

南蛮の風紀行・閑話休題(ちょっと寄り道) - 1

フェルナン・メンデス・ピントの故郷を訪ねた日の夜は、日本人の経営する農家ホテル(?)に投宿しました。今回の旅行はこれまでの外国訪問のように技術協力や指導という仕事ではないため、いつものように現地の生活感覚を仕入れる先輩技術者やその国の友人はいません。情報収集のための話し相手は主にタクシーの運転手、あとは運よく親切なインフォメーションの職員やホテルのアテンダントに恵まれれば、そこで話をする程度でした。事前に十二分に予備知識を仕入れて言ったつもりでしたが、やはり現地で確認したいこともありますし、道だって聞かないとピンポイントの場所には行けません。ところが、突然現れたブラジル訛りの怪しいポルトガル語を使う変なおっさんに、すぐに警戒を解いてくれたのは、人間なら幼い子どもだけです。あとは犬、猫、ベレンで餌をねだって寄ってきたスズメくらいでした。だから、このホテル「キンタ・デ・サン・マテウス=聖マタイ農園」のオーナー夫妻との、現地生活感覚あふれる会話を交わすことができることを大いに期待していたというわけです。



キンタ・デ・サン・マテウスのテラスでオーナー夫妻、J・K氏と奥様のN夫人と。



このホテルの由緒を物語る1656年という年号の入った鴨居

アルファレロの駅前で頼んだタクシーの運転手ジョアキン氏もホテルのことやオーナー夫妻のことをよく知っていて、彼からも夫妻の話を聞くことができ、いよいよ期待は膨らんだのです。このホテルのオーナーはJ・Kさんと言って、わたしよりひと回り上のウサギ年の方です。奥様はベルギー人ですが、NHKの「ネコの尻尾、カエルの手」という番組を受け持っておられるベニシアさんに似た感じの人でした。最もベニシアさんはイギリス人だったような気がします。

J・Kさんは京都大学の農学部で造園学を学ばれ、紆余曲折の前半生の末1992年にこの25ヘクタールの農場の主となって移住してきたという方です。なぜわたしが知っているかというと、事前調査でネットに「わいん・玉ねぎ・ぽるとがる」という本があるのを見つけたというだけのことです。早速その本を取り寄せ読んでみると、そこにはわたしの理想とする暮らしがあり、夢がありました。ぜひお会いしてお話をしてみたかったというわけです。

「わいん・玉ねぎ・ぽるとがる」という本をJ・Kさんが書かれたのは94年ですから、ちょうど20年たっていました。残念ながら、この20年は少なくとも「キンタ・デ・サン・

「マテウス農家ホテル」のバージョン・アップには十分にはつながっていませんでした。J・Kさんは74歳という年齢には見えないほど若々しいのですが、いくら京大出のプロの造園家でも、二人だけの力では25ヘクタールは、いささか広すぎたようです。農園の多くの部分が耕作放棄地の様に在っていました。やはり独力での農園経営には相当の体力がいるということでしょう。それでもわたしが理想とする生活を送られていることには変わりはありませんでした。夕食は8時からとわたしにとっては遅い時間だったのですが、ご夫妻との歓談は政治経済から地球環境、ポルトガルの汚職やモラルの低さ、日本人のモラルの高さなどが話題となり時間を忘れました。夫人もベルギー人とはいえ、日本に10年も暮されていて、流ちょうな日本語でした。



ホテルの番犬「オスモウ」君はわたしたち夫婦にあてがわれた部屋の入口で一晩中、番をしてくれました。ネコ・バスケットのネコ達は親子だということでしたが、だれが母親でだれが娘だか分かりません。



ホテルの農園には日本では見かけない野生の花達が歓迎してくれましたが、名前がさっぱりわかりません。左の花はアザミの仲間です。さすがにヨーロッパのアザミです。可憐な中にも気品のある白で、もちろんアザミですから棘はあるのですが、見た目は花嫁のドレスのようでした。

話題の中で面白かったのは「お米の味」です。ポルトガルの稲作自体は15世紀になって盛んになったとはいえ、大航海時代とは直接関係はありません。栽培技術はムーア人がスペインに伝えてイベリア半島に入っています。ポルトガルには両国の交流によって入ってきたのでしょうが、お米そのものはローマ帝国時代からガリア地方にも知られていたようです。モンテ・モール・オ・ベリョ城から見た景色の中に広々とした田んぼがあったことから稲作の話になり、ポルトガルのコメが不味いこと、日本の美味しいお米を現地生産すれば、ポルトガル国内は勿論、ヨーロッパ中の日本食ブーム市場に売れるというこ

となどが話題になりました。確かにポルトガルのお米はまずいのですが、その話はバルセロナに出てパエーリャを食べてから改めてするとして、ここでは誰か、我と思わん方はポルトガルに行って「ヒノヒカリ」を作ってみませんかとJ・Kさんのために宣伝だけすることにします。



夜半の雨に家内が悲鳴を上げるほどたくさんのカタツムリが這い出てきました。全て食用にもなるもので、一番大きいのはフランスのペティ・グリというエスカルゴに似ていて、どこの町の市場やスーパーでも玉ねぎを入れる袋に入れて生きたまま売っています。1キロ千円位と安いと思っていたのですが、こんなにいくらでも拾えるほどでてくるのですから、安いはずです。