

## モンテカルロ詣で

データ工学

大竹 巖

e-mail: otakei@ppp01.infopepper.or.jp

3月の上旬、朝のテレビのニュースがミシュランの六つ星シェフが生まれたことを報じた。フランス料理のシェフ、アラン・デュカスがパリとモナコ（モンテカルロ）で開いているレストランの両方で三つ星を獲得したというニュースだった。このことで去年の秋訪れたモンテカルロの方のレストランを懐かしく思い出した。その後飯田橋にある馴染みのフランス料理店に行ってみると、案の定このニュースが話題になった。日本に関する話題では、恵比寿ガーデンプレイスの六つ星レストランと言われたフランス料理店'タイユバン・ロブション'が博物館入りだとか、ホテル・ニューオオタニの'トールダルジャン'は閉店になるだとか、不況で良い話はなかったが。ミシュランの赤本（ミシュラン・ルージュと言いつランスのレストラン、ホテルの案内書）を見たかと聞かれたが、この本が日本の本屋で入手できるのは通常4月初旬である。

私がそもそも本格的なフランス料理を食べたのは、37年前のフランス周遊旅行で立ち寄ったレストランである。この旅行、グラスゴーで旅行代理店トーマスクックに手配してもらったのだが、交通機関の乗り継ぎの要所々々でトーマスクックの店員が出迎えてくれ、レストランの食事付きという大名旅行だった。私は、その当時はレストランのメニューが読めなかったので、値段の高い方から片っ端に料理を注文した。出てきた料理は牛の脳やら内臓やらで、その当時の私にとっては美味しいと感じるようなものではなかった。

日本では、ホテルが争ってフランス料理を提供し始めたころから東京のあちこちのホテルに出かけて行って食べた。当時は一流といわれたホテルオークラで、選んだ料理が給仕人に日本人の口には合わないと言われて驚いたことがある。フランスの三つ星レストランに行き始めてからは未だ十年はたっていないが、行くにはフランス語とワインの修得が是非とも必要であるように思っていた。フランス語は、学生の頃にラヂオ講座を聞きかじっていたし、フランス映画は好きだったので発音には自信があった。ドイツ語の方は学生の頃からけっこうやっていたので、日本人には苦手なRの発音

も、ドイツ語流の喉の上部で出す音をフランス語では軽く上品にすることで綺麗な音が出るように思えた。ランギロア環礁にダイビングに行った時に立ち寄ったタヒチで実際に使ってみると、現地人から発音が良いと褒められた。フランス語をやっている娘からは本土でないからだと言われたが、フランス保護領にせよ何不自由なくフランス語を話す人から褒められたのだから私はそれでよしとした。フランス語が出来てもフランス料理のメニューを理解するのは難しいが、この方も素材に何が使われているか、どのような調理法か程度は辞書なしにでも理解できる程度にはなった。ワインは自分の家の地下室にワインセラーを作り、ワインを買い集めて銘柄と味を覚えた。ワイン試飲会にも出かけて、ロマネコンティ、ラターシュ、CHペトリュス、CHマルゴーなどの年代物のワインも飲んでみた。そう、菊池さんが私がワインセラーを作ったのを知って、シグマ委員会をデータ工学で開いた後で大竹さんのところでワインを飲もうとよく言っていたことを思い出す。ただし、ワインは私にとってはあくまでも料理のサブであり、料理をおいしくさせ楽しませるものである。この頃日本でも、ワインを飲むのが流行しだしたので、私はワインを集めるのはもう止めにしようかと思っている。

ドイツワインは、私の勤めていた会社がジーマスと関係が深かったので、ドイツへ行った際には接待でよく飲んだ。高価なものから片っ端に注文していたので銘柄は覚えていない。ただ、フランケン地方（この地方にはフランケン地方のスイスと呼ばれ、風光明媚なところがある。ちなみにヨーロッパには何とか地方のスイスと呼ばれているところが幾つかあるので、ヨーロッパでもスイスは美しいところと思われるのだろう。）で飲んだボックスボイテルと呼ばれる扁平瓶に入ったワインの中で、すばらしい味のワインが幾つかあったことを覚えている。しかし、ワインを飲み続ければ解ることだが、何といたってもワインは赤でフランス産が一番おいしいのである。

今回の旅はパリに用事があったのだが、モンテカルロにまで足を伸ばしたのは、昨年、モンテカルロ法を使った計算システムをハードと一体にして売り歩いたこともあって、モンテカルロ詣でをしてみようという気になったからである。MCNPのフォーラムなどの記事を見ると、モンテカルロ法もずいぶん普及したものだと思う。PCを使っているの計算はちょっと重いように感じていたが、DECA1phaの533MHCPUを使ったPCがX-Window、Fortranコンパイラその他もろもろ付きで30万円台で買えるようになったので、けっこう使える。このPCなら、Pentium90MHzでゆうに30時間以上かかっていた計算でも3時間たらずで終わってしまうのである。さて旅の方は、ブルゴーニュ地方やアルザス地方へはすでに訪れていたの、もう一方のワインの里のボルドーから西に下って南仏にでてみようという気になり、約3kmを車で走ることにした。ボルドーでは、ジロンド川に沿ってマルゴー、サンジュリアン、ポイヤックとワイン街

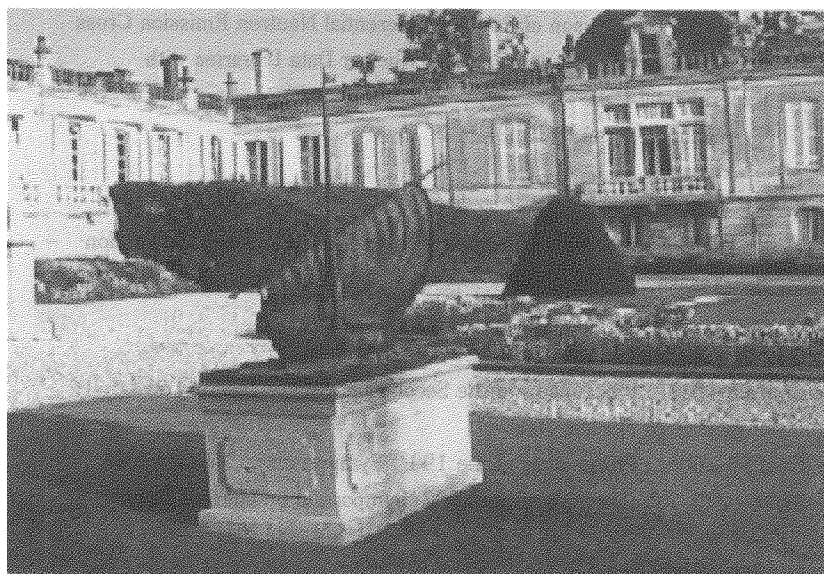
道を走り、Ch.ラフィット・ロートシルト、Ch.マルゴー、Ch.ベイシュベルなどを訪れた。Ch.ベイシュベルでは、運良く招き入れられた館のテラスから、きれいに整えられた庭園の向こうにジロンド川の河面がかがやいていた。庭園の噴水の前には、ラベルのデザインに使われている半帆の古代船の模型がみえた。近くのCh.パルメでは、この辺の葡萄はワインのアルコール度を高める甘みが足らず、仕込みのときに砂糖を入れると聞いたのだが、深みのある赤色のガベルネ・ソービニオンを口に入れるとけっこう甘かった。Ch.ディケムで知られるソーテルヌ・ワインは、ボルドーからジロンド川をさかのぼると左側のバルザック、ソーテルヌ地域で生産される。フォアグラの料理やデザートと一緒に飲むとこたえられないワインである。ボルドーからモンペリエへのオートルート沿いにはワイン産地が広がり、近くの都市には2つ星レストランが軒を並べる。ただしモンペリエの市内を車で走るのはやっかいである。一方通行の道が多く、道路はみな駐車禁止でしかも曲がりくねっている。ここでは目的のレストランを探し出せず、クールベさんに今日はを言うのも忘れてしまった。

南仏では、プロバンスの観光地レ・ボーにボー・マニエルというレストランがある。ここのテラスでの食事は昼、夜ともにすばらしい。レ・ボーの白い岩壁と青い空の澄み切った景色を前にしての子羊のパイ包み焼き、ほろほろ鳥のロティなどの料理にはいつも満足させられる。料理に合うワインを選ぶのは別段むづかしいことではないが、選ぶには飲み頃も知っておかねばならない。素人はヴィンテージ・チャートでおおよその見当はつく（パリのタイユバンでもらったチャートには収穫年ごとに成熟度が表示されている）が、高価なワインでなければあまり気にする必要はない。私は、通常ワインの選択はソムリエに任せるが、こちらから特に銘柄を指定するのでなければ3つ星レストランなどでは高価なワインは薦めない。去年の暮れにパリのルキャ・キャルトンに行ったときはたまたま自分で選んでみて、ソムリエに料理にぴたりだと言われたこともあったが。

プロバンスには各種の原子力施設がある。中でもコジェマのMOX燃料製造工場は、120トンの製造能力をもつ巨大施設で、既に製造されたMOX燃料は、近くのマルクール発電所で使用されている。日本でみられるような住民の強い反対は、表面上は起こっていない。ヨーロッパ中世史の研究者によると、フランスの中年の女性には人類の滅亡に対して中世の宗教観に基づいた固定観念があるというのだが、私にはそのようなものがフランスの原子力産業に対する住民の対応を、下座さえしているような気がしてならない。事実、ラ・アークでおこなったフランスの原子力政策に対するインタビューを先日聞いたのだが、数人の中年女性はエネルギーを享受している限り致し方ないという返答をしていた。日本では、高レベル廃棄物の最終処理場を青森県ですら認めないと言うのだから、原子力産業は先行き真っ暗である。電力は、MOX燃料の使用を

押し進めようとしているが、日本の場合、住民に上記のような観念がないのだからMOX燃料の使用は無理だろう。諦めたほうがよい。日本人はすでに宗教観というものからへだたった考え方をしている。

モンテカルロのルイXVでは、アラン・デュカスには会えなかったが、レストランでの料理と給仕人の客への対応には満足した。モナコには、私にとってもう一つの楽しみがある。それは確率をたのしむルーレットではなくて、海洋博物館に行くことである。ここは何度行っても楽しい発見があるが、最近珊瑚の増殖に成功している。モナコに泊まった翌日ジェラートとパスタが食べたくなかったので、国境をこえてイタリアのペンティミッラまで足をのびした。国境にもう税関はなかったが両替所だけは残っていた。ジェラートの店の若い女性に、パスタを食べさせる店をたずねると、私のつたないイタリア語を聞いて、イタリア語ではなくフランス語でおしえてくれた。パスタ店のメニューにはリラとフランの両方の価格が表示されていた。この地域の住民は古くからフランス語を話すらしい。前にローマでスロベニアの若い女性にイタリア語で道を聞かれたことがある。話してみると、トリエステの東につきでた半島はスロベニア領土だが、ほとんどの人はイタリア語を話すという。国が勝手に国境を引くものだから、このようなことはほうぼうで起こるのだろう。



シャトー・ベイシュベルの館