

Saturday やまなし

レジャー

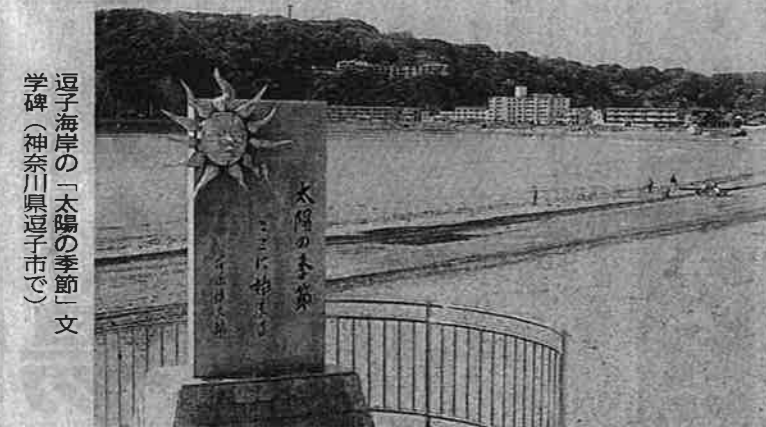


「太陽の季節」(ここに始まる)。逗子海岸(神奈川県逗子市)に2005年11月、映画の原作となった石原慎太郎・東京都知事(76)の同名の小説の文学碑が建てられた。芥川賞受賞(1956年)の『海狼』半世紀。除幕式で石原知事は、「この海で裕次郎とヨットを乗しんだ」と、若き日を懐かしんだ。

逗子市は、石原知事と、1987年に52歳で亡くなった俳優で弟の裕次郎さんが青春時代を送った。戦後、2人が父親の買ったヨットを逗子市や葉山町の海で楽

訪ねて あの舞台

映画「太陽の季節」1956年・日活 (神奈川県逗子市・葉山町)



逗子海岸の「太陽の季節」文学碑(神奈川県逗子市)

まぶしい時 変わらぬ風景

しみ、裕次郎さんが地元の若者らと遊んだ経験が作品の大地になった。

葉山港付近は、日本の「ヨット発祥の地」と言われる。映画のロケ地にもなり、裕次郎さんも端役で出演し、スターダムに駆け上がるきっかけになった。地元でヨットの保管修理会を営む鈴木勇さん(79)は、「裕次郎さんは『映画が売れたら、俺も有名になるかもしれない』と話していた」と振り返る。

映画の公開後、主演の長門裕之さんや裕次郎さんらのアロハシャツ、サンングラス姿が若者の間で流行し、「太陽族」と呼ばれた。

中国料理店「海狼」経営者で05年に71歳で亡くなった山本淳正さんは、石原兄弟と親しく、登場人物のモデルの一人とされる。山本さんが裕次郎さんとの交友をつづった著書「友よ!」(ベストフレンド)によると、生家だった旅館を根城に、裕次郎さんとヨットに乗

った果実」と合わせ、石原知事の言葉を刻んだ別の石碑も立つ。「太陽の季節」に実る狂った果実たちの先達石原裕次郎を偲んで

海沿いの景色は、映画が公開された半世紀前とさほど変わっていない。しかし、「裕次郎さん知らない若者が増えてきた」と逗子海岸の文学碑設置実行委員長(65)は言う。「『太陽の季節』は、地元が舞台と化させないよう、しっかりと後世に伝えたい」(横浜支局・高橋健太郎)

太陽の季節 石原知事が一橋大在学中に、既成の価値観や道徳に反抗する戦後世の若者を描いた小説が原作。高校の拳闘部員が酒、けんか、ヨット、ガールハ

ントなど、自堕落な生活を送り、女性を妊娠させて中絶手術に失敗し、死なせてしまう内容が、青少年の教育に悪影響を及ぼすとの批判も浴びた。

フィッシング

—マダコ—
千葉県富津市富津港・浜新丸(0439・87・4967)の乗合船は、0.2~1kgを2~7匹。港

の南、水深8~10mで、船に用意のカニ鉗をしばった専用テナヤの手釣り道具を使い、底で小刻みにテナヤを動かす。ジワッと重みを感じたら大きく合わせてそのまま道糸を緩めたいよう勢良く引き寄せ

る。ガクッと重い感じは根掛かりなので糸を緩めて外す。

—ヘラブナ—
千葉県野田市野田幸手園の釣り桟橋例会のトップは54kgと好調。型は30~35kgが多く、さお3本の宙釣りが4.5~4.8

kgのさおで沖目を狙う。餌はそろそろセットからペレット系の変な両タンゴに変わ。晴れた日は水温が20度を超え、魚はだらだら乗り込みで上ずり気味。近況は、管理事務所(04・7127・2300)へ。(前)

初回特典 初めて安芸郷をご利用のお客様限定・1家族1回限り

特典1 「一番摘みまる海苔」5袋以上お買い上げで **送料無料!**

特典2 FAXもしくはハガキでご注文のお客様には数量問わず恒上味付け海苔「桂浜の月」全型12枚入り

「まるのり」読売5係

「一番摘み海苔」

サクッと切れた薄切れと口フワッとした軽い口どけ。海苔屋の間ではこの一番摘みもっとも「旨い海苔」と重宝いわば道好みの海苔とさか海から水揚げされたばかりまだ生きています。

一番摘み海苔の葉は、まだ細胞分裂がまだ活発に行、乾燥のために温風を受け、葉体が全体に強く引張り、結果的に隙間が生じる。「キズ海苔」の中でも「〇」がたくさんある小穴があいて、薄く剥いているような感覚。海苔の葉体が若いゆえにいわば、若芽でやわらかい証明のようなものです。この機会に、海苔本来の味

国産

海苔流通量、海苔屋だけ

JR甲府駅南口の「ちようちん横丁」にある「ちんまり」としたお店。「甲州地どり」や「甲州信玄豚」といった地元の特産品を備長炭でじっくり焼く。ブランドとワインを混ぜた「葡萄酒」など酒も店主の池田和生さん(61)が選り抜いた県産ブランドが並ぶ。しょうゆや唐辛子など調味料まで県内の製造会社から取り寄せている。

県産にこだわるのは、「山梨にもいい食材はたくさんあるのに味わえる店が少なく観光客に伝わっていない」という思いからだ。60歳の定年まで勤めたみそ製造会社では自社のみそを使ったみそ汁や県産のコメのおにぎりを出す飲食店の出店を計画していたが、実現できなかった。



炭火焼 いけ田 (甲府市)

美味 探訪

イラスト・北上昭男

甲州肉 備長炭でじっくり



甲州ワインビーフなど自慢のくし焼きに良く合うという葡萄酒

その夢はあきらめきれず、退職後に妻美恵さん(46)に「客が食事をしてそのまま食材もお土産に買って帰ってもらえるような店をやって県産品をアピールしたい」と説得。退職金をはたいて夫婦2人で昨年4月に店を構えた。

農業研究者らが全国に広めた地産地消を推進する運動にも参加、50%以上が地産産物など国産食材を使用していることを伝える「緑提灯」を入り口にぶら下げた。

オープンして1年。店主の明るい人柄もあり、地元の常連客は順調に増えているが、県外か

ら来た客に「山梨はワインだけじゃないですね」と言われるのがたまらなくうれしいという。湯せんで温めてくれる熱かんと一緒に、甲州ワインビーフの「レバ刺し」を頼んだ。臭みがなく、口の中で広がる独特のうまみに、一日の疲れが癒やされた。

選び抜いた素材を新鮮な状態で調達するコストを考えると、価格をもっと高くしたいのが正直なところだが、「その分はお客さんの喜ぶ顔をもらってるから」と和生さん。今後もどんどん県産メニューを増やしていくつもりだ。

メモ 甲府市丸の内2の3の1田村ビル1階。☎055・223・5539。営業時間は午後5時から、ラストオーダーが午後11時。毎週日曜定休。「信玄豚」(2800円)や国産ひな鳥を使った「ねぎま」、「なんこつ」など炭火焼1本1300、3800円。「すぐ出る牛すじの煮込み」(500円)、「6種の野菜のマリネ」(450円)など。水曜限定の「甲州ワインビーフのレバ刺し」(380円)が人気。