

# 鈴木信太郎記念館だより

## 第4号

### トークショー&RAKUGOのマリアージュ

鈴木信太郎記念館では、2020年12月6日(日)に「ぐるめトーク&RAKUGO <sup>シェ</sup>chez 信太郎」を南大塚地域文化創造館で開催いたしました。この企画は、2018年度に実施した「きものトーク&RAKUGO chez 信太郎」、2019年度に実施した「ふあっしょんトーク&RAKUGO chez 信太郎」に続く3回目の開催になります。

これまでの2回は記念館の座敷棟で行いましたが、コロナ禍のなか人が密集した状態を避けるため、より広い会場で実施することとし、厳密に言うと「ぐるめトーク&RAKUGO chez 信太郎」ではなくなってしまいました(「chez」というのは、「~さんの家」という意味)が、これまでよりも多くの来場者(30名)を迎えることができました。

第1部のトークショーではグルメをテーマとし、東京の虎ノ門・九段下に所在するピストロ、ル・プチ・トノー(Le Petit Tonneau)のオーナーシェフ フィリップ・バットン(Philippe Batton)さんとフランス人落語パフォーマー シリル・コピーニ(Cyril Coppini)さんをお招きして実施しました。フランス人の朝食はクロワッサンとカフェオレで…、というイメージが日本人にはありますが、一般的にはバゲットを食べる場合が多いこと…、パリのカフェでは真冬でも真夏でも屋外のテラス席を好んで利用するフランス人が多いこと…、といった意外で興味深いお話を聞くことができました。第2部シリル・コピーニさんによるRAKUGO口演では、古典落語「味噌豆」をアレンジした「カスレ」と、浅井朝治作の新作「幻の酒」の二席を披露していただきました。噺の面白さと身振り手振りの滑稽さが際立つものでした。

シリル・コピーニさんをメインにしたトークショーとRAKUGO口演のコラボ企画も3回を終え、このイベントも定着した感があります。3年前の開館当初よりコピーニさんには当館をご支持いただき、またフランス文学者であった鈴木信太郎が日仏の文化交流に一定の役割を果たしたこともご理解いただいています。参加者からは、「フランス文化を理解できました。外国人から見た食文化の違いがわかりました。」、「グルメと落語とどうつながるのか楽しみでした。日本人のために力を貸してくれて嬉しいです。」、「お二人のトークがたいへん楽しかったです。食文化のちがひ、ワインの話、ヘーッと思うこと多々で新しい発見でした。」といった声(上記イベント開催時のアンケートより)をいただいております。次年度以降もトークショーのテーマを変えながら、RAKUGOとの2部構成で実施していきたいと思っております。引き続きご理解とご支援をよろしくお願いいたします。(秋山 伸一)



第1部 トークショーの様子 大都市パリ出身のバットンさんが、地方都市であるニース出身のコピーニさんのことを時折からかうやりとりも絶妙でした



第2部 RAKUGO口演の様子 二席目の「幻の酒」は、この日がネタおろし(初演)となりました

# 鈴木信太郎と食

## — 葡萄酒とチーズ —

マラルメやボードレール、ヴィヨンらとともに、鈴木信太郎(1895-1970)が若い頃から親しんだ詩人、ポール・ヴァレリー(1871-1945)。その詩のひとつに「消えた葡萄酒(Le Vin perdu)」があります。

### 消えた葡萄酒

いつであつたか、大海に、  
(もう何處の空の下だか覚えてみない)  
虚無に<sup>にへ</sup>獻げる贅として 俺は貴重な  
葡萄酒を 僅かであるが<sup>そそ</sup> 灌ぎかけた……

誰がお前を棄てようとしたのか、美酒よ。  
俺は 恐らく<sup>うらなひ</sup> 占師の<sup>うらかた</sup>ト兆に従つたのか。  
恐らく 心の鬱屈<sup>はら</sup>を霽さうとして、  
血を注ぐ<sup>そそ</sup>氣で、葡萄酒を<sup>ま</sup>撒いたのか。

薔薇色<sup>みづけむり</sup>の水烟が立つてから、  
いつもと變らぬその透明を  
取り戻した 純粹無垢の海……

消えたこの葡萄酒、<sup>ほのか</sup> 微に酔つた波……  
俺は見たのだ、潮風の<sup>にが</sup>苦い空の中に  
この上もなく深々とした形象の躍り上るのを……



図1・2 信太郎が「消えた葡萄酒」の詩句を自ら筆書きする様子と完成した絵皿(当館蔵)、1963年

(鈴木信太郎訳)

信太郎がこの詩を訳したのは60歳代も半ばを過ぎた頃のことですが、彼は葡萄酒とどのような付き合いをしてきたのでしょうか。

信太郎が日常的に酒を嗜むようになったのは、1925(大正14)年にフランス留学した30歳の頃からで、当時、昼と晩の食事には葡萄酒が半壇無料がついてきたそうです。帰国後は食事ごとではなく、夜中に仕事を終える間にシャルトリューズ Chartreuseなどのリキュールを少しづつ飲むのが習慣となりました。その後戦時下で洋酒がほとんど入手できない中、知人の哲学者・串田孫一が亡父の愛飲していた葡萄酒を贈ってくれたこともあったといひます。

戦後、東京大学文学部長となっていた信太郎は、1954(昭和29)年6月に、出張のため再びフランスの地を踏むこととなります。食事とともに葡萄酒を楽しむことを覚えた彼の国での暮らしから約30年後、「今度こそは、配給のお酒ではない奴を本当に飲んでやれといふ氣持」で、食事の度に銘醸の葡萄酒ばかりを飲んだといひます。彼が3ヶ月間のパリ滞在中に綴った日記には、訪れたレストランとそこで味わった料理や葡萄酒が毎日のように登場します。信太郎はこうして、「葡萄酒といふ奴が、余りに種類が多く味の変化に富んでゐて、到底一生涯を捧げて飲みわけられないほどのものであるが、真実においしい酒だと、心の底から賞味した」のです。また、産地で味わう地酒の美味しさを実感したのもこの時で、留学中の梅原成四<sup>なるし</sup>(1918-1957 フランス文学者)と共にロワール地方の古城を

訪れた際は、名産の葡萄酒を求めて回りました。この地方は、信太郎が敬愛する15世紀の詩人フランソワ・ヴィヨンゆかりの地でもあり、大酒飲みだった「不良青年」を偲んで杯を重ねたといえます。帰国の際は、「巴里の直接の味を親友たちに味はつてもらふため」、葡萄酒をはじめとする洋酒とチーズを買い込んで、当時15キロだった機内の持ち込み荷物一杯に詰め込んだそうです。

信太郎お気に入りの銘柄のひとつは、南フランス・ローヌ地方南部の赤葡萄酒「シャトーヌフ・デュ・パプ Châteauneuf-du-Pape」です。フランス語で「法王の新しい城」を意味するその名は、14世紀、アヴィニョンに法王庁が置かれた際、郊外のこの地に別荘を構えて葡萄畑の開拓を進めた法王にちなんだものです。信太郎は「どす黒い赤色の、こくのある、どつりとした酒は、言語に絶した滋味だ」と絶賛しています。また、前述したヴィヨンの『遺言詩集』の最後の句

黒々とした葡萄酒を <sup>ひっか</sup>ぐいと引掛け はいさやうなら、  
この世から 出發しようとした時に。

(鈴木信太郎訳)

で詠まれたのは、「ロアールの酒ではなくて、『法王新城』のこつてりとした黒い赤葡萄酒であらうと、酔眼朦朧と断定を下した」とロワールで地酒の盃を手に思いを馳せるのです。

ブルゴーニュ地方の赤葡萄酒「シャンベルタン Chambertin」にまつわる思い出は、信太郎の随筆の各所に登場します。二度目の滞仏時、行きつけのレストランで一番高価な赤葡萄酒としてうやうやしく取り扱われる様子、最後の晩に梅原や森有正<sup>ありまさ</sup>(1911-1976 哲学者)と共にホテルの部屋で飲んで「これが本当の巴里の味だと思つたら、なんだか旨いのを通り越して、悲しい味になつた」こと…。後にこの酒をフランス通の旧友から贈られ、栓を抜く機会をうかがっていたところ、佐藤正彰(1905-1975 フランス文学者)が渡仏する際の送別会(1957年2月)の後で、「何となく今日こそはこの潰瘍の酒仙のために、シャンベルタンを抜くべき時だ、といふやうな天啓を受けた」ため、自宅の書齋に招いたといえます。集まったのは佐藤夫妻のほか、仏文の友人で作家の今日出海<sup>こんひでみ</sup>、評論家の小林秀雄に中島健蔵、さらに作家の中村光夫や大岡昇平も加わって、賑やかな宴となつたそうです。

こうして葡萄酒を飲むときに欠かせないのがチーズで、信太郎も「葡萄酒を本当にうまく飲むさかなには、なくてはならぬ代物」と述べています。フランスから土産として持ち帰った際は、空港の税関で鞆の中身を尋ねられて蓋を開いたところ、「ぷんぷんと異様な芳香だか悪臭だか解らぬものを立てたので、たちまちOK、蓋を閉ぢて税関をパスしてしまつた」そうです。信太郎の好みは青カビタイプのブルーチーズで、なかでも大好物は羊乳を使った「ロックフォール Roquefort」。フランス南西部の同名の村の洞窟内で熟成されたチーズです。しかし日本ではなかなか入手できなかったため、「ブルー・ドールヴェルニュ Bleu d'Auvergne」(フランス・オーヴェルニュ地方産、牛乳ベースのブルーチーズ)や「ゴルゴンゾーラ Gorgonzola」(イタリア産、同上)をフランスパンに載せて葡萄酒の肴にするのが鈴木家の定番で、前述した送別会にも供されました。フランスパンは近隣の老舗「関口」のもので、「四十年近く毎日食つて食ひ飽きない」信太郎のお気に入りでした。



図3 シャンパーニュの広告、信太郎が留学時に訪れた芝居のプログラム(当館蔵)より、1925年12月

(永嶋 里佳)

【参考文献】坂口謹一郎「鈴木信太郎先生と酒」、『鈴木信太郎全集』(以下、全集)第5巻「月報」、大修館書店、1973年/鈴木信太郎(訳)『ヴィオン全詩集』、全集第1巻(1972年)所収/同(訳)『ヴァレリー詩集』、全集第2巻(1972年)所収/同「酒・酒・酒」、「巴里のおみやげ」、「葡萄酒の思出」、「葡萄酒の地酒」、「巴里の酒」、「口舌の思出」、「『世界の酒』と私のお酒」、「移り変わる風俗」、「贅澤と閑暇」、「飽食放語」、すべて全集第5巻所収

## 記念館からのお知らせ

### ギャラリートーク

毎月第3土曜日の午後2時より約40分間、フランス文学と建築、それぞれの担当学芸員によるギャラリートークを行っています。事前申し込みは不要ですので、お気軽にご参加ください。

(4月～6月の実施予定) 4月17日(土) フランス文学者・鈴木信太郎

5月15日(土) フランス文学者・鈴木信太郎

6月19日(土) 鈴木家の暮らし

### 常設展示内「信太郎の愛蔵書」コーナー

同コーナーでは、現在、エドモン・ロスタン作の戯曲『シラノ・ド・ベルジュラック』に関する展示を行っています。2021年度も引き続き同展示を行います。なお、同展示の関連事業は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、2020年度には実施を見送りましたが(展示解説を除く)、2021年度は講演会、さらに、作品中に登場するお菓子「タルトレット・アマンディーヌ」作りと講演の連続講座を予定しています。開催日程等の詳細につきましては、当館ホームページやメールマガジン、「広報としま」などでお知らせする予定です。



### メールマガジン「鈴木信太郎記念館ニュース」のご案内

当館の最新情報をお伝えするメールマガジン「鈴木信太郎記念館ニュース」を配信しています。講演会等のイベント情報、展示のご案内や休館情報などを不定期配信でお知らせしています。購読ご希望の方は、当区ホームページよりご登録ください。

### 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ご来館の際のお願い

- 風邪のような症状や発熱がある場合は、ご入館をお控えくださいますようお願いいたします。
- マスク着用でのご見学にご協力ください。
- 玄関ホールにアルコール消毒液を設置しております。ご入館の際は手指の消毒をお願いいたします。
- 展示ケース等にはお手を触れぬようお願いいたします。
- ソーシャルディスタンスを保つようお願いいたします。
- 「咳エチケット」にご協力ください。

#### 鈴木信太郎記念館だより 第4号

発行日 2021年3月17日

発行 豊島区

編集 豊島区立鈴木信太郎記念館

〒170-0013 東京都豊島区東池袋5-52-3

TEL: 03-5950-1737

<https://www.city.toshima.lg.jp/129/bunka/bunka/shiryokan/suzuki/suzuki.html>

SDGs未来都市豊島区



豊島区は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。