
L a s F a l l o s (火祭り)

高村恵美

タテ書き小説ネット Byヒナプロジェクト

<http://pdfnovels.net/>

注意事項

このPDFファイルは「小説家になろう」で掲載中の小説を「タテ書き小説ネット」のシステムが自動的にPDF化させたものです。この小説の著作権は小説の作者にあります。そのため、作者または「小説家になろう」および「タテ書き小説ネット」を運営するヒナプロジェクトに無断でこのPDFファイル及び小説を、引用の範囲を超える形で転載、改変、再配布、販売することを一切禁止致します。小説の紹介や個人用途での印刷および保存はご自由にどうぞ。

【小説タイトル】

Las Fallas（火祭り）

【Nコード】

N4227B

【作者名】

高村恵美

【あらすじ】

梨維菜^{りいな}と大学時代の友人の真琴^{まこと}は3月にバレンシアで開催されるLas Fallas（火祭り）を見るスペイン旅行初日の夜。おいしいグルメも満載。

第1話（前書き）

文章中で、主人公たちやスペイン現地の人たちは、すべてスペイン語で会話をしています。

第1話

空港から乗ったタクシーを降りて、大きなスーツケースを引つ張りながら歩く。どうやら、このあたりが目的のオスタルがある住所らしい。

「グラン・ヴィアって、ここだね。」

「うん。オスタルはここから通りに沿って東に徒歩1分だから、迷うことはないでしょ。」

「イスパノ・アルヘンティーノって、オスタルでしょ？ 雑居ビルだよなぁ？」

「んー。とりあえず、看板くらいあると思うんだけど。地図によれば歩道の右側だから、こっちの建物でIで始まる看板を……。」

そこまで私が言っていると、隣を歩く真琴が、すぐ右の雑居ビルの壁を指差した。

「あれじゃない？ Hで始まるけど、ヒスパノ・アルゲンティーノって書いてあるし、オスタルみたいだし。」

彼女が指を指す先には、スペインとアルゼンチンの国旗が重なった絵の、30cm×20cmくらいの小さな看板がかかっている、確かにHostal Hispano Argentinoと書いてある上に、三ツ星宿泊施設であることを示す星が三つ並んでいる。「ヒスパノ……？」

「そういえば、スペイン語って、Hは発音しないんだよね。」

「……早く言おうよ……。」

どうやら、今夜の宿はこのビルの6階にあるらしい。旧式のエレベーターでゴトゴトと6階まで上がって廊下に出ると、イスパノ・アルヘンティーノはすぐに見つかった。入り口がガラス戸で、チャイムがついている。チャイムを外から鳴らすと、カウンターにいた背の高い、人のよさそうなおばちゃんが出てきて、ドアを開けてく

れた。

「ブエナス・タルデス（こんばんは。）」

私は自分を指差しながら、

「SUTOKU。」

と名前を言い、真琴も

「TAKEUCHI。」

と言うと、おばちゃんはにっこりと笑ってチェックインの手続きをしてくれた。

キーボックスは全部で12。その中から、10号室の鍵を渡される。

部屋に入ると、そこはダブル（日本で言うツイン）の部屋で、お世辞には広いとは言えないけど、かわいらしいデザインの部屋で、冷暖房とちゃんとバスタブ（日本のワトルームのものよりも少し小さいくらい）。小さなオスタルでは、シャワーだけとか、お風呂場は他の宿泊客と共同というところが多い）がある、清潔な感じの部屋。この部屋で60ユーロ（日本円で約9000円 1ユーロ＝約150円）。

オスタルとは、スペインの家族経営の小さなホテルで、雑居ビルなどのワンフロアを使う、日本で言うペンションみたいなものらしい。旅行者向けだけではなく、独身のサラリーマンや大学生の下宿としても使われる。三ツ星から一つ星まであって、三ツ星のオスタルは、二ツ星ホテルと同等か、それ以上の施設・サービスが提供される。ただし、たいていのところでは素泊まり（食事なし）。まあ、このマドリッドであれば、まず食事に困らない。何と言っても、スペインの夜は長くて、繁華街では真夜中まで飲食店が営業している。強いて言えば、昼食がシエスタの13時から13時半から16時まで。夕食に至っては、20時から23時くらいまでという、日本とは少しずれた時間なので、普段、仕事でこの時間に食事をする人でなければ、ちよつとそれまでお腹が空くことくらい。

私たちは部屋の隅っこに荷物を置くと、ごろんとベッドに倒れこ

んだ。布団はふかふかで、何とも言えない心地よさが襲ってくる。

一息ついたところで、自己紹介を……。

すくりにい

崇徳梨維菜です。独身、東京在住の24歳、会社員。

特徴はこれと言ってないけど、セミロングの髪はゆるいウェーブで、ナチュラルな栗色に染めている。

性格は、見た目はおっとりしているらしいけど、実際に話してみると、わりと普通らしい。

これだけ。……短い。

そしてともに旅をするのは、竹内真琴。たけうちまこと 同じく独身、24歳。

彼女は大学時代の友達で、卒業後はそのまま大学の事務員として就職。

漆黒のストレートロングヘアと、切れ長めでエキゾチックな目が印象的な美人。

モデルじゃないかと思うくらいに長身でスタイル抜群で才女と三拍子そろっている。昔から、「天は二物を与えず」とは言うけれども、彼女に関しては例外だと思う。

なぜ私たちがスペインにいるかと言うと……、この時期（3月12日から19日）まで地中海沿岸のバレンシアという町で開催される「サン・ホセの火祭り」（略して火祭り、またはラス・ファジャス）を見るため。ただいまシーズン真っ只中のサッカー（シーズンは9月から翌年5月）のサッカーは、いくらなんでも、

「ベツカムつてどの人？」

と言うほどではないけど興味なし。国技とも言える闘牛もあまり興味がない。

本当なら、ミラノなどを経由してすぐにバレンシアに行くこともできるけど、どうせならフラメンコを見たいし（でも本場はスペイン南部のアンダルシア地方）、スペインに飛行機が着くのが19時すぎ（日本から直接スペインに飛ぶ飛行機はないため）で、それ以降の時間に移動するのは危ない（どこでもそうだけど、夜は治安が悪

い)から。スリや強盗などの犯罪が多く、EUで発生するうちの7割がスペインで起こっているらしい。特に日本人は危機意識が薄いと言われるためねられやすい。身分証明書のパスポートを奪われることが多く、本来はパスポートの原本を持ち歩くことを義務付けられているけど、日本人に限ってはカラーコピーで対応することが許可されているほど。

「さて、そろそろ夕食に行こうか。」

起き上がった真琴が言う。気が付けば20時半を回っている。

「そうね。んじゃあ、ここからだとプエルタ・デル・ソルがいいかな？ いっぱいお店ありそうだし。」

「よし、いくつかお店をピックアップして……。」

ガイドブックからめばしいお店をピックアップしてメモに書き出す。こうしないとスリや強盗にねられやすい。海外でガイドブックを片手に歩くのは、自分で「観光客で、ここには詳しくありません。」と公言しているようなものらしい。

そして、財布は持ち歩かない。必要な分の小銭とパスポートのコピーだけポケットに入れて、後は手ぶら。財布やパスポートなどの貴重品は、部屋のセーフティボックスに保管する。これが鉄則。

オスタルを出て、グラン・ビアの駅から、地下鉄1号線でアトーチヤ駅へ向かう。グラン・ビアからプエルタ・デル・ソル駅までは地下鉄で1分ほど。隣の駅だから、歩いていくこともできる。しかし、ここは日本ではなくスペイン。夜に女2人で出歩くのは危険極まりない行為らしい。男性でも危ないらしく、15〜6年くらい前某メーカーのスポーツドリンクのCMソングを歌っていたこともある、日本のある男性歌手がスペインでレコーディング旅行中、強盗に首を絞められて、声帯を変形させられてしまったという事件があったくらいだ。その人は日常生活で話すことはできても、もう歌を歌うことはほとんどできないらしく、アレنجジャーとして活動していて、彼の昔の曲を今の他の若いアーティストがカバーしたCDが

出ているくらい。

「すごいねー。これからが夜って感じよね。」

プエルタ・デル・ソル（市内では単に“ソル”と言っらしい）は、マドリッド市内でも繁華街といえるような場所。東京で言えば五街道の基点である日本橋のように、ここから10本の道路が放射状に延びている。もう21時になろうとしているのに、ここはまだまだ人がいっぱい。渋谷や新宿のような人出。

まずはガイドブックに載っていて、ソルから近くて、安いけどおいしいらしいお店へ。

ソルから西へのびるアルカラ通りの一本南にある少し細めの道を徒歩1分。石畳の歩道の右に建っているのがラ・タウリーナ。このお店は、現地でバル（バー）という居酒屋だけど、平日は朝の8時から翌日1時までシエスタなしで営業している。たいていのオスタルでは朝食は出ないから、旅行者や独身の人は、こういう朝から営業しているバルやカフェで朝食を食べるらしい。

ちなみに、バルはつづりこそ英語で居酒屋という意味のBarと同じだけど、実際には、酒場、レストラン。定食メニューもおいであるので、男性でもかなり満足できるとか。お店によっては、食料品店、よろず屋、宝くじ屋も兼ねる、いわばスペイン版コンビニ。

「いやー、すごいわ。」

店に入って、私の第一声がこれ。だって、店内の壁一面に闘牛士マタドールの写真がずらりと飾ってある。どこを向いても素敵な闘牛士。うん、なかなかいい男。さすがスペイン。ちなみに、スペインと言うと、私たち日本人には「闘牛」のイメージが強いけど、これは1年中行われているわけではないそう。闘牛が行われるのは、これから私たちが見物に行くバレンシアの火祭りから、10月に行われるアラゴン地方にあるサラゴサのピラール祭りまでの期間。この期間はお祭りがあるたびに、大都市では毎週末にどこかの街で闘牛が行われている。シーズンがあるから、日本で言う相撲や野球みたいな感じかな。

「いらつしゃいませ。」

カマレロさん（ウェイターさんのこと。背が高くてちよつとかっこいい！）が声をかけてくれ（もちろんスペイン語ね）、カウンタ―席へ案内される。

まずはワインでしょう！ スペインのワインは、品質の割りに安いことで有名。中には、同じレベルの味のカリフォルニアワインの半額なんてものもある。

たなに並んだワインのボトルをながめていた私たちを見て、カウンターの中の愛想のよさそうな、ぽこっとお腹の出たおじさんが、「どういうワインにする？」

と聞いてきた。残念ながら、私はワイン初心者。真琴もそれを心得ているのか、

「サングリア2つ。」

と注文してくれた。この子、何ヶ国語しゃべれるんだろう？ スペイン語わかってるみたいだし、英語もペラペラに近いし。大学のときの第二外国語はフランス語だったはずだけど。

カウンターのおじさんが出してくれたサングリアなるものは、空のグラス2つと赤ワインに果物のぶつ切りを放り込んだ巨大なピッチャー。グ、グラスで出てくるものだと思ってた。

現地の人に言わせると、サングリアの赤ワインは高いものを使つてはならないのだそうで、安ければ安いものほどおいしいサングリアになるのだとか。……日本に帰ったら作ってみようかなあ。冷蔵庫で瓶に入れて冷やしておけば、夜に重宝しそうだし。

「サングリアは、赤ワインをソーダやオレレンジジュースで割って、レモンなんかを加えたカクテルみたいなものなんだよ。ただし、口当たりがいいから、飲み過ぎないように。」

真琴はすっかりくぎを刺してくれた。24歳にもなれば、もうつぶれるような飲み方しないって……。

ためしにサングリアを口にふくんでみると、これがすごくおいしい。本当に口当たりがよくて、いくらでも飲めそうなくらい。

そしておつまみには「スペインと言ったらこれ！」というくらいに世界でも有名な生ハム、ハモン・セラノは白豚の後ろ脚のモモ肉を塩漬けにして、乾燥させたもの。切り方は2種類。日本では2mmくらいの薄さに切ったロンチャが主流だけど、スペインでは拍子木切りのタキートという食べ方もあり、それぞれが好みの切り方で食べる。私たちは食べやすいからタキートで頼んでみた。

他にはカナッペ（クラッカーの上にマヨネーズやタルタルソースをぬって、ツナやきゅうりなどをのせたオードブル）、ちょっとボリュームのあるサラダ。量が多いし、お酒が入るからこれだけでお腹は満足しそう。

「美味〜。」

「生ハムはさすがだね。」

生ハムはさすが本場。ここではあつかっていないみたいだけど、スペインではイベリア半島原産の黒豚のイベリコ豚という品種の豚ハモン・イベリコが最高級らしくて、それは和牛で言えば松坂牛や米沢牛みたいな感じ。生産量もスペインで1割程度しかないという超希少品。生ハムは4・5kgくらいのかたまりで売られるのが普通だけど、これで5万円というものもあるとか。

おいしいのでかなりお酒も進む。サングリアを空けて今度はロゼワイン。ちよつと辛口だけど、赤いルビーのような色合いがとてもきれい。しかも、香りがフルーツみたいな甘い香りがする。

真琴が注文したのはカヴァというスペイン版のシャンパン。シャンパンというのは、フランスのシャンパーニュ地方で作られるスパークリングワイン。昔はどこで作ってもシャンパンと言ったらしいけど、現在、シャンパーニュ地方で作られたものでないとシャンパンと言ってはならないのだそうで、他の土地で作られたものはカヴァと言うのだとか。一口飲ませてもらった（回し飲みは高級レストランではマナー違反ですので、しないように！）けど、程よく冷えていて、炭酸が口の中ではじける感じがとてもいい。

「おいしい。」

「ほんと。日本に帰るのが嫌になるかも。」

「……毎日こんなに飲んで食べてたら、帰るころには太るわよ。」
う、痛い指摘。スペインは北部の沿岸地方でなければ基本的に肉料理が中心なので、結構カロリーが心配。周りの若い人はそうでもないけど、おじさんやおばさんたちは、なかなか立派なお腹をしている人も多い。

「でも、せっかく来たんだから、食べないとね。この日のためにせつせとダイエットに励んできたんだから。」

そう言って私はカナッペをかじる。

「そうそう。今度はチヨリソ（サラミソーセージに似たソーセージ。最近、日本でもホットドッグに入れる店も多い）なんかも食べたいね。あと、トルティーリヤ（スペインオムレツ）。」

真琴、この細い体のどこにそんなに入る胃袋を持つてるんだろう？ 食べても太らないし、付き合いはもう6年になるけど、一度もダイエットをしているのを見たことがない。それなのに見ている側まで気持ちいいくらいにご飯を食べる。彼女の胃袋は宇宙のブラックホールにワープしているに違いないと思う。

「パエリアも食べてみたいよね。ヴァレンシアが楽しみ。」

最近、世界中で食べられているパエリア（パエーリヤ、パエジャなど言い方は地方や人によって違うとか）は、スペイン料理として有名。これはスペインの米どころ、ヴァレンシア地方の郷土料理で、もともとは外でまきや炭火で焼き上げるものなのだとか。具もウナギ、エスカルゴ（言わずと知れた食用カタツムリ）、インゲン豆と米をオリーブオイルで炊き上げたもの。しかも、これは主食ではなくて、なんとおかず。日本で言うごった煮みたいなものらしいと言うから驚き。肉じゃがみたいなあつかい……？

気がつけば時計はすでに22:30を過ぎている。もしここが日本国内であれば、今日がスペイン初日でなければ、日付が変わるころまで飲んでもいいんだけど、さすがにちよつと時差ぼけだし、飛行機に長時間乗ったせいで体が疲れているらしくて、お酒の酔いが

回るのがいつもより早いので、今日はさっさとオスタルに帰って寝ることにしよう。

帰りは夜遅いので、歩いたり地下鉄を利用しないことをおすすめ。バルでお店の人にタクシーを呼んでもらうと、私たちはお金とチップ（高級レストランなどではないから、代金に1人あたり1ユーロ上乗せするくらいでオツケー）を払って店を出た。

「いいねえ、スペイン。」

「うん。食べるものはおいしいし、お酒も良し。祭りも楽しみだね。」

お酒を飲んで、シャワーを浴びている間に倒れるのは嫌だから、シャワーを浴びるのは明日の朝にすることにした。お化粧を落とし、歯を磨いて、新陳代謝を良くしてくれるお水をコップに1杯飲むと、私たちは布団にもぐりこんで電気を消した。

第1話（後書き）

第2話もグルメいっぱいです！

第2話（前書き）

主人公とスペインの人たちとの会話はほとんどスペイン語です。

第2話

「ん……？」

朝は窓にかかっているカーテンの隙間から差し込んでくる光と、お風呂場から聞こえてくる水音で目が覚めた。どうやら、真琴は先に起きてシャワーを浴びているらしい。

時差ぼけはすっかり抜けている。昨日、昼寝しなくて良かった。してたら今ごろ、まだ夢の中にいることは間違いなさそうだし。

「あ、起きた？」

気がつくとも真琴がシャツにジーンズという格好、タオルで髪を拭いて立っていた。

「おはよう。」

「おはよう。さ、シャワー浴びたら朝ごはん食べて、買い物に行くわよ！」

ああ、彼女は今日も元気だわ……。彼女はきっと、低血压なんていう言葉を知らないんだろうな。何てうらやましい。

シャワーを浴びて、お化粧を済ませると、私たちはオスタルから出て朝ごはんに向かった。行く先は昨日と同じようにソルへ向かい、ラ・タウリーナの向かいにある（笑）、こちらもあるバルのムセオ・デル・ハモン。

店に入るとこれが「すごい！ 何だ、これ？」の一言しか出てこない。何がすごいって、もう店内は「ハムの博物館」と表現がぴつたりなくらい、とにかくカウンターの天井から生ハムのかたまりがドーン！といくつもぶら下がっている（だから店名が「ハムの博物館」なのかしら……？）。

「チューロ、カフェ・アメリカノ。」

「ボガディーリオ、カフェ・コン・レチェ。」

私が頼んだチューロは、カリカリに揚げた細長いドーナツ。これ

にどろどろに溶けた、熱々のチョコラーテ（チョコレート）を浸して食べるのがスペイン流。カフェ・アメリカーノは、スターバックスやタリーズコーヒーなんかでもおなじみのアメリカン・コーヒー。真琴が頼んだボガディーリヨはスペイン版サンドウィッチ。しっかりイベリコ豚の生ハムを使用したものを頼んでいる。カフェ・コン・レチエはエスプレッソに温めたミルクを入れたもの。いわゆるカフェ・ラテね。これ、朝食とそれ以外ではカップの大きさが違う。朝食はタサ・グランデと言って、普通、大き目のカップで出してくれて、それ以外は普通の大きさ。もちろん、朝食以外でもタサ・グランデを指定することもできるので、がつつり飲みたいときはこっちがオススメ。

「いただきます。」

すぐに頼んだ朝ごはんは出てきた。カップのチョコラーテからは甘い香りの湯気が立ち上っていて、何とも言えない食欲を誘う。チユーロも揚げたてらしくてカリカリしてるのにホクホク。

真琴のボガディーリヨもなかなかおいしそう。

朝ごはんはすぐに胃袋に収まった。何と言っても、できたては何でもおいしいのよ。

「さて、今日は……フラメンコのチケットを買いに行つて、ちょっと買い物して、プラド美術館に行つて……。」

ここでちょこつとガイドブックを広げてみる。チケットを売っているのは地下鉄3・5号線カリヤオ駅のすぐ南にあるフナック。このプレイガイドには、市内で行われるコンサートなどのチケットがずらりと並んでいるとか。

「地下鉄で行くのもちよつともつたないな……。」

ソルとカリヤオは3号線で隣同士。歩いても精々5分くらいしかかからない。

「じゃあ、ここ这么大的道を歩いて行けばいいかな。」

地下鉄が真下を走る道の隣に大きな道があつて、その隣の道がプレシアデス通り。これが少し広い通りらしい。

石畳の道をソルから北へ歩くこと3分。カリヤオ駅の手前にある広場でカルメン通りとの合流地点にフナツクはある。店内のAV部門にはスクリーン、CD部門には試聴機が置いてあって、納得して買えるシステム。

目的のお店はソル駅からマヨール通りを東へ徒歩10分ほど、マヨール広場の東にあるラス・カルボネラス。夕ご飯は先に済ませていくので、ドリンクのみの入場券を買う。金額は1人15ユーロ（デイナー付だと料理にもよるけど1人32〜42ユーロ）。

「さて、シヨップینگにでかけますか。」

……と言つても、シヨップینگに行きたいお店は、カリヤオ駅の目の前。グラン・ビア通りをカリヤオ駅から西へ徒歩3分。「ヨーロッパのGAP」の異名を持つサラ。日本をはじめ世界中に支店を持つ、カジュアルブランド。しかも、流行のデザインなお手ごろな金額で手に入ると言うからここは必見。

店内に入ると、そこはとてもおしゃれ。トップスからボトムス、靴に下着、香水やバッグなんかもそろつてる。全体を一言で言うなら「エレガントなのにスポーティ」。黒や白を基調にしたモノトーンのアイテムを集めたコーナーがあれば、ベージュなどのナチュラルカラーのコーナーもある。そして何より、一番充実しているのがジーンズ。細身で脚が長く見えるデザインがそろっている。真琴はこういう服が似合うんだな！。

「形がきれいだね。」

「うん。スタイル良く見えそう。」

真琴、あなたはこれ以上スタイルを良く見せる必要なんかないでしょう……。

カジュアルブランドのせいか、ミニスカートや細身のハーフパンツが多い。まあ、この年になって太ももぎりぎりのミニスカートは抵抗あるので、膝くらいまでの長さのスカートがいいな。会社にも着ていけるデザインだと、なお良し。

「これいいな。」

1時間くらい店内を回って見つけたのが、黒い膝丈のタイとスカートと、同じく膝丈だけど、シフォン生地でブルー系のボーダーのフレアースカート。両方とも仕事に着て行くにはもってこいのデザインで、サイズもちょうど良さそう。

ブルーのスカートを試着して一回外に出てみると、デザインの良さは一目瞭然。フレアースカートなのに、濃い目のブルーを使っているせいか甘すぎない。

次はタイトスカート。こっちも形がベーシックだから、TPOを問わず着れそう。しかも、生地が細く折ってあって、全体を引き締めている。

どっちにしようか本気で悩むけど、両方買うと、あともう1軒寄りたいお店があるから、そっちにもお金を残しておきたい。

考えた末、ブルーのフレアースカートを買うことにした。金額は39・90ユーロだから、日本円に換算しても6000円くらい。このデザインでこの金額はかなりお買い得。さすが「ヨーロッパのGAP」だわ。

このお店では関係なかったけど、支払いの時に忘れてはいけないうのが免税手続き。スペインでは対象となるお店で買い物をすると、16%のIVA（付加価値税）がかかるが、旅行者は手続きをすれば、最大で13%の金額が戻ってくる。

条件は、1・1店で90・16ユーロ以上の買い物をした場合、
2・その商品を未使用の状態で国外へ持ち出すこと の2つ。

支払いの時に「タックスフリー・プリーズ」（英語で大丈夫）と言えば、タックスフリー・ショッピング・チケット（TFSC）税金払い戻し小切手）を発行してくれる。換金方法は、

1・出国の時に現地で最後に乗り換える空港（ヨーロッパでは、最後に乗り換えるEUの空港）で現地通貨を受け取る

2・税関脇のポストに封筒に入れたTFSCを投函すると、後日、日本銀行からクレジットカード口座に送金されるか、銀行小切手が

自宅に郵送されるので、銀行で換金する（換金に2500円くらいの手数料がかかる）

3・帰国後、成田・関西国際空港でT F S Cを提出すると、日本円の通貨で換金されるの3段階。

真琴も白いタイトスカートを買ったらしい。彼女が選ぶ服は、「出来る女」という感じのシャツにタイトスカートやパンツルック。それが嫌味な感じではなく、似合っているからうらやましい。

店を出ると時間は11:30。次に目指すはここからまたカリヤ才駅方面へ徒歩2分のヤンコ。

ここは100年以上の歴史を持つ老舗の高級皮革店。もともとはスペイン本土の東にあるマヨルカ島という地中海の島で生まれた靴屋さん。紳士靴の専門店だったお店だから、丈夫で履き心地の良さは定評が。今は婦人靴の他にも、バッグやベルト、革のジャケットなんかも扱っている。

お店の中は買い物客がいるけど、うるさくはない。静かに音楽が流れていて、じっくり商品を選ぶ雰囲気。価格は紳士靴で240〜320ユーロだから、日本円にして4〜5万円。高級靴の中ではかなりリーズナブルだと思う。ハンドバッグなら200ユーロ（約30000円）。本革のジャケットでも何と800ユーロ（約7万2000円）で手に入る。日本の高級ブランド店ではまずこんな金額でお目にかかれない。

ちなみにヨーロッパの中でもスペインはイタリアと並んで靴の生産が多い。なんとヨーロッパ貿易額におけるスペインの靴の輸出額は1.6%を占める一大産業。それだけいい靴屋さんが多いのね。

ここで私はパンプスを購入。白を基調にして縁に黒いライン。バックストラップと少し高めの7センチヒールが、脚を細く華奢な印象に見せてくれる。

真琴はターコイズブルーのストラップがあしらわれたサンダル。日本でも今年流行のウェッジソールで、こちらも脚を華奢に見せてく

れる。

「じゃ、戻ろうか。これを部屋に置いて次へ行くぞ！」

ブランド物の買い物袋を提げて街中を回るのははつきり言わなくても危ない。「ブランド物を買いました。ねらって下さい。」と言わんばかりの行動なので、絶対にしてはいけないこと。できればタクシーで部屋に戻り、買ったものをセーフティーボックスに入れてから、もう一度外出するのが良し。

部屋に戻った私たちは、荷物をセーフティボックスに入れた。使い捨てカメラ（デジカメは盗まれる危険があるので持たないほうが無難）、美術館入館料の3・1ユーロ（450円。安い！）と昼食・夕食代、タクシー代と予備の40ユーロをジャケットのポケットや靴の中などに分散させて入れて、タクシーでプラド美術館へ向かう。オスタルからタクシーでグラン・ヴィア通りからプラド通りを走って、このシエスタ前後なら10分から15分。

美術館は広いレティーロ公園の東にあり、すぐ南には王立植物園、アトーチャ駅、そして南北に1本ずつ、2本の地下鉄が走っていて、交通の便もいい。さらに驚くことなかれ。このプラド美術館から半径約700メートルの範囲にソフィア王妃芸術センター、ティッセン・ボルミネッサ美術館、装飾美術館が集中している、まさに「芸術地帯」。

とりあえず、時間も時間なので館内地下のカフェテリアでお昼ご飯。

夕食にちよつとスペイン家庭料理を食べたいので、お昼ご飯は軽めに。

美術館に併設されているので、しっかりしたご飯は正直言って期待していなかったけど、その認識が甘かったことを実感させられる。カフェテリアとは言っても、少々時間はかかるけど、パスタやスープなんかもしっかり出してくれる。

お腹がすいてきたのと、スペインは夕ご飯の時間が日本よりかな

り遅いので、お昼ご飯は少々食べ過ぎかなくらいに食べることにした（それでも現地の人たちよりは少ないんだろうけど）。

今日のお昼ご飯は「口から火が出るほど辛いのがいい。」と言われるほど辛いために「怒り顔の Pasta」という意味のペンネ・アラビアータ。「スペインに来てまでなぜにイタリアの Pasta!？」というベタなツツコミはなしで。

おいしいけど……辛い！ 本気で辛い。しかもしっかり炒めて辛味が増した唐辛子の他に、ニンニク（現地ではアホという 笑）も「これでもか!」と言わんばかりにたんまり入ってる。口臭ケアのタブレットとか日本で買っておいで良かったよ……。スペイン、悔ることなかれ。

ちなみに真琴は同じくパスタだけど、ボンゴレのロツソ（ロツソは「赤」という意味で、すなわちトマトソースのボンゴレ）。うん、こっちもおいしそう。

館内は1階と2階でいくつかの部屋に区切られていて、2階のゴヤ門、1階のゴヤ門とムリーリヨ門の3ヶ所から入館できる。そして所蔵する絵画の数8000点は、絵画館としては世界一。全部をゆつくり鑑賞するには、開館時間9時～19時（火・土・日・祝日は9～14時）の10時間が最低でも必要だとか。効率よく回るには、お目当ての作品をピックアップして鑑賞するのがおすすめ。1階と2階に1ヶ所ずつブックショップがあり、日本語のガイドブックを利用すると便利。観光客にはうれしいことに、フラッシュをたかなければ写真撮影も可能。ただし、作品保護のため、館内の照明は暗めにされている。

所蔵する作品は14～16世紀のイタリア・スペイン・ドイツ・フランドル絵画から17世紀フランス・オランダ・フランドル絵画、17・18世紀のスペイン絵画、そしてスペインを代表する画家として、世界史や美術の教科書でおなじみのゴヤやベラスケスが別枠で展示されている。

見る作品全てに圧倒されっぱなし。特にスペイン絵画のコーナー

では「胸に手を置く騎士の肖像」という絵で有名なエル・グレコが
たくさん飾られている。

「美術の教科書とかで見たよね。」

「あった。この人の絵は独特の雰囲気があるよね。」

実は私、高校のときは美術部員だった経歴があったりするので、
一応、画家の基礎的な知識は頭に入っている。一番好きなのはオラ
ンダのゴッホなんだけど。高校の部活でゴッホの「アルルのはね橋」
や「ひまわり」を模写したくらい。

ガイドブックによれば（私もエル・グレコやベラスケスは詳しく
ない）、エル・グレコはギリシャのクレタ島生まれ。名前も「ギリ
シャ人」という意味で、若い時期にイタリアで絵を勉強したため、
当時の画風はヴェネツィア派。その後、マドリッド南にあるのトレ
ドに移住してから個性的な光を表現する画風が変わったとか。白百
合を持った天使と振り返った聖母マリアが向き合う「受胎告知」と
いう絵は、美術だけでなく、よく世界史の教科書にも載っていたり
するから、見たことがある人も多いはず。

ゴヤの後、17～18世紀のスペイン絵画を見た次のコーナーで
立ち止まった。

「ベラスケスだあ……。」

バロック（16世紀末～18世紀の豪華な印象が特徴の美術様式）
時代、17世紀に活躍したベラスケスもゴヤやエル・グレコと並ん
でスペインの巨匠。有名なのは「ラス・メニーナス」（官女たち）。
キャンバスを鏡に映った空間として幼いマルガリータ王女と、彼女
を着飾らせる女官を描いている。さらにキャンバスを描き込み、そ
の前にベラスケス本人、奥の鏡には国王フェリペ4世と王妃を描い
ている。実際の空間を絵として描き上げたこの絵は、世界の絵画史
上に残る1作。

そうこうしている間に気づけば18時。美術館も19時が閉館時間
だし、そろそろオスタルに1回戻って休憩したくなる。

タクシーでオスタルに戻り、オスタルの隣に置かれている自動販売機で買った缶コーヒーで一息つきながら、美術館で買った日本語のガイドブックを眺める。今度はオランダのアムステルダム美術館でレンブラントの絵を見たいな。

第2話（後書き）

まだまだグルメたくさんです。

第3話（前書き）

主人公たちとスペインの人たちとの会話はほとんどスペイン語です。

第3話

そして20時、今日の夕食へ繰り出すためにタクシーで王宮方面へ。王宮とは言っても、国王一家はここには住まれておらず、他の所に住まれている。年に何回かある祝日のほか、公式行事が行われるとき以外は一般に開放されていて6ユーロで見学することができる。到着したのはソルからマヨール通りを東へ500メートルくらい走ったところのカサ・シリアコ。13時〜16時、20時〜24時。

1・2・3号線ソル駅から東へ徒歩10分。
ここはサービスと味は天下一品級だとかで、国王陛下やその母君もお忍びでこ来店されるそう。1906年創業の老舗で、建物が保存指定されているだけあって趣がある。

お店の外に看板があつて、そのメニューを見ると、ここのお店は肉料理が得意みたいで、肉料理のメニューが多い（と真琴が言う）。メニューがここはパソコンで打ったものを掲示しているからいいけど、黒板に手書きしてあるものがあると、これは厄介。スペイン語や料理の名前に詳しい人でも、スペイン人でも解読が難しいと（ある意味では）芸術的文字。そこまでこだわらなくてもいいのに……。むしろ、読みやすい字で書いてほしい！ まあ、最近は観光地なら英語や日本語のメニューも用意しているところもある。

店に入ると、若いカマレロのお兄さんが近づいてあいさつをしてくれた。席の希望と人数を伝えると店の奥のテーブル席に案内された。高級店なら予約しているはずなので、自分の名前を言えばいい。ちなみにこういう大衆的なお店ではテーブルにも種類があつて、それぞれで値段が違う。一番高いのは白いテーブルクロスがかかったテーブル席。その次がカウンターの椅子席。一番安いのがカウンターの立ち席。

まずは第1皿として前菜、スープ、野菜料理、卵料理などの中から1品注文する。ただし、スペイン料理は日本では考えられないほど

量が多いので、第1皿は2人で分けることにした（高級料理店では基本通り1人1皿ずつ頼むのが無難）。そこで注文したのは卵料理の代表格といえるトルティーリヤ。ジャガイモとたまねぎ、コシユウで味付けした、シンブルでオーソドックスなトルティーリヤ・エスパニョーラを注文した。

この第1皿と同時に注文するのが肉料理か魚料理の第2皿。両方出されるフランス料理とは違って、肉か魚かを選ぶようになっている。これがメインディッシュ。

何がいいかわからなかったので、カマレロさんに

「おすすめは？」

と効いてみると、ある肉料理をすすめてくれた。

これはここのお店の名物料理と言われるペピトリア・デ・ガリナ。鶏肉を特製ソースで煮込んだものを注文する。真琴は色々な魚介類を煮込んだサルスエラという、スペイン風ブイヤベース。

料理を注文し終わると、今度は

「飲み物は？」

と聞かれる。せっかくなので、安い割りにおいしいワイン。スペイン料理の時には、フランス料理のように「肉には赤、魚には白」という決まりは特にないので、ロゼのハネ・ペントウーラ・ブリュット。最後にカヴァとついている通り、スパークリングワイン。

もちろん、ワインだけでなくビールやミネラルウォーターもある（ただしコーヒーなどは別）。水もワインと金額がほとんど変わらないので、お酒に弱くなければひとと飲んでみたいところ。

まず最初に運ばれてきたのはワイン。やや辛口で程よく冷やされているから、コルクの香りや味が少し残る中にある苦味も嫌味な感じがしなくておいしい。そしてこのカヴァでのお楽しみは、何と云っても泡が弾ける時の小さなパチパチという音の「天使の拍手」。なんとモキリスト教文化圏らしいロマンチックなネーミング。クリスマスに恋人と夜景がきれいに見えるバーで飲みながら……と思ってしまう。

さつそく運ばれてきたトルティーリヤ。うん、ホクホクで塩とコショウの加減が絶妙。このままパンにはさんでもいいなあ。

「おいしい。」

「いくらでも食べられる。」

お昼ごはんは13時過ぎだったのでちょっとお腹いっぱいかもしれないと思ったのは撤回。すっかりいくらでも食べられる。

「食べ応えあるねえ。」

「なのにあいんだよね。」

「帰ってからの健康診断が怖いわ……。」

ああ、年度始めに健康診断なんかがあることなんかすっかり忘れてた。どうやって体重をごまかそうか、今から対策を練らないと。旅行前にダイエットしたけど、帰ってからもやっぱりダイエット続行だわ。

「家にあるスカートとか大丈夫かな……。」

「今日買ったスカート大丈夫かな……。」

そんなことを言いながらも、すっかり口と手は動いてしまう。恐るべし、スペインマジック。

トルティーリヤは「スペインオムレツ」とは言うけども、日本のオムレツとは違って、形が丸い。ホットケーキを分厚くしたような感じで、ジャガイモが入っているからかなりボリュームがある。日本に帰ってからちよつと調べて作ってみようかな。きのこやほうれん草とか、ある物を入れたらできそうだし。

ちなみにこのトルティーリヤ。似たような名前のメキシコ料理のトルティーヤを聞いたことがある人も多いはず。

昔、メキシコで元々現地の人たちがこれを作っているのを見て、征服しに行ったスペイン人がトルティーリヤに似ていることからこう呼んだらしい。実際にはトルティーヤはクレープ生地のようなトウモロコシの粉で作った薄焼きのパンで、丸くてうす黄色いということ以外は似ても似つかないけど。

さてさて、第2皿。今日のメインディッシュ。ペピトリア・デ・

ガリナのお出まし。野菜と鶏のモモ肉をコトコトとじっくり煮込んでいるみたいで、口に入れるとすごく柔らかくて崩れていく感じ。皮も適当についていて、味にコクがある。

「もう何も言えない。」

「おいしい。」

もうさっきからこればっかり言ってる気がする。きっと私にはグルメリポーターという仕事は合わないんだろうなあ。これおいしいけど、食べても某有名グルメリポーターみたいに

「味の。。。やゝ。」

なんてコメントは出てこない（あの人の表現が独特なのか……？）。

真琴のサルスエラ（スペイン版ブイヤベース）も、目の前にあるだけでいい香りが漂ってきて生唾物。

はさみ付きのエビやムール貝など色々なシーフードの具がどっさり入っていてサフランで味付けされている。そりやもう「味の悲喜劇」（サルスエラとは、元々スペインオペラの「悲喜劇」という意味のサルスエラが語源）よ。

ほとんど「おいしい。」の一言と、ムシャ、モグという2つの音しか発せずに料理をきれいにお腹に収めた私たち。するとまたまたカマレロさんのご登場。

「デザートは何になさいますか？」

しかし、私もさすがの真琴もお腹いっぱい。こういうとき、スペイン料理の場合はデザートをパスしてコーヒーなどの食後の飲み物に進んでも構わない。

もっとも、理由はお腹がいっぱいだけではない。スペインのレストランであればブディングはどこにでもあつて、それ自体はたいいていの店ではおいしい。だけど、どこへ行っても、注文のときに何も言わなければ、その上にホイップクリームが必ず山盛りになって出てくる。しかもとんでもなく甘い。店によっては、さらにまずいというおまけがつくこともある。……でも、スペインの人たちは食べちゃうんだよねえ、これ。

「いいえ、結構です。」

「コーヒーはいかがですか？」

「ミルク入りのコーヒーを。」

「ブラックで。」

スペインのコーヒーといえば、エスプレッソが基本。せっかくだから小さなカップで出てくる熱々の本場のエスプレッソで、ちょっと高級感を感じてみたい。

「あ、タクシー呼んでもらうんだった。」

「じゃ、コーヒー持って来てくれたときに言おうよ。」

毎度のことながら、ここからフラメンコのライブハウスまではあまり遠くはないけど、夜に外を歩くのは危険なので、絶対にタクシイ。呼んでおいてもらえば待たずに店を出られる。

すぐにカマレロさんがコーヒーを運んできてくれたので、

「タクシーをお願いします。」

とお願いすると、そのカマレロさん、愛想良く笑ってカウンターに入ると電話してくれた。

カマレロさんによれば、10分くらいでタクシーが来てくれるらしいから、それまでコーヒーを飲んで一息入れる。

「エスプレッソってやっぱり濃いね。」

「でもおいしいんですよ？」

「うん。」

やっぱりエスプレッソは熱々のブラックに限るなあ。コーヒーのうまみが凝縮されていて、余計な味がないから、その豆の味がストレートにわかる。ごまかしがきかないから、豆を挽いたり入れた人の腕がわかると思う。

そんな風に飲んでいると、カマレロさんが来てタクシーが着いたことを知らせてくれた。

というわけで、お勘定へ。

「ラ・クエント・ポルファボール（お勘定をお願いします。）」
そついうとカマレロさんが伝票を持ってきてくれる。

スペインのレストランでは、日本と違ってレジではなくテーブルでお金を払うのが普通。言い方がわからなければ、右手にペンを持って左手に書き込むジェスチャーでも通じるのでご安心を。

お会計は1人あたり23ユーロ。ここは予算が1人20ユーロくらいからだから、まあ妥当な額。

23ユーロずつお金を出して、さらにプラスしてチップとして1ユーロずつ渡して、

「グラシアス（ありがとう）」

と言って店を出てタクシーへ。

さあ、次はフラメンコだ！

スペインの夜は長い！ 22時過ぎに夕食が終了して、これからがお酒の時間。みんな夜更かしなんだなあ。

タクシーでタブラオ（フラメンコのライブハウスの前身）のラス・カルボネラスに着くと、そこはもう人が中の席に座っていて、ダンサーが出てくるのを待っている。

入り口で昼間にフナックで買ったチケットを見せると、ステージに向かって左側の席を指差されたのでそちらへ。

席を見つけて座ると、ここでもカマレロさん（つて言うのかな？）が注文を聞きにきてくれるので、今度はチンチョンというアニス酒を注文。アニス酒は香辛料のアニスで味付けした淡いピンク色のリキュール。スターアニス（八角）というハーブによく似たスパイスで甘い香りがするけど、金額は希少価値が高いアニスのほうが断然高いのだとか。

アニス酒が運ばれてきたのとダンサーとギタリストが数人ステージに出てきたのはほぼ同時。その瞬間、周りの観客席から拍手が起った。

見た感じ、ほとんどのダンサーの女性はまだ若くて、22〜23歳そこそこくらいに見える。ラテン系の女性は大人っぽく見えるから、もしかしたらもっと若いのかもしれない。

ここで補足だけど、フラメンコではダンスの途中で、フィナーレなどでステージから誘われない限り、観客からは手拍子バルマを打ってはならないというマナーがある。フラメンコは独特の足で鳴らすリズム（サパテアード）とギターの音がダンサーにとって重要で、素人の手拍子はこのリズムを狂わせてしまい、周りから白い目で見られてしまう。代わりに「オレ！」という掛け声ハレオは歓迎されるという。面白いことに、この「オレ！」という掛け声は、イスラム教の唯一神であるアラーに由来しているという説もある。これはスペインには8世紀初めから1248年に、レコンキスタでスペイン王国がムスリムの本拠地だったセビリアを陥落させるまで、イスラム王朝が支配した歴史があるため。

「アニスっておいしいねえ。」

「ヨーロッパって、いいお酒の宝庫だよな。」

「日本の焼酎なんかもオツだけどね。」

それにしてもさすが本場スペイン。ダンスもギターを弾きながらの歌も情熱的。最初のダンサーが踊るのは陽気でノリのいい曲で、ダンスやバックで歌われるカンテもかわいらしくてコミカル。

フラメンコというと、日本ではダンサーは女性のイメージが強いけど、スペインでは男性のダンサーもたくさんいる。違いは上半身、特に腕の動かし方。女性が曲線的で優雅なのに対して、男性は直線的で力強い。

と、ダンスを見ていたら隣のテーブルにいるカップルも日本人だということに気がついた。しかも男性の顔に妙に見覚えがある。というか、10年くらい前までは家の近くでよく見た顔だ。

私より3歳年上だから、もう27歳になるはずだけど、笑うと「男前」と言われる某お笑い芸人の男性によく似た、高校生くらいのときの面影はそのまま残っている（当時はその芸人さんもデビューしていたかどうかかわからないけど）。

女性も男性と同じくらいか1・2歳若いくらいのショートカットで「美人」というよりも「かわいい」感じがする。

「隣のテーブルの人……。」

真琴に顔を近づけて小声で言ってみると、真琴も

「何？」

と顔を近づけてきた。

「何か、見たことあるなあと思ったなら幼なじみみたい。」

「幼なじみ？ どっちが？」

「男の人のほう。」

真琴は彼に向けた目を私に戻すと、にやっと笑って、

「……結構、男前ねえ。」

と言う。

「ば……っ！」

「ばか」とさけぶ寸前で何とか口を手でふさいだ。おかげで周りのテーブルにいた人が4・5人ふりむいただけで、ステージは何事もなく進む。もちろん、例のカップルもチラッとこつちを見た、気がする。

1人目のダンサーが踊り終わって、それまで後ろで手拍子を打っていた仲間のダンサーのうち1人が、1人目と入れ替わりにステージに立つ。

今度の曲は暗くてシンプルなりズムではあるけど、ダンサーの女性の凛とした表情が、曲に深みと威厳を与えている感じがする。

例のカップルを横目でチラッと見てみると、2人とも左の薬指にシルバーのリングをしているのが見えた。

（結婚……してる……？）

そのとき、女性のほうがこつちを見た気がした。

その後もステージは何事もなく進み、5人目のダンサーである男女のペアが踊り終わったところで今日の1回目のステージは終了（大体毎晩、ステージは2回。混んでいなければ1回目と2回目を連続で見えることもできるけど、基本的に入れ替え）。

ここでもやっぱりタクシーを呼んでもらう。例のカップルは私たちよりも先にタクシーが着いたらしく、タブラオを出て行った。

「ねえ、さっきの人、ただの幼なじみとは思っていないみたいね。」
オスタルに戻るタクシーで、真琴がおもむろに口を開いた。

「うん……。」

オスタルの部屋に戻ると、私はベッドに腰掛けて、ポツポツと話し始めた。

「あの人はね、石原 和弥さんといって3歳年上で、昔、2軒隣に住んでいた幼なじみなの。私は『お兄ちゃん』って呼んで、お兄ちゃんを『梨維菜ちゃん』と呼んでた。」

「うん。」

「中学のとき、数学なんかでわからないことがあったら、2年生まではお兄ちゃんは数学が得意だったから、ノートと教科書抱えて、宿題聞きに行ったりしてたんだ。」

「……。」

「高校卒業したら、お兄ちゃん、関西の大学に行ったから、家を出たのね。それつきり会わなくなって、9年ぶりに。」

「……うん。それで？」

「……初恋だったの。小学生のときから。」

「そうか……。」

「あれから9年もたってるんだもん、結婚くらいしててもおかしくないよね。」

ふっとため息をついてしまう。

「結婚？ 一緒にいた女の人と？」

「うん。左の薬指にシルバーのリングしてるのを見たの。」

「……で、梨維菜はそのお兄さんに、まだ未練はあるの？ 9年前、言わなかったことについて。」

「どうなのかなあ。言ったところで、彼の進学先が変わったわけはないだろうし、当時、私は高校生だったから、携帯も持ってたかどうかのところで、電話番号聞いても、まだ通話料高かったし、関西まで会いに行くというのめかなり無理な話だったしね。それに今、『昔好きだった。』と言ったところで何も変わらないじゃない。別

にあの女性と別れてほしいわけじゃないもの。」

「そう……。」

その夜は遅いから寝ることにした。明日はついに祭り真っ只中のバレンシアへ。やっぱりすごい人出なんだろうなあ。

第4話（前書き）

主人公とスペインの人たちとの会話はほとんどスペイン語です。

第4話

「ん……。」

今日も真琴がお風呂で浴びているシャワーの音で目が覚めた。

昨日の夜はあの後、ベッドに入っても、タブラオで見たあの2人を思い出して、寝返りを打っているだけでなかなか寝付けなかった。最後に時計を見たのは2時半だったから、2時間以上寝返りを打っていたことになる。

「おはよう。」

ふりむくと昨日と同じようにバスルームの出口で、真琴がまだ乾かない髪にタオルをかぶって立っている。

「眠れた？」

「まあ、4・5時間は寝てると思うわ。」

「そう、ならバレンシアまでの列車で寝たらいいよ。」

「眠かったらそうさせてもらうわ。シャワー浴びてくるね。」

そう言うバスルームへ向かい、シャワーの蛇口をひねった。熱めのシャワーですっきりと目を覚ましたら、ダイエツトのために脂肪燃焼効果のあるグレープフルーツとラズベリーの香りのシャンプーで髪を洗う。せっかくスペインの高速列車に乗って景色を見られるのに、寝不足で景色を見られないのはもったいなさすぎる。

お化粧を済ませてスーツケースに荷物を詰めると、いつもどおり小銭だけを持ってオスタルを出て、朝ごはんへ。今日は近場のバルで済ませる。

オスタルからグラン・ビアを西へ100mほど行くと、ガイドブックには載っていないけど、ここにも小さなバルがある。昨日のムセオ・デル・ハモンのように天井から生ハムがいつぱいぶら下がっているというわけではないけど、それなりに繁盛している。

今日の朝ごはんはトーストに「オレンジしぼっちゃうわ機」(笑)で客の目の前で搾ってくれる、ビタミンCたっぷりの濃厚なオレンジ

ジジューズ。真琴はレタスやたまねぎなどの野菜とチーズを挟んだボガディーリヨと、カフェ・コン・レチエ。そして2人で分けるのが、クラツシュアーモンドがのった厚切りのベーコンのシーザーサラダ。アーモンドにはミネラルと、体にたまりにくい脂肪のオレイン酸がたっぷり入っているから、ダイエットに効果的。他にも味覚を正常に保つ亜鉛が多いので、旅行で食事を堪能したい私たちにはぴったり。せつかくおいしいものを食べても、味覚がくるって味がわからないのでは、後々、大後悔間違いない。

「いただきます。」

まずは本場でできたてしぼりたてのフレッシュオレンジジューズを一口。

「味が濃いわ。おいしい。」

オレンジなのに甘く、独特の酸味が少なく、日本のみかんジュースみたいな感じ。あ、日本のお茶とみかん欲しくなってきた。日本に帰ったら、ご飯はしばらく和食三昧かな。うどんにお味噌汁、焼き魚とお漬物。……スペイン料理って日本人の口に合うけど、しばらく和食を見ないと、和食が恋しくて、つくづく自分が日本人だと実感させられる。

「さて、ご飯も終わったことだし、行こうか。」

そう言って真琴と立ち上がって代金とチップを払ってお店を出たら、オスタルに戻る。

オスタルのカウンターでチェックアウトをして鍵を返すと、オスタルのおかみさんがにこにこしながら、

「気をつけて、いい旅を楽しんでらっしゃいな。」

と言って送り出してくれた。

愛想のいいおかみさんに手を振ってオスタルを出た私たちは、グランビアでタクシーをつかまえて、昨日行ったプラド美術館の南にあるアトーチャ駅へ向かった。

アトーチャ駅に着いたのは10時30分。バレンシアへの高速列^{アラリ}

ス

車が出発するのは11時20。切符を買っていないければ、全席指定なので早めに切符を買う必要がある。

この時期、バレンシアへ行く列車の指定席は、私たちと同じように、火祭りへ行く人たちが世界中から集まってきて長い列に並ばなければならぬ。下手な時期だと、駅の窓口では切符を取るまでに半日近くかかってしまうので、私たちは旅行会社に相談した時点で切符は取ってあるので大丈夫。

案の定、アラリスの切符販売窓口には長蛇の列ができて、とにかく整理券が配られるほどにこった返しているが、並んでいる人も駅員さんも「毎回のこと」というような涼しい顔だから、毎年、こんな列ができるのか……と思ってしまう。

「切符は取っておくもんだね。」

「うん。あんなのに並んだら、日が暮れるよね。」

真琴がげんなりした顔でうなずいた。もし、今ごろあの列にまともに並んでいたら、バレンシアに着くのはきっと夜中近くになるんじゃないかと思う。

アラリスをふくむ高速列車の1等車のプレフェンテと日本のグリーン車に当たるクラブでは料金にもともと飲食料金がふくまれているので、飛行機のように乗務員の人々が席まで食事を運んでくれる。それも時間によって、朝・昼・夕食の他、スナックまであるというから至れり尽くせり。まあ、私たちが乗るのは2等車のトゥリストだから、食事は自分たちで買って持ち込むことになるので、構内の販売所でパンとフライドポテト、紅茶など適当にお腹にたまるものを買った。

発着掲示板を見ると、11時20分発のアラリス1123号は5番ホーム発、バレンシアまで約3時間半で着くので、14時50分ころにはバレンシアの駅に降り立つことができるはず。

改札口を通過してホームに出ると、スペインの駅は高速列車でなければ改札はないので、ホームまで自由にでられる。ただし、列車に乗ると車掌さんが検札に来るから、切符は目的地まで買わないと、

不正乗車扱いになつてしまふことがある。

「そろそろ来るかな？」

「ねえ。結構いい車両みたいよ。」

そう話していると、また昨日のタブラオで会ったカップルが横を通り過ぎて行つた。

「昨日の……。」

「うん。」

そう話していると、男性、つまりお兄ちゃんが一瞬振り返つて、目が合うと、はっとしたように目を見開いたのが見えただけ、女性に呼ばれたのか、すぐに彼女を見て話を始めた。

それと同時に、アラリスが5番線に到着するというアナウンスが入り、間もなくアラリスがホームに入ってきた。

「ほら、来たよ。」

「うん。」

私たちが乗るのは7号車前から5列目の3番と4番席。

席を見つけて座ってみると、これが2等車とは思えないほどに座り心地がいい。

「ふかふか……。」

「気持ちいい。」

もう私たち2人とも、この信じられないほどの座り心地の良さにうっとり。この座り心地で2等車だったら、1等車とかグリーン車みたいなクルブはどんな座り心地かと思つてしまふ。でも私のそんな夢見心地も束の間。

「これ、本当に2等車だよな？」

「んー。まあ、大丈夫でしょ。間違つているとか言われたら、車掌さんに確認したりして、本当に自分たちが間違つていいるなら、移動したらいいのよ。」

あまりの座り心地の良さに、ついつい、ここが本当に2等車なのか、実は1等車やクルブと間違えて座っているんじゃないかと心配になつてしまふけど、小心者でヒヤヒヤしている私とは違って、隣

の席に座っている真琴は、至って涼しい顔。

列車が動き出して間もなく、車掌さんが検札に回ってきたけど、別に席が間違っているとか言われなかったし、別の乗客の人から、「俺の席だ！」なんて言われるわけではないので、どうやら間違っ
てはいないみたいで一安心。

列車は途中でマドリッドのすぐ南にあるアランフェスを通る。

「ほら、このアランフェスって、国王一家の別荘があるんだよね。」

「

「この王宮なんかも見てみたかったよね。」

アランフェスは、マドリッド一帯のカステイリヤ・ラ・マンチャ地方にある、あまり大きくはないけれども、王家の別荘として使われた王宮がある町。この地方は一年中雨は少ないけれど、「乾燥した土地」という意味の通り、夏はとにかく暑くて乾燥し、冬は冬で北部にあるグアダラハラ山脈からの冷たい風が吹き付ける、気温差の激しい地域。列車の窓から外を眺めても、一面に乾燥した平原が広がっていて、町という町はほとんど見えない。とにかく、ずっと地平線まで平原に風車が点在するのが見えるだけ。しかし、アランフェスはそんなカステイリヤ・ラ・マンチャ地方の中でも、珍しく肥沃な土地にあるという。

そしてアランフェスの王宮とは、タホ川のほとりに、王家の春と夏の別荘として16世紀、フェリペ2世が建築を命じてから18世紀後半のカルロス3世の時代に完成した、贅の限りを尽くした豪華な建物。この中でも異質な感じを受ける「アラブの間」（喫煙の間）は、ガイドブックの写真を見ても、アラビア風の装飾で、ここが本当にスペイン王家の別荘なのか疑ってしまう。その理由は、アンダルシア地方のアルハンブラという都市にある、かの有名なイスラーム風建造物のアルハンブラ宮殿にある「二姉妹の間」の完全コピーだから。

王宮の庭園の写真がガイドブックに載っているけど、これを見るだけでも、ロードリーゴ作曲の「アランフェス協奏曲」が聞こえて

きそうなほどに、ゆったりした時間が流れていそう。

アランフェスを通り過ぎると、列車は山の中に入っていく。この辺りはアルカラス山脈と言って、スペイン国内でもピレネー山脈やアンドルシア地方のシエラネバダ山脈について、かなり標高の高いところ。降水量が少ないところだから、雪はほとんど見えないけれど、まだ3月で日中の最高気温は、暖かいイメージが強いマドリッドでも14〜5 と、案外寒かったりする。しかも、人がほとんど見えない。何もない寒々とした景色が、余計に体感温度を下げている。

「案外、スペインでもにぎやかなのはマドリッドとかバレンシアなんかの大きな町だけなのかもね。」

「うん。マドリッドとにかく人が集中している感じがする。都市部と田舎の地域格差の問題は、万国共通なのかもしれないわね。」

途中で停まったアルバセーテという町もあまり大きくなく、カステイリヤ・ラ・マンチャ地方の南東に位置する。

「ねえねえ、クエンカの宙吊りの家の奥の橋を渡ったところに、修道院を改装したパラドル（中世のお城、昔の貴族の館、修道院などを改装して造った国営ホテル）があるんだって。今度スペインに来たら、パラドルに泊まってみたいよね。」

「スペインのパラドルは、豪華だって言うよね。それなのに安いんだよねえ。」

「そうそう。一番人気は、グラナダだって。」

「アルハンブラ宮殿の敷地内にあるって言うから、豪華なんだよね、きつと。」

「今回は無理だったけど、アルハンブラ宮殿も行ってみたいよね。歴史的なイスラーム風の建築物に描かれたミニアチュール（細密画）の中を歩くって言うのも、素敵じゃない？」

「しかも、ここのレストラン、シェフの人がすごく腕いいみたいよ。」

「今度来たら、パラドルに決定だよね。」

……この後も、しばらく気の早い旅行計画は続いたことは言うまでもない（笑）。またお金貯めなきゃ。

気がつくと、列車のアナウンスで、マドリッドで聞いていたスペイン語とは明らかに違う言葉のアナウンスが流れている。

「何語？ スペイン語じゃないよね？」

真琴に聞くと、彼女は

「多分、カタルーニャ語ね。地中海沿岸のバレンシア地方やその北のカタルーニャ地方、南のムルシア地方では、公用語はカタルーニャ語やバレンシア語なんだよ。」

と解説してくれた。

彼女の持っているガイドブックによれば、もともとスペイン国内にはスペイン語（カステイリャ語）やカタルーニャ語、ガリシア語、バスク語などの話が話されていた。しかし、第二次世界大戦のころからスペインで独裁政権を作り上げた（どっかの北の国みたいな政治体制ね）フランコという将軍が、国内でスペイン語以外の言語を使うことを禁止したため、彼が1975年に死去するまでカタルーニャ語をはじめとするほかの言語は封印されていたらしい。その後、それまでの厳しい中央集権制度に反対する形で地方分離運動が起こって、カタルーニャ地方がその急先鋒となり、1977年に自治政府を樹立して、カタルーニャ語やバレンシア語がこのあたりの公用語になった……とのこと。……高校のときに世界史の授業で聞いたことがある人も多いはず。

スペイン国内には、スペイン語のほかにカタルーニャ語、ポルトガルの北に位置するガリシア地方でガリシア語、ピレネー山脈の東にあるバスク地方ではポルトガル語に近いが、いまだに言語系統不明な独特のバスク語が公用語として使用されている。もちろん、観光地でお店などであれば普通のスペイン語や英語も、ある程度のジエスチャーも通用するので、それほど困ることはない（その土地の公用語を話せるにこしたことはないけど）。

そんなことを話していると、昨夜の睡眠不足なんかどこ吹く風。お昼ごはんもすっかり堪能して、あつという間にバレンシア・ノルド駅に到着。

「来たよー、バレンシア！」

「マドリッドよりも暖かいねー。」

バレンシアは地中海に面したバレンシア地方の町で、雨が少なく一年中乾燥してはいるけども、その分、マドリッドに比べて、夏は涼しくて冬は暖かい、リゾートにはもってこいの町。マドリッドと気温自体はそう変わらないのに、冷たい北風が吹かない分、ずっと暖かく感じられる。そして何とも風情があるのが、バレンシアの東にある地中海の海岸線につけられた、「コスタ・デル・アサール（オレンジの花の海岸）」という名前。とにかくこの特産品はオレンジが有名で、これがこの名前の由来。

この町のすぐ南にある、アラビア語で「小さな海」という意味のアルブフェラ湖周辺は、この地方独特の、土壁にわらぶきの民家が今でも残っている。農業で少し意外なのが、ここはスペインきつての米どころということで、ヨーロッパなのに、日本のような水田がたくさんあるのだそう。まあ、それもパエリアがバレンシアの郷土料理だと気がつけば納得できることで、この湖のほとりにあるエル・パルマールという村には、本場のパエリアが食べられるレストランがひしめいているというので、余裕があるのならぜひ行ってみたいところ。

ちなみに余談ではあるけど、バレンシアよりもだいたい北だけど、カタルーニャ地方のバルセロナ（1992年夏のオリンピック開催地ね）には、1883年、有名なアントニオ・ガウディが31歳の若さで、前任者の辞任によって途中から製作を手がけ、残りの人生のすべてを費やした、サグラダ・ファミリア大聖堂が彼の死後70年以上たった今でも建築中。それでも今完成しているのは、何と東側の「御生誕の正面」、西側の「御受難の正面」と、それぞれにある合計8本の鐘楼だけ。しかも、彼が手がけたのは「御生誕の正面」

とその4本の鐘楼だけ。最終的にこの鐘楼が18本建つ予定。

今までのペースを考えると、技術や機械の開発があるとしても、完成にはまだ軽く100年はかかるので、完成品を見たい人は、代わりに地下の展示場にある、彼が作った最終案の石膏模型が展示されているので、こちらをどうぞ。

バルセロナの町中には彼の作品が至るところにあり、これらを見た人にお勧めなのは、「ルータ・ガウディ」というチケットで、大人7.5ユーロ、学割4ユーロ。これでサグラダ・ファミリアやグエル邸などの入場料が割引される。パセジ・ダ・グラシアという地下鉄3号線の駅の南にある、カサ・アマトリエールで買うことができる。

駅の構内に小さいけど案内所があるので、ここで1枚ずつ地図をもらうことを忘れない。ガイドブックはあるけども、このガイドブックには、残念ながら地図は駅周辺しか載っていないし、持ち歩くにはちょっとかさばるので不便。

バレンシア駅のホームから、一緒に降りた他のたくさん乗客と改札をくぐり、木枠の窓とオレンジ色の外壁の装飾がかわいらしい駅舎から出ると、すぐ隣には何とでん！と、石を積み上げた何とも重厚な闘牛場が建っている。

「いきなり闘牛場……？」

その時、闘牛場の中からわあっ！という大きな歓声と拍手があがった。どうやら、闘牛ショーの真っ最中らしい。

スペインの闘牛は、最後に牛が殺されるけど、この伝統的な闘牛を見られるのは、今ではスペインだけ。ほかには隣の南フランスとポルトガルで闘牛は見られるけども、牛を殺さない「無血闘牛」が行われている。

「そう言えば、スペインの闘牛は火祭りでスタートするんだったね。」

「うん。でもあれも結構、命がけだよな。観客席でも一番前だと、牛が興奮したら飛び込んでくるって言うし、プロのマタドールの人

でも、牛をさばき切れないときがあるっていうし。」

「うん。牛1頭につき、大の男が5〜6人がかりだもんね。」

「見るのはテレビだけで十分だね……。」

「パンプローナの牛追い祭りも、闘牛ではないけどすごいんだよね。」

「毎年、日本でもニュースになるよね。『今年はけが人が〇人出ました。』って。」

「なるなる。あと、どこだか知らないけどトマト祭りもね。町中真っ赤だってね。」

「インドだか東南アジアのどっかの国では、水かけ祭りってあるんだよね。とにかく水鉄砲でも何でも使って、お互いに水かけ合ってる。この日は基本的に、たいていの人にかけても笑って許される。」

「どっかで小麦粉祭りってのもあるって聞いたことあるよ。小麦粉とか投げつけるんだよ、多分。」

「片づけが大変そうだね……。そんな祭りのときにおしゃれしようなんて考えちゃだめだね。きつと、逆にねらわれる。」

「祭りのときはどこも無礼講で容赦ないからね。」

「そうだね。この火祭りも危ないかもよ？ まさか、トマトとか投げ合うことはないだろうけど、人ごみだからアイスを服につけられたり、ぶつかつたときにジュースかけちゃったりとか。」

「本当だよな。洗濯しやすい服にして良かったよ。」

「ちなみに私たちが持ってきた服は、シャツにジーンズとチノパン、デニム生地のジャケットとスニーカー。動きやすさと洗濯のしやすさ重視といえば、とにかくこれに限る。」

「さて、オスタルでチェックインしようか。」

「そうだね。チェックインしたら、さっそくフアジャを見に行かないとね。この時期はシエスタなんか取ってる暇はないわよね。もともと、暑い時間に休憩して、涼しくなる夕方に活動再開するためのものであって、今は昼間でもまだ涼しいし。」

「できれば全部見たいなあ。……でもすごい数らしいから、多分、

無理だよねえ。」

「見たいフアジャは、あらかじめピックアップしておかなきゃね。なんせ600点あるっていうんだからさ。」

フアジャとは、このお祭りのメインである張子の巨大な人形。専門の職人さんが、このバレンシアには何人もいて、毎年、1年かけてこの火祭りのためにフアジャを準備するというのだから驚き。準備に1年かかることじゃなくて、むしろ、このフアジャを作ることが仕事になるということの方がびっくり。

駅から北に伸びるマールカス・デ・ソテロ通りを進むと、左に市役所、その向かいに市役所広場がある。祭りの最終日の19日深夜0時、日付が変わると、飾られていたフアジャが大小約600体、町中からここに集められ、最優秀作品以外のフアジャが全て焼かれるそう。再優秀作品として焼かれずにすんだフアジャは、市街地の北部にある火祭り博物館に追加展示される。

「そうそう。毎年優秀作品のフアジャが博物館に展示されるでしょう？ これ、年代を追って順に見ていくと、社会の変化がわかって面白かったて。」

「へえ」。じゃあ、バルセロナオリンピックがあつた1992年の優勝フアジャは、やっぱりオリンピック絡みだったのかな？」

「どうだろう？ 観客の投票で決まるから、その年にオリンピックがあるからって、それをテーマにしたフアジャが優勝するとは限らないんだし。」

「そつか。でも、戦争とかあつた年には、それ絡みの作品が強いかもしれないよね。」

「その可能性はあるよね。観客の関心もあるしね。」

ここバレンシアでの宿は、市役所の北100mくらいのところで、マールカス・デ・ソテロ通りに面した、どこへ行くにも交通の便がいいオスタル・ベネシア。

「あ、ここだね。今夜の宿。」

「見た目きれいだね。」

オスタル・ベネシアはオスタルとしては大きな建物で、客室は5
1室もある。外から見た感じはとてもきれい。

フロントでマドリッドのときと同じように、

「TAKEUCHI。」

「SUTOKU。」

と告げると、ここのご主人らしい、赤ら顔のおじさんはとても歓迎
してくれた。

チェックインの書類を書いていると、ご主人は娘さんなのか、私た
ちと同じか少し若いくらいの女性を呼んで、その女性が私たちを部
屋に案内してくれた。

部屋に入ると、これまた外観よりびっくり。すごくきれい。さらに
お風呂場にはバスタブ、エアコン、テレビ、ドライヤーが備え付け
られていて、設備はホテル並み。これでシングル49・28ユーロ、
ダブル57・09ユーロとお手ごろ。うれしいことに、金曜日から
日曜日には割引料金が適用されるので、さらに安くなる。

しかも運がいいことに、南東側の角部屋で、一番市役所広場に近く
て面しているので、うまくいけば、ここの窓から最終日のファジャ
を燃やすファイナールが見られるかもしれない。何と言っても、ここ
なら服にジューズをかけられる心配も財布をすられる心配もないし、
窮屈な思いをして見ることもない。反対の西側の部屋でなくて良か
った。

「ついてるよね、この部屋。広場目の前だよ！」

「見えるといいなあ。」

そう言うのと、案内してくれた女性が

「ファジャ、ミエマス。」

と片言の日本語で言ってくれた。

びっくりすると、彼女が笑って言うには、彼女は一昨年の9月に大
学に入学した大学2年生で、後々、ここのオスタルを継ぐつもりで、
経営学部で経営学を勉強しながら、外国語学部の日本語の授業にも
出席しているのだとか。スペインは日本人の旅行者が多く、このオ

スタルにも日本人が多く泊まるので、日本語を話せばとても便利になるという（もしかしたら、英語は高校まででクリアしてるのかも。フランス語やイタリア語は、同じラテン語から派生した言葉だから、スペイン語を話せば、大抵は理解できるというし）。

彼女が部屋を出て行くときに、

「グラシアス（ありがとう）。」

と声をかけると、彼女は人懐こい笑顔で手を振って出て行った。

「いざ出陣！ さあ、ファジャを見るぞ！」

「おー！（笑）」

真琴の声に合わせて拳を突き上げてみたのはいいけど、……何だか戦国時代の合戦の陣みたいな会話だなあ。「いざ出陣」つても、それに対して「おー！」つても。私たちは間違いなく日本人だけど、ここは間違いなく21世紀のスペインだぞー？ 日本の戦国時代にタイムスリップしたわけじゃないぞー？ バレンシアには火祭りを見に来たはずだぞー？

持ち物はいつもどおり、必要最低限のお金とハンカチ、パスポートのコピー、ジャケットとさっき案内所でもらった地図。これだけ。当然、残りのお財布やパスポートの原本はセーフティボックスへ入れて、戸締りも忘れない。

「さて、とりあえずどこから行こうか？」

「うむ、夕食をどこで食べるか決めて、そこに向かいながら見ない？」

そこで私たちが今夜の夕食に選んだのが、旧市街の北の端にあるエル・フォルカット。パエリアが有名なお店らしいから、今からお腹を空かせておかないと。

「すごいねー、ファジャも人も。」

すでに街中は私たちと同じようにたくさんのファジャを見る人でいっぱい。それはもう、昔、テレビで見た、大阪万博のうじゃうじやとした人ごみを思わせるような感じ。さらに、それを報道する各

国のテレビの取材陣なんかも繰り出している。

「こりゃ、財布なんか持ってたら、すられても文句言えないわよね。」

……この人ごみで財布を持ち歩こうっていう考えが、そもその間違いでしょう。たとえ、外国に比べて犯罪が少ないという日本でも、十分与えられる可能性はあるわけで……。

バレンシアの旧市街は、ノルド駅の北、昔、トゥリア川を埋め立てて公園にしたトゥリア公園まで。人口が増えて旧市街に収まりきらなくなったので、トゥリア川の外側に新しく拡張されたのが新市街。ヨーロッパの都市、特に要塞都市として発展した都市の中には、城壁こそ取り払いはしているものの、こういうように旧市街の外に新市街を持ち、それを区別している町がいくつもある。

私たちはオスタルからまず東に出て、トゥリア公園の手前にあるサント・ドミンゴ修道院方面へ向かった。

「修道院って、ほんと、きれいだよね。」

「うん。シスターの人たちって、毎日大変なんだよね。起床朝4時とかだよ?」

「お祈りの最中に眠くなったりしないのかな……?」

私ならお祈りしながら頭力クカクしちやいそう。高校や大学の授業中も、興味がないのに必修の授業はそんな感じだったもの。

「興味なかったらそうなるよね。でも、現代のシスターの人たちって、家が没落した貴族の娘がシスターになっていたような（もちろん、そういう人ばかりではないけど）昔と違って、自分の意思でシスターになってるからね。」

「キリスト教じゃないけど、仏教であつたよね。そんな話。」

「あつたっけ……?」

「仏陀のお弟子さんが、説法聞きながら寝ちゃってね。他のお弟子さんたちは『説法の途中で寝るとは不真面目だ。』と言うのを、仏陀はその場では『まあ、人間だから寝てしまうことはありますよ。』と言ってあげるんだよ。でもその後で寝ちゃったお弟子さんと呼ん

で叱ったら、そのお弟子さんは常坐不臥と言って、仏陀の前では絶対に横にならない、つまり寝ないという誓いを立てて、そのまま失明しちゃったという話があるんだよ。」

「へー。仏教の話は全然知らないわー。」

「しかし、ここ、質素なのにきれいだよね。」

「うん。何様式なのかな……？」

「ゴシックではなさそうね……。」

「あれって、わりと豪華な様式だもんね……。」

ゴシック様式はドイツなどヨーロッパ北部のよく教会に見られる建築様式で、高い塔とステンドグラスが特徴の、日本人がよく思い浮かべる、いわゆる「教会」のイメージ。

「ロマネスクとかなのかな？」

ロマネスク様式は12世紀ごろイタリアの教会でよく使われた建築様式で、ドーム型の天井が特徴。

「わからん……。お手上げ。」

「こっちも降参。」

ちょうど夕方の鐘が鳴った。こんな音を聞くと、別にクリスチャンでも何でもない私たちも、何だか厳かな気持ちになってしまう。

「そろそろ日も暮れてきたね。」

「うん。暗くなっちゃう前に見に行こうか。」

「うん。ここの道を北に行くと、広場に2つファジャがあるみたいよ。」

「じゃ、それだ。」

サント・ドミンゴ修道院の前の道を北に進むと、確かにトゥリア公園沿いに小さな広場と教会があり、大きくはないけどファジャが2つ並んでいる。

タキシードの男の子とウェディングドレスの女の子が並んでいるものと、セルバンテスの「ドン・キホーテ」の主人公らしいファジャがある。

「ドン・キホーテのほうは、今年でセルバンテス生誕450年だか

らかなあ。」

「……1457年生まれか。そんなのを日本のテレビで言ってた気がする。」

「もう1個のカップルのほうはなんだろう?」

「さあ? 作った人が結婚したとか?」

「ああ、納得。かわいいよね。」

他にもいくつかファジャが見つかったけど、さすがスペイン。フラメンコダンサーのファジャもある。

そしてかなりびっくりなのが、材質がものすごくしつかりしていること。これが1つの発泡スチロールを切ったり削ったり、組み合わせたりして、その上に色を塗っている。だけど、ぱっと見た感じでは土台が発泡スチロールだとは全然思わないし、安っぽい感じも全然ない。

「見て見て。カテドラルだよ?」

カテドラルとは、その都市（周辺地域もふくむ）の中でも一番大きな、いわゆる大聖堂。

「今から入るのはもう遅いから、明日にしようか。」

「これ、付属の美術館と塔にも上れるっていうから、明日入ってみようよ。」

「いいね。」

第4話（後書き）

まだまだ続きます。おいしいもの満載。

第5話（前書き）

主人公とスペインの人たちとの会話はほとんどスペイン語です。

第5話

ぶらぶら歩くと、ちょうど20時。エル・フォルカットに着いたところでさっそく今日の夕食。店内に入る前からいい匂いがあたりに漂っていたけど、店内はもっと。サフランや魚介、オリーブオイルのいい香りが充満している。

「おいしそうな匂いがするね。」

「こんな匂いさせられたら、食べないわけにはいかないでしょ。ええ、食べなかったらむしろ『おいしいものを無視した罪』になるでしょ。」

何だか「ファジャを見に行くスペイン女2人旅」が、だんだん「真琴と梨維菜のスペイングルメ珍道中」になつてきたなあ。でも、真琴つて、こんな子だったっけ？ もっとクールだった気がするんだけどなあ。これも旅のせいかな？ おそろべし、スペインマジック。カマレロさんに案内されて席に着くと、カウンターに巨大な鍋がいくつも並んでいて、もう大迫力。しかも、その鍋からシーフードやお肉、オリーブやサフランなんかのたくさんのいい香りが……。もう生唾モノ！ 今夜もお酒が進みそうだなあ。

「さあ、何にしよう？」

「やっぱりパエリア食べてみたいな。」

「さすがにニンニクスープはきついな。」

「メインはどうしよう？」

「ナバーラのマスとかおいしそう。」

「デザート食べてみようかな。」

「ねえ、カリンのゼリーなんてのもあるよ？」

で、10分も迷って結局注文したのが、私がきのことウナギのパエリアにナバーラ風マス料理、真琴が海老とムール貝のパエリアに山ウズラのシチュー。

野鳥料理はヨーロッパでも珍重されているらしい。他にも子豚の

丸焼き、牛の臓物ヘレス風、マドリッドの臓物料理なんてものがある。まあ、臓物料理は匂い・味ともに強烈なものが好きな人向きなんだろうなあ。

そしてお酒はハウスワインの赤。スペインはワインにかけてはフランスに勝るとも劣らないから、ハウスワインでも十分おいしい。手持ちがないときにはこれかサングリアに限る。ハウスワインとサングリアはお財布の強い味方。

で、まず運ばれてきたそれぞれの1皿目を見て、正直絶句。量が多い！ どう見ても1皿に2人分はあるんですが！？ でも周りを見て、どのテーブルにもこれと同じくらいの量のパエリアがあつて、みんな涼しい顔して、普通に食べてる。スペインの人たち、きっと胃袋がブラックホールにつながってるんだ……。間違いない！……とか何とか言いながら、おいしいから、つつい、私たちも食べてしまいましたとも。きれいに完食。バラエティ番組だったら、空いたお皿にポン！と音がして「完」というハンコおされそうよ！

「おいしかったあ。」

「まだまだあるわよ。」

で、イケメンカマレロさんに運ばれてきた第2皿。これがまたおいしそうで……。お皿にのったマスが、生ハムの下で「食べてくださーい。おいしいですよ。」

とうったえてくる（ような気がする）。

真琴の山ウズラのシチューもおいしそう。ビーフシチューのようなブラウンソースに野菜とお肉。いい匂いがして、こっちの鼻がヒクヒク動いちゃいそう。

まずはマスとその上にのっている生ハムを一切れ。

「おいっし。」

あ、日本語が変。でも、とにかくそれくらいおいしいの。マスは余計な脂がなくてさっぱりしているし、生ハムの塩加減も抜群。

シチューのお肉を食べてみた真琴も、

「おいしい。お肉柔らかいの。」

とまた素直に喜んでる。

料理の後でカマレロさんが

「デザートはいかがですか？」

と聞いてくれるので、しっかりカリンのゼリーを注文。これといっしょにカフェ・カプチーノ（スペインのカプチーノには、上にシナモンパウダーをふった生クリームがのっている）も注文。

すぐに運ばれてきたゼリーは透き通った明るいオレンジ色。よく見ると薄くスライスされた果肉が中に入っていて、これがまたおいしそう。

ぷるんつと適度な弾力があるのに、それでいてスプーンがすつと入る。

「おいしそう。」

「おいしいに決まってるじゃない。」

カプチーノのカップからはコーヒーとシナモンの香りが立ち上って、これでもかと嗅覚を刺激してくれる。

視覚、嗅覚、味覚、触覚を十分に刺激されて、食事を堪能した私たちはエル・フォルカットを後にし、またブラブラ歩いてファジヤを見ながらオスタルへ戻る。

「おいしかったね。」

「バレンシア最高。」

ああ、女って旅先では食べることに余念がないって言うけど、今回の旅でそれを実感したわ。大学のときのサークルの合宿だって、お金がなかったのもあるけど、こんなに食べなかったと思うんだけどなあ。せいぜい、城之崎に行って超格安でカニラーメンとか、松島で特大力キとか、浜松でウナギとか……。あら、考えたら案外食べてるわ。

「ねえねえ、イルミネーションだよ？」

私が指差した方向には、建物と建物の間に見える、いくつものアーチに電球を飾り付けて並べたイルミネーション。

「神戸のルミナリエみたいだね。」

「ほんとだね。」

神戸のルミナリエとは、1995年の1月に発生した阪神・淡路大震災後、被災してなくなった人たちの追悼と、被災地域の復興のために行われている「光の祭典」と言われているもの。もともと、こっちのバレンシアの方がずっと昔からやっていたことなんだけど、「でもさ、そもそも、何でこの火祭りって始まったんだろっかね？」めずらしく真琴が聞いてきた（いつもは私が聞くほう）。

「んつとね、いくつか諸説があるんだけど、私が知っているのは、サン・ホセっていう人がキリストのお父さんで、大工さんだったから、今でも大工さんの守り神なんだ。で、ある年、大工さんたちが、この時期、夜はまだ寒いから、木材の切れ端を集めてたき火をしたのが始まり。この木材がいつ人形になったのかとか、起源はいつごろなのかは知らないんだけどね。」

「そうなんだ？ 日本でも、お母さんは『マリア様』って言われてみんな知ってるけど、お父さんの名前って知られてないよね。」

「まあ、クリスチャンや神学者でない限り、たいていの人が知らないんじゃないかな？」

「うん。日本ってほとんどの人が無宗教だからね。」

火祭りは別名で「サン・ホセの火祭り」と言われているけど、男性中心に見えがちな日本のお祭りとは違って、もう1人の守護聖人マリア様に捧げるお祭りと言っても間違いはなさそう。

エル・フォルカットから南へ300メートルくらいのところに、メルカード・セントラルラ・ロンハという昔の交易所が残っていて、その向かいに中央市場がある。

「このラ・ロンハって、中世にイスラムの王宮があったところに絹の交易所としてできたもので、10年位前に世界遺産になったんだって。」

「きれいだもんねー。」

ゴシックの建築様式で、中の透かしで彫られた窓やらせん状の柱があつて、とても優美なのだとか。今は展覧会やコンサート会場と

して使われるほか、観光施設にもなっていて、定休日の月曜日以外は無料で入ることができる。

市場の裏に小さな広場があって、ここにもフアジャが置かれている。このフアジャ、今までに見たほかのフアジャとは少し違う。

「見て見て。日本の戦国武将をフアジャにしてるよ？」

このフアジャ、発泡スチロールか何かの土台に、平たくて小さな板を何枚もうるこのように重ねて甲冑よろいの小札こしずを作るなど、ぱっと見ただけでかなり手が込んでいるのがわかる。しかも、馬に乗っている像で、馬が前足を上げて、後ろ足で立っている状態なので、馬からも生き生きした感じと勢いが伝わってきて、武将の甲冑や馬具をしつかり研究した上で作られていることがよくわかる。

武将の後ろに立てられた軍旗のぼりに書いてあるのが、「風林火山」だから、モデルは武田信玄？ この人、スペインでこんなモデルにされるほど有名なの？」

「すごいねえ。日本人だってこんなの作れる人なかなかいないよ？」

「うん。」

後ろから

「ハポネサ・カバレロ（日本武士）！」

という女性の声が聞こえ、そのカメラを持った中年の女性が、私たちの肩をたたいて、何か言っている。

「何て言ってるの？」

「さあ？ 早口でわかんない。でもカメラ持つてるから、自分を写真に撮ってくれて言ってるんじゃない？」

で、カメラを受け取るうとすると、その女性、「違う違う！」のポーズ。どうやら、私たちを写真に撮りたいらしい。日本人だと完璧にわかっているみたいね。

で、女性は近くにいた男性にカメラを渡すと、男性はフアジャの前を指差す。「並べ。」って言われているの？ で、3人で並んで写真撮られちゃった。きれいに撮れたかな？

おばちゃん撮り終わると私たちに

「グラシアース！」

と言って去っていった。ワーツときてワーツと去っていくあたり、嵐みたいなおばちゃんだったなあ。スペインなんかのラテン系の人って、陽気だっけ言うけどね。

で、私たちもせっかくなのでここで一枚ずつ写真を撮る。日本の武将のファジャが飾られているなんて思いもしなかったもの。

オスタルに戻ったのは日付が変わってから。明日も一日中歩き通しだから、今夜もしっかり寝ておかないと。お風呂上りにマッサージオイルで、今日の労働者の脚をマッサージしてあげることも忘れない。

第6話（前書き）

主人公とスペインの人たちの会話はほとんどスペイン語です。

第6話

翌朝、目が覚めてからお化粧を済ませて、バルでトーストやボジエリア（菓子パン）にチーズと紅茶の簡単な朝ごはんの後は、ファジャとカテドラルを見にそのまま出かける。

今日の服は、カテドラルに入るのので、シャツとチノパンにジャケット。うるさくは言われないけれど、ジーンズで教会に入らないほうが無難。どこでもそうだろうけど、夏であればキャミソールなどの露出の多い服も入場を断られる。そもそも、そんな服で歩いていたら、外国では娼婦と間違われるのがオチ。

まずは昨日前を通ったカテドラル。ここはシエスタの間は閉鎖されるけど、何と毎朝7時15分から入ることができて、しかも無料入り口でもらったパンフレットによれば、モスクの跡地に建設が始まったのが13世紀で、14世紀にゴシック様式で完成。17〜18世紀にも手が加えられているので、その当時のバロックや新古典様式の部分もある。

中に入るとそこは、外で人がたくさんいて、ファジャを見に回っているのが嘘のように、しんと静まり返っている。

教会を上から見ることは少ないけど、実はキリストのシンボルの十字架の形をしている。人がたにも見える足の部分はナベ（身廊）、腕の部分はクルセロ（翼廊）、頭の部分をカベセラ（後陣）というのだそう。そしてナベの前の部分にあるのがコロ（聖歌隊席）で、昔、ここには聖歌隊に選ばれた声変わり前の少年しか座ることができなかったそうで、席の周りにはトラスコロという仕切りが立っている。しかも、昔は音楽（民衆の間で歌われていた民謡などは別の今言われるクラシック音楽）は王侯貴族の特権だったので、教会でのミサは、民衆が唯一、音楽の教育を受けた人が歌う歌を聴ける場所だった。

そしてカベセラの真ん中にあるのが、ゴシック様式の教会に特徴的

なステンドグラス。このステンドグラスはキリストが生まれた聖地
イエルサレムの方向、つまりスペインでは東に向いている。ステ
ンドグラスの手前に十字架があつて、ミサに来た人たちはこの十字
架をキリストに見立ててお祈りをささげるわけで、その延長線上に
エルサレムがあるのは、考えてみれば納得できる。

また、ここで見物なのがステンドグラスの上にあるロセトン（バラ
窓）。これも作り方はステンドグラスと同じだけど、ステンドグ
ラスが縦長なのに対して、このロセトンは同心円状に小さなステ
ンドグラスが放射状に広がっている。

「きれいだったね。」

「うん。」

カテドラルを出ると、そんな言葉がもれてしまう。

「こんなところで結婚式できたらしいよね。」

「来年、おさなじみが結婚するよ。教会式だつて。」

「そつか。ウエディングドレス、1回は着てみたいよね。」

「でも、神式も捨てがたいよね。白無垢つてもいいんじゃない？」

「うん。古きよき日本の伝統ね。でも、大学の友達が、『おれは
仏式だ。』つて言つてた。」

「大学の聖堂でやつてるの見たことあるよ。」

「あの大学、卒業生はあの聖堂でただで結婚式できるつて本当なの
？」

真琴に聞いてみると、

「いや、嘘。式はできるけどね。」

あつさり否定された。

……そうなのか。あのうわさはやっぱりデマだったのか（通つて
いた大学には、仏式の聖堂があつて、「卒業生はそこで無料で仏式
の結婚式を挙げることができる。」といううわさがあつたのよ）。

「じゃ、次は塔ね。」

カテドラルに付属しているミゲレテの塔は高さ70メートルで、
上空から見ると八角形をしていて、ローマにあるピサの斜塔ほどで

はないけれど、カテドラルのほうに少し傾いている。

「これも上のほうの彫刻とか細かそう。」

塔の最上階に窓があつて、その上に細かい彫刻が施されている。

入場時間は朝10時から12時半までと夕方4時半から6時まで
入場料は1・2ユーロ。

上まで上つてみると、そこには高さ70メートルから見る景色が
広がっていて、ここからならバレンシア市街を見渡すことができる。
市内は至るところにフアジャが飾られていて、通りは人がひしめ
いている。たくさんの女性が民族衣装らしいものを着て、楽器を演
奏しながらパレードをしてるから、各地区から選ばれた祭りの女王
が、カテドラルの裏の広場に置かれている聖母マリア像に献花をし
に行く列だろう。広場に作られたステージではコンサートや大道
芸が行われているのも見える。昨日見た駅の隣の闘牛場の周りには、
今日のチケットをかう人なのか、ちよつとした人ばかりができてい
る。

「すごい人だね。なんつーか、例えるならタタミワシ?」

「真夏のデイ。ニールランドの比じゃないわよね。」

「真夏でないからまだまじだけど、それでもあんな中をこれから歩
くのかと思うと、何かげんなりしちゃうなあ。」

「でもフアジャはあの中に!」

真琴がフアントロジーゲームのキャラクターよろしく、人ごみの中
をびしつと指差した。

そのとき、階段を上ってくるカップルの声が聞こえた。途切れ途
切れにしかきこえないけど、日本語だから日本人みたい。

その声はつきり聞き取れるようになり、「和哉」という声に振
り返ると、目が合ったのはあの「和哉お兄ちゃん」だった。

「お兄……ちゃん……。」「梨……維菜ちゃん……。」

私たちの声が重なった。

どのくらいそのまま黙っていただろう? 先に沈黙を破ったのは、
照れたような顔で頭をかがいているお兄ちゃんのほうだった。

「久しぶり。おれが大学に行って以来だから、9年ぶりかな？」
その言葉にただうなずくしかできない。ようやく言えたのは、
「お久しぶりです。」

という一言で、他人行儀にも頭を下げてしまった。ああ、きつとこの先、話しても他人行儀な敬語の会話で、昔みたいに何も考えずに笑って話すことなんかできない。

「こんにちは。」

一緒にいる女性にも頭を下げる。

「こんにちは。」

彼女も優しい笑顔で返してくれた。

「彼女は俺のおさななじみの崇徳梨維菜さんといって、実家が1軒間にはさんで隣同士なんだ。」

お兄ちゃんが私を彼女に紹介すると、彼女は

「和哉の妻のちづるです。」

と頭を下げたので、こちらからも真琴を

「大学時代の友人の竹内真琴さん。」

と紹介し、真琴も

「竹内真琴と申します。」

と頭を下げた。

「結婚、してたんですね。おめでとうございます。」

「うん、ありがとう。先週式を挙げて、新年度で忙しくなる前に旅行しようって思ってた。」

「そうだったんですか。で、この火祭りを？」

「うん。彼女がとてもスペインが好きでね。時期も良かったし。」

ターコイズ・ブルーの気持ちがいい快晴、とはいいがたいけれども、雲の隙間から光が神々しく差し込む、いわゆる「天使の階段」をバックにお兄ちゃんが言った。

「梨維菜ちゃんは、今何してるの？」

「楽器メーカーで事務です。」

「そっか、もう仕事してるんだね。自分はIT企業でSEをしてる

んだ。」

「私だって24ですからね。大学も卒業しましたよ。」

「もうそんな年になるんだね。記憶の中では中学生で制服着たままだったからね。」

「いつまでも中学生じゃないですよ。」

私がすつとお兄ちゃんから目をそらして窓の外に目を向けるのを見計らったように、真琴が、

「じゃ、そろそろ行こうか。新婚さんの邪魔しちゃ悪いから。」と切り出してくれた。

「そうね。じゃ、私たちは行きますね。お幸せに。」

「ありがとう。」

昔と変わらない、優しい顔で手を振ってくれるお兄ちゃんに手を振ると、私たちは階段を下りた。それが私たちがお兄ちゃんを見た最後だった。

「ありがとうね、真琴。自分じゃ『もう行くから。』って言い出せなかったの。」

塔を出たところで真琴にお礼を言う。

「そうだろうと思ったわ。で、良かったの？ あれで。」

「うん。何か、スツキリしちゃった。あんなハツキリと結婚したんだって言われたら、諦めもつくわよ。それに、もう10年近く前の話だったんだもん。大学の時だって、付き合った人がいなかったわけじゃなかったんだし。」

「そっか。スツキリしたかあ。んでは、ファジャを見る人ごみに乗り込むとしようか！」

「おう！」

私たちはこぶしを突き上げると、ファジャを見る人ごみの中へ。と思つたら、真琴は時計を見て、

「と、そのまえに、そろそろお昼だね。」と。

「シエスタの時間帯は混むから、先にご飯食べようか？」

「そうだね！」

意見が一致したので、目の前にあるバルへ飛び込んで、カウンタ―に座る。

「昼間だけど、お酒飲んじやおうか。」

「せっかくだから、フアジャを見ながらはしごするのもいいよね。」
スペインでは昼間からバルでタパス（おつまみの小皿料理）をつまみながらビールを飲んで、はしごするのも普通のことなのよ。いい文化だなあ。

「じゃあ……、まずはカニヤ（生ビール）2つ！」

「ケソ（チーズ）とチョリソ（ソーセージ）、パン・コン・トマテ（カタルーニャ風トマトースト）。」

カウンターのおじさんは急に入ってきた、明らかに日本人観光客の私たちが、迷わずにポンポンと注文するのでびっくりしながらも、ニコニコ顔で料理を出してくれた。

「布林ディアス（乾杯）！」

何に対しての乾杯だかよくわからないけど、ジョッキを合わせると、一気に3分の1を飲み干す。

「おいしいねえ。昼間からビール飲めるって、スペイン最高。」

「チーズおいしいよ？」

ここのチーズはおじさんによればマンチェゴ産。ラ・マンチャ地方の羊の乳から作るもので、少し辛味があり、同時にいかにも「チーズです！」っていう感じの強い香りが特徴。

トマトーストも一口かじってみると、これも絶品。オリーブオイルの味が少し濃いけど、それ以外はもう何とも言いがたい。

そこで考えたのが、このパンにチーズをのせる。チーズとトマトのおいしさを同時に堪能できる、何とも贅沢な食べ方（安いけどね）！
「どうせなら、スペインにしかないものも食べたいね。」

「うん。ね、ね？ このオレハス・ア・ラ・プンチャ（豚の耳の鉄板焼き）は？」

「お？ 味覚がだいぶスペイン向きになってきたわね？」

「スペインは美味。」

うん、自分で言ってもよくわからない理屈。

「おじちゃん、オレハス・ア・ラ・ブンチャ！」

「はいよ。」

日本の居酒屋のノリだ。しかも下町の赤提灯系！

で、すぐに出てきたのがベーコンをカリカリにんにくで炒めたようなもの。

食べてみると、これも美味！ 食感沖縄名物の（やっぱり）豚の耳で、コリコリとした独特な食感のミミガーみたい。そして味はやっぱりにんにくたつぷり。そのにんにく味の中に酸味があって、先にマリネ液が何かに漬けてあるみたい。

「あとをひくね、これ。止まんないよ。肌のために、コラーゲンはしっかり摂らないとね。」

「日本に帰ったら、ミミガーで作れるかな、これ。」

ミミガーは塩コショウされた状態で、コンビニやリカーショップなんかでお酒のつまみとして売っている。

「いいねえ。にんにくはチューブのじゃだめだね。丸ごと売っているのをスライスして、それで炒めないと。」

「日本に帰ったら、さっそくサングリアとマリネ液作らなきゃ。」

「あ、できたら呼んでよ。また飲もう。」

「んじゃ、真琴が材料費負担ね。私は労働力負担するから。」

「何か割に合わくない？ スパイスとか日本で買うと高いじゃない……。」

「あら、呼べって言ったのは真琴よ？ 言いだしっぺがすることでしょう？（笑）」

「負けた……。」

お酢の代金くらいは負担してあげよう。でもいくらなんでも、米酢じゃだめなんだろう……。ワインビネガー買わなきゃダメかなあ。

これだけ食べても代金は格安。私たち2人分で15ユーロだから、日本円で2300円くらい。

お店を出るとそろそろシエスタ。本来、いつもなら人通りも減るのかも知れないけど、この時期だからなのか、観光地でシエスタの習慣がなくなりつつあるからなのか、全く減る気配がない。

「うん、『祭だ！』っていう感じがするね。」

「それでは、腹ごしらえも済んだことだし、ファジャを見に行こうか！」

「行くぞ〜！」

うん、何だか自分でもわかるくらいに、いい具合に酔っているみたい。いつもはちょっとクールな真琴も、いつもより陽気な感じがする。お金すられたりしないように気をつけなくちゃ。

それから私たちは市内の大通りや路地の広場にあるファジャを見て回ったけど、とにかく、どこに行っても人ばっか。いつもはつんとして歩いている猫だって、この日はかりは遠慮して歩くんじゃないかというくらいに、人が通りにあふれている。市内に住んだり、宿泊している人ばかりではないんだらうけど、形容するならば、まさに「うじゃうじゃ人がある」。

第7話（前書き）

主人公とスペインの人たちの会話はほとんどスペイン語です。

第7話

そしてあつという間に夕方。歩き疲れたので、バルで一休み。こ
こでもさつきと同じく軽く1杯。

「サングリア。グラス2つ。」

「パタータス・フリータス（フライドポテト）。」

「チャンピニオン・ア・ラ・ブランチャ（マッシュルームの鉄板焼
き）。」

サングリアがピッチャーに入って、グラスと一緒にカウンターに
出てくると、グラスについて、乾杯！

「おいしい〜！」

「スペインのワインはいいよね。これで格安なんだもんね。」

「うん。お得だね。日本で買うといくらくらいなのかな……。」

「それでも他の国で同レベルのものよりは、きっと安いよね。」

「ちまちま作っちゃダメだね。大きなボトルにいっぱい作った方
がおいしいだろうね。」

「うん。こういう安いもので作るときって、なぜかまとめて作った
方がおいしいんだよね。ご飯炊や鍋だって、1人分よりも、3人分
くらいの方がいいんだよね。」

「光熱費や調味料が節約できる。」

「そうそう。って、だいぶ1人暮らしが板についてきたわね、梨維
菜。」

「まあ、もうすぐ1人暮らし歴2年だからね。」

こう見えて、大学を卒業してからは、同じ東京都内なのに、会社
が実家から離れているので、会社から電車で20分くらいのマンシ
ヨンで1人暮らしをしている。実家から会社まで、電車でも1時間
近くは軽くなってしまう。

1人暮らしは何かと物入りなもので、その費用やこうした旅行の
お金を捻出するためには、ある程度の生活レベルを保ちながらも、

細かいところでは節約が必要。

「あ、おじちゃん、アホ・ソパ（ニンニクスープ）とサルピコン（挽肉、卵、タマネギやアンチョビを入れたパイ）〜！」

「食べっぷりいいねえ。」

おじさんはご機嫌のホクホク顔でスープとパイを出してくれた。

「おじちゃんおいしい。」

真琴、その言い方だと、おじさんを食べて、それがおいしいみたいだよ？

「サングリアもいいよね、ここ。」

ここのサングリアは、他のお店とは違って、砂糖の甘味ではなく、一緒に入れてあるレモンやオレンジの甘味の方が強くて、これもまた美味。

「サングリア美味。」

ふむ。日本に帰ったときには、砂糖よりも柑橘類を多めに入れて作ってみよう。冬だったら、日本のみかんでもできるかな……？

「みかん、静岡のおじさんから送ってきてくれないかな？」と淡い期待をしてみる。

そうこうしてる間にあつという間に日が暮れた。私たちはバルのおじさんに別れを告げて、また夜の街へ。

時間は午後6時。そろそろ街中から、ファジャが、私たちが泊まっているオスタルの向かいにある市役所広場へ集められてくる時間。「じゃあ、オスタルに戻って休んで、夜中にフィナーレを見ようか？」

朝から飲んで食べて歩き回って、脚もお腹も「お休みをちょうだい。」と切実に訴えているような気がしたので真琴に提案。

「そうだね。これ以上歩き回ると、バルに入ってまた食べて飲むから、お金がね……。」

そっちの心配！？ 体は大丈夫なの？ 脚とか悲鳴上げてない？ …… まあいいや。ツツコミはやめておこう。

で、いつの間にか来ていた駅の南の方から、オスタルのある市役

所方面へ歩いて20分。人が多いから、普通に歩くときの2倍時間がかかる。

部屋に戻ると、3月とは言えどもまだ冷たい夜風に当たってすっかり酔いは抜け、完全にシラフ。さっきまで酔っ払いだった真琴も、いつものクールな彼女に戻った。

「さて、シャワー浴びてくるね。」

「行つてらっしゃいな。」

タオルと洗面用具を持ってバスルームに立つと、まず化粧を落として、シャワーのお湯を勢いよく浴びる。バスルームいっぱい湯気が白く立ち込めて、冷えた体も温まってきた。

髪を洗うと、グレープフルーツとラズベリーの何とも言えない、甘酸っぱくていい香りが、バスルームに漂った。

「お先に。」

バスルームを出ると、真琴はコトソンで化粧を落としていた。化粧落として、すっぴんになっても真琴って美人だなあ。

「だいぶファジャが集まつてきたわよ。」

真琴に言われて窓から広場を見下ろすと、もうかなりの数のファジャが集められている。昨日見た日本の武将のファジャも、フラメンコダンサーのファジャもある。

「ここまできれいに作ったのに、優秀作品以外は、あと3時間で燃やされちゃうんだね。」

「そうかー。これもあと3時間か。」

苦労して作った分、燃やしてもそれはそれできれいなんだろうけど、何かもったいないなあ。

「んじゃ、私もシャワー浴びてくるわ。」

「うん、行つておいで。」

真琴がバスルームに消えると、化粧水と乳液、美容液と保湿クリーム、洗い流さないですむタイプのトリートメントとブラシにドライヤー。バッグから出る出る。化粧水や乳液は小さいボトルに移し

変えているとは言っても、この他にもいろいろ入っているんだから、女の旅行バッグが重くて大きいわけよね。

スキンケアを終えたら、トリートメントをつけながら、髪の毛のウェーブをくずさないようにツイストしてドライヤーの風を当てて、乾かしていく。案外、これが手間のかかる作業で、この髪型にしたことをたまに後悔することもある。

いい感じに髪が乾くころには、真琴が髪をふきながらバスルームから出てきた。

「おかえり。」

「ただいま。」

あと2時間と少しでこの火祭りもおしまい。明日の昼すぎには、日本へ帰る飛行機に乗らなくてはならない。

「荷造り、しておかなきゃね。」

「うん。明日はジーンズとセーターと、ジャケットでいいかな。」

テレビの天気予報を見ながら、何を言ってるのかよくわからないけど、地図に出ている太陽のマークと14という赤い数字を見る限り、それほど寒くはなさそう。

「日本に着くときの時間も考えておかなくちゃね。着くのは夕方前だから、少し寒いと思うよ?」

そうかー。日本まで17時間。時差は8時間。日本に着くのが午後3時だから、こっちにいる間はちよつと暑いけど、長袖のシャツはセーターの下に着ておかないといけなかな。家に帰るのはもっと遅くなるだろうし。

「あと必要なのは、細かい化粧品と、傘と、お金とパスポートにT F S C、飛行機の手ケット、ハンカチとティッシュ。」

こんなもんかな。

「楽しかったね、火祭り。」

ちよつとしんみりしたような声で真琴がつぶやいた。

「うん。」

真琴の声に、窓の外に集まったたくさんのファジャと、その最後

を見ようと集まってきた人を見ながら、私も何となくしんみりした声で返した。

窓際に置いた化粧台の椅子に、逆向きに腰掛けて缶コーヒーのプルタブを開ける。

「また来たいね、スペイン。」

何か、まだ真琴は気を遣ってくれているのかな。お兄ちゃんのこと。

「今度は別の時期に、別の場所に行ってみようよ。」

「うん。アンダルシアで本場のフラメンコを見たり、船で日帰りのツアーがあるから、それでモロッコへ行ってみるのもいいしね。」

アンダルシアのアルヘシラスはジブラルタル海峡を隔てて、わずか15キロ南にアフリカのモロッコがある。ガイドブックを見てもアンダルシア海沿いの町のページには、海を挟んでアフリカを写した写真も多い。ビザなし、パスポートに船でスタンプを押してもらい、ツアーで行って、日帰りすることもできるし、タンジェ旧市街のメデイナを見てアラブの世界を試みるのもいいかもしれない。市場にはスペインや日本とはずいぶん違うだろうけど、カフェもあって、ミントティーがおいしいらしい。

窓の下には、まだまだ人が集まり、その数はどんどん膨れ上がっている。ファジャに火がつけられるまで、あと1時間を切ったところで、市役所広場で大きな音がして火花が散り、人ごみから歓声が上がった。爆竹だ。

「すごい！」

地上は一瞬にして真っ白な硝煙で視界が埋めつくされる。

この爆竹のショーは、スペイン南部を掌握していたイスラム勢力を追い出したレコンキスタの時代、スペイン軍がイスラム軍を威嚇するために使った爆竹の名残。期間中のこのショーで、爆竹3000発、火薬120kgが使われる。時間にして1回あたり7分。1番に1回と計算しても、この1回のショーで爆竹が750発、火薬が30kg使われることになる。

破裂音がやみ、硝煙が風で晴れると、広場の前に置かれたステージの周りにきれいなドレスで着飾った女性、壇上には、周りより目立つ1人のドレスを着た若い女性。

「あ、今度は何だろ？」

「祭りの女王じゃない？」

バレンシアには地区ごとに祭りの会があつて、その数は378。

それぞれの会に「女王」と呼ばれる女性（日本で言う「。。。娘」とか「ミス。。。みたいな感じかな？」）がいて、そのうちの1人がバレンシア市の女王になる。祭りの期間中は、この女王が祭りを取り仕切ることになる。

「発表かな？」

観客の間からは歓声と拍手。

女王らしき女性が、持っていた紙を広げて、マイクを通して読み上げた。

「優勝作品『ハポネサ・カバレロ』！」

その瞬間、女王がステージに立ったときよりも、さらに大きな拍手と歓声が上がった。

「ね、『ハポネサ・カバレロ』って、昨日夜に見たファジャだよね？」

「多分。」

あまり大きくなかったし、1年のニュースを風刺した題材が選ばれることが多いって聞いた気がするんだけどな。

ステージに優勝作品のファジャと、その職人さんらしい男性が上げられる。素材は発泡スチロールだけど、その武士の姿は堂々としているし、前足を高く上げた馬からも生き生きとした感じが伝わってくる。

「去年は世界中で色々あつたからね。日本の『和を以って尊しとなす』を言いたいんじゃない？」

「聖徳太子の『十七条憲法』か。言われると納得。それが世界中で実践されたなら、殺人事件とか戦争とかってという言葉は死語になる

んだろうけど。結局、そんなものは夢物語に過ぎないのかな。」

確かに特定の事件の関係者をファジャの題材にすると、題材になった本人は見なかったとしても角が立ちそう。そういう意味では、起こったいくつもの事件全体を包括して、メッセージ性のあるものだという理由で評価されたのかもしれない。

「作ったのはスペイン人の職人さんだろうけど、これが選ばれたというのは、日本人としてはうれしいよね。」

「うん。」

そう話している間にもファジャの周りに爆竹がセツトされ、燃やされることになったファジャは、静かにその瞬間を待つ。

ステージ上の女王が何かを言い、観客が一斉にカウントダウンを始めた。ついにその瞬間らしい。

「5、4、3、2、1、0！！！！！」

女王・観客の「0」という掛け声とともに、耳をつんざくような爆竹の破裂音。そして夜空には色とりどりの光の花。観客の拍手と歓声。

爆竹のいくつもの小さな火花は、あっという間に白煙を上げ、ファジャに燃え移った。燃え移った火は、あっという間にファジャを飲み込み、紅蓮の炎と化して、観客の歓声に後押しされるかのよう。に春の夜空をいつまでも焦がした。

第7話（後書き）

いかがでしたか？ 高村初の紀行文のような小説でしたが、楽しんでいただけましたでしょうか？ ちなみに高村はスペインどころか日本を出たことはありません（苦笑） 元ネタは某声優さんの同タイトルの曲です。聞いたときはアンダルシアかどこかの小さな村のお祭りだと思っていたんですけど、実際はめちゃくちゃ大きなお祭りでした（笑）

PDF小説ネット発足にあたって

PDF小説ネット（現、タテ書き小説ネット）は2007年、ルビ対応の縦書き小説をインターネット上で配布するという目的の基、小説家になろうの子サイトとして誕生しました。ケータイ小説が流行し、最近では横書きの書籍も誕生しており、既存書籍の電子出版など一部を除きインターネット関連に横書きという考えが定着しようとしています。そんな中、誰もが簡単にPDF形式の小説を作成、公開できるようにしたのがこのPDF小説ネットです。インターネット発の縦書き小説を思う存分、堪能^{たんのう}してください。

この小説の詳細については以下のURLをご覧ください。
<http://ncode.syosetu.com/n4227b/>

L a s F a l l o s（火祭り）

2010年10月8日14時50分発行