現(うつつ)の、街で。

—江　弘毅

Q—ここのとこ入ってる店とダメな店の違いがはっきりしてきたと思わない？

A—いえてる。とくに神戸なんか、トア・ウエストっていうのほら元町と三宮の山側周辺にバーがかたまってあるやない。あと北野とか。完全に流行ってる店とガラガラの店が分かれてきたみたい。

Q—ミナミやったら、鰻谷にオシャレ落線のバーが、それこそクサるほどあるけど、一部を除いてどっこも入ってないみたい。完璧に80年代後半のあの時代は終わった、て感じがする。

A—なんやらコンティとか、なんちゃらニーノみたいな、イタリア語のバーって、ちょっとかわいそうやね。

Q—それだけで「ちょっとなぁ」て感じやもんね。神戸やったらどんな店がよくて、どんな店が今あかんのかなぁ。

A—とにかくイタリアン・モダンみたいなオシャレのコンセプトの店はあかんみたい。変なデザインのイスやらオブジェやら、あれって一体何やったんやろ。でも、本来の水商売の部分でがっちり客をつかんでるとこはまだええのんとちゃうかなぁ。

Q—たとえばバーテンダーが面白いとか、めちゃハンサムとか。その基本はやっぱり新地と同んなじやったんやねぇ。

A—うん。でも同んなじやったら、いっこもオモロない。

Q—面白くない。オッサンや。

A—神戸は基本的にミナミや京都よりも、遊びに関しては全くイナカ体質やから、全体的にとにかく店はモッサいと思う。雑誌やテレビで流通してるイメージやなくて、まだ日本酒BG和風にBGMはジャズ、だからオシャレでしょ、みたいなとこも多いし、ただ安いだけの小僧のバーも多い。そしてそれが流行ってる。

Q—小僧のバーか。ハーバーショット480円。女の子にはピーチツリー・フィズ。

A—カシス・ソーダちゅうのもある。

Q—店やってる方も客の方も幼稚極まりない。Tシャツに大リーグの帽子かぶってる少年バーテンダーにC.Cガールズの3～4人連れ。おでかけやからお洒落してくる。OLでも女子大生のノリ。横から見てると、変なかんじ。

A—安いだけ、アメリカンな軽いノリだけがとりえなんや。でも特徴ある店は流行ってるよ。新しいジャズやらボサノヴァなんかをしっかり流してるとか、すごいレベルの店。あと何十年とか長い時間で、酒場として熟成されてる店は絶対強い。

Q—そう。それはどこでも同じ。誰それがデザインしたとか、ポストモダンでどうのこうのとか、やっぱし足腰が弱かった。

A—そいつら一体これから店に対してどう落とし前つけるんかなあ。結構カネかけてる店が多いから、ハイ改装します、コンセプト変えます、なんてナカナカ行かないと思うんだけど。

Q—北野のコンクリート打ちっ放しのビルにあるバーなんて、今どうしてるの。もう十分に元取ってて、安泰なんかなあ。

A—いや、そんなことないと思う。やっぱし家賃やら高いし、出ていってるとこって多いんちがうかなあ。イタもんの服屋なんかと同じ路線やと思うけど。

Q—オシャレやったら絶対に流行る。という図式が破綻してしまってる。もっとも本当にオシャレやったかどうかは今、考えてもわからないけど。

A—うさん臭いオシャレちゅうやつやね。記号の上滑りというか何というか、ほんとにバカみたい。

Q—いっつも不動産業のニオイがした。それに建築やらインテリアやらがお洒落路線でからんでくる…そんな街やないの。

A—でもそれにキミらが観光客のノリでのっかってきた。だから話はよけいややこしい。

〈プロフィール〉江　弘毅はじつによく生きている。ポジティブだから、人が好きだから、彼は出会うすべての人間、モノ、現象の胸ぐらをつかみ揺する。私も7年ほど前に初めて彼と会った時には泣かされそうになった。その後も何度か泣かされたが彼も何度か泣いていた。彼は今、「ミーツリージョナル」で街を現を揺すり続けている。彼が泣きながら揺すり続けている限り、かけ値なしの連中が彼を慕い、彼の仕事を欲求しているのだろう。記号じゃなくワケを知ろうとする彼は正味で恰好ええ男である。（バッキー・イノウエ）

ビール セグメンテーション

——内川正彦

ビールの旨い季節がやってきた。ほとんど最初の一パイくらいしか旨いと思って飲んだことがない僕でもどーしてもビールが飲みたくなるのがこの季節だ。僕の友人には〝夏だけレゲエ〟がいるが、その伝でいくと僕は〝夏だけビール〟なのだ。まぁ一年中カンビールを抱えて飲んでいるウチの高木店長なんかの気持ちもわからないわけではないのだが、いつだったかビールのひどい宿酔いをヤッてからは今日のように〝夏だけビール〟の人となっている。ビールと言えば以前ドイツで立ち寄った小さな町のビストロで〝もっと冷えたビールはないのか〟と言ったところおっさんに〝そんなビールはない〟って怒られた憶えがある。その時出されたソーセージとじゃがいもはとっても旨かったのにあのぬるいビールのおかげでせっかくの食事が台無しだったと後で友人に話したら、ドイツではビールをそんなにキンキンに冷やして飲む人はいないそうな。何も知らなかった僕がバカだったと反省した事もあった。まぁ我が国ではビールに氷を入れて飲む人もいたりとその飲み方について今さらガタガタ言う人もいないだろうが、この夏に向かって旨いビールの飲み方について考えてみたい。

先づ、日本のビールが世界に誇れるおいしさだってことを再認識するところからはじめよう、全てにおいてブランド指向の我が国ではあるが、今さらクアーズがどうとかハイネケンがどうとか言う奴の気がしれない。逆に、〝俺はエビスしか飲まないっ〟いってツッパッている奴の方が好きだ。酒飲みの一人としてファッションで飲んでいる奴等は大嫌いだから……。

もうだいぶ前から市民権を得ているビールではあるがこれからはT・P・Oに合わせて飲み分ける時代になるだろう。例えばスポーツの後やレジャーヌ会社帰りにビアホールやBARで飲むのとではそれぞれひと味もふた味も違うだろう。その時々の時間や空間に応じたタイプのビール選びとグラスや料理の選び方が問われるんじゃないかナ！。今までみたいに、〝俺はコレ〟的な飲み方もいいけど、ビールもいろんなタイプがあるんだからもっと楽しみ方を変えないとつまらないんじゃない、多用化する時代に合わせてビールもチョイスして飲むような時代になると思うが……。

それとアテがビールの味を引き立てる！　ことを忘れてはいけない。和風に季節のものを少しずつ……今なら鮎の塩焼きとかで飲むのもよし、ソーセージとゆで上げたじゃがいもで飲むもよし……この辺でその時間と気分を味わうのが正統派というところか。その人の趣味とか生活感なんかが表われてくるのもビールが我々の生活に深く根ざしている証拠ではないだろうか。日本酒は飲めなくてもビールは飲める人が増えている一方で、なぜ本当に味わって美味しく飲んでいる人が少ないのだろうか……。最近、ビール会社が限定生産でコスト高の旨いビールをつくってファンを増やそうとしている。そのクオリティーの高いビールをご存じだろうかこいつをチェックしておかないと大変なことになる。CMにも顔を出さないこれらのヴィンテージビールを飲まずして今日のビールは語れないだろう。とんねるずやショーケンや緒形拳の登場するCMのビールばかりが気になるご時世だが、うかうかしてると、宿酔いの落し穴が……。

〈プロフィール〉1960・4・18生　長野出身。GARDEN/DJ・オーガナイザー＋チーフコック。インアンドヤン退社後、イタリア料理修学。インドなどを旅した後、帰郷し自ら〝BERGMAN〟をOPEN。その間、JBAの会員他、ソムリエの講座にてWINEを学ぶなど、他にも生け花／草月流に通う。又、この頃ジャズベーシスト河上修氏と出会い数々のイベントを企画する。その後、長野を中心に東京、大阪、京都などでDJとして脚光を浴びる。GARDENオープン時より京都在住、現在に至る。