

ピースボート 105 日間の旅VI

<地中海で>

木之内せつ子

ポートサイド（エジプト）を出港すると、通常のクルージングでは北上してギリシャに向かうのだが、トパーズは西に進む。ポートサイドを出港したとたんに船が揺れだした。久しぶりに酔止め薬を飲んだ。地中海では2〜3日で次の寄港地へ着いてしまう。

次の寄港地、トリポリ（リビア）の上陸説明会があった。トリポリ寄港中は、キャビンにアルコール飲料、女性の水着写真等が掲載されている本、豚肉製品を置いてはいけないという。船側で預かり1ヵ所に集めて封印し、出港後に戻すとのこと。豚肉の入ったカップラーメンも豚肉製品に入るそうだ。船内のレストランやバーでのアルコールの販売もストップ。イスラムの国だからか…？寄港中に税関職員によるキャビンへの立入検査もありうるとか…。私のキャビンにはそれに該当するようなものは置いてなかったが、日本から会津の酒を持ち込んでいたTさんはどうしたのか後日聞いてみると、「預けるはずないでしょう、そのまま置いといたわよ！」とのこと。もちろん、その酒は没収されることもなく無事で、後日ご馳走になった。各キャビンからどのくらいのものが預けられ封印されたのか、実際に立ち入り検査は行われたのか等、それに関して船側の説明はなかった。

リビアについて知っていることといえば、カダフィー大佐という名前くらいだった。リビアがコースに入っていたからこの船旅に参加したという人とはえらい違いだ。帰国後今頃になって、“リビア新書”（野田正彰著）を図書館から借りて読んでいた状態だからドロナワ以下である。

自由行動は難しいからOPに入るように勧められ、「古都ガダーミスとサハラ砂漠」に参加した。トリポリから空路40分、国境近くのオアシスのまち、ガダーミスに飛んだ。“砂漠の真珠”の別名をとる。旧市街は城壁に囲まれ、迷路のような細い通路に沿って、日干しレンガに石灰を塗った白い家が軒を並べている。外観のシンプルな白壁とは異なり、室内は赤い塗料を使った装飾文様で彩られている。かつて女性は、姿を見られないように、壁で覆われた2階テラスの通路を使って、家々を移動したという。モスクも男女別々で、男性用は広く明るい快適な場所に位置しているのに対して、女性用は狭く暗い半地下のようなジメットとしたところだ。昼食後はバスで砂漠へ移動。砂漠散策はバスして車の僅かな日陰で休憩しながら、砂パンとミントティーをご馳走になり、砂漠の民トゥアレグ族のダンスを観た。暑さでかなりボーッと楽しくするところまではいかなかった。衣装を身に着けて、ジリジリ焼けつくような太陽の下で踊る彼らには申しわけなかった。空路トリポリに戻ったときには日も落ちて暗くなっていた。

ポートサイドからチビタベッキア（イタリア）まで、ワインジャーナリストの番匠國男さんが水先案内人として乗船した。彼の講座にはほとんど欠かさず出席し、3回あっ

たワインテイस्टィングのうちの2回参加した（各回定員60名、参加費1,000円）。毎回違った、仏、伊、西、3種類の地中海ワインを試飲できる。夕食後、一息ついた8:45スタート。会場は丸テーブルのある7階ウィンジャマール。各テーブルには、①②③と大きく数字が印刷されたA4サイズの白い紙、その数字をコースターに見立てて、すでにワインが注がれた3コのグラスが置かれている。ピアノの生演奏も流れ、いつもの講座とはちょっと違った雰囲気漂う。テーブルについただけで、もうワイン通になった気分だ。番匠さんの話が始まった。まず1番目のグラスから。初めに色を見る。ラクリマクリスティ（キリストの涙）というイタリア産の赤ワインだ。赤の色も新しいワインは濃

い紫だが、熟成するにつれてレンガ色になっていくという。私の目にはこのワインが若いのか、熟成されたものなのか全くわからない。次に香りを嗅ぐ。グラスに鼻を突っ込むくらいに近づけてククン嗅ぐようにと言われる。それからグラスを手に持ちクルクル回し、そしてまた香りを嗅ぐ。ワインと空気が混じり合って最初とは違った香りになったことに気づくという。そのあたりから嗅覚に鈍感な私にはついていけなくなる。それから口に含んで、鼻から抜けるまた違った香りを感じて、そしておもむろに飲み込む。ああ〜、もうダメ！

2番目のグラスは白のフランスワイン。3番目はスペインの赤ワイン。番匠さんは、それぞれのワインの香りを言葉にして、「これは馬小屋の藁の香りがします。」とか「甘草やブラックベリーやスグリの香りもしますね。」などと表現している。そして一口飲んで、「これは厚みのある完熟ワインですね。」などと言われる。ワインテイस्टィングに参加したことをちょっと後

悔する。それでも、翌々日、また、参加した。香りの違いは、やはりいまいち分らない。1回目よりはグラスのまわし方が上手になったかなあ…。それでも、2回のワインテイस्टィングで、赤ワインの美味しさを知ったことは、大きな収穫だった。なにしろそれまでは、魚でも肉でもワインは白の中辛だと決めていたのだから…。

ワインの美味しさを知ってしまったからというもの、トリポリ後の寄港地（チビタベッキア、マルセイユ、ラスパルマス）では、ワインを数本ずつ買いキャビンに持ち込むようになった。アルコールの嫌いでない者の考えることは、大体みんな同じようで、そんな仲間がボトルとマイカップを持ってひとつのキャビンに集まり、“ワインパーティー”と称して週に1〜2回の酒盛りをするようになった。地中海ワインがなくなるころには、次の寄港地のペルーやチリのワインを買いこみ、そのパーティは横浜まで続いた。キャビンでの飲食は原則として禁止されているので、これは他言無用ということでここだけの話だ。

船での日々の生活も、この辺りから少しずつかわってきた。



パンとミントティーをサービス



砂漠の民トゥアレグ族の踊り