井沢国際音楽祭のシグネチャーカクテルを毎回作っていただいている嘉茂 bar kamoのオーナーバーテンダー嘉茂太輔さんの例をご紹介します。

彼にとってクラシック音楽はまったく無縁のものだった。弊社が軽井沢国際音楽祭のスポンサーを務めるにあたり、「音楽とお酒のマリアージュ」をご提案し、毎年音楽祭のテーマに合わせたカクテルの創作を彼に依頼した。その打ち合わせのために、横川音楽監督や実行委員の平井康文さんが彼の店に度々訪れ、太輔オーナーとクラシック音楽の世界は近くなっていった。仕事に真摯に向き合う彼は、初年度も次の年も素敵なシグネチャーカクテルを生み出してくれた。そして、今年、太輔オーナーはオーケストラのリハーサルにも足を運ぶようになっていた。彼の本気度のステージが上がっていた。もちろん毎回100%の力を発揮してくれるのだけど、100%の質が上がっているという印象だった。おそらく自分に求める要求度が上がっているのだろう。リハーサルを聴くことでカクテル作りのプラスになるなら足を運んでくれた。以下は、ご本人の証言だ。

「失礼ながら、本番だけ見ていると指揮者ってあの場で何かしているという感じがしないんですけど(笑)、リハーサルを拝見してこのオーケストラは横川晴児さんの楽団なんだなって、よくわかりましたね。

指揮者が何小節のここはこうやってみようとして細かに話をした後、演奏が始まる。もうその時には鳥肌が立ってるんです。プロだから瞬時に合わせて見事な演奏をしている。指揮者の指示はとても感覚的なものだけれど、共通言語として音楽家のみなさんが理解できるものなんだと、わかるんです。うちの店で次回のカクテルを相談している時に、一番リクエストしてくるのは横川監督なのですが、その時の言い方もリハーサルで団員に指示を出している時と同じなんです。音楽

家同士だったら、あるいはバーテンダー同士だったら、おそらく話が早い。だけど、それぞれの世界が違うから言い方が違う。たどり着くまでにちょっと時間がかかるけれど、感覚的には行き着く先はなんとなくわかる。そこが面白い。

じつは、5月の記者発表の時にあわせてカクテルを用意したのですが、その後横川音楽監督から宿題が出て。それから熟考に熟考を重ね、音楽祭当日、軽井沢に来て最終レシピを完成させました。軽井沢の空気を感

じて、天気を見て、会場に入っていらっしゃるお客様を見て、決めました。ひとつだけ具体的なレシピを話すと、レモンをよく絞ったビターなのを入れるか、軽めに絞ったのにするか、そのさじ加減を軽井沢に来てから判断したということです。やはり、夜の東京で作るのと、昼の軽井沢の空気の中で考えるのでは感覚が異なる。だから、毎回最終レシピは軽井沢で決めるんです。今回のレシピも、あそこまではなると思わなかった。会心の作？そうですね。

いた。演奏が終わった瞬間、彼は子供のように目を輝かせて「ブラボー」と叫んでいた。それを見ていて、あ、彼は完全にクラシック音楽の世界にハマったなと思った。彼の目の前で新しい扉が開くのが見えたようだった。興味がないと思っていたものを好きだと知る瞬間、意味がないと思っていたことに意味を見出す瞬間、今まで気づけなかったことに気づけるようになる瞬間、私にも度々訪れるが私はこの瞬間が大好きだ。まるで天からの思いもかけないギフトをもらったよう

## 協奏

同じ音楽を好きになってくれることで、お互いの絆はより深まる。芸術は、損得とは全く次元の違うレベルで、人と人を繋ぐ。閉じていた扉が開き、好きなものが増えることは、楽しい。人生をより豊かにする。芸術は魂を揺さぶる。

音楽はもう最高でした。しびれました。来年もやらせていただけるなら、初期のリハを見たいです。そこでは各パートがそれぞれ思うがままに演奏し、それを横川監督が交通整理をしてひとつの楽曲にまとめあげ、育てていくらしい。そのまとまる前と後がすごく面白いらしいのです。そのとき、この人たちはどこまで細かい部分をみて組み立てているのか。それが見られたら、おそらく僕のカクテル作りも変わらと思う」。

土曜日のプログラムを、私も彼の近くの席で聴いて

な喜びは自分の世界が大きく広がる瞬間だ。好きだと思えるものがたった1つだけ増えることで、毎日の楽しさが変わる。流れる時間の愛しさが変わる。生きることの喜びが変わる。彼は今、早朝までやっている店から帰宅すると、風呂の中でモーツァルトを聴いているそうだ。私が引き合わせたご縁が、その方の人生を多少なりともさらに豊かに幸せにするお手伝いができたとしたら、こんなにうれしいことはない。

# 中華料理とホッピーの素敵な出逢いに乾杯。 重慶飯店別館 Presents HOPPY FESTA Summer 2016



横浜中華街でも老舗名店に数えられる重慶飯店。その別館は8月1日、ホッピーと中華料理のコラボスペースとなった。昨年に引き続き、重慶飯店別館のホッピーフェスタが今年も引き続き盛大に開催された。木暮料理長による、ホッピーに合うお薦め料理をふんだんに用意。北京ダックや干し貝柱入りフカヒレスープをはじめ、中にはホッピーを使った料理もあり、じつに20品ほどが次々に並んだ。ホッピーブースには樽ホッピーのサーバーがスタンバイ。もちろん、お替り自由だ。また、この日のためにスペシャルカクテル「ピンクドラゴン」も用意。バクチャーを3日漬け込んだ唐辛子入りのウオッカ「ベルツオッカ」をホッピーで割り、セロリソルトをグラスの縁に半分だけつけて、ピンクベッパーをパバリと入れバクチャーをあしらったカクテルは、東京銀座の「嘉

茂 bar kamo]のオーナーバーテンダー 嘉茂太輔氏によるオリジナル。しっかり辛い正宗マーボー豆腐にあわせて激辛仕様もあった。今年は着席ブッフェスタイルで、料理もホッピーもゆっくり楽しめる好評だった。途中、ニッポン放送の「看板娘 ホッピー・ミーナの HOPPY HAPPY BAR」の公開収録

もあり、お客様にもサプライズ出演していただくなど、なにが起ころかわからない楽しい時間の最後はお楽しみ抽選会。ローズホテル横浜宿泊券や重慶飯店のお食事券、お名前を刻んだホッピージョッキなど豪華賞品が当たるとあって、客席は大興奮。料理にホッピーで大満足の夏の夜となった。



【編集後記】今年の氷川祭は、氷川神社を造営された8代将軍徳川吉宗公就任300年、山車人形9体目の「猿」の復元、宮神輿の新調と、3つのめでたいことが重なった奇跡の年のお祭りでした。8月に宮神輿が浅草の宮本卯之助商店からやってきた日、金色に輝く鳳凰が赤坂の青空と青々と茂る緑に映えて、思わず涙が出る感動を覚えました。弊社社長に習い、赤坂のためにきつとお役に立ちたいと意を新たにしています。来年の赤坂氷川祭りには、ぜひお越しください。(37)

**Hoppy Magazine** (ホッピーマガジン) 第42号(隔月発行) 2016年10月発行  
編集長:石渡美奈 CD:齋藤利也 制作:サイトウズキ事務所 デザイン:三門真嗣デザインスタジオ  
発行:株式会社ホッピーミーナ 〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12 ☎0120-5137-88 www.hoppy-happy.com 印刷:株式会社和田フォトリソ印刷

ブラジリアマゾン川流域原産のムクロジ科  
ガラナ属のつる性植物から抽出したガラナ  
エキスは、インディオ達のパワーの源として  
重用されてきた。このガラナエキスをふん  
だんに使った健康ドリンクがコアップ・ガラナ。  
ピリッとした心地よい刺激と爽快な味わい  
の大人のソーダである。ボトルのフォルム  
は、京舞妓の立ち姿をイメージしている。

