



2007年8月1日

通巻1066号

発行：金沢大学教職員組合執行委員会

〒920-1192 金沢市角間町

TEL076-262-6009 角間内線2105

E-MAL kanazawa@ku-union.org



**金沢大学版
地球の歩き方**

**《南米チリ共和国ビオビオ州
カニときどきアワビの旅》**

山田 敏弘 (理学部)

私たちは南米南部における白亜紀(約1億4,500万年前から6,500万年前)以降の植物相の変遷を明らかにするため、平成15年から毎年1ヶ月程度、チリ共和国における古植物学的調査を実施しています。南米にはオセアニアと共に植物が数多く生育しており、それらはオーストラリアから白亜紀の終わり頃から第三紀の始め頃に南極大陸を経由して南米にやってきたと考えられています。私たちの研究のねらいはこの移動の詳細を化石記録から明らかにすることで、主にチリ南部のマガヤネス地域と中部のビオビオ地域周辺で植物化石を探集しています。ここでは今年1月に調査を行ったビオビオ地域について紹介したいと思います。

ビオビオ地域の州都はコンセプションという街で、チリ最大の河川ビオビオ川の河口にある古い街です(写真1)。コンセプションは人口20万人ほどの小さな街ですが、4つの大きな大学があります。古い町並み、あふれる大学生、町中に張られた情宣ビラを見ていると、この街がチリの中で、日本における京都のような位置づけであると感じました。裏路地に入ると、日本でいうところの赤提灯でしょうか、あまりきれいでない生ビール処(Schoperia)がたくさんあります。私は場末な飲み屋が大好きで、店を見た瞬間(クーラーではなく扇風機、店にあふれるおじさん達、テレビで流れるサッカー中継などが判断基準)、「ここはいける」と確信しました。今回の調査にはチリ大学のL. Hinojosa博士とその学生たちが同行してくれたのですが、最近の若者はどこの国でも同じなのか、彼らはあまり場末な飲み屋には入ろうとしません。それでも彼らを説得して、なんとか生ビール処に入りました。やはり直感は正しくて、山盛りのPichanga caliente(フライドポテトにチョリーソ、牛肉、チーズをのせて温めたもの)を出す、生ビールのおいしい素敵な店でした。Pichangaのおいしさに気を良くした私は、チリ大学の学生に「ここの店も含めて、チリで食べるフライドポテトはおいしい」とほめてみました。事実、チリの多くの生ビール処では昼間からせっせとフライドポテトを仕込んでおり、肉厚でとてもおいしいのです。ところが「もっとおいしいのはマ○ド(日本で食べるのと変わりません)だ」と言われてしまい、ショックを受けました。肉が安く手に入るチリでは、ハンバーガーは安価な食べ物ですが、マ○ドはそれらにくらべて約3倍の値段でハンバーガーを提供しています(しつこいようですが味は日本と変わりません)。そのせいか、チリの人たちには「マ○ドはごちそう」というイメージが刷り込まれているのではないかと思ってしまいます。ハンバーガーも、普通の食堂で出てくる安いものの方が、圧倒的に味は良い気がするのですが。



写真1 コンセプションの街



写真2 レブーの漁港



コンセプションから南に数百キロのところにレブーという炭坑町があり、私たちはこの炭坑周辺で植物化石の採集を行いました。レブーには漁港があり(写真2)、首都のサンチャゴに運ばれる魚の多くは、このあたりでとれたもののように街を歩いていると、「若いの、Macha(サラガイ／マンジュウガイの仲間)食いなせえ」と魚売りの人たちがよってきます。当然ここでの夕食は魚介類です。街の魚市場のわきにある食堂に出かけ、メニューも見ずに、Loco(チリアワビ)、Haiba(ワタリガニ)、Reineta(魚ですが何に近いのかわかりません)、Machaをとりあえず注文しました。Machaは、殻を半分外してその上にデミグラスソースとバルメザンチーズをのせて焼いてありました(写真3)。日本に帰ってマンジュウガイで同じことをやって見ましたが、おいしく食べられたので、醤油に飽きたら、おすすめの調理法です。Haibaは器にむき身をぎっしりつめてホワイトソースでグラタンのように仕上げてありました(写真4)。身のつめ方の気前良さに感激した一品です。Locoは最近日本にも輸入されていて、回転寿しなどで安く出される一部のアワビはチリアワビのようです。ただし、Locoは日本のアワビとは全く異なる仲間の巻貝です。

コンセプション周辺での採集では、思いがけずおいしいものを施されるという貴重な経験もしました。コチョルゲという漁村の海岸(写真5)を歩いていた時のことです。おじいさんがあがったばかりのカニを茹でていました。調査代表の日本人研究者が物欲しそうに眺めていると、20匹ばかりのカニを袋につめて渡してくれました。お金を払おうとすると、おじいさんは「そのお金でレモンとパンを買って食べなさい」と言ってくれたのです。私たちは親切なおじいさんに感謝しつつ、浜辺でカニを食べ散らかしました(写真6)。



私たちが狂喜乱舞してカニを食べている様子に、同行したチリ人研究者は、異星人を見るような眼差しで、どん引きでした。彼らの目には、甲殻類も昆虫も節がある点で、大差ない生き物に写るようです。まあ、引かれても食べるけどね、おいしいから。



音楽の小窓



パリ・オペラ座バレエ案内

阪上 るり子 (文学部)

今回は2006~2007年のシーズンに、パリ・オペラ座バレエ団のレパートリーの一つとして新たに発表された作品「椿姫」の紹介をします。あのアレクサンドル・デュマ(父)の小説をバレエ化したものです。この小説が発表されたのは1848年ですが、その後から今日に至るまでさまざまな形でオペラや劇場舞台劇、映画作品として脚色されています。なかでもヴェルディのオペラ「ラ・トラヴィアータ」は、曲全体の



オペラ座

美しさや、オペラを観たことがない人でも知っている第一幕の「乾杯の歌」のおかげでとくに有名なものでしょう。

パリ・オペラ座バレエ団は、現在、世界のトップクラスにあるバレエ団で、パリに2ヶ所あるオペラ座で古典から新作まで、毎シーズン多様な作品を上演しています。前衛的な新作は、振付家がお目当てのトップダンサーのために新たな創作を試みるためであることも多いのですが、評判が良くなければ再演されず、劇団のレパートリーとして定着するような作品になるかどうかは未知数であることが多いです。

『椿姫』由来のパリ・オペラ座バレエ団上演によるバレエ作品には、主人公の名前から命名された「マルグリットとアルマン」など、既に定番の作品としてDVDでも観ることができます。今回のは、ヨーロッパ風エレガンスが持ち家 John Neumeier による三幕曲を使っているのが特徴です。ボレロなど舞踊曲を多く作って作風ではない、という批評もある曲をドラマの内容に合わせて使けの部分も加味しながら群舞も作品に仕上がってきました。品質の高さには定評があります。来を大きく左右します。「白鳥されていますので、一度、鑑賞

バレエはオペラに組み込まれた経過があるので、オペラが一般的です。したがって、舞団が設けてあり、パリのオペラ座の『椿姫』では、オーケストラかりのような通路を張り出して、最も大きな舞台装置は一種類だけで、張り出したフロアを使いながら、各場面の設定を観客に想像させるような演出です。このように拡張させた舞台を使うようになったのは、歌舞伎の影響があるとも耳にしました。また、ピアノが舞台に置いてあり、ピアノ独奏曲に合わせて踊る場面では、舞台上での生演奏もありました。

新作の場合は衣装も興味深い点です。基本的に原作の設定年代のフランス風の服装を基調としていましたが、女性ダンサーの衣装のスカートは短か目で、膝から下が見える丈でした。内容は当時ドゥミ・モンドと呼ばれていたいわゆる高級娼婦のサロンで繰り広げられる恋愛ものなので、オペラにしても全体的に退廃的な雰囲気が漂う演出が多いのですが、バレエに脚色されて、それも女性が足を見せながら踊るという形での表現には、退廃的な中にも清々しい感じの優雅さが見えて、ひと味違う新鮮な雰囲気がかもし出されました。

このバレエは、ヒロインが亡くなった後から始まり、それまでの経過を溯る形で展開していき、主な登場人物の感情表現を踊りで見せる、という形を取っています。原作がお馴染みだけに、曲とダンサーが見せる動きそのものに観客は感情移入することになるので、ダンサーによって異なる印象を与えてくれそうな可能性をもつ作品になっていました。今後、パリ・オペラ座バレエ団の定番演目のひとつになるかも知れません。



味という評判のアメリカ人振付構成の作品で、全てショパンのショパンはワルツ、マズルカ、いますが、必ずしも踊りやすいります。今回はピアノ曲と協奏い分け、また音楽無しの踊りだけ登場するという古典風の大きなり・オペラ座バレエ団の群舞の群舞の良し悪しは作品全体の出の湖など古典ものはDVD化されることをお勧めします。

ていた部分が独立して発展して上演できるような劇場での公演台と観客の間にオーケストラピラ座もそのようになっています。ピラットの両脇に、お能の橋がそれも舞台として使っていました。各場面の設定を観客に想像させ



パンフレットより

あすきの♪

ちょっといいは店

タージ・マハール
三田 耕平
(附属中学校)



今日、みなさんにご紹介するのは、インド料理のお店「タージ・マハール」です。2年くらい前に富山の「タージ・マハール 戸出店」(おすすめ!)にハマってしまい、片道1時間かけて通っておりましたが、ついに金沢にも初めてのお店ができました。テーブルに置いてあるノートにもお客様の「待ってました!」の声が多かったです。

お店の一番人気は、「ブラックカシミール」。辛くて美味しい「やみつき」になるカレーです。「タージに来たら、やっぱりブラック!」この言葉を何度聞いたことでしょう。

定食もおすすめです。例えば一番人気の「タンドリーチキン定食」は、タンドリーチキン+カレー+サラダ(タージのドレッシングも大好き!)+サービスのラッシーが楽しめます。僕の定番は、写真の「チキンティッカ定食」(カレーはブラック)+からあげ。スパイシーなからあげは、ここタージでしか味わえないおすすめの味です。一度ご賞味ください。からあげの定食もありますよ。辛いのが苦手な人にも、たくさんの種類のカレーがありますので、大人から子どもまで楽しめるお店です。(写真は、ベンガルカレー)



ベンガルカレー



チキンティッカ定食



からあげ

住所：金沢市畠田東3丁目547(金沢西高校のほぼ前です。) TEL: 076-213-8801
営業時間：11:00~23:00(L.O. 22:30) サービスタイム：ランチタイム 11:00~15:00
ディナータイム 18:00~22:30

<http://www3.ocn.ne.jp/~taj/newpage1.html>

○○○編集後記○○○

今季最後の「ゆにゆに」をお届けします。魚介類たっぷりのおいしそうなチリの旅、ちらばるカニの殻が一番うらやましい!です。ショパンの曲による椿姫、椿姫といえばヴェルディと思い込んでいましたので、想像できません。可能であればぜひ見てみたい舞台です。バレエの紹介、バレエ団の紹介も興味深く読ませていただきました。インド料理のタージマハール、これから季節にぴったりですね。「ブラックカシミール」、食べたいー!最後になりましたが、執筆して下さったお三方と、読んで下さった方々に、心から感謝いたします。

(編集者/K)