

ちくま

2011NO.478

昭和55年10月23日第三種郵便物認可 平成23年1月1日発行（毎月1回1日発行・通巻478号） ISSN 0914-9163

c h i k u m a

1



表紙裏

[某月某日] 1・遅寝遅起き | 小沢昭一

巻頭随筆

[人間、とりあえず主義]148・投機と投資 | なだいなた……………2

[テレビ幻魔館]29・海老蔵と怪優 | 佐野真一……………4

[一九七〇年転換期における『展望』を読む]を読む | 加藤典洋……………6

笑いのチェーホフ世界 | 松下裕……………8

二〇五X年の初夢 | 長谷川權……………10

二人を結ぶもうひとつの絆 | 荒井秀直……………12

つい声に出して読みたくなる | 岡崎武志……………14

マラルメとボードレールと一穂さん——T・Iに | 吉田秀和……………16

連載

[いにしへ東京歳事記]42・みさご鮎と代地と苺豆店 | 鈴木理生……………22

[世の中ラボ]10・芸能人はどう「贖罪」できるのか | 斎藤美奈子……………24

[この世は落語] 3 | 中野翠……………28

[沖縄の光を残した人・鎌倉芳太郎伝] 3 | 与那原恵……………32

[剣の法] 3・片手太刀から両手太刀へ | 前田英樹……………38

[わたしの、東京物語]19・深川（上） | 小林信彦……………42

[探訪記者松崎天民・第三部]10・

名編集者瀧田栲陰によって小説家松崎天民が誕生す | 坪内祐三……………44

[魚雷の眼]21・アンディ・ルーニー 男の枕草子 | 荻原魚雷……………48

[珍本通読]16 | 古田博司……………52

[旅情酒場をゆく]21・遠洋漁業の港で“モウカの星”を食べた | 井上理津子……………54

[ネにもつタイプ]107・何らかの事情 | 岸本佐知子……………58

[話虫干 story debugger]16 | 小路幸也……………60

[青春の光芒——異才・高橋貞樹の生涯]44・

第十章 モスクワの留学時代（その一） | 沖浦和光……………66

[寝言戯言]12 | 保坂和志……………70

[神田神保町番肆街考] 7 | 鹿島茂……………75

コラム

[佐渡ヶ島と地下街] 3・酒も肴も佐渡産 | 喜多村さやか……………80

表紙写真 小沢昭一

表紙・本文デザイン・カット 吉田篤弘・吉田浩美

そんなわけで、故郷・佐渡ヶ島の地酒と食材を提供する居酒屋女店主のコラムは今回で最終回です。前号をお読みになつた方から「女将さんコワイよ」。優しくしてよ」と言われました。佐渡の酒と肴を楽しんでくださるお客様にはめいっばい優しいですからご安心ください。

新潟沖に浮かぶ佐渡ヶ島。「佐渡金山」は日本史の教科書に出てくるし、「佐渡おけさ」は音楽の教科書に載っている。一応、知名度は全国区のはずだが、観光の知名度は抜群に低い。観光協会が自ら「秘境の島・佐渡」って言っちゃうくらい秘境。都内（というか、全国？）で、佐渡のお店は当店くらい。「あんな小さな島に六つも酒蔵があるんだね」と感心するお客様。小さくないよ、東京二十三区がすっぽり入るくらい大きいよ……。島は小さい」という常識を覆す大きさを誇る佐渡。択捉、国後、沖繩本島に次ぐ面積がある（ちなみにその次は奄美大島）。島のイメージから「海水でお酒を作ってるんですか？」などと質問されることもあるが、んなことあない。一番高い山は千メートル級で、そこ

佐渡ヶ島と地下街3 酒も肴も佐渡産 喜多村さやか

から上質な伏流水が平野部に向かって流れる。大吟醸が全国的に有名な「北雪」をはじめ、きりっとした淡麗辛口を得意とする「真野鶴」、角の取れた優しい酒「天領盃」、米から手作りするサラサラ系の「金鶴」、コクのある独特の味「真稜」、熱狂的ファンがいる「菊波」。全蔵が自家精米、こだわりの酒だ。現在は六蔵まで減ってしまったが、江戸時代は二百もの酒蔵があつた酒の島で、今も「アルコール共和国」を標榜して日本酒を振興する活動を行っている。

「佐渡でこんなにおいしいお酒を作っているんですね」なんて褒められて、自分が作った酒でもないのに鼻高々の私。お世辞かな？ でもいいの。嬉しいから。自分がおいしいと思う無名の酒を、知ってもらえるのが嬉しい。

佐渡ヶ島は南北に長く、山、海、川、平地をバランスよく有していて、「日本をそのまま小さくした島」と言われている。なので、これまた島のイメージにそぐわず、海の幸も山の幸もよく採れる。川では鮎釣り。平野部や山のふもとではコシヒカリの栽培や果物づくりが盛ん。

日本で唯一、自給自足が可能な地域だそう。日本で採れる大体のものは、佐渡で手に入る。寒暖差が大きい気候で、これが食材の味をいっそう豊かにしている。夏なら岩牡蠣やふぐ白子、飛び魚。冬なら真鱈やアンコウ、寒ブリ、蟹。珍珠「いごねり」食べておけ。

「うまいね」。こんな銀座で高い金払つたって食べられないよ」なんてお客様に褒められて、自分が育てた魚でもないので、胸を張っちゃう私。お世辞かな？ でもいいの。嬉しいから。海がしけると食材が入荷しないのはご愛嬌……。サラリーマンのお客様が多いので、五百円前後のメニューを中心にできるだけお安く。「もつとちゃんと儲けなさい」とお客様に怒られる。

佐渡出身の方のご利用も多く、佐渡の人が集まつたら自然と言葉が佐渡弁に。周りのお客様に「何を話しているのかわかりません」と仰天されてしまいます。「これが佐渡弁なんだっちゃ」。

三・五坪しかない小さな店で恐縮ですが、ご来店お待ちしております。

（きたむら・さやか「佐渡の酒と肴だっちゃ」店主）

小社刊行物ご注文方法のお知らせ

■書店にご注文の場合

店頭がない場合には書店にご注文下さい。取り寄せてもらえます。
書店への取り寄せを、小社に直接ご依頼下さってもけっこうです。

■小社に直接ご注文の場合

小社に直接ご注文の場合は、下記の筑摩書房サービスセンターまで電話・FAX・ハガキのいずれかにてご連絡下さい。また、筑摩書房ホームページからもご注文できます。

URL : <http://www.chikumashobo.co.jp/>

※お支払い方法

代金引換の宅配便でお届け

- お支払い お届け時に、書籍と引換にお支払い下さい。
- 送料 1回のお届けにつき何冊でも380円。
ご注文の定価合計が5,250円以上の場合は無料です。

「ちくま」定期購読のおすすめ

「ちくま」購読料は1年分1,000円です。複数年のお申し込みも承ります。
ご希望の方は、下記の筑摩書房サービスセンターまでご連絡下さい。
また、本誌をおすすめできるご友人をご紹介下さい。見本誌を送らせていただきます。お届け先のお名前とご住所をお知らせ下さい。ふりがなもお願いします。新規の方は何月号からか、住所変更等お知らせいただく場合は読者コードを、お教え下さい。

編集室から

*二〇一一年一月号です。本年も筑摩書房の出版物をよろしく願います。
*今月号から表紙が変わりました。小沢昭一さんの写真です。昭和の人と風景など、今や失われてしまった姿が毎号登場する予定です。お楽しみに。
*吉田秀和さんより「マラルメ全集」完結にあたり原稿を寄せて頂きました。ご一読ください。
(A)

筑摩書房サービスセンター

受付時間 平日・9時～17時

(除昼休12時～13時
年末年始・夏期休業・社休日あり)

〒331-8507

さいたま市北区榎引町2-604

TEL 048(651)0053
FAX 048(666)4648

郵便振替口座

〈株式会社筑摩書房 00160-8-4123〉