

[ゲイナー] ● 30代後半からの男たちへ

Gainer

普段に履けるデザイン&
コーディネートで選ぶ

雪に負けない 都会派ブーツ

鉄道・アルプス・ワイナリーと美食・腕時計

東儀秀樹 スイスを遊ぶ

【行きつけの酒と美味】
そろそろ、少し落ち着いたUpperな居酒屋で

蕎麦でめたい 夜がある

クルマは 生涯の相棒だ

第2特集

どこへ行こう、何着て乗ろうか
クルマと過ごす冬の日々

私がずっと乗り続けている理由
愛車と呼ぶにはまだ早い?

表紙・Gainerの表紙
著者 山田平安堂 代表取締役
山田健太氏

「シンプルでさりげない服」が今の気分
普段着は
R40ベーシック

父・夫として過ごす日&ひとりの男として過ごす日

前川泰之の 週末モトーン

カール大帝・大人の情景

男は黙って BASIC

どうも彼女たちに評判がいいらしい
好感ベーシックで
「噂の男」

第1特集

冬に映える 大人ベーシックスタイル

東儀秀樹

Hideki Togi

1959年東京生まれ。雅楽師。奈良時代から雅楽を世襲してきた東儀家に生まれ、高校卒業後、宮内庁楽部に入る。おもに管楽器の筆簾を担当し、宮中儀式や皇居で行われる雅楽演奏会などに出演。'96年にアルバム「東儀秀樹」をリリースし、個人活動をスタート。カバーアルバム「Ichiriki romance〜好きにならずにいられない」も好評。



豊かな表情を見せる自然が旅人を魅了するスイス

ヨーロッパの中心部に位置するスイスは、ドイツ、フランスなど5カ国と接する内陸国。国土の約70%が山岳地帯で、高低差は約4,440mもあり、その美しい風景は世界中の旅人たちが認めるどころ。アニメ「アルプスの少女ハイジ」の制作に際しては、スタッフの高畑勲や宮崎駿もスイス各地を訪れ、多彩な魅力を満喫したとか。

鉄道・アルプス・ワイナリーと美食・腕時計

東儀秀樹 スイスを遊ぶ

スイスには大人の男が似合う。それは、趣味人の楽しみに満ちた国だから。

そして「大人の個人旅行に適した国」と言われているから。

日本との国交150周年という節目の2014年に、東儀秀樹氏がスイスへ旅立ち、そこでしか見られない風景と、洗練の伝統を味わった。



■ スイスの基本情報

面積……41,277km² (九州よりやや小さい)
人口……約804万人
首都……ベルン
国語……ドイツ語、フランス語、イタリア語、ロマンシュ語
通貨……スイスフラン(CHF) ※1スイスフラン=約120円(2014年11月時点)
時差……日本より8時間遅れ(サマータイムは7時間遅れ)
日本とのフライト時間……直行便で12時間

■ 鉄道利用で個人旅行をより快適に

鉄道網が全土に広がるスイスで、快適な個人旅行を約束してくれるのが「スイスパス(写真上)。外国人向けの特別割引パスで、国内のおもな鉄道やバス、湖船などのほか、美術館なども無料になる優れたものだ。スイスパスの購入やチケット予約はオンラインで可能。所要時間やアクセスを調べるのもオンライン時刻表が便利だ。スイスの旅情報は、www.myswiss.jpでも詳しく紹介。

登山家でなくとも氷河へのアクセスが可能な鉄道旅

〈左〉列車の窓から、氷河に見入る東儀氏。(中)黄色い車体はヴェンゲルンアルプ鉄道。ユングフラウ鉄道に接続する終点のクライネ・シャイデック駅の手前から、アルプス三名峰のアイガー、メンヒ、ユングフラウとどんどん近づいていく。(右)アルプス中心部に位置するユングフラウ地方の玄関口となるのが、インターラーケン・オスト駅。ここからベルナーオーバーラント鉄道、ヴェンゲルンアルプ鉄道、ユングフラウ鉄道を乗り継いで、標高3,454mにあるヨーロッパ最高地点の鉄道駅、ユングフラウ・ヨッホ駅を目指す。



緑の牧草地の周囲に雪山が迫る。列車は、静かに山を登り始めた。目指すはユングフラウ・ヨッホ駅。アルプスの中央部に連なるアイガー、メンヒ、ユングフラウの三名峰のうち、ヨーロッパでもっとも高い地点にある鉄道駅だ。列車に揺られながら、東儀秀樹氏は語った。

「今回初めてスイスを訪れました。僕は旅に出る時にガイドブックの類は一切読みません。心の赴くままに歩き回るのが好きなんです。あとでその近くに観光名所があったのにと聞いても、行けばよかったです後悔することはないですね。偶然に身を任せるのが旅の醍醐味だと思いますから」

窓の外は生憎の雨だが、数多くの登山家たちが挑んでははねつけられ、映画や小説にもなったアイガー北壁はこの日も険しい表情をのぞかせる。東儀氏のスイスへの旅が実現したのは、日本スイス国交樹立150周年記念事業として開催されたコンサートがきっかけ。ヴァイオリン奏者の古澤巖氏やアコーディオン奏者のcobab氏とともに、ジュネーブとベルンでコンサートを開催した。3人の音楽と英語でのトークはとても好評だったとか。

「この国に来てまず感じたのは、人の当たりが優しいということ。決して押し付けがましくなく、それでいて冷たくはありません。内陸にある国として、言葉も文化も異なる人たちを受け入れてきた歴史があるからでしょうね」

4つの国語を有する多彩さは、寛容にもつながる。居心地のよさを感じつつスイスの旅が始まった。



🇨🇭 Hideki Togi in Switzerland

スイスを網羅する鉄道は 絶景を擁する 山岳地帯にも延びる

アルプスと氷河を 走り抜ける スイス屈指の登山鉄道

〈左〉ユングフラウ鉄道は、1912年に全線開通。名峰アイガーとメンヒの山中にトンネルを掘り、ユングフラウの頂上を結ぶという壮大な計画だったが、実際の作業は困難を極めたという。上りは、少しずつ体を慣らしていくため途中駅で十分に時間を取る。(右)クライネ・シャイデック駅で、カメラを手に散歩する東儀氏。



スイスの技術力が生きる鉄道で
東儀氏が発見したものたち

何万年も前から 氷河に覆われた山の合間を ひた走る登山鉄道の魅力



メカ好きにはたまらない
登山鉄道のレール

東儀氏が夢中でシャッターを切ったのは、ラック式鉄道のレール。ユングフラウ鉄道は、シュトループ式を採用。



スイスと日本の
友好関係がここにも

列車には、登山鉄道の起点となっている、インターラーケン市と滋賀県大津市が姉妹都市であることを示すプレートが。



観光写真のマスコットとしても
人気のセントバーナード

犬も列車で移動可能。もともとはサンベルナル峠(英名:セントバーナード)で活躍した救助犬で、雪で遭難した旅人のため首に酒樽をさげている。

氷河に覆われたアルプスの山を登っていくユングフラウ鉄道。クリーム色とオレンジの車体は旧型車両で現在は団体グループのチャーター用に使われている。



スイスで驚くことのひとつは、空間が静けさに満ちていること。空港や駅、レストランやホテルで、不快な音を立てるような人はほとんど見かけない。列車ではアナウンスも控えめで、発車のベルもなく、定刻になると静かに動き出す。

名峰ユングフラウへの鉄道旅は、インターラーケン・オスト駅から3つの路線を乗り継ぐ。緑の牧草地でりんびりと草を食む牛たちや山間に流れる小川の景色は、やがてトンネルに覆われて見えなくなる。時折見えるのは山に広がる氷河だけ。この鉄道旅の最後を飾るのは、急勾配を登る赤い列車、ユングフラウ鉄道だ。

1986年着工から16年後となる1912年に全線開通した。

「月に着陸したアポロの写真を見たことがあるんです。そこには見事にモノトーンの世界が広がっていたのですが、信号の赤が見えた時にハッとしました。色があるって素敵なことなんです。氷河の景色もそれを感じさせます。列車の赤が目に入るとワクワクしました。僕は自然のなかで癒やされるだけの旅にはあまり興味を持ってません。メカにしろ、食にしろ、あらためて人が作るものが好きなんだと気づきます」

目に飛び込む景色に敏感に反応し、バッグからカメラを取り出す東儀氏

は、乗換駅では、山を登るラック式鉄道のレール中央にある菌型レールを熱心に写真に収めていた。

列車はついに終点ユングフラウ・ヨッホ駅に到着。晴れていれば展望台から、ユネスコ世界自然遺産に登録された雄大なアレッチ氷河を眺めることができる。東儀氏が訪れたのは、氷河の下に作られたアイスパレス。何万年もかけて形成された氷河は地底へと続いているのだ。青白く光る氷の洞窟の一角に隠されたバーがあり、限定生産されたシングルモルトを飲ませてくれるという。「癒やしなんて必要ない」と笑う東儀氏の好奇心はここでも弾んでいた。

チーズフォンデュの本場の実力を味わう



〈左〉チーズの配合が絶妙。この日はユングフラウ・ヨッホ駅から続く複合施設「トップ・オブ・ヨーロップ」のレストラン「クリスタル」で食事。〈右〉日本では野菜をつけたりしますが、スイスではチーズにパンだけでも飽きない。さすが本場です」とご機嫌な東儀氏は「チーズフォンデュ大使」を自任。

即席ホットチョコレートで寒さも和らぐ



〈左〉丁寧だけど控えめなスイス式サービスが東儀氏のお気に入り。〈右〉クライネ・シャイデック駅で電車を待つ間、カフェでほっとひと息。スイスではホットチョコレートをオーダーすると、温かいミルクが注がれたカップと粉末のチョコが入った袋が運ばれてくる。スプーンで混ぜて完成。




アイスパレスで限定生産のシングルモルトを味わう

〈上〉ユングフラウ・ヨッホ駅近くにあるアイスパレスは、アレッチ氷河の下方20~30mのところにある。通路が網目のように広がる様子は迷宮のよう。〈下左〉アイスパレス内にある特別な空間、アイスバー(一般非公開)。ワイングラスと氷のグラスでは、味わいがまったく違う。「氷のグラスで飲むほうが甘く感じますね」と東儀氏。〈下中〉この場所で醸造、限定販売されているシングルモルトを飲ませてくれる。毎年約1,000本が即完売となるものだが、ユングフラウ・ヨッホのレストランでも味わうことができる。〈下右〉アイスバー内は当然カウンターも氷でできている。



収穫を終えたぶどうの木と
レマン湖の澄んだ輝き

〈上〉世界遺産にも登録されている、ラヴォー地区のぶどう畑を眺める東儀氏。〈下右、中〉丘陵地に連なるぶどう畑の合間を縫うように続く細い散歩道は、地元の人たちも旅行者も気軽に楽しめるハイキングコースとなっている。

Hideki Togi in Switzerland 

太陽と、湖と石垣に反射した
太陽の光。「3つの太陽」が
美味なるワインを育む

「僕はどんなことにも「ごだわり」を持つ男、と思われがちですが、実はそんなことはないんです」とくつろいだ表情で語る東儀氏。ワインについても「大切なのは、自分が美味しいと感じるかどうか」という。小難しい知識を語っても楽しさを共有することにはならないのだ。

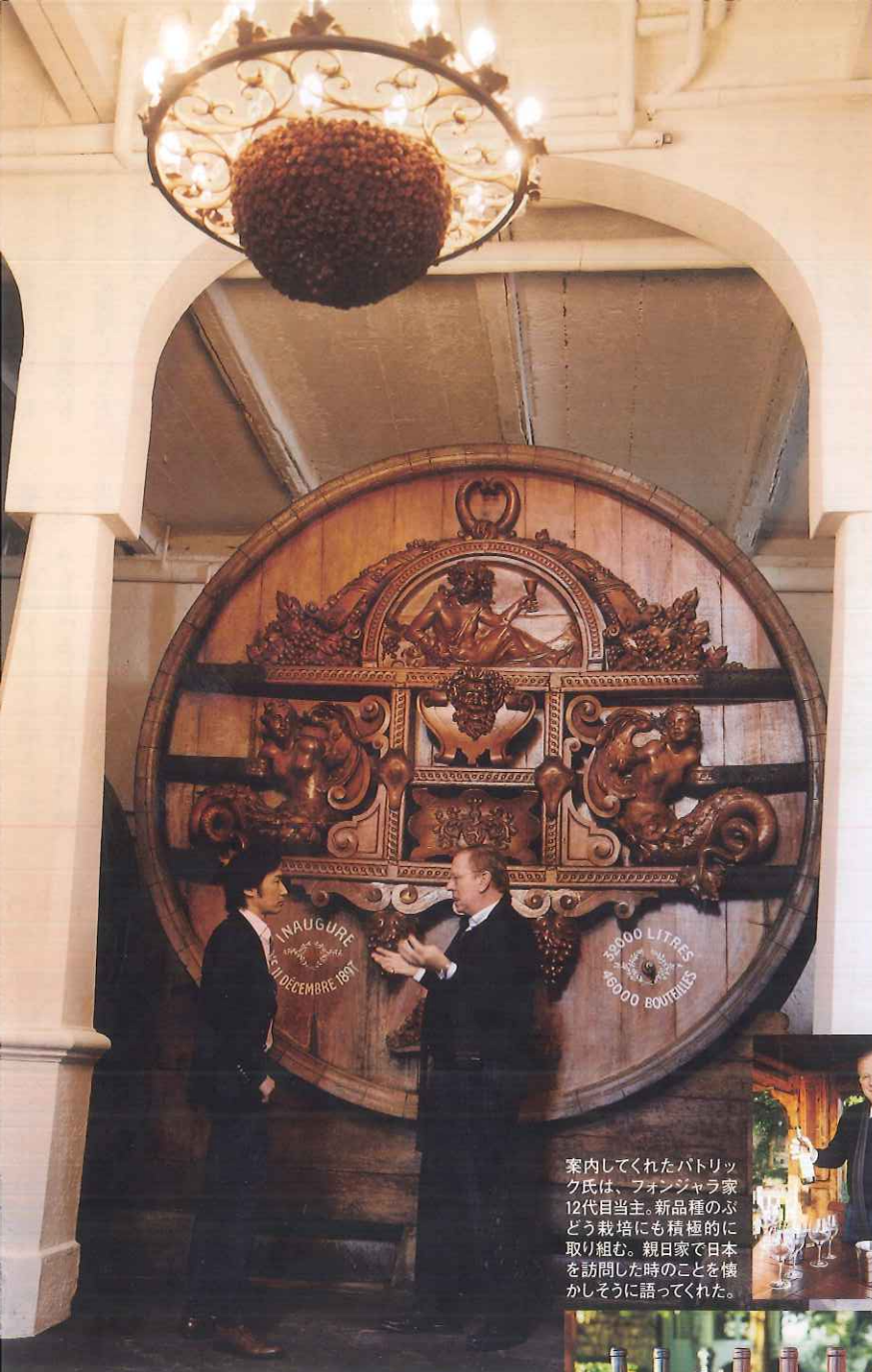
この日、向かったのはフランスとの国境にあるレマン湖のほとりにあるスイス有数のワイン産地ラヴォー地区。丘陵には、石垣を築き柵田のよう

にぶどう畑が連なっている。光が差し込み、木々が黄金色に輝く様子は息を呑む美しさだ。

東儀氏が訪れたのは、16世紀から続くバトリック・フォンジャラ氏の名門ワイナリー。見事なオーク樽が並ぶカーヴを見学した後、庭の一角にある東屋で試飲を開始した。東儀氏は「若くてクリアなワイン」「時間をかけて飲むとさらに深みが出ていい味になりそう」と実に的確に表現する。

「味わうことに知識はいらないんです。飲めば何かしら感じることはあります。差し込み、木々が黄金色に輝く様子すし、続けて飲んでみるとピンとくるものもあります。スイスのワインはこれまで意識して飲んだことはありませんでしたが、銘柄ごとに個性があつて面白いですね」

ところがスイスワインの多くは国内で消費されてしまう。国民のワイン需要に匹敵するだけで精一杯なのだとか。現地には、試飲できるワイナリーや、軽食が楽しめるピストロなどがたくさんある。この景色に身を委ねながらグラスを傾ける時、旅の幸福感は最高潮を迎える。



案内してくれたバトリック氏は、フォンジャラ家12代目当主。新品種のぶどう栽培にも積極的に取り組む。親日家で日本を訪問した時のことを懐かしそうに語ってくれた。



バトリック・フォンジャラのラインナップのなかから試飲したのはこの7種。東儀氏は左から3本目、熟成した味わいが楽しめる「パリエド・ラヴォー」をお土産に。

チャップリンも愛飲した AOC認定のスイスワイン

1552年から続くぶどう農家で、グランクリュ畑も所有。このオーク樽は1897年に作られたもの。現在修復中だが、かつてアメリカを追放されたチャップリンがこの地に移住した際、記者会見を開いたのがこの樽の前だったとか。ワイナリーがあるエペス村産のワインはAOC認定。質の高いシャスラ品種のほか、ヴィオニエなど新しい品種の栽培も手がける。

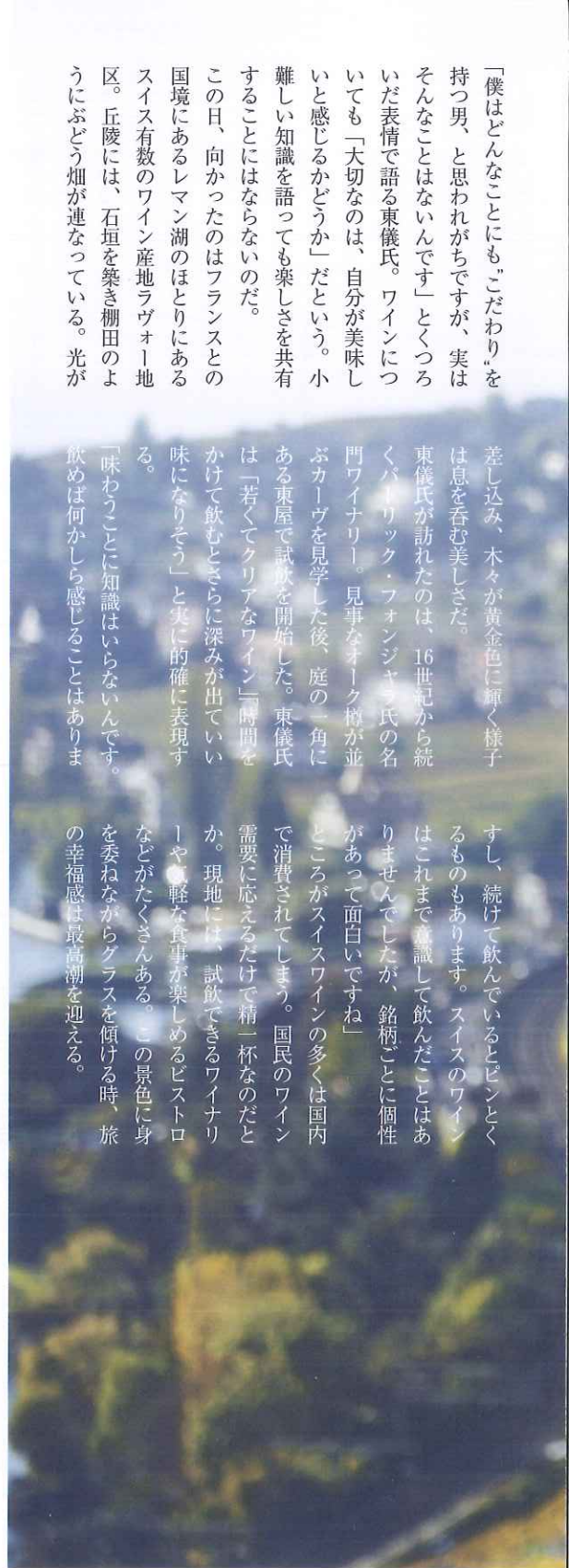
[DATA] PATRICK FONJALLAZ @Ruelle du Petit-Crêt, CH-1098 Epesses www.fonjallaz.info

初めての訪問先でも 気に入れば即買いが東儀流

自称「買い物好き」の東儀氏は、旅の間も時間を見つけてはひとりで、あるいは音楽仲間たちと街へ繰り出す。道に迷っても「誰かに聞けばいい」と地図も持たず、気に入ったものは即買いする。滞在した首都ベルンでは、地下に延びるワイン蔵を改装したブティックに興味津々だったとか。夢中で見回るうちに、待ち合わせに遅れそうになり猛ダッシュでホテルに戻ったことも。



ベルンで購入したモンクレールのジャケットとドライビングシューズを履いて。街歩きにも合うシューズは茶のほか黒の2色買い。そのほかにジュネーブでウォッチとブーツを購入。



風光明媚なスイスの旅を支える、もうひとつの魅力が食。だ。東儀氏も「まず驚いたのはパンが美味しいこと。ホテルの朝食で出るパンから、ホットドッグに使っているパンまでどれも美味しい。着いてすぐ食のレベルはかなりのものと直感しました」と語る。何気ない食事パンから、レストランのメイン料理まで食事は、この旅の喜びのひとつでもあった。せり出すような広いデッキがあり、レマン湖が一望できる、ル・デックは、豊富なワインと多国籍料理を提供するレストラン。東儀氏が食べたのは、この日のランチメニューのフランス料理「鶏胸肉のソテー」。ぎゅっと締まった鶏肉がとてみジューシーでソースとも合う。

「スイスでは、鶏のブロイラーが禁止されているそうです。質が保たれているので、レストランで迷った時は、鶏肉をオーダーするといいたいと言われているほど」と東儀氏。

ラウンジスペースでは、ソファに深くと腰を下ろしゆっくりとワインを楽しむこともできる。

秋なら、鹿やイノシシ、ウサギなどのジビエもおすすめだ。宿泊したホテル「ル・バロン・タヴェルニエ」内にあるレストランで食べた「鹿肉のロースト」は鹿肉にピノノワールの赤ワインソースを絡めた料理だが、弾力性ある肉質を見事に引き出すシェフの腕も見事なもの。

さらに東儀氏を喜ばせたものがチーズ。料理としてのチーズフォンデュはもちろん、グリユイエールやモンドールなどチーズの産地も訪問。郷土色豊かな食を満喫した。

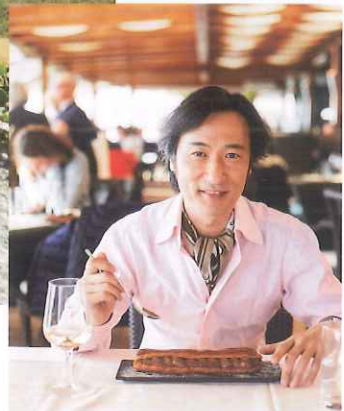
「僕は幼い頃、父の仕事の関係でタイに住んでいたんです。タイも食に

敏感な土地柄でしたから鍛えられたのか、今も食ることが大好き。旅先でも日本料理が恋しくなることはまずありません。今回はパンとチーズ、肉料理の全体的なレベルの高さに驚きました。どこで食べてもほとんど外れがないんですから」旅では自分なりの楽しみ方を見つけることが得意という東儀氏が太鼓判を押す、スイスの食だ。

Hideki Togi in Switzerland

パン、チーズ、ジビエ…… まだまだある スイスの“食”の魅力

ぶどう畑を見渡すワイン自慢のレストランで舌鼓



レマン湖畔に立つ料理自慢のプチホテル



ホテル内のレストラン
[Le Baron]



〈左〉東儀氏が感動した、メイン料理「鹿肉のロースト」。これから冬にかけてはやはりジビエがおすすめとか。〈右〉優雅な空間で、吟味した食材を使い多彩に表現した料理を提供。



〈上〉メイン料理の「鶏胸肉のソテー」は、ぎゅっと引き締まった肉質に感激。ラヴォー地区のレストラン「LE DECK」は現在冬期休業中で再開は4月になる。〈下〉デザートのエクレアを目の前に嬉しそうな表情の東儀氏。「実はスイーツが大好きなんです(笑)」。



[DATA] LE BARON TAVERNIER ②Route de la Corniche CH-1070 Puidoux-Chexbres www.barontavernier.ch



あの偉大なミュージシャンが 愛したモントルー



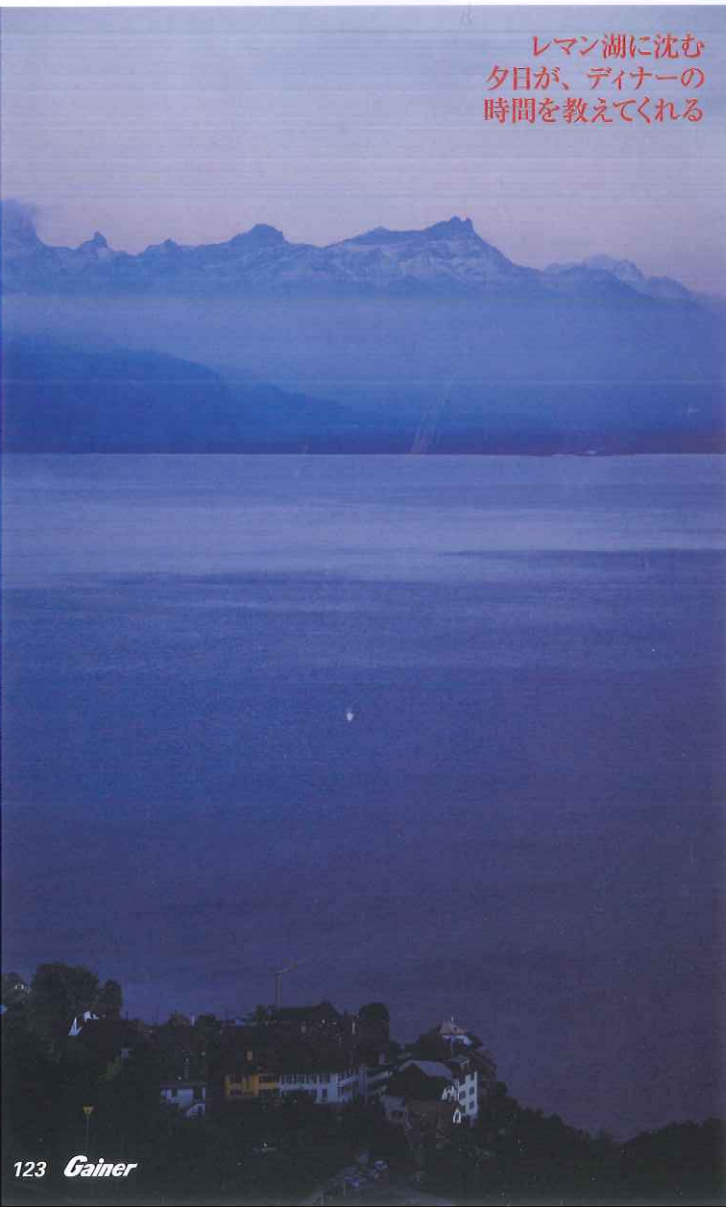
〈左〉レマン湖の東端に位置する高級リゾート地モントルーはジャズフェスティバルでも有名。〈中・右〉カジノ・バリエール・ド・モントルーに、この地を愛したクイーンの記念館「QUEEN THE STUDIO EXPERIENCE MONTREUX」が誕生。再現した伝説のスタジオや舞台衣装などを展示。入場無料。

〔DATA〕 Casino Barrière de Montreux
 ④Rue du Théâtre9 1820 Montreux

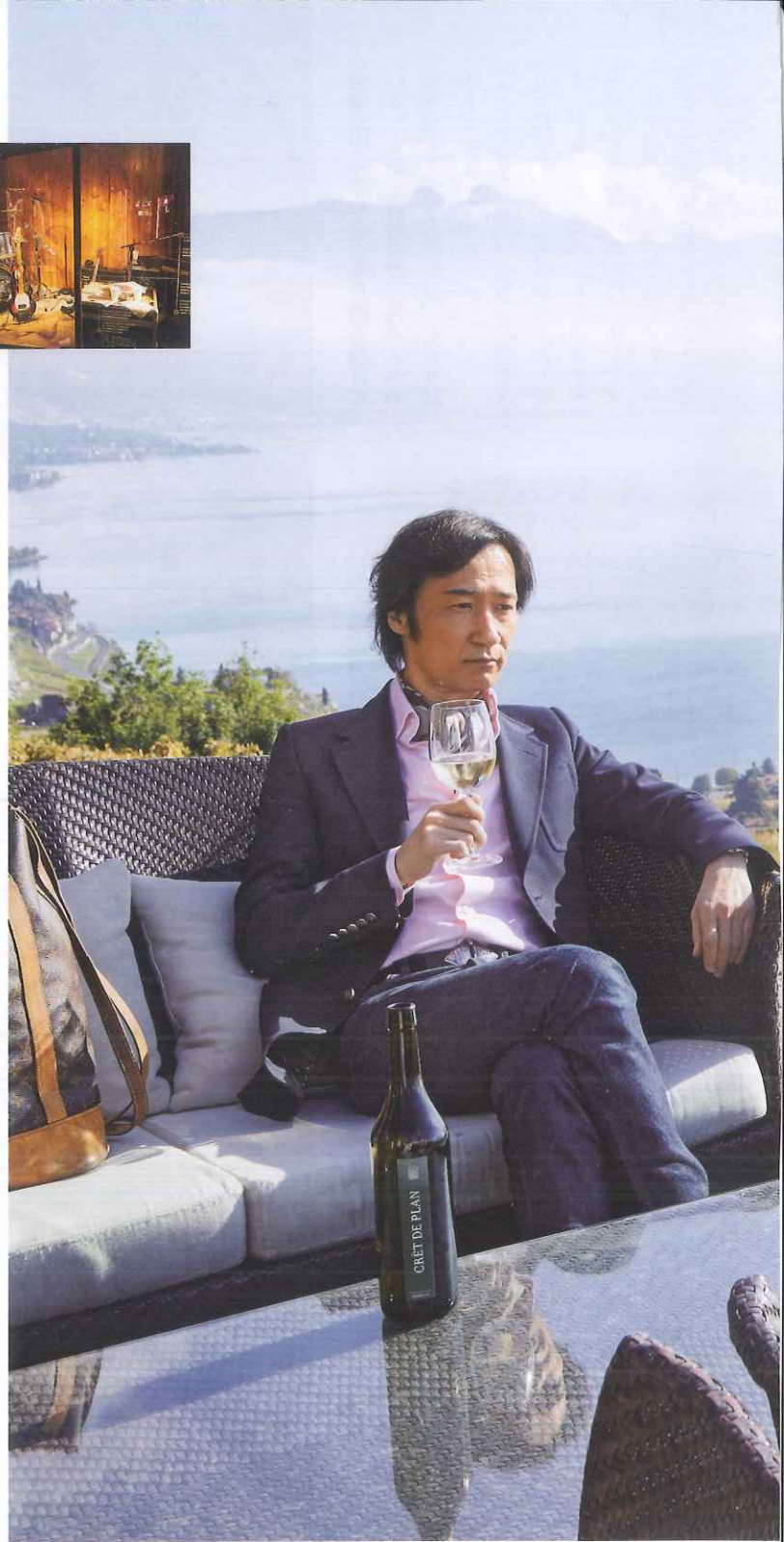


カジノ内のレストランでは 湖畔の名物料理を堪能

〈左〉湖でとれるワカサギほどの小さな魚ベルシュを使った名物料理「フイレ・ド・ベルシュ」。カジノ内レストラン「Restaurant Le Saxo」ではムニエルにしてタルタルソースと合わせる。〈右〉カジノに併設されたレストランには、クイーンの曲にちなんだメニューもあり。赤を基調にした妖艶な雰囲気だ。



レマン湖に沈む 夕日が、ディナーの 時間を教えてくれる



お土産に購入したのは 「テット・ドゥ・モアン」



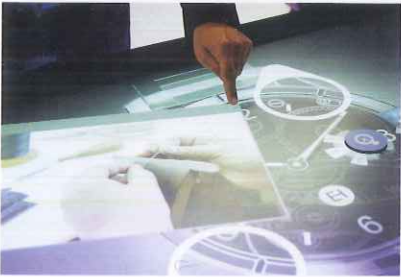
〈左〉時計産業の聖地として知られるヴァレ・ドゥ・ジューの小さなチーズ店。〈右〉この地域のチーズでは「モンドール」が有名だが、東儀氏が家族へのお土産として購入したのはジュラ地方の「テット・ドゥ・モアン」と呼ばれるチーズ。花びらのように薄く削る、このチーズ専用の削り器も一緒に購入した。



東儀氏が「冷めない熱を持ち続けている」と話す時計だが、スイスへの旅支度でまず考えたのは、どの時計をしていくかだった。

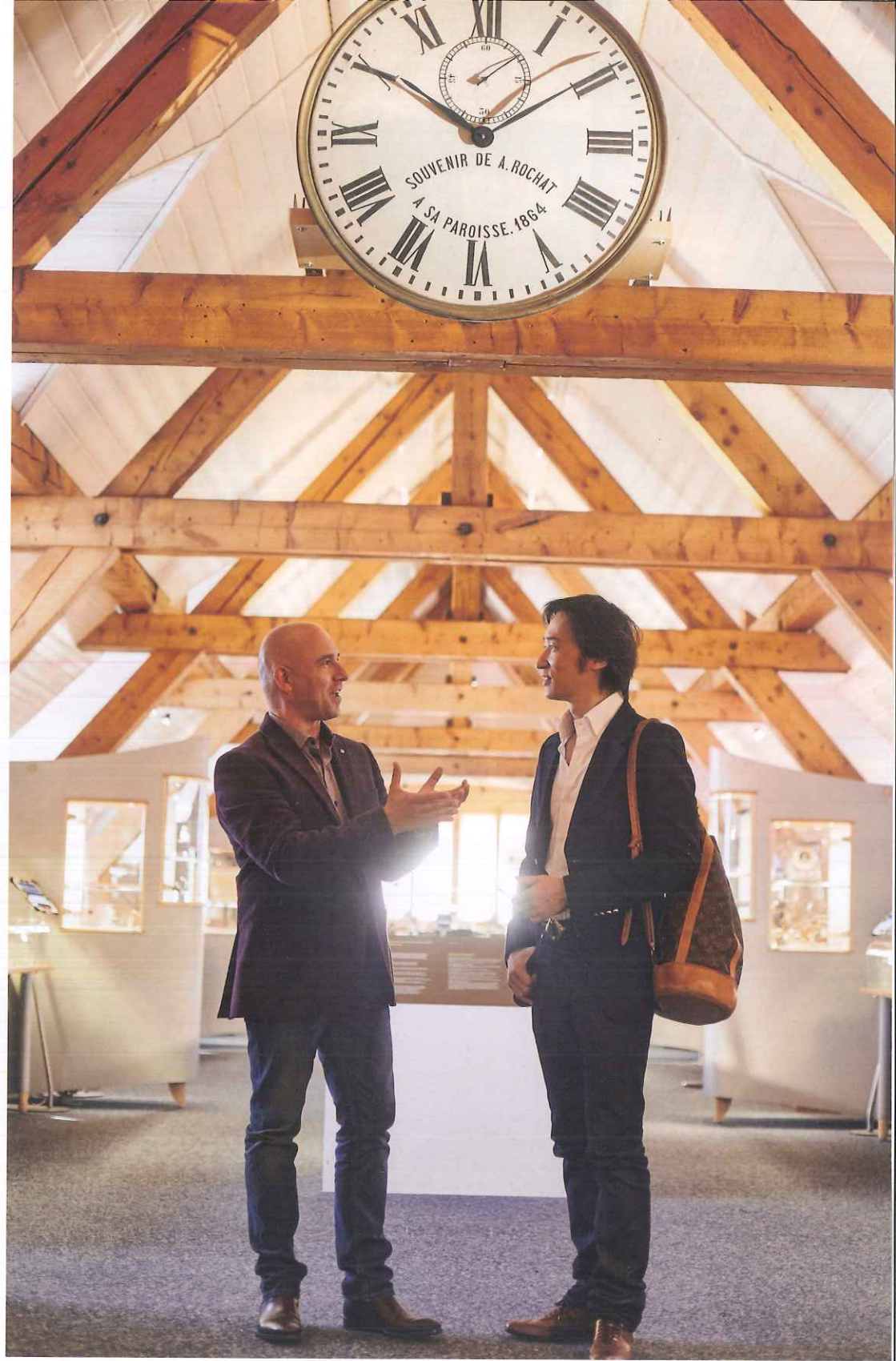
「オーデマ・ピゲの工房を訪問できると聞いて、はたと気がついたんです。プレゲもシヨパールもジャケ・ドローも持っているのに、オーデマ・ピゲは持っていないことに。いっそのこと腕時計はしないで行こうかと思いました(笑)」

時計作りの歴史を わかりやすく展示



〈右〉身振り手振りで説明する、館長のヴァンサン・ジャン氏。〈左上〉ヴァレ・ドゥ・ジュの時計作りの工程や歴史を伝える時計博物館「ESPACE HORLOGER」。〈左中〉19世紀初めの時計職人の工房を再現。〈左下〉タッチパネルで見やすく表示している。

[DATA] ESPACE HORLOGER @Grand-Rue2-1347
Le Sentier www.espacehorloger.ch



東儀氏のもう一つの趣味。 古い城内で歴史的名車を堪能

東儀氏が時計と共に好きなヴィンテージカーを展示したミュージアム。〈左〉城内には、英国のチャールズ首相が乗っていたという黒のオースチンやグレイタ・ガルボが愛用していた白いロールスロイスなどを展示。〈右〉ブルゴーニュ軍に勝利したグランソンの戦いで知られる、グランゾン城は、ヌーシャテル湖畔にある古い城。

[DATA] FONDATION DU CHÂTEAU DE GRANDSON @Place du Château 1422 Grandson
www.chateau-grandson.ch

旅立つ東儀氏が腕に巻いたのは、ジャガー・ルクルト。「これなら時計に無頓着な人間ではないことが伝わると考えたんです」

オーデマ・ピゲの本社があるのは、スイスの高級時計作りの中心地、ヴァレ・ドウ・ジュー。フランスとの国境から近いスイスの西南に位置するジュラ山麓の小さな谷に、ジャガー・ルクルトやブレゲ、ブランパンなども本社を構える。東儀さんはブランドの歴史について説明を受けた後、工房へと足を進めた。窓から自然光がさんさんと降り注ぐ部屋には、白衣をまとい黙々と作業する人たちの姿があった。最上階の部屋では「やってみないか？」と声がかかる。時計職人のフランシスコさんは真剣なまなざしで作業台に向かう東儀氏に穏やかに語りかけた。

「私の父もオーデマ・ピゲの時計職人でした。私も勤続25年で、会社から腕時計をもらったんですよ」
その表情はじつに誇らし気だ。
この工房内では、一切の製品撮影が禁じられる。発表前の製品か、あるいは修理に出された個人所有の時計だからだ。

「100年前の製品も私たちは修理します。だから100年前の機械が置いてあるんですよ」と話す時計職人のアンジェロ氏。最後にふたりと古い部品が保管された収納庫をバックに記念撮影。気負いのない笑顔が心地いい。

「仕事への誇りを楽しんでいる人たちだと思えました。そばにいと、その清々しさがとても気持ちいいんです」

国の個性は人が作るのだと実感して、東儀氏はスイスを後にした。

Hideki Togi in Switzerland

スイスで時計作りに従事する職人たちの心に宿った“誇り”の正体



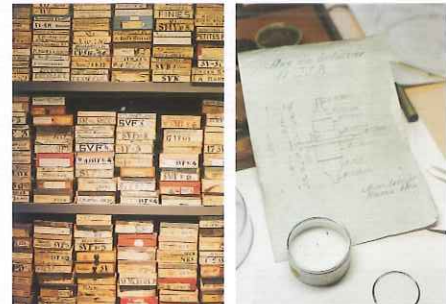
背にブランド名の刺繍が入った白衣を着て作業する技術者たち。作業しやすいよう台は胸のあたりまで来る高さ。家族の写真を飾る人も多い。

1875年ヴァレ・ドウ・ジューで始まったオーデマ・ピゲの歴史



ジュール＝ルイ・オーデマとエドワード＝オーギュスト・ピゲによって設立。当時から続く家族経営で、技術革新と丁寧なケアを提供する。※工房は通常非公開

新製品開発だけではない一流ブランドの心意気



〈左〉100年以上前の部品が収められた箱がぎっしり詰まった収納棚。変色した箱が、ブランドの丁寧な時計作りの歴史を伝える。〈右〉0.06mmのネジでさえも再現して修理。その際には仕様書を記入する。また部品は必ず2つ製作し、1つは次の修理依頼に備えて保管するとか。

文字盤のプレス作業に東儀氏がチャレンジ



〈左〉文字盤には、東儀さんの「T」の文字が。〈右〉高級時計のブリッジと地板の装飾に使われる文字盤に細かいサークル模様を重ねる、「ヘルラージュ」と呼ばれるプレス作業を行う東儀氏。眼鏡をかけ、ぐっと真剣な表情に。



部品の収納庫の前で、アンジェロ氏(左)、フランシスコ氏(右)と記念撮影。彼らに限らず、「父も時計職人だった」と語る職人は多い。「誇りも受け継いでいるのでしょね」と東儀氏。

■ 今回の東儀秀樹氏スイス旅についてもっと詳しく知りたい方は
スイス政府観光局内特設ページ
www.myswiss.jp にアクセス!