

ちょこっとスコッチを飲みにスコットランドへ♪

高島 陽一(江戸ソバリエ・ルシック)

【プロローグ】

My name is Yoichi Takashima, come from Tokyo, Japan. My name is made of Whisky. Because family name “高” meaning “high”, “島” meaning “island”, and first name “Yoichi” is the same pronunciation as the Nikka’s distillery in Hokkaido. Thank you.

これは、今回の旅にあたって考えた自己紹介の文章です。初めてニッカの余市蒸留所を訪ねたのが20歳の頃、お土産を入れてくれるビニル袋にあった”YOICHI”の文字に驚きました。その後、随分と経って、初めて取ったメールアドレスのファーストネームが “highland”、スコットランドの地域の名称で蒸留所が点在しています。もちろん姓名が先で、こじつけと言ってしまうとそれまでのことですが…。でもいつかスコットランドに行きたいと思っていました。

今回の海外旅行は、勤続30年の休暇で嫁さんを誘ってマチュピチュに行つて以来のもの、雇用延長が切れる2度目の定年を祝つての修職旅行として、スコットランドの地を選びます。もちろん嫁さんを誘いますが、どうぞ御一人だと断られます。簡単なのはバック旅行ですが、ちょこっとスコッチを飲みにスコットランドへ行く方が大勢いらっしゃる訳もなく、ウイスキー評論家が同行してくれる蒸留所ツアーがあるにはあるのですが、代金が60万円弱ととても手が出ません。仕方なくオーダーメイドの旅となります。

まだ会社勤務をしている訳で、連続して休暇が取れるのはせいぜい5日間、前後に土日をつけて9日間、その前に人間ドックを付けて10日間が最大です。同じ時期にロンドンのご息宅に行くという江戸ソバリエのご夫婦の旅程と合わせ、6月28日から7月7日に決め、手配を開始したのが3月下旬。まず出来るだけ安い航空便を決め、それに合わせてイギリス国内の旅程を組みます。結果、成田を出発、イスタンブール経由でロンドンに入り、陸路でエディンバラに向かい、現地ツアーで蒸留所を巡り、ロンドンに戻り、ご夫婦と合流という骨格が4月中頃には出来上がります。

当初は全てを旅行会社のワンストップオーダーで考えていたのですが、ドミトリータイプの宿はお薦め出来ないに始まり、列車の予約は2か月前からと言われ、待っていても仕方ないので、予習がてらネットでいろんなことを検索し始めます。と、列車も取れば、夜行バスも、現地蒸留所ツアー(ハイランド地方日帰り・アイラ島3泊4日)も取れたのです。ほう、なんと便利なこと、これでは国内旅行と変わりません。行ってみれば、当然、国内旅行では味わえないようなハプニングが起きるのですが、それはまたおいおいと。

他の準備としては、イギリスで使えるネット接続用のSIM、機内持ち込みの出来るサイズのキャリーバック、ウェストポーチ、電源アダプタ、地球の歩き方、ウイスキーに関する参考書、ボストンバック、スマホの電池交換(これはかなりの難題でした)、スーツケースベルト、現地通貨払デポジットカード、画帳、筆、墨汁、サンダル、イヤホンなどなど、準備を進めます。これじゃ、ちょこっとスコッチを飲みにじゃないですね。

【6月28日(金)・第1日目・機中泊】

人間ドックをそれなりのスコアで午前中に終え、飲んだバリウムを排出しつつ、荷物を最終チェックし、15時に自宅を出発、三鷹駅から東京駅へ。ここから京成の路線バス(1000円、前日までに予約していれば100円引だったのに気付かなかった、バス停を見つけるのに手間取り最後のお客さまとして滑り込みセーフ)で**成田空港第一ターミナル**に出発3時間前に到着します。

パスポートをチェックイン機にかざすだけでチェックインが出来ることに驚き、何故だか中間席しか残っていない飛行機の席を選び(これもネットでチェックインできるシステムがあり、24時間前から席を指定できることが帰りの便でわかります)、セキュリティチェックへ。プラスチック化されて鳴るはずのない安全靴を脱いでようやくゲートを通過、出国もピッと鳴るだけでは寂しいので出国スタンプを押してもらい、機上の人に。時差は6時間、機内食を2回、飲み物としてビールを頂き、13時間かかって、真夜中過ぎに**イスタンブール空港**(写真01)に到着。乗り継ぎのために広い空港の端から端まで歩くという3時間のトランジット、何故だか国内線エリアに出てしまったらしく再度セキュリティチェック、二度目となれば手慣れたものです。



写真01：イスタンブール空港

時間表示は都度現地時間に合わせるべきですが、面倒くさいなあと思いつつ、携帯を見ると何と既に2か国表示をしてくれています。こんなサービスが付いていたとは驚き、携帯に連動する腕時計も現地時刻表示になっています。ほう、やりますな。日本国内で使うことしか想定していないアプリは日本時間表示、地域の時間帯を意識したものは現地時間表示となるようです。

持ってきた電源アダプタ(写真02)は4種類のアタッチメントが内蔵されたマルチタイプ、トルコはヨーロッパ仕様のようにで難なく携帯の充電を開始。このアダプタ、さらに4つのUSBコンセントが付いており、日本国内でも使えるという優れたもの。



写真02：電源アダプタ

【6月29日(土)・第2日目・ホテル泊】



写真03：ウイスキーに関する参考書

イスタンブールからは小さめの航空機に乗り換えて、機内食は1回、飲み物は牛乳とビール、そしてコーヒー、3時間ほどでロンドンの**ガトウィック空港**に到着。それまでによくウイスキーに関する参考書(写真03)を読み終えます。

ガトウィック空港はヒースロー空港と違って小さな国内主体の空港です。機内持ち込みサイズにしたことで最短で入管を通過、空港内のCDで現金£200=¥15000を引出し、空港に隣接した列車の駅に着きます。ここで列車のチケットを取り出さないと

いけないのですが、それらしい機械が見当たりません。係員に聞くと、どう



写真04：ガトウィック空港の列車チケット販売機前

も長蛇の列に並んでみんなが買っている券売機(写真 04)で取り出すらしい。ようやく自分の番が来て、指定された予約番号を入力するのに登録されていませんというメッセージ。係員を呼ぶと、eメールをちゃんと見るように言われドギマギ。私が出力してきたeメール、マーキングしていたのは整理番号で予約番号がその横にあり、やっとのことで切符を取り出すことが出来ます(写真 05)。もう1本前の電車に乗れるとエディンバラでジンの蒸留所に寄れるので列車変更可能オプションを付けたのにそんなことをしている暇はなく、改札を通過してホームに着いたのは発車の5分前。何とか



写真 05：発券されたチケット



写真 06：キングクロス駅

座れてロンドンの中心にあるセントパンクラス駅に到着、ここで**キングクロス駅**

(写真 06)まで歩いて乗り換えます。掲示板で番線を確認するも表示が途中で切れていて、スクロールする様子もなく分からないまま、まだ時間があるので、コンビニと思いきお店でサンドイッチとコーラを購入。改札を通過して、番線を巡り、私の乗る列車を見つけます。セカンドクラスというのに座席指定はなく、適当に座ります。

列車はロンドンを定刻に出発します。座席横にコンセントがあり、持ってきた電源アダプタを差そうとしますが刺さりません。えっ、不良品なの、イスタンブールでも充電出来たし、機内にも USB コンセントはあり、携帯の電池はまだありますが、使えないとすると困ったことになります。ここで文句を言っても仕方ありません。

CDから受け取った£200は全て£10札(写真 07)、もちろんエリザベス女王の肖像画が印刷されているのですが、一部がプラスチック製で透明になっています。偽造防止のためなのでしょうが、手間の掛かったものです。以前の紙だけの紙幣も流通していますが、一部では受取を拒否される場合があるそうです。



写真 07：£10 札



写真 08：車窓に広がる風景

郊外に出ると、車窓にはただただ 牧場が広がり(写真 08)、鈍色の雲の

下、海岸線沿いを走って5時間後**エディンバラ駅**に10分遅れで到着します。今日の予定はウイスキーエクスペリエンスという博物館に行くだけ、まずホテルにチェックインします。雨がそぼ降る中、グーグル地図の案内の元、こんな路地(写真 09)を通っていいのかと思いつつも宿



写真 09：エディンバラの路地

に到着。フロントでパスポートを提示し、レジスターカードを書いて、部屋の鍵をもらいます。鍵を開けて中に入ると、2段ベットが5台の10人部屋です。荷物は置いてありますが泊り客はおらず、まずシャワーを浴びることにします。汗を流して、着替えをして、さっぱりとして、キャリーバックは個人ロッカーに入れ、ウエストポーチに貴重品を入れ、身の回りの品を手提げバックに詰め、早めに宿を出発します。



写真 10：エディンバラの市街

エディンバラの市街、駅周辺は中世の石造りの建物、石畳がそのまま残っていて風情があり、ハリーポッターが出てきてもおかしくはありません(写真 10)。イギリスの人は傘は差さないと聞いていましたが、みんな差しています。傘を差しているのはきっと観光客なんでしょう。そ



写真 11：スコッチウイスキーエクスペリエンス

のうちに雷が鳴り、豪雨となり、建物の樋から路上に滝が流れ落ちて

います。中世の街を歩いてスコッチウイスキーエクスペリエンス(写真 11)に到着、予約票を示してツアーにチェックイン。日本円で1万円を越すテイスト・オブ・スコットランドという最高級のツアーを張り込みます。まだ時間があるので館内を散策、土産物を物色しますが、まだ買うのは早過ぎます。

時間が来て、ツアーがスタート。まずはディズニーランドにあるホーンテッドマンションのようなゴンドラに乗り、ウイスキーの製造工程を巡ります(これは日本語モード)。他の参加者はカップルが多く、ゴンドラに乗り込む際に記念撮影をしてもらっているので、お1人様の私も撮ってもらいます(写真 12)。それが終わって、ワイドスクリーンのある部屋でウイスキーの歴史、スコットランドの気候風土のレクチャーがあります(これは英語のみ)。次の部屋に移動すると、長いカウンターがあり、既にウイスキーに入ったテイスティンググラスが2つと水と思しきグラスが用意されています。英語のみの説明があって、テイスティング、やっぱりシーバスリーガルは旨いのを実感。また、別室に移りますが、この部屋が圧巻、全部の壁面がウイスキーの陳列棚(写真 13)になっており、所蔵品であるウイスキーが並んでいます。見たことのあるオールドパーのブツブツボトルもあります。ここでもう2種類をテイスティングし、テーブル、カウンターのある部屋に移り、ここで食事なのかと思いきや、テイスティンググラスのお土産を頂き、ツアー終了となります。ウイスキー4杯で1万円とはぼったくりじゃないですか。そんな文句が言える訳もなく、ひよっとしたらその後ゆったりと食事提供があったのかもしれませんが、そこを後にします。



写真 12：ゴンドラ



写真 13：圧巻の陳列棚

お腹は空いてますので、何か食べることにしましょう。となれば、《フィッシュ&チップス》(写真 14)でしょうと、グーグル地図にお店を尋ねます。徒歩圏のお店を見つけてくれますが、フィッシュ&チップスの持ち帰り専門店らしく、中で食べるスペースがありません。もう1軒は食べるスペースはありますが、ボードに並ぶメニューにフィッシュ&チップスはありません。聞くと、中で食べるのならと別のメニューを渡されますが、ドリンクはソフトドリンクのみ。お腹は空いているので、とりあえずフィッシュ&チップスを頼みます。ハーフサイズはあるのかと聞き、あると言ったように思いましたが、出てきたのはフルサイズ、もちろん支払いも



写真 14：フィッシュ&チップス

フルサイズ。水でも出してくれればまだしも、水分なしでフルサイズのフィッシュ&チップスは難儀なものです。取りあえずお腹も満たされたのでホステルにご帰還。21時過ぎというのに外はまだ夕方(写真15)。日本だったらもう1軒どこかに寄っていたんだろうな。

この宿、枕元灯の下にUSBコンセントが2つあり、Wi-Fiも完備されており、電源アダプタは不要です。他の泊り客は男性ばかりのようで、話をする人もなく、静かなものです。携帯を見ているうちに寝てしまったよう。



写真15：まだ明るい街

【6月30日(日)・第3日目・ホステル泊】



写真16：大きなスコーン

人のいびきに悩まされることなく熟

睡し、起きたら、ツアーのバスに間に合うぎりぎりの時間、慌てて支度をし、外に出ますが真っ暗、これはどう見ても夜、早過ぎます。現地時間と日本時間を間違えた模様。時差は8時間、日本の8時はこちらの0時です。戻って2度寝、しっかりとそこから6時間の睡眠を取り、ハイランド地方への日帰りバスツアーの集合場所に向かいます。朝食は機内でもらった水を飲みながら、前日ホステルのチェックインカウンターで頂いた《スコーン》(写真16)を頂きます。

大きいので1個で充分です。

前日同様、キャリーバックは個人ロッカーに入れ、貴重品はウェストポーチ、他の身の回りの品を入れる手提げバックを持って、集合場所であるツアー会社の事務所兼カフェに行きます。ここもちろん徒歩圏です。予約票を提示、チェックインをすると、ゼスという名前のガイドの車に乗るように、時間が来たら声を掛けるのでこのあたりで待つようにと言われます。そして、時刻が来て、キルト姿のゼス(写真17)の待つベンツの17人乗りのワゴン車(写真18)のある場所に移動。ゼスは乗客リストを見て、私は運転席に座って待つようにと指示されます。どうも1人客は私だけのようで、助手席に座らせようという考えのよう。次々



写真17：キルト姿のガイド



写真18：ベンツのワゴン車

に来る乗客に私が今日の運転手だと紹介している様子、冗談と通じているのかしら。

乗客が全員揃って、私は助手席に移動し、ゼスが運転席に座り、頭上の地図で本日のツアー内容を説明、定刻を若干過ぎてツアーは出発します。中世そのもののエディンバラ市内を抜け、しばらくすると高速道路に入ります。日本人が建設に関わったというフォースブリッジをフォースロードブリッジ越しに眺め、クイーンズフェリー・クロッシング橋を渡るとハイランド地方です。料金所はなく、正しくフリーウェイ、日本と同じ左側通行なので何の違和感もありません。天候は晴れていたと思ったら、雨がぱらつき、また晴れるという移り気なもの、いつもこうなんですって。

ほどなくダンケルド大聖堂(写真19)に到着。大聖堂は中に入りましたが、有料トイレは外から見るだけ。すぐ近くのハーミテージに移動、森林浴を楽しみ、茶色味を帯びた水を飲み終えたペットボトルに



写真 19：ダンケルド大聖堂

汲みます。でもゼス曰く、飲んででは駄目ですと。ピート層を通して茶色味が付いている水で水割りを作れば旨かろうと汲んだのですがねえ。そして、ピトロクリーでお昼ごはん。ビクトリアズというレストランに入り、ゼスが旨いと言っていた《アトランティックサーモンとスクランブルエッグのランチ》を頼みます。飲み物はジンジャビア、ビールだと思



写真 20：汲んだ水

ったら普通のジンジャエールなのか、ビールをジンジャエールで割ったものなのか、アルコール感はありません。

食事を終えて、土産物屋でラフロイグというアイラ島の蒸留所の名前のついたファッジを見つけます。ファッジというのはイギリスの菓子で、質感、食味はキャラメルに似ていますが、粘着性はなく、しっとりとしていて、噛むと口の中でとろけるというもので、ラフロイグのウイスキーが練り込まれているものです。別にここで買わなくてもこれからその蒸留所に行くのだからとスルーしましたが、その後見掛けることはなく、結果買いそびれてしまいます。



写真 21：ランチ



写真 22：クイーンズビュー

その後、クイーンズビュー(写真 22)という景勝地を訪ね、ダム湖を一周して、ブレンデッドウイスキーで有名なデュワーズの**アバフェルディ蒸留所**(写真 23)に着きます。蒸留所見学はツアーとは別料金で、2種類のウイスキーが試飲できるコースを選択します。工場見学は写真撮影が



写真 23：アバフェルディ蒸留所

全面禁止、ひどいなあと思いつつも従わなかった時にツアー同乗者に迷惑が掛かるといけないので完全自粛、ツアー後のウイスキーも苦いものになってしまいます。そうは言ってもここに來たのに何も買わない訳に行かず、200CC入りの一番小さいボトルを購入します(£10.50=¥1575、家の近くのスーパーでは定価498円が3割引きで348円+税で買えると分かるのは後のこと)。

後味の悪いアバフェルディ蒸留所を後にし、一路エディンバラに帰り、ツアー事務所前で18時に解散。



写真 24：サンデーロースト

今日は日曜日、夕食はサンデーローストを頂きましょう。サンデーローストとは、1週間の労働を労って日曜日に雄牛のローストを食べたことに始まるようで、その名も**ジ・オックス**というお店。そのお店に行く途中、マキ&ラーメンなるお店を発見。ラーメンと寿司を出しているようですが、基本となる豚骨ラーメンが£10.90=¥1635では食指は動きません。

ここにも1人客はおらず、最初はカウンターで注文、店員が可哀そ

うに思ったのか空いていた2人席に移動してくれます。頼んだのは黒ビールと《サンデーロースト》(写真24)、黒ビールはもちろん《ギネス》(写真25)です。肉の種類を聞かれたのでビーフを選択、ギネスを1口、2口飲んだあたりでサンデーローストが到着。茹でた野菜の上にローストビーフが2枚、たっぷりのグレイビーソースが掛かり、その上にヨークシャーピングなるシュークリームのようなもちもちパンが乗っています。



写真26: ブリュードッグ

食べ終えて、さあ、パブに行かないとね。でもその前にシャワーを浴びに、一旦宿に帰ります。シャワーですっきりとして、六本木にも出店のあるブリュードッグのエジンバラ店(写真26)へ、もちろんここもお1人様です。本日のビール看板を見て、《スチュワートコールドリーキなるスタウト》(写真27)をお願いし、£4.75=¥712を支払います。UKパイント(578ml)ですから、これは日本よりはるかに安い



写真25: ギネス



写真27: スタウト

傍のテラス席に陣取り、40分くらいで飲み干し、据付位置の高いステンレス製の小便器で用を足し、店を後にします。見上げると青空、騒がしいパブを横目に21時半には宿に帰ります。部屋に戻ると、今度は人が居て、それも女性です。がん味は出来ませんからちら見ですが、学生風です。しかも話している言葉はフランス語。ふーん、そうなんだと感心します。言葉を交わすことなく、22時頃には就寝。

【7月1日(月)・第4日目・コテージ泊】

6時には起床、やはり8時間睡眠、身支度を整え、2日間お世話になった宿はチェックアウトし、キャリーバックを引いて、集合場所であるバスターミナルへ向かいます。今日から3泊4日のツアーで西の方の離島アイラ島を訪ねます。ウイスキー好きには堪らない島です。



写真28: £1の看板

朝食は道すがら、£1の看板(写真28)の出ているパティスリーバレーなるお店に入ります。お好みの《タルト》を選び席に着くと、選んだタルトと紅茶が届きます。紅茶はティーポットに入っており、楽に4杯分はあります。余すことなく食べ終えて、さて、お支払い、£6.35=¥952のレシートが来ます。看板の£1は何だったのか、聞ける訳もありません。コインが溜まっているので、コインで支払いたいのですが、35ペンスにどのコインがいいのか分かりません。地球の歩き方には載っていたのを



写真29: タルト



写真30: お支払い

見ていましたが持ってくるのを忘れていました。コインを机の上に種類別に並べて、必要なものを取ってもらいます(写真 30)。



写真 31：出発ゲート

エディンバラ・バスステーションに着き、指定されたゲート(写真 31)で待機。受付の男性が来て、チェックインをするともに荷物の重さを計っています。フェリーに載せるために必要なのでしょう。昨日と同じベンツの 17 人乗りワゴン車がゲート外の駐車スペースに着いて、正にハリーポッターに出てくるハグリッドという魔法使いのような運転手兼ガイド(写真 32)が下りてきます。キャリングケースは後部トランクに預け、身軽になって、今回は助手席ではなく、助手席すぐ後ろの 1 列席に座ります。今回の参加者は 12 名



写真 32：ガイド

欧米人らしいカップルが 4 組、日本人の親子が 1 組、インド系のお 1 人様と私です。



写真 33：フォースブリッジ

昨日と同じコースだとダブルかもしれないと思っていると、違うコースで、日本人が建設に関わったというフォースブリッジ(写真 33)が間近に見えるクイーンズフェリーという場所で撮影休憩、ここからは同じ高速に乗り、途中で普通道に戻り、ラブネグ湖(写真 34)で撮影休憩。ここから助手席にインド系のお 1 人様が移動してきます。続いて、ケルト十字(十字と十字の交点を囲む環が特徴、写真 36)が掲げられた



写真 34：ラブネグ湖

聖コナン教会(写真 35)を巡り、昼食を港町オーバンで取ります。

私はまたもお 1 人様でコーストというレストランで、3 品が選べるコースとダークエールを注文します。嫁



写真 35：聖コナン教会



写真 36：ケルト十字



写真 37：メイン

さんから野菜は摂っているかという質問を受け、《ホットスモークドウィスキーサーモンというスタータ、スペシャルベジタブル&ポテトケーキというメイン(写真 37)、ラズベリーコンフォートのアイスクリームのせという本日のデザート》という野菜がメインのものにします。お支払は£23=



写真 38：オーバン蒸留所

¥3450 ですので贅沢なお昼です。食事を終え、この街にあるオーバン蒸留所(写真 38)に立ち寄り、土産物売り場でオーバン 14 年なる 200m

1のウイスキーを1本(£16.50=¥2475)買い、早めに集合場所に行きますが、まだ車が到着していないので、列車の駅に行き、用を足すことにします。



写真 39 : USB コンセ

戻ると車が待機しており、再び走り出します。と、前の助手席の背もたれ裏に何とUSBコンセントがあるじ

ゃないですか。これは有難い、電源コンセントが駄目でもこの3日間は何とかなりそうです。キルマーチン教会(写真 40)を見学し、その南に広がるネザーラギーという平地に聳えるスタンディングストーン(写真 41)を見学します。その昔天文学的目的で使われていたようです。続いて、タルバート



写真 40 : キルマーチン教会



写真 41 : スタンディングストーン



写真 42 : タルバートロイヤルキャッスル



写真 43 : カモメ

という港町でロイヤルキャッスルを見学しますが、朽ち果てた外壁の一部が残るのみで、往時の面影を忍ぶしかありません。カモメに何しに來たのと訝しそうに眺められます(写真 43)。



写真 44 : フェリー

そしていよいよアイラ島へ渡るフェリーの船着き場ケナクレイグ(写真 44)に向かいます。着くと、減速したフェリーが接岸する直前で、たくさんの車が列を作って待機している後ろに並びます。降りてくる車の中にはタンクローリー車もあり、聞くと、ウイスキーを積み、本島でボトリングするのだそう。最後の方で乗船し、船は出港。

船内のレストランで夕食を取ります。ガイドはカレーが旨いと言っていたのですが、旨く注文出来ず、無難な《フィッシュ&チップスとビール(写真 45)》になります。エディンバラでは食べるのに苦労したフィッシュ&チップス、今度は液体があるためか、スムーズに頂けます



写真 45 : フィッシュ&チップス



写真 46 : フェリーデッキにて

もちろんお1人様です。このビール、アイレイエールと大きく書いてあり、アイラ島で醸造されているようです。

乗船時間は2時間程度、食事の後は船内をうろうろします。デッキに佇んでいると、ガイドが見つけてくれて、写真を撮ってくれます(写真 46)。左手にアイラ島、右手にジュラ島、その間の海峡を北上し、アイラ島のアスケグ港に到着、最後に乗った車は当然最後に下りることになり、本日の宿となるボウモア蒸留所に併設されたコテージ(写真 47)を目指します。



写真 47：ボウモアコテージ

約30分車に揺られ、21時頃にコテージに着き、部屋を確認します。シングルユースは追加料金が発生する基本2名のツアーですので、部屋はツインです(写真 48)。お1人様の2人と日本人の親子がモルトマンという3LDKタイプのコテージ、カップル4組がガー



写真 48：コテージの客室

デンコテージという大型のコテージに分かれます。後ろのトランクから荷物を受け取りますが、籐で編んだ大型のバスケットが2つもあります。相撲部屋のような荷物で来る方がいるのかと思っています、1つをガイドが我々のコテージに運び込み、キッチン横に置きます。それは何と我々の朝食3日分なのです。中にはマフィン、スコーン、パン、ヨーグルト、牛乳、バター、マーガリン、バナナ、シリアルと一杯入っています。ヨーグルトと牛乳は備え付けの冷蔵庫に即入れます。

コテージの鍵が特殊で、一旦レバーを上げて鍵を掛け、レバーを戻して鍵を抜くという手順が必要です。渡された鍵は2組、表の扉と裏口の扉のセットとなっていますので、ばらして各々が持つことにします。部屋割りは上の2部屋にお1人様が2人、下に親子となります。コテージにはWi-Fiも装備されていて、パスワードを入れることでネットに接続することが出来ます。肝心の電源アダプタはここでもコンセントに差すことが出来ませんが、ワゴン車にUSBコンセントが付いていますので、当面は何かなるでしょう。

部屋に荷物を置いて、シャワーを浴び、今回の旅で初めての洗濯をしてもまだ21時半、散歩がてらコテージの周辺を散歩することにします。すぐそばの広場前にはスーパーがあり、何でも揃っています。ボウモアホテルなるものもあり、レストランやバーもあります。レストランは既に閉店済で、バーを見学させてもらおうと、ボウモアはもちろん他のウイスキー、ビールもあります(写真 49)。それは明日以降のお楽しみに取っておきましょう。



写真 49：バーの棚はボウモアだらけ

海岸に出て右側がボウモア蒸留所、おや、見たことのある景色です。そう、船から撮ったのかなあと思っていた「BOWMORE」の文字が書かれた白い建物がそこにあります。これは撮らない訳には行かずパシャ。コテージに帰ってSNSに初アップ、題して「遂に来ちゃった!」。感激、ほんと、来ちゃいました。最終的に123いいね、33コメント、1シェアを頂く、大ヒットです(写真 50)。



写真 50：ボウモア蒸留所

22時頃就寝、とドアを叩く音に起こされます。とっさに出たのは「はい」、思い直して“Come in”。と、親子のお母さんの方が扉の横から顔を出します。コテージのベッドルームの扉には鍵はなく、特に私の部屋は扉さえきちっと閉まらないのです。申し訳ないけどちょっと見てほしいと言われ、階下に下ります。と、火災報知器らしき天井付の機器が警報を発している様子。椅子を踏み台にして警報機の蓋を外し、電池が見えたのでそれを抜いて警報音を止めて、一件落着。どこかに通報する機能はなさそうですので、そのまま自分の部屋に上がって就寝します。

【7月2日(火)・第5日目・コテージ泊】



写真 51：朝食

途中、発報騒ぎはあったものの8時間睡眠。6時に起き出し一人で朝食を食べます。マフィンに2つに開いてフライパンで焼き、バターを塗ってジャムを乗せ、バナナにヨーグルトに紅茶(写真 51)。食べ終えて集合時刻までは周辺散歩。ここで私たちのコテージがボウモア蒸留所のすぐそばにあることが分かります。私の部屋から蒸留所の文字



写真 52：窓からの景色

字が書かれた案内書が見えるのです。これも写真を撮り、SNSにアップ、題して「It's インクレジブル！」これは56いいね、11コメントと半減以下、最初のインパクトには適いません(写真 52)。

さて、今日はボウモア蒸留所の見学から。見学開始前の時間を使って海沿いの道路で全員の集合写真を撮ります(写真 53)。ガイドは昨日のズボンではなく、黄色系のケルト姿です。案内所のキャッシャーで£10のツアー料金を払い、待つことしばし、ウイスキーの値段を見て溜息を吐きます。そう、高いのです。これじゃ、日本で買った方が安い、逡巡している間に10時となり、蒸留所見学がスタートします。



写真 53：ボウモア蒸留所にて

まず映像を使った説明があり、外に出て蒸留所内の井戸前で水の説明(写真 54 左上)、麦芽倉庫、ケルン棟のピート焚口(写真 54 右上)へ、火は点いていない様子。麦芽粉碎工程、マッシュタン(糖化槽、写真 54 左下)、木製の発酵槽は中も覗かせてくれます。そして、4基並んだ蒸留器(写真 54 右下)、コンコンと湧き出す泉のような蒸留液点検口、貯蔵倉庫、ここにはいろんな形の治具も並んでいます。外へ出て海岸に出ると、あの白壁に黒文字が直近にあります。



写真 55：テイスティング

最初に映像で説明してもらった部屋に帰るとテイスティングの準備が整っています。12年は既にテイスティンググラスに注がれており、15年、18年はとても小さな瓶に詰められ添えられています。注がれた分を



写真 54：蒸留所見学

飲み干し、15年、18年を少しずつ味見します(写真 55)。まだ、今

日は先が長いのですから。

ボウモア蒸留所を後にし、昨日フェリーの着いたアスケグまで戻る途中、インド系の彼、その後スーリカン・パトナイクと名前が分かるのですが、ガイドの許可を取った上で、撮った写真を共有するためにフェイスブックでグループを作ってくれます。フェイスブック、有難いツールです。やっててよか

った。



写真 56 : アードナホー蒸留所

アスケグ港から北に少し行ったアードナホー蒸留所(写真 56)で昼食となります。ここまで来るとお1人様を貫くのはもう無理、日本人の親子とカップル1組と同席することとなります。お母さん、英語がとても流暢です。聞くと、イギリスで働いたことがあるのですって、そりゃ流暢に話せるでしょう。注文したのはブラックポットエールというビールと《スコットランドの伝統料理ハギス》(写真 57)



写真 57 : ハギスとニープス他

茹でた羊の内臓のミンチ、オート麦、タマネギ、ハーブを刻み、牛脂とともに本来は羊の胃袋に詰めて茹でるか蒸した詰め物料理なのですが、出てきたのは詰める前のもので皮はなく、脇には《ニープス&タティーズ》というこれもスコットランドの伝統料理、スウェードという根菜とジャガイモをマッシュしたものが120度方向に並べられています。イギリス料理は不味いという世評がありますが、今の所美味しく頂いています。

食事を終え、土産物売り場でウイスキーを探しますが見当たりません。店員に聞くと、まだ新しい蒸留所で後7か月経たないと製品であるウイスキーはお売りすることが出来ないと聞き取りましたが、7か月以上かかるだろうというのが他の皆さんのご意見。



写真 58 : ブナハーブン蒸留所

の後は、更に北のブナハーブン蒸留所(写真 58)に移動します。アイラ島では珍しくピート香の少ないウイスキーが特徴で、アサヒビールというカニッカの資本が入っています。ここは蒸留所見学はなく、何やら手書きのシングルカスクらしきボトルに目が留まり、バーボン樽に詰めたというハーフボトルを購入します(£35=¥5250)。有料試飲が多い中、無料なのに次々と試飲させてくれます。太っ腹です。

幹線道路から離れているためか、試飲、見学を行っていないためか、

カリラ蒸留所は飛ばして、ほぼ来た道を引き返してアイラ島西側の窓枠をコーポレートからであるブルーに塗ったブルックラディ蒸留所(写真 59)に移動します。ここは有料試飲(£5=¥750)で、ショットグラス付で、いろんなウイスキー、ジンを試飲させてもらいます。ここで

は200mlのボトルを購入(£12.5=¥1875)。

そして、本日最後のキルホーマン蒸留所(写真 60)に移動します。ここでは伝統的なフロアモルティングの工程を見ることが出来ます(写真 61)。フロアモルティングとは、床に水に浸した大麦を蒔き、時折攪拌を行い、



写真 60 : キルホーマン蒸留所



写真 59 : ブルックラディ蒸留所



写真 61 : フロアモルティング

均等な発芽を促し、発芽することで大麦のでんぷんを糖化させることを言います。芽が出たものをキルン塔でピートを焚いた温風で乾かし乾燥させた状態が麦芽、モルトといい、これを粉碎、マッシュタンに入れて湯を張り、麦汁を作り、濾した麦汁に酵母を加えアルコール発酵させ、それを2回もしくは3回蒸留して、木樽に詰め、熟成させるという一連のウイスキー製造工程の最初の部分です。フロアモルティングには時間も人手も掛かるため、ドラム式やサラディン式など機械化された精麦法が主流となっており、昔ながらのフロアモルティングは貴重です。

ケルン塔の焚口、マッシュタン、発酵槽、蒸留器、蒸留液溜まり、倉庫を見て、ボトリング工程も、そしてウイスキーを詰められたボトルは箱詰めされ、パレットに隙間なく、荷崩れしないように積んである所まで見せてくれます(写真 62)。ここで買ったのは初めてのフルボトル(£ 45=¥6750)。



写真 62：ボトリング・箱詰

これで本日の蒸留所巡りは終了、西海岸(私の携帯にパノラマ写真を撮る機能を発見、写真 63に移動して、酔いを



写真 63：アイラ島西海岸

醒まします。ここでガイドの姓名を聞き、画帳に書いてもらいます。ミスター・ユーアン・マクロードがメールアドレスまで書いてくれたのはメールをくれという暗示かな。直接聞いたのは、スーリカンが多分フェイスブックのグループに入れてくれない感じだったから。

せっかく酔いを醒ましたのに、車内に戻るとガイドのユーアンがブリックラディで買ったウイスキーをふるまってくれます(写真 64)。



写真 64：ユーアン



19時にコテージに帰り、スーリカンが音頭を取って

くれ、荷物を置いて、有志がボウモアレストランに集まることになります。もうお1人様は許されません。まずギネスを頂き、各々に好きなものを頼み、シェアします。《ハギスにパン粉をまぶし揚げたハギスボールやいろんな木の実の入ったビスケット、マッシュポテト、野菜サラダ、鹿肉の煮込み、燻製ホタテ貝、カニ、仔羊のタイム焼き、それに大量のチップス》が並びワインも進んでいます(写真 65)。すべて



写真 65：みんなでいろいろと頂きます

£ 185.20=¥27780、参加者は10人なので計算は簡単、私は切り上げして£ 19を支払い、21時

にコテージに引き上げますが、世間はまだ明るい。

コテージに帰って、かねてよりの考えてきた企画を実行します。それはみんなの名前を漢字に変換し、墨痕鮮やかに筆書きしてプレゼントすること。本人の前で書いて渡すことを意識して、筆と墨汁にしたのですが、目の前で書くには時間がないので、部屋で書いたものを渡すことにします。読み方優先の意味のない漢字より意味も伴った方がいいと考え始めると結構時間が掛かります。フェースブックに登録された6名とガイドのユーアン、計7名分を考えます。翻訳ソフトに入力し読ませて発音に近い漢字を探します。携帯のメモ帳に書き溜めているうちに寝てしまった模様。

【7月3日(水)・第6日目・コテージ泊】

4時前に目が覚め、窓から見えるボウモアの看板の移ろいを眺めつつ、漢字変換作業を進め、そうだ、2度目の洗濯をしておけば明後日のコテージ出発までに乾くと洗濯作業を挟み、6時には一人で朝食。昨日のメニューに加え、シリアル牛乳掛けを頂きます。部屋に戻って、今度は筆記作業、中央に漢字変換の名前、その左側にアルファベット表記の名前、右側に漢字の意味を書きます。たとえば、ガイドのユーアンは「遊庵 真蔵人」、インド系お1人様のスー



写真 66：みんなの名前を漢字変換

ーリカン・パトナイクは「数理観 覇都内公」(写真 66)。書き間違えればもう一度最初からとなり、没頭していたようで、集合時間を過ぎてしまい、数理観がお迎えに来ます。昨日へろへろだったから寝過ごしたのかと遊庵から言われてしまい、ある作業をしていましたのでと言いつつ。



写真 67：ポート・エリン

今日はアイラ島の南部を訪ねます。ポート・エリンで写真休憩、遠くに今は稼動していないポート・エリン蒸留所の煙突が見えます(写真 67)。

本日最初の蒸留所はアードベック蒸留所(写真 68)、ゲートを入ってすぐの所に初代の蒸留器があり、それぞれに記念撮影。



写真 68：アードベック蒸留所

見学ツアー料金(£ 10=¥1500)を支払ってスタートまでの空き時間で

遊庵が大きな寝袋のように巻いてあるブランケットを床に広げ、タグを取りながら畳み、その上に数理観を寝かし、くくっていたひもを使って、スコットランドの伝統衣装を着付けます(写真 69)。頭まで覆うことも出来、防寒具としても使えるということのようです。



写真 69：伝統衣装の着付け

そうこうするうちにツアーの時間が来て、ツアーがスタート。説明が男性というのは初めてです。お



写真 70 : 蒸留所見学

しゃれに刈った金髪で身振り手振りはミュージシャンのよう(写真 70)。麦芽粉碎器、糖化槽、発酵槽、蒸留室(ここは撮影禁止)、貯蔵庫と巡ります。元へ帰ってきて、レストランの屋の天井の低いお籠もりをするような Chairman's study という名前の部屋。ここでのテイスティングが 3 種類(写真 71)。

その部屋へ出て、ここのレストランの指定された席でみんなで昼食です。まだ食べていないのものと選んだのはクラムチャウダー、ビールはレッドカイトアンバーエール。クラムチャウダーには 2 種類のパンとバターが付いています(写真 72)。買ったボトルはフルボトル(£ 42=¥6300)。



写真 71 : テイスティング



写真 73 : ラガーブーリン蒸留所

そして、1 km と離れていないラガーブーリン蒸留所(写真 73)へ。ここは試飲だけで £ 30=¥4500 と高額です。薄暗い貯蔵庫の 1 室の半分くらいのスペースに 40 人くらいが壁沿いに座り(写真 75 上)、中央の樽から汲んだウイスキーを頂きます。



写真 72 : クラムチャウダー

ショットグラスと一緒に配られた缶入りの水、このプルトップがユニークです。缶のプルトップ、一旦開けると全部飲むしかないのが普通ですが、スライド式になっていて締めると横にしても逆さにしても漏れないという優れものです(写真 74)。プルトップならぬス



写真 75 : テイスティング

ライドトップというものでしょうか。初めて見ました。



写真 74 : スライドトップ

試飲は 5 種類(写真 75 右下)、しかも断らないと相当の量を入

れてくれます。メインで説明してくれる年配の男性(写真 75 右下)、独特の口調でウイスキーの説明をしてくれますが、ほとんど聞き取れません(後で他の人に聞くとかなりスコットランド訛りというかアイラ島訛りがすごいです)。新婚の夫婦や今日が誕生日という方を選び出して、樽から大きなメスシリンダーに取りだし、漏斗でボトルに入れ、定量ポラーで各人に注いで回ります。これが結構な量(写真 75 左下)グラスは 1 つですから、飲み干すしかなく、自分のペースでは飲めません。ここでは 200 ml のボトルを購入します(£ 19.50=¥2925)。

次は 1.5 km ほど離れたラフロイグ蒸留所(写真 76)、見学ツアーは

£10=¥1500。ここは女性が案内役。ここでもフロアモルティングを見せてくれます。おまけにかき混ぜの様子を実演をし、挙句の果てには私と数理観が体験させてもらいます。続いて、ケルン塔の焚口へ。中ではピートが燃えており、数理観がピートくべを体験させてもらいます。外へ出て、白壁に

「LAPHROIG」の文字を書いた貯蔵庫前で記念撮影(写真 77)。そして蒸留釜のある部屋へ、貯蔵庫を巡り、中庭でテイスティングが2種類だったように思いますが定かではありません。ハーフボトルを購入(£21=¥3150)。

へろへろでコテージに帰ってきたのが18時、日本人の親子が牡蠣の美味しい所を予約しているというので一緒させていただくことになり、その時刻が19時半。それまでに筆記作業を終わらせましょう。と、酔っていたのが良かったのか、電源アダプタ、倒れているピンを起こさないといけないことに気づき、スコットとコンセントに嵌ります。説明書には書いてあったんでしょうが、6日目にして気づくとはねえ。筆記作業を終わらせてちょっと横になったのが運の尽き、そのまま寝込んでしまい、気が付くと日が変わっています。あらま、約束をすっぽかすことになります。酔って寝て、いくら揺すっても起きないと言われたことは今まで何度もありました。ごめんなさい。



写真 76：ラフロイグ蒸留所



写真 77：記念撮影

【7月4日(木)・第7日目・車中泊】

0時半、書き上げた漢字変換名前6枚をフェースブックのグループに写真をコメントと共に撮ってアップします。遊庵にはメール添付でお送りします。

I was late for the meeting time because I was doing some work yesterday. The task is to convert your name into Kanji. Let's show it before that. I will deliver the real thing later.



写真 78：キャリーバック

ウイスキーで一杯になったキャリーバック(写真 78)からあふれ出した荷物は畳んでいたボストンバックを広げ、そこに入れ、荷作りを終わらせ、昨日と同じ朝食を取り、集合時刻前に車が来る所で待機することにします。そうだ、ボウモア蒸留所でのお土産がまだ買えていません。土産物が置いてある場所が営業する前に出て行って、営業終了後に帰ってくるので仕方ないのですが、事情を話して買わせてもらいましょう。受付カウンターのある扉を開けると女性がいて、説明するのですが、法令により10時以前にお酒を売ることは出来ませんの一点張り。これはスーパーでも言われたことですがねえ。まあ、他で買うしかないと言います。

集合場所に着くと、車は既に着いていて、まず遊庵に、数理観に、その後来たメンバーにと画帳を破って漢字変換名前をお渡しします。結構喜んでもらったので良かったです。コテージの鍵は元通り2組に戻して、遊庵に返却。9時にアスケグ港へ向け車は出発。余裕を持って到着、周辺を散策します。カリラ蒸留所までは直線距離では600mくらいなのですが、道路経由だと2.5Km。また来ようとの想いを残します。



写真 79 : アスケグ港

アスケグ港

(写真 79)にフェリーが着いて車に乗って乗船。上階に上がって朝食。トースト2枚にソーセージ2本、ソテイしたマ



写真 80 : アイレイエール



写真 81 : 土産物屋の棚に

ッシュルームとビール。ビールはアイレイエール(写真 80)。アイラ島にビール醸造所があったのに行けませんでした。この想いもまたいつか叶えましょう。約2時間後にケナクレイグ港に戻り、ここからは車、最初に止まったのはインバラレイ、ベルタワーに上り、刑務所跡を見学し、土産物屋でボウモア12年を見つめます(写真 81)。ハーフボトルで£29.99=¥4498と高額ですが、仕方ありません。車に戻ると、遊庵がシャンパンを開けてくれます(写真 82)。何という気遣い。



写真 82 : 遊庵がシャンパンを



写真 83 : スターリング城

次に止まったのはモンド湖、ホットチョコレートを買って湖周辺を散歩します。次がスターリング城(写真 83)、18時まではずで、まだ30分あるのにもう入場は出来ない様子。駄目なものは諦めましょう。ダウントンアビーで有名なダルマニーハウス(写真 84)も閉園していて外から眺めるだけ、エディンバラのバスターミナルに19時に到着、ツアーは終了となります。4日間も一緒するとそれなりの馴染みも出来、分かれは悲しいものです。遊庵ともハグして別れます。



写真 84 : ダルマーニハウス



写真 85 : 蕎麦のパン

ここからは23時発の夜行バスでロンドンのビクトリアコーチ7時30分着の長旅です。その前に夕食を取ります。近くにビーガン料理のお店ホーリーカウがあるのでそこに行きます。メニューをしげしげと眺めていると《buckwheatを使ったオープンサンド(写真 85)があるのを見つけ、ローストアーモンドとひよこ豆のオープンサンドと紅茶》を頼みます。蕎麦で作ったパン、ちょっとぼそぼそしており、端っこはそここの固さ、小麦の偉大さを感じます。

23時10分前には夜行バス(写真 86)が着いて、予約票を見せ、キャリーバッ



写真 86 : 夜行バス

クを荷物室に預け、バスに乗車し、前から2列目の右窓側の席を確保します。後から考えると、横に荷物を置いて隣に座るなよというオーラを出して置けばよかったのですが、どうぞお坐りなさいという状態にしていたため、案の定、中国系のスリムな女性が座ります。途中、トイレに席を立ち、廻りを見渡すと、みんな2席で横になっています。帰ってくると、その女性は窓側に移動しています。窓にはカーテンがある訳でもなく、みんな携帯で何かやってるし、ワアワア騒いでいるやつもいる、でも£11.10=¥1665は魅力的です。

【7月5日(金)・第8日目・友人のご子息宅泊】



写真 87：スターバックスコーヒー

深夜バスは定刻30分前に**ビクトリアコーチ駅**に到着、バスを降り、キャリーバックを引きながら友人夫妻と待ち合わせのスターバックスコーヒーを探しますが、グーグル地図が指し示す場所にはありません。聞くと、反対側にあるというのでそこに急ぎます。ビクトリアコーチ駅は街の1街区まるまるのバスターミナルで、構内のスターバックスコーヒーは内側からしかアクセス出来ず、外にも別の店があるようなのですが、見つからないまま、7時45分ようやくご夫妻が私の待つスターバックスコーヒー(写真 87)を見つけてくれ合流できます。ロンドンの予定は全くの未定、要望は市場、スーパーに行きたい、これだけです。



写真 88：オイスターカード

地下鉄のビクトリア駅でオイスターカード(写真 88)という日本でいうスイカを買い、タワーヒル駅で下車、ロンドン塔を横目に**ロンドンブリッジ**(写真 89)を渡り、テムズ川を散歩し、バラ・マーケットを目指します。テムズ川、水はひどく濁っていますが東京の浅草近辺の隅田川に似ています。



写真 89：ロンドンブリッジ



写真 90：グリーンティー

普通、市場といったら早朝から開いているものですが、ここは10時から17時までと公務員の勤務時間より短いんです。開いていないものは待つしかなく、ガレリアでお茶することにします。私が頼んだのはグリーンティー日本茶かと思いきや色の薄い普通の紅茶です(写真 90)。そろそろ10時、ザ・シャードという多角錐のガラスのビルを眺めながら、いざバラ・マーケットへ(写真 91)。



10時を過ぎること20分、でもパエリア屋さんはまだ仕込中、他の店もゆるゆると開店準備中です。市場というより縁日の風情です。果物屋さんには見たこともないフルーツが並んでいます。ファッジ屋さんもありますが、ウイスキー入りのものはないみたい。ここで売っているマフィンの分厚いこと、1.5倍はあります。ローストナッツも旨いね。トマトもいろ



写真 91：バラ・マーケット

んな種類があります。キャベツも変な形のがあります。おー、魚屋さんにはアンコウのような口の大きな魚がいます。あら、タコもあり、買ってる男性がいます。バーベキューにするんですって。

あらあ、一昨夜食べ損ねた牡蠣もあります。食べたいなあ。当たるかもしれませんが、この際頂きましょう。ミックスというのを頼むと、小ぶりの牡蠣が3つと蛤らしき2枚貝が3つ(写真 91a)、£5=¥750 払います。すぐに食べ終えますが、もっと食べたいのは我慢します。



写真 91a: 牡蠣と蛤



写真 92: イタリアン

そろそろお昼時分、ご夫妻がご子息に聞いてくれたイタリアンレストラン・パデーラ(写真 92)に行くことにします。12

時開店で40分前なのにもう並んでいる人がいます。他に行くあてもありませんので、並んでいると、あれよあれよと人が並び始め行列が折り返します。さあ12時、開店となりますが、どどっと入って行く訳ではなく、そろりそろりとして入って行きます。私たちが待ち行列の先頭になり、やっと入店、地下の席に着いたのが12時6分ですから、そんなに



写真 93: オリーブとパスタ

待っていたのではないのですが長く感じます。メニューを見て、3品のパスタを選び、私の飲み物はラガービール。《つまみで出てきたオリーブは種付でとってもジューシーです。パスタは3品揃って配膳されます。1つはタリオニーニという細麺にアンチョビバターとパン粉をまぶしたもの、2つ目がフィットチーネのダッテリーニトマトとバ

ジル和え、3つ目がパッパルデッレという幅広麺に牛すね肉の煮込みを和えたもの》(写真 93)で、アンチョビのものが安くて旨い、これは蕎麦に使えます。3分の1の£15=¥2250を支払って店を出ます。市場に戻って、奥さまが気になるファッジを買い、ご主人が旨そうなサラミを買って、一旦ご子息のお宅に帰ることにします。

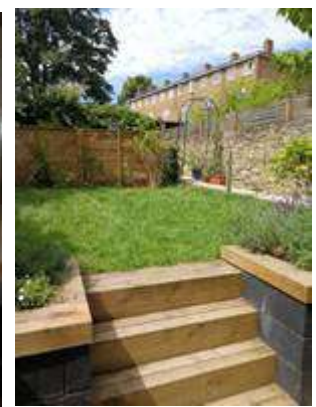


写真 94: 2階建バス

ここからは2階建てバス(写真 94)での移動、お上りさんは2階に上がります。街が見渡せ、風も感じ、心地よいものです。最寄りのバス停に着き下車、徒歩2分で五ご子息のお宅(写真 95 左)に着きます。テラスハウスの最下部の半地下階、



写真 95: 友人夫妻のご子息のお宅



奥にある庭(写真 95 右)が魅力的です。ご子息はお仕事で不在、お嫁さんは日本に出張中、主人不在の中、

失礼いたします。ご子息へのお土産として、そうめんとマルタイラーメンをお渡しします。こちらでも売っているかもしれませんが、私が海外出張で台湾にいる頃、社長の奥様がふるまってくれたそうめんがこの世で一番旨いそうめんだったこと、マルタイラーメンは子供の頃よく食べていて、東京に来て久々に見付け、家の常備品になっていることからの選択です。



写真 96：近くのスーパー

バラ・マーケットで買われたファッジとエスプレッソで一息つき、スイカを1切れ食べ、少し横になりますかと言われますが、寝ると夜まで寝そうなので、シャワーを浴びて、汗を流し、近くのスーパー(写真 96)に奥さまと買い出しに行きます。まだ、会社、家のお土産が買えていないのです。徒歩5分でそのスーパーに着き、紅茶2パック、ビスケット、グラノーラ、チアシード、アンチョビを購入します。帰り道に酒屋(写真 97)のレジ上の棚に

ニッカのピュアモルト、サントリ



写真 97：近くの酒屋

アンチョビを買ったのは、レス

トランで食べたパスタを蕎麦でやるとどうなるか試してみたかったため、フライパンでローストして油分を飛ばします(写真 98)。お店で食べたものは塩の結晶があるかのようにパリパリした感じがあったのですが、いくらローストしてもパリパリ感は出ません。というか、フライパンで炒めているだけで油が周辺にもものすごく飛び散ります。蓋をしてその飛び散りは納まったのですが、蓋の裏にびっちりアン



写真 98：アンチョビをロースト

チョビが付いてい

ます。焦げると別のものになってしまうので思ったパリパリ感が出ないまま作業は終了です。

続いて蕎麦打ち(写真 99)、蕎麦粉は夫妻が持参されたもの500gの約半分を使用。キッチンスケールはないとのことで加水は目検討で適量、木鉢は炊飯器を使います。片手しか入りませんが、器面に蕎麦粉が付くことがなく、簡便です。打ち粉は残した蕎麦粉でと



写真 99：蕎麦打ち

も考えましたが、250g位であればなくても畳みさ

えしなれば何とかかなります。伸し棒は百均で買って、そういうこともあろうかと私が持参したもの、加水量を減らすことで打ち粉がなく



写真 100：出来上がった蕎麦

でも大丈夫です。伸しは一方向伸しで、四つ出しはせず、こま板はないので手駒、もしくは裁ちそばの要領で切り、蕎麦切りが完成します。汁は奥さまがある材料で作ってくれます。

ご子息が帰られるのを待って、蕎麦を頂きます。皿にチンゲン菜のような菜を敷き、トマトををあしらった中央に茹でた蕎麦を乗せ、配膳します(写真 100)。アンチョビでんぶは各自のお皿で適量掛けてもらいます。パスタで食べた時のアンチョビ感がありますが、まだちょっと違います。打った量がすくなかったなので汁の出番はありませんでしたが、そうめんを使ってもらえばいいでしょう。ご子息はご自身でもラーメンを一からお作りになるとのことで、持参した伸し棒はプレゼントします。



写真 101：トルコ料理店



余興の部は滞りなく終わり、帰りの航空機のチェックイン、通路側の座席指定をネットで行い、近くのトルコ料理店(写真 101 左)へ4人で出掛けることになります。乗ってきた航空機がターキッシュエアラインズでしたので、ビールのエフェスには馴染みがあります。ご子息が選んでくれたトルコ料理が次々とテーブルに出てきます。《サラダ、ナンみたいなパン、ヨーグルトを使った和え物、紫色の野菜らしきものが乗ったお皿、ご飯の上にいろんな肉の乗ったお皿、パイ包焼き、メのお茶》(写真 101 右)を頂きます。支払いはご子息がされたようでごちそうさまでした。店を出ても空はまだ明るい22時過ぎに帰宅。



写真 102：市場で買ったビール

家ではご子息が買ってこられたチェリーを頂きます。見切り品で安かったのとのことですが、発酵が始まる前、この辺りが一番美味しいです。バラ・マーケットで買って、飲みそびれていたビール(写真 102)に始まり、日本酒も飲んだように思いますが、この辺りから写真を撮っていません。私はリビングのソファベッドに寝かせてもらいます。

【7月6日(土)・第9日目・機中泊】



写真 103：朝食

翌朝はすっきりと6時前に起床、身支度を済ませ、残りの現金を確認します。£10札は1枚、後はコインですので、1種類ずつキープして、残りは空港で使い切りましょう。朝食には、トースト、チェリー、スイカ、へしゃげた小桃、ハム、茹で玉子、サラダなどなど(写真 103)を頂きます。

食後の運動、朝の散歩としてお宅周辺を歩きます。イギリスの道路、どこに行っても1車線じゃない限り歩道寄りの車線は駐車場なんです(写真 104)。日本だったら敷地内に駐車場を作ろうとしますが、使い勝手上はとっても便利に思いま



写真 104：道路は駐車場



写真 105：駐輪場

す。道路に置くための自転車専用のガレージもあるようです(写真 105)。ポストは円筒形の日本ではほとんど数を減らしているものが残っています。教会に公園、走っている人、自転車に乗る人がいて、一部ですが石畳みもあり、何よりも電柱はなく、街並みに統一感があります。



写真 106：バスのビデオ

10 時前、別の市場を見に、バスに乗ります。2 階建てですがもう 2 階には上りません。社内を撮影しているビデオに時々我々の姿が映ります(写真 106)。防犯上の配慮なのでしょう。同じ番号のバスだったのですが、途中で運行が終了、乗り継ぎ乗車券をもらって、すぐ後から来たバスに乗り換え、ロンドンブリッジで下車、モルトビー・ストリートマーケット(写真 107)まで歩きます。この市場は昨日に比べると小さくまとまっています。一度通り抜け、はずれにジンの蒸留所があるので立ち寄り、ロックにローズマリーを浮かべジン一杯頂きます。ポリパネル越しに蒸留器が見えます



写真 107：ジンの蒸留所

(写真 107)が、ウイスキー製造に比べるとコンパクトです。ネットで調べると日本でもお値打ち価格で買えるようです。



写真 107：モルトビー St マーケット

市場に戻って、スコッチエッグの屋台に寄り、《スコッチエッグ・クラシック》をチョイスします。と、名前を聞くので “Yoichi ,and she is Yuko.” と答えますが、

変な感じ。並んでいるのをそのままくれるのではなく、揚げ直してくれるようです。もらった容器の蓋裏には “Yoshi Classic” の文字があり間違えないための配慮だった模様(写真 108)。



写真 109：クラブ

市場の片隅でそれを食べ、気になるシーフード屋さんに戻り、牡蠣は止めて、クラブを頂くことにします。線路下の倉庫を少し



写真 108：スコッチエッグ

片付けたような店内に入り、ビールを頂くことしばし、オーダーしたのを忘れてしまう頃に出てきます。多分その場でカニの身を取ってたんでしょう。《中央にセルクルを使って敷き詰めたカニがあり、フルーツ、葉物野菜、パン、バター、マヨネーズが乗ったワンプレート》(写真 109)です。これでカニも食べたし、思い残すことはありません。



写真 110：券売機売り場

少し早いですが、ロンドンブリッジ駅に戻り、蚤の市を少し見学して、お世話になった奥さまと別れ、ガトウィック空港を目指します。駅員にガトウィック空港駅に行きたいのですがオイスターカードは使えますかと聞くと、OK とのことので次に出る列車の番線を教えてくれます。トイレに行きたくなったのですが、構内のトイレは見つけられず、列車の中も我慢して、ガトウィック空港に到着。トイレで一息つきます。

今度は使い終えたオイスターカードの払戻しに挑戦します。行きに発券した機械(写真 110)には払戻し機能はないようで窓口に行くように言われます。その窓口はどこにあるのでしょうかと聞きながら、それらしき窓口を見つけます。列に並んで順番が来て、カウンターでオイスターカードを示して払戻しをお願いすると、それは隣の窓口と言われ、もう一度並び直すのは嫌だなどと思っていると、対応してくれた係員が横に移動、カードを受け取って内容確認、買ったクレジットカードを出すように言われ、渡すとそのカードに返金してくれるようで、その旨のレシートをくれます。

案外簡単に済んでほっとしますが、その後奇妙なことが起きます。物を買った際もその都度のメールが来ていて、今回も来たので安心していたのですが、一向に残高に反映されないのです。えっ、どこかに掠め取られてしまったのかと、帰国後カード会社に連絡すると、返金の場合は別口座で受け取り、確認をしてカードに戻し入れるとの返事が来て、場所と金額を聞かれます。後日その額が戻し入れられましたが、何だか釈然としませんなあ。

オイスターカード、その後ネットで確認すると、残金が£10以下でないと払戻しをしてくれない決まりだそうで、私の場合は期せずしてその範囲に入っていたようです。ちょうどいい金額をデポジットし、使ったお陰でカード本体のデポジット分£5も戻り、カード残高にも反映され目出度し、目出度しです。何にどれくらいの料金を支払ったかの履歴はカード番号を登録すればネット見られるはずなのですが、それは適わなかったのもそれは次回に持ち越しです。



写真 111：免税店

ウイスキーの詰まったキャリーバックは手荷物として預け、ボストンバックは機内持ち込みにします。セキュリティチェック前に最後の買い物をし、現金を消費します。ウイスキー売り場(写真 111)をうろうろしますが、現金ではどれも足りないものばかり。諦めて会社用にチョコレートを追加しますが、若干のコインが残ってしまいます。まあ、これはよしとしましょう。

セキュリティチェックを受けます。金属探知機はクリア、100ml以下の液体はいいとのことでしたが、別のビニル袋に入れることが出来ていなかったことを係員に指摘されます。行きの成田空港でもイスタンブールのトランジットでも指摘されませんでしたから初体験です。空港側で用意したジップロックのようなビニル袋に入れ、ガス検知器をそこに挿し込んで何かやっています。多分発生するガスから危険物がないかを確認するのでしょうか。歯磨き、スキンケアクリーム、シャンプーは同じ中が見える袋に入っていますが、漏れると嫌だからと墨汁は別の袋に入っています。これ目こぼししてくれたようで、ありがとうございます。



写真 112：エフェスビール

17時にロンドンガトウィック空港を飛び立ち、映画を見始め、機内食とビールを頂き、その映画を見終わらないうちに、時差も入れ6時間、**イスタンブール空港**に着きます。映画の途中にもこのフライトでは最後まで見れないと残りの飛行時間と番組の残り時間を表示してくれています。大丈夫、次の航空機でそこから見ればいいのですから。



写真 113：映画鑑賞

【7月7日(日)・第10日目・自宅】

やはり帰りもイスタンブール空港が大きいことを実感させられます。機内では運動できないからの配慮なのでしょう、ちょっと歩かせ過ぎです。4時間のトランジットで大型の航空機に乗り換え、映画の続きを見ます。機内食が2回、ヒールも2本、エフェスはいいビール(写真112)です。次に見た映画は「インターステラー」(写真113)という2014年配給のもので、途中で涙が出てきてしまいます。もう1本見ましたが、それを越えることは出来ません。

さて、**成田空港**に着いたらまず手荷物のピックアップ、30分程待ちます(写真114)。やはりこれには時間が掛かります。機内で書いた申告書を持って、税関へ。ウイスキーが詰まったキャリーバックを開けます。と、香しいウイスキーの香りがします。ボウモアのハーフボトルの箱が濡れています。瓶は割れていませんが口が甘かったのか、カウント外となり、残り7本が課税対象、フルボトルが2本で、残り5本で1本扱い、無税だそうです。割れていなくても課税額は2000円とのことです。キャリーバックを締めてJRの成田線で千葉へ、乗り換えなしで総武線快速で**東京**、ここから中央線で三鷹へ、22時過ぎに到着します。



写真114：手荷物受取



写真115：お土産試飲

毎月、晦日蕎麦の会を開催している南口のボトルショップ、閉店時刻を過ぎていますが、顔を出すと、店員がまだいて、ボウモアを開栓して味わってもらいます。余計な関税が掛かっていないからか旨いものです。店員は痛く気に入ったようでお代わりしてくれます。続いて、ビール醸造所「OGAブリューイング」へ。期せずして社長が残っていて、ここでも味見してもらいます。あら、三陸産の生雲丹が入荷してるじゃないですか。それを振る舞ってもらえることになり、1口そのまま食べた後、ウイスキー掛けにします。これもまた行けます。



写真116：三陸産の生雲丹に

そして、23時前、ようやく我が家にご帰還となります。洗濯物を洗濯かごに出し、お土産を食卓に出し、会社用のお土産は通勤用のリュックに詰め、風呂に入ります。ああ、やっぱり我が家が一番、非日常から久しぶりの日常だからいいんですね。晩ごはんの残り物を少し頂き、空腹を満たして就寝、明日はというか今日は11日振りの出勤です。

【エピローグ】

日常に戻って、近くのスーパーにアンチョビとフランスパンを買いに行きます。そう、アンチョビパスタならぬ蕎麦を再現したいのです。メニューを見返してみると、“pangrattato”の文字があり、パン粉です。あのカリッとした触感はパン粉由来だったのですね。で、作ってみるとそうそうこのパリパリ感、でもまだ足りません。もう一度メニューを見ると、“butter”なる文字も、そうバターなのね。バターを加えるとより一層近づきます。それと、あのオリーブに似たものを同じスーパーで見付けます。更には4分の1以下で買えるデュワーズのウイスキーも。日本のスーパー恐るべしです。まだ蕎麦では試していませんが、そのうちどこかでお披露目しましょう。これが最大の収穫かな。

以上