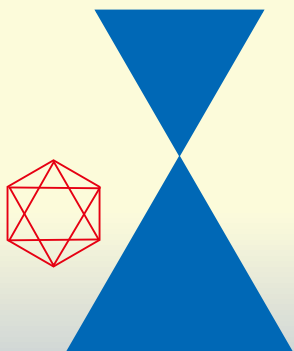


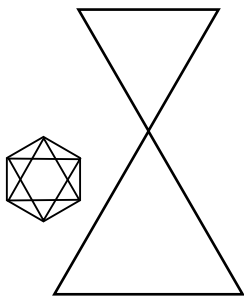
Dragon eBooks

映画と食の ステキな関係



斉田育秀著

目次



ローマの休日（1953年…米国パラマウント） 監督・製作…ウイリアム・ワイラー 原案…ダルトン・トランボ 出演…オードリー・ヘプバーン、グレゴリー・ペック、エディ・アルバート	1
カサブランカ（1942年…米国ワーナー映画） 監督…マイケル・カーティス 出演…ハンフリー・ボガード イングリッド・バーグマン	5
男はつらいよ（第1作…男はつらいよ 第15作…寅次郎相合い傘） 松竹1969年・1975年 原作・監督…山田洋次 出演…渥美清、倍賞千恵子、浅丘ルリ子（第15作）	9

街の灯（1931年..アメリカ映画） 監督・脚本・音楽・主演..チャールス・チャップリン 共演..ヴァージニア・チエリル	13
太陽がいつばい（1960年..フランス映画） 監督..ルネ・クレマン 出演..アラン・ドロン、モーリス・ロネ、マリー・ラフォレ	17
東京物語（1953年松竹） 監督..小津安二郎 出演..笠智衆、原節子	21

裏窓（1954年…アメリカ映画）

監督…アルフレッド・ヒッチコック

出演…ジエームズ・スチュアート、グレース・ケリー
レイモンド・バー

シエルブルーの雨傘（1963年…フランス映画）

監督…ジャック・ドゥミ、音楽…ミッシェル・ルグラン

出演…カトリーヌ・ドヌーヴ

七人の侍（1954年…東宝）

監督…黒澤明、音楽…早坂文雄

出演…志村喬、三船敏郎

007ロシアより愛をこめて

旧題：007危機一発（1963年：英国映画）

監督：テレンス・ヤング

出演：シヨーン・コネリー、ダニエラ・ビアンキ

ウエスト・サイド物語（1961年：米国）

監督：ロバート・ワイズ、ジェローム・ロビンズ（振付け）

出演：ナタリー・ウッド、リチャード・ベイマー

ジョージ・チャキリス

ゴジラ（1954年：東宝）

製作：田中友幸 監督：本多猪四郎 特技監督：円谷英二

出演：志村喬 河内桃子 宝田明 平田昭彦

はじめに

「映画」と「食べ物」は、共に感覚に訴えるという点でよく似たところがあります。映画は主に「視覚・聴覚」に、又「食べ物」は「視・聴・嗅・味・触」の五感総てに訴えるということになります。

一方、共に「蘊蓄(うんちく)」の対象になりやすいという共通点もあります。古くは、池波正太郎・向田邦子・荻昌弘といった、映画や芝居に関係した文筆家達が、好んでこの二つのテーマを語ってきましたし、最近では映画評論家の渡辺祥子がスバリ「映画と食べ物」というタイトルの本を出しています。

ところが今まで、この二つのテーマを取り上げる方の多くは、「映画」に関係する仕事の本職で、「食べ物」は趣味である方が大半でした。そこで従来とは逆に「食べ物」のプロで「映画」を趣味としている側から、この二つのテーマにアプローチしてみたらという意図で書いてみたのが、このeBook「映画と食のステキな関係」です。

子供の頃より「東映のチャンバラ映画」で育った私は、高校時代にフジテレビの「テレビ名画座」で東和映画が輸入した戦前・戦後の名作に魅せられました。さらに当時最も優れた映画史の本といわれた、ジョルジュ・サドウールの名著「世界映画史」に遭

遇し、映画を歴史的・体系的に研究することを、ライフワークにしようと決意しました。そこで、大学に入ると当時の若者が見向きもしなかった、「サイレント映画」の研究を始めたわけです。松田春翠主催の「無声映画鑑賞会」に入り、「フィルムセンター」「アメリカ文化センター」等でむさぼるように「サイレント映画」を観続けました。

ある日のこと、「映画の歴史を見る会」という鑑賞会で、私の前に映画評論家の「淀川長治先生」がお座りになりました。声をかけると「若いのにサイレント映画が好きなの？」じゃあ私の映画教室に來なさい！」と誘われ、爾來約40年、先生亡き後もこの「淀川長治・映画友の会」のメンバーとの付き合いが続いております。

専攻した「食品化学」を生かし、食品メーカーに入社、商品開発部門が長かった関係で、ヨーロッパ・アメリカ・中国・東南アジア・オセアニア等約30カ国を訪れ、各国の食材・料理・食品・食文化、の調査・研究に携わりました。

というわけで、本書は「映画」と「食べ物」の関係に触れると共に、マーケティングや食文化論、更に食品科学の専門的立場から、「食の雑学」について解説しております。

加えて「映画論」としては、「こういう見方もありますよ！」というトリビア（どうしてもい些細なこと）的な解説を、雑なる知識のもとに加えております。ご一読願えれば幸いです。

映画と食のステキな関係



ローマの休日（1953年…米国パラマウント）

監督・製作…ウィリアム・ワイラー

原案…ダルトン・トランボ

出演…オードリー・ヘプバーン、グレゴリー・ペック

エディ・アルバート

50年経っても色褪せることのない永遠のラブ・ストーリーであり、ロマンティック・コメディである。

某国の王女が親善旅行の途中ローマに立ち寄るが、多忙と窮屈さが限界に達し宿舎を抜け出す。途中で知り合った新聞記者が王女と気づき、相棒のカメラマンと一緒にローマの街を案内して大スクープを狙うが、王女と記者が恋に落ちてしまうお話。清楚で可愛いヘプバーンの新鮮な魅力が、画面いっげいに溢れ出た極めて完成度の高い名画である。

元々フランク・キャブラの監督で企画されたもの。赤狩りでハリウッドを追われたダルトン・トランボが偽名で書いた原案を、ハリウッド屈指の演出家ウィリアム・ワイラーが監督した。

会見に始まり、徘徊・外泊・名所巡り・スクーターの暴走・船上の乱闘・熱い抱擁・そして会見で終わる。全編軽いタッチだが印象深い名場面が多いのは演出力のなせる技。ヘプバーンは演技をせず自然体、ペック以下の周りが未来のスターをしっかりと支える。製作中のフィルムを見たワイラー監督は「あつという間に世界中が彼女に恋してしまふ！」と感涙したという。

エリック・シャレルが監督し、リリアン・ハーベイが主演したドイツ・オペレッタ映画の最高傑作「会議は踊る」の逆バージョンで、元ネタはこの辺にあるとみた。

さて、完成度の高い映画でも時として編集ミスが出るのは常識、本作品ではスペイン広場の階段のシーンで起きた。ヘプバーンと階段を降りてくるペックの再会場面、背景の時計はペックが降りてくる時は14時45分、しかし会話が始まると17時を指している、おまけに影も方向がずれている。又、ヘプバーンは花をもらうまでブラウスにタイをしていたが、直後の階段シーンでは外している、いつ外したのか？「開放感」の暗示だろうか？つなぎが少し不自然だ。

余談だが、スチール写真の彼女はこの階段場面で、タイもしているし花も持っている、フィルムとグラビアで見ると写真は別物の好例だ。

話は変わって食べ物の話。スペイン広場でアン王女が食べるのが GELATI(ジェラート) II アイスクリーム)である。イタリアのジェラートは美味しさも種類も世界一、低脂肪で固い「シチリア」と高脂肪でソフトな「ベネチア」の2タイプがある。30数年前コロセウムの横で食べたジェラートに感激したが、その経験からすると、映画のジェラートは「ベネチア」とみた。コーンカップは1904年のセントルイス万博で、薄く焼いたワッフルを不足した容器の代用にしたのが始まり、アンはカップを食べずに棄てるところが王女らしい、気づかれましたか？

今春久しぶりに訪れたイタリアでは、相変わらずジェラートがバラエティー豊かで楽し

い。日本でもイタリアの定番「ノツチョーラ（ヘーゼルナッツ）」や「テイラミス」といったアイテムをもっとPRすべきだ。特にノツチョーラとチョコレートで作った子供達の大好物、「ヌテラ」のジェラートはいかにもイタリアらしい。話は脇道にそれるがフランスのクレープ屋さんには必ず「ヌテラ」の超大型瓶が置いてあるのだが、日本では何故ないのだろうか？

さて、最高の感動はラスト。眼と眼で愛を確かめ合った記者会見後、一人残ったペックは去りたい気持ちも胸に歩き出す。途中で振り返るがそこにアンはいない！一瞬寂寥感が襲い、「深い余韻」が観る者に「万感胸に迫る思い」を与える。テレビの泉で後ろ向きにコインを投げたおけば、二人はローマで再会出来たものを、残念だ！

赤狩りで揺れるハリウッドに、ワイラーが吹州から放った「映画の手本」というべき名作である。

カサブランカ（1942年…米国ワーナー映画）

監督…マイケル・カーティス

出演…ハンフリー・ボガード イングリッド・バーグマン



メロドラマ映画の古典である。時は第二時大戦のさなか、フランスがドイツ傀儡の「ヴィシー政権」時代だった頃のお話。仏領カサブランカはアメリカ脱出への中継地、ここで昔の恋人同士が再会する、男は酒場の経営者、女はレジスタンス運動のリーダーの妻、二人の心に蘇る「パリ時代」の愛！男の持つビザを使えば夫妻はアメリカに脱出できる。さて結末はいかにという物語。

元々は「だれもがリッツの店にくる」という戯曲の原案を、ヘディー・ラマールとジョージ・ラフトで映画化しようとしたもの、バーグマンの夫役には、あのレーガン大統領も候補にのぼった。ラフトがこの企画を蹴ったため、伝説のカツプルの誕生と相成った。

凡庸な職人監督マイケル・カーティスが、偶然作った傑作なのだが、よく観れば作り方は雑だし、バーグマンはボガードを愛しているのか、夫のポール・ヘンリッドを愛しているのか心の動きに論理性がない、その意味でひどい出来の映画である。それもそのはずで、撮影は毎日即興でなされ、最後がどうなるのか誰も分からず、バーグマンがどちらを取るか異なる2つの結末が考えられたが、結局ボガードが見送るバージョンとなった。適当に作られているのに、見終わつた後バーグマンの輝く美しさとボギーのカッコ良さに酔いしれる、何とも不思議な映画なのである。

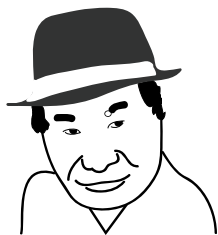
何故面白いのか？これはメロドラマを下敷にした「ハードボイルド映画」なのだ、テン

ポの良さとスピードに加え、職人芸の編集と流れるような音楽が複雑なプロットを支える。更にこれは映画史上屈指の「ナシヨナリズム」映画なのだ！夫妻がやってきて、ビザの入手騒動と恋の再燃があり、続いてドイツとフランスの歌合戦の後、感動的な「ラ・マルセイエーズ」の大合唱、そして話は急展開、最後の飛行場の場面となる。要は複雑に見えるが起承転結がキチンとある映画なのだ。カメラは、ため息の出るような美しいバーグマンのクローズアップを、あらゆる角度から撮り続ける。映画に飲み込まれた観客は、映画館を出るとき男はボガード、女はバーグマンになってしまう。

さて、この映画の飲食物の話。登場する多彩な人物同様多くの酒が出る。シャンパンは代名詞の「ブーブクリコ」、ビンテージは1926年だ、コアントロー、カクテル、スコッチにバーボン、ワイン、ブランデー等々、しかし料理の方はキャビアのみで「ちと寂しい！」。スクリーンのそれは、最上級の大粒「ベルーガ」か、中粒の「オショートラ」か、はたまた小粒の「セブルーガ」か、ちよつと判らない。キャビアはチヨウザメの卵だが、ランプフィッシュの卵に着色を施したものが、「キャビアもどき」として有名だ。本物の方は生産量が激減していることで、「超」高嶺の花になってしまった。ひと昔前にはスプーンに一匙山盛りによくって食べたものだが、今はパラパラ飾り程度の食べ方しか出来ない。鮭の卵・イクラはアルギン酸とカルシウムの反応を利用した、優れものの「コピーイクラ」があるが、「コピー

キャビア」の方は、ドイツ・ケルンで開かれる世界最大の食品展示会「ANZUGA」でも、なかなか決定版にお目にかかれない。

「君の瞳に乾杯」の名セリフ、「As Time Goes By(時の過ぎ行くままに)」の名曲があつて、エンド近くでクロード・レインズのフランス人警察署長が、「こんちくしょー！」とゴミ籠に投げ捨てるのが「ヴィシーの水」。フランス中部の町・ヴィシーは天然水の名産地だが、傀儡政権の置かれた場所でもある。そこでその水を投げ捨てたという、日本人には理解するに少々難易度の高い場面もある、気づかれましたか？最後の決め台詞「これが俺達の美しい友情の始まりだな」で終わる必見の名作だ。



男はつらいよ（第1作…男はつらいよ 第15作…寅次郎相合い傘）
松竹1969年・1975年
原作・監督…山田洋次
出演…渥美清、倍賞千恵子、浅丘ルリ子（第15作）

お馴染み渥美清主演、山田洋次原作・監督の世界最長シリーズ映画（全48作）である。元々はTVドラマでこちらの方が面白かった。"愚兄賢妹"をテーマにしたもので、室生犀星原作・成瀬巳喜男監督の「あにいもうと」（昭和28年）が元ネタと推測する。共に深い兄弟（妹）愛があり、舞台は川のそば、その上バスが電車で代わっただけの酷似のシーンもあり、強い影響が見て取れる、気づかれましたか？

落語に精通した山田監督と、テキヤ言葉に対する恐るべき記憶力を持つ渥美の出会いが生み出した、空前絶後のシリーズであり、山田監督の初期の秀作喜劇「馬鹿まるだし」「なつかしい風来坊」の延長に必然的に出現した作品である。

観る者は、単純で惚れっぽい寅を「ばつかだなー！」と思いつつ、渥美の艶っぽい声が醸し出す妙な論理に説得され、自由気儘に振る舞う寅に自分の思いを重ね、「とらや」とそれを取り巻く人々に、豊かではなかったが人情と小さな幸せがあった「懐かしい日本」を感じ取るのである。

時代は昭和40年代の半ば、高度成長に乗った日本人が「何かを」忘れ始めた時期に、寅が登場した事が興味深い。松竹撮影所の大先輩・小津安二郎と、「元祖松竹の寅」と喜劇映画の巨匠・斎藤寅次郎の香りがする、国民的映画である。

TV版ではさくらを長山藍子、おばちゃんを杉山とく子が演じた。長山が妙に色っぽく、

兄に対する思いに「近親相姦的」なものすら感じた。

話は変わって、1作目と15作目に共通の食べ物は「ラーメン」だ。華僑が持ち込んだ、引き伸ばす意味を持つ「拉」の麺、「ラオミン」が語源といわれる。関東は醤油・九州は豚骨・札幌は味噌と、味・具材は地域色が強い。

関東系醤油ラーメンは明治43年浅草の来々軒で、横浜中華街出身のコックが作ったのが元祖。当時は「支那そば」、戦後は「中華そば」、昭和30年代に「ラーメン」と変遷、昭和30年代前半の横浜では、一杯35円だった。

チャーシュー（正式には焼き豚、最近では煮豚が多い）、支那竹、なると、ほうれん草、海苔の醤油ラーメンに胡椒をかけて食べるのが基本である。

30年以上も前になるが、尾道の「朱華園」という店で、作家・壇一雄が絶賛したというラーメンに出会い、その美味しさに驚嘆したことがある。これは刻んだ背脂入りで、今でいう「コクまらタイプ」のはしり。コクに飽きた昨今では、チキンベースに上品な醤油のシンブルタイプが懐かしい。

「寅次郎夕焼け小焼け」でも登場するラーメンは、どちらにしても侘びしい場面に良く似合う。アミノ酸いっぱい「ラーメン」は、日本人の根源的味覚を刺激する郷愁食で、長期間断たれると渴望されるメニューのひとつであるが、パリヤロスでの「ラーメン屋」の繁

盛ぶりを見ると、その受容性はワールドワイドのようだ。インスタントラーメンは世界に広まったが、「本家・ラーメン屋のラーメン」が世界を席卷するのも、間もないことであろう。

さて、「相合い傘」では何といっても「マスクメロン」だ！

寅がもらったメロンを、彼の分を入れずにカットしたことがとつもない大騒動にエスカレートしていく、ハリウッド喜劇顔負けの名場面がある。

マスクメロン（アールス・フェボリット種）といえば昔から「静岡のクラウンマーク」をもって最上とするが、最近では廉価版のアールスメロンが店頭を賑わせている。時折高級品に比べ遜色のない絶品モノに当たることがあり、楽しみが増えた。

おいちやんを森川信が演じた頃までが良く、以後数作品を除いて「偉大なるマンネリ映画」と言われ、バブルの崩壊と共に終焉を迎える。

最終回の寅さんは疲れ果て衰れであった。一度マドンナ総登場編を企画したらと思うが、渥美を「あの世」に迎えに行けても、戻って来れないのが難点だ！



街の灯（1931年…アメリカ映画）
監督・脚本・音楽・主演…チャールズ・チャップリン
共演…ヴァージニア・チェリル

「喜劇王・チャップリン」は、孤高の浮浪者チャーリーを通じ「人生と愛」を語る一方で、権威を風刺し、ファシズムと闘った「偉大なる天才」である。そのチャップリンで一本ならこの「街の灯」だ！

放浪者チャーリーは盲目の花売り娘に恋をし、彼女の目を治したい一心で孤軍奮闘、治療費を手に入れるが代わりに監獄行となる。時が移り街をさ迷う彼は偶然彼女と再会する、懐かしさと嬉しさで彼女を見つめるチャーリー……。しかし目の治った彼女は彼のことから分らない、金を恵もうと彼の手に触れた瞬間！彼女はすべてを察知する。「YOC（あなたでしたの）？」「見えるの？」、一輪のバラをくわえたチャップリンのはにかんだクロウズアツプに、エンドマークがかかる、余韻と共に観客の「胸に感動・眼に涙」を与える、映画史上最も優れたエンドのひとつだ！未見の人は今すぐビデオ屋へ、癒されるよ。

ハリウッドに最初の撮影所が出来たのが1911年、翌年あの「タイタニック号」の悲劇が起きる、その2年後の1914年、同じ航路でイギリスからハリウッドにやってきたチャップリンは、最初の短編「成功争ひ」に出演。以後ドタバタ喜劇を量産しながら、完璧なパントマイムが生み出す笑いの中に、深い人間洞察を加えることで、映像芸術の頂点を極めていった。お馴染みのスタイルは彼が師と仰いだ、フランスの喜劇俳優マックス・ランデルが手本、あのステッキは日本の竹、何度も来日し、「てんぶら」が大好きで、秘書（高野

虎市)は日本人という大の日本びいきだった。

1927年、映画は発声の時代になるが、チャップリンは頑なにセリフを拒否し、1931年セリフ無しのサウンド版(音楽のみ)で「街の灯」を作る。無声映画が映像表現という点で完成していることと、無声ゆえに国籍を問わず誰でも楽しめるものが、壊されてしまうことを恐れた為と言われている。

さて、チャップリン映画の定番は「愛」と「お金」と「食べ物」だが、この映画では「スパゲティ」が面白い。パーティーのシーンでチャップリンが食べていると、途中で紙巻テープに入れ代わって、それを彼が食べ続けるというギャグがある。「黄金狂時代(1925年)」で靴紐をスパゲティのように食べる名シーンが思い出される。映画のスパゲティは相当太めで明らかに茹で過ぎ、もつともこの当時アメリカには「アルデンテ」の概念はなく(1932年の米国海軍の調理本では、パスタの茹で時間は30分)、日本のパスタも昔は同様軟らかかった、これは日本のパスタ文化が戦後米国経由で来た為である。国産スパゲティがイタリアのようにコシの強いデュラム小麦100%となったのは、ここ20年の話だ。さて、パスタというイタリアであれだけ消費されるショートパスタが、日本ではマカロニとペンネ以外深く浸透しないのは何故であらうか? 「ペンネ・アラビアータ」以外のメニューを知らない為か? ショートパスタ用のソースがない為か? いずれにしても、ショートパスタの新メニューとソー

スや具材の提供を、フードビジネス関係者にお願したいところである。

最後に、チャップリンの映像は「虫を愛でる隣で死体を焼く(殺人狂時代)」とか、「苦勞が待ち受ける移民の前に、皮肉に聳え立つ自由の女神(移民)」といった、対立する逆説的なものを同時に映し出すことで、重層的な意味合いを引き出し、知的で強い印象を与える効果を持っている。「いじめ」が話題になる昨今、「いじめる側」と「いじめられる側」に「街の灯」に代表されるチャップリン作品を観せ、上つ面な「愛」や「親切」の奥にある「人間の残酷さ」「生きることの辛さ」を理解させ、一番大切なのは「勇気」と「無償の愛」なのだということを教えることは出来ないだろうか？



太陽がいっぱい（1960年…フランス映画）

監督…ルネ・クレマン

出演…アラン・ドロン、モーリス・ロネ、マリー・ラフォレ

「禁じられた遊び」のルネ・クレマン監督が、パトリシア・ハイスミス原作の「天才リプリー氏」を映画化した傑作である。貧しい美青年が、大金持であるアメリカ人から、イタリアで放蕩を続ける息子を連れ戻すよう依頼を受けるが、息子を殺して本人になりすまし、恋人まで奪ってしまう物語。アラン・ドロンはこの1作で世界的スターとなった。

クレマンは、「鉄路の戦い」「居酒屋」といった骨太でリアルな作品を作ってきた巨匠だが、1950年代末「ヌーヴェル・ヴァーグ」(新しい映画の潮流)の若者に批判され始めると、この作品で反撃に出る。皮肉にもこの映画の特長である、「紺碧の海・白いヨット・きらめく太陽光」を見事に活写した名カメラのアンリ・ドカエと、脚本のポール・ジェゴフは共に「新しい波」の立役者であった。しかし何はともあれ、この成功で台頭する若者に一矢を報いた訳だ。

放蕩息子に蔑まれ、鬱積した怒りが緻密な計算の下、洋上の殺人と完全犯罪につながっていくサスペンス!もう完璧としか言いようのない作術は、ヒッチコックも脱帽である。地中海をわたる風が吹くヨット上の殺人と、サインの練習シーンが有名だが、ドロンが鏡に向かう(ナルシズム)場面や、ナポリの魚市場で見るユーモラスな人間そっくりの「エイの顔」、善悪のバランスを暗示した「秤」、カットされ転がっている「魚の頭」には重層的な意味が読み取れ、単なる娯楽映画の域を越えた心理映画として実に面白い。そしてラスト!“太

陽がいっぱい」の至福の頂点で起こるどんでん返して、この作品はサスペンス映画の古典となった。心に染みるニーノ・ロータのテーマ曲が格調を、マリー・ラフォレがアンニュイな美をもたらしす。

監督・主演者がフランス人なので、この映画の舞台を南仏と思う人が多いが、実はローマとナポリ近郊の漁村、そこでこの付近を中心にイタリアの食材の解説を試みよう。

現在でこそイタリアの北と南は均質化してきたが、名作「にがい米」の舞台であるポー河を境に、北の米文化と南の Pasta 文化は厳然と存在する。南のナポリは Pasta とトマトが有名でその使用量は半端でない、事実スーパーへ行くとその陳列量に圧倒される。

また想像以上に魚介類を食べる。「ヨツトの食事」で出た魚は、たぶんニンニクとオリブオイルのソテーだ。絞っているレモンはトマトと共にこの付近の特産品、そのリキュール「レモンチエツロ」は、「ババ」というリキュール漬のお菓子と共にナポリ土産の銘品である。

一般にイタリアのレストランでは、テーブルにオリブオイルとワインピネガーがあり、ドレッシングは塩・胡椒を加え自分で作るのがルール。これが、北のパルマ・モデナ・ボローニャというエミリア・ロマーニャ州になると、ワインピネガーは特産品の熟成ワインピネガー・バルサミコ酢になる、バルサミコ酢は最近でこそイタリア全土に広がったが、ひと昔前はエミリア・ロマーニャだけのもので、他の地区ではほとんど知られていなかった。日本ではイタ

リア中で使用されていると勘違いされている上に、異なった材質の木構から木構へ1年毎に移され、12年（又は25年）かけて作られた、伝統的なバルサミコ酢、アチエート・バルサミコ・トラディショナル・デイ・モデナ（又はレッジヨ・エミリア）と大量生産タイプの区別がつかない人が大半だ、味も値段も相当違うのだが、それを理解してもらうにはまだ時間がかかりそうだ。

さて、約45年前の映画だが今観ても見応えがある。この作品を観る度に、師匠の淀川長治先生が「この映画の二人は同性愛の関係だよ」と、観る側の感受性を説かれたことが、私には懐かしい思い出である。

東京物語（1953年…松竹）

監督…小津安二郎

出演…笠智衆、原節子



広島の尾道はその独特の風情で観光名所として知られているが、映画の舞台になる事が多い場所でもある。今から54年前、この尾道で世界の映画史上に燦然と輝くことになる傑作映画が撮影された。それが小津安二郎監督の「東京物語」である。

尾道に暮らす老夫婦が東京にいる息子や娘に会いに行く、初めは歓迎されるが子供達にもそれぞれの生活があり、対応が邪険になっていく。結局最後まで親身になってくれたのは戦死した次男の嫁であったというのが前半、その後尾道に帰った老母の発病・死・葬儀をめぐり、家族それぞれの思いが交錯していくのが後半である。

レオ・マツケリー監督のアメリカ映画「明日は来らず」を元ネタに、名コンビの野田高梧との共同脚本から生まれたこの作品は、「親と子の成長を通じて日本の家族制度が崩壊していくさま」を見事に描き出した名作であり、ヴィム・ベンダース（ベルリン天使の歌）、リンゼイ・アンダーソン（8月の鯨）、ハウ・シャオシエン（非情城市）等の世界的な監督達に影響を与え続けている秀作である。

長女役 of 杉村春子が抜群に巧く、危篤の母を見舞いに行く段になって、兄の山村聡に「喪服持つて行く？」と言う現実的過ぎる台詞が、何ともやるせない。ローアングル撮影で日常の出来事を淡々と積み重ねて描く小津の世界は、「古めかしい」と言われた時代もあるが、観客はそこに「折り目正しく、慎ましやかに暮らしていた」懐かしい日本人を見る

のである。葬儀の後残された父と子供達が、大三島に遊びに行った事を懐かしく思い出すシーンが、切なく秀抜である。

ここでトリビアをひとつ、話の季節は真夏だが良く観ると千光寺の山間や民家の屋根に残雪がある、気づかれましたか？

さてこの映画の食べ物だが、飲食場面の多い割に、吊るされた「たこの乾物」以外食材が詳しく判らない。そこでとりあえず「たこ」談義を一席。尾道のある瀬戸内海は「たこ」の名産地で、隣にある三原市は「たこの街」をPRしているほどだ。「刺身・酢の物・煮物・てんぷら・たこ飯」といった料理から「たこせんべい」まで、変幻自在の「たこ」だが個人的には「たこ焼き」に止めを刺す。現在放映中のNHKの朝ドラ「芋たこなんきん」は、関西女性が好きで「芝居・こんにやく・芋・たこ・なんきん」からと推測するが、関西といえやつぱり「たこ焼き」だ！

この傑作スナックは、関東では昭和30年代末までほとんど知られていなかった。横浜の人間である私は、小さい頃「たこ焼き」は小さなたこを丸ごと焼いたものであると勘違いしていたが、初めてそれを口にした時の「衝撃的美味しさ」は今でも鮮明に覚えている。

たこの真髄は、食感と噛むほどに滲み出る旨さだらうが、多くの人が食べているのは蛋白変性で硬くなった冷凍モノであり、それも海外産が多い。生のたこは8本足(腕)のため

ではないが、足が速い（腐りやすい）ので、扱うのに便利な冷凍品にしないと流通しづらい。生のたこの軟らかさは格別だが、最近では面白いもので味と食感に冷凍モノの方を好む人も多い。マグロの刺身もまったく同じ話があり、素材の本来の味を知らない人が多くなつた結果だろうが、味覚は時代と共に変容するので仕方ない話なのかも知れない。「本物の味」が分からないということでは「海苔」もその好例だ。東京湾ではかつて海苔の養殖が盛んで、今から30年近く前までは、本物の「浅草海苔」を食べることができた。その経験からすると、今の海苔はまるで「味付け紙」である。現在の海苔は、アミノ酸由来の甘味に通じる複雑な旨みが劣るうえ、多くは「焼き海苔」なので、焼きたて故に出る独特の香ばしさと風味が減じられている。今では、そのようなことが分かる人も力関係で少数派になりつつあり、時の流れと共に「当たり前だったもの」が忘れ去られてしまうのは、チョツピリ寂しくてまるでこの映画のようだ。

最後に尾道といえは、作家・壇一雄が絶賛した「朱華園」のラーメン（30年以上前とは少し味が違うが、豚の背脂が入った濃くまろタイプ。最近有名な「尾道ラーメン」は小魚で出汁をとるタイプ）と、「からさわ」のアイスクリームを勧めておこう。



裏窓（1954年…アメリカ映画）

監督…アルフレッド・ヒッチコック

出演…ジェームズ・スチュアート、グレース・ケリー

レイモンド・バー

いまだにシルエットだけのCMで稼ぎ続け、出たがり屋で皮肉屋の映画監督といえ、う、お馴染み“サスペンスの神様”アルフレッド・ヒッチコックである。ハラハラ・ドキドキ、彼の映画は“ヒッチタツチ”と呼ばれ、理屈抜きの面白さは今でも観客を魅了してやまない。そのヒッチコックで一本といえば「裏窓(REAR WINDOW)」が衆目の一致するところだ。

報道カメラマンの主人公は事故で足を骨折、車椅子生活を送っている。おりしも病室の窓の向かいにはアパート、退屈凌ぎに“覗き”をしていた彼は、バラバラ殺人が行われた事を確信する。その証拠をつかむ為おてんばの恋人と口うるさい看護婦が、彼の手足となって事件解決に奔走するが、恐怖と窮地に追い込まれるお話。望遠レンズ越しに見る部屋毎にそれぞれ的人生があり、観客は潜在意識下にある“覗き趣味”を満喫することになる。

犯人を演ずるのが「ペリー・メイスン」「鬼警部アイアンサイド」の、正義の味方“レイモンド・バー”というのが皮肉で、主人公はヒッチ映画4本の常連ジエームズ・スチュアート。恋人はモナコ王妃となったグレース・ケリー、「ダイヤルMを廻せ」と「泥棒成金」の間の作品で、“クール・ビューティ”といわれた美しさが最も輝いた時期であり、ブロンド好みのヒッチコックの思いが演出に溢れ出ている。看護婦は芸達者な名脇役セルマ・リッター、日本ていえば杉村春子といったところか。

ロマンティックコメディのようなサスペンス映画で、誰が観ても実に面白く楽しめる。しかしこの映画の真の面白さはその多重構造にある。軽く観ればそれなりに、深く観れば実に奥深い作りの作品である。座席の観客は車椅子の主人公と同じ動けない状況の中で、主人公のカメラを通じ自らも“覗き”を体験することになる。観客の方がスクリーンの主人公達より、見える範囲が広い分次の恐怖を先に察知している訳で、恐怖は更に大きくなる。全編を通じ最も素敵なのはグレース・ケリーの登場シーン！クローズアップされた顔が一瞬ストップモーショントスローモーションでブラされた映像となり、彼女に口づけされたような錯覚を覚える。職人芸のなせる業だ！

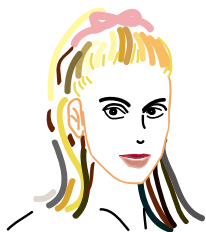
さてこの映画の食べ物だが、海老のコキール(?)とワインの豪華なケータリンググディナーと共に、イチゴジャム(?) トースト・コーヒーにベーコンエッグの朝食が印象に残る。主人公がベーコンを食べようとしたとたん、看護婦がバラバラ事件の話をするので思わず手が止まってしまう場面には、ヒツチらしいブラックユーモアが楽しめるし、刑事が柄にもなく勧められたブランデーを、帰り際にうっかりバーボンと間違え一気飲みしてこぼしてしまう場面などは、イギリス生まれのヒツチがしつかりとアメリカを皮肉っているファンにはたまらない。

一般に、ヨーロッパの朝食はフランス・ドイツ・イタリアといった大陸側のコンチネンタルスタイル(パン・ジャム・コーヒー〔紅茶〕程度)と、これに卵・肉料理やジュース・フルー

ツがつくイギリスのイングリッシュスタイルがある。この映画の朝食はさしずめイングリッシュスタイルに近い、アメリカンスタイルということになるだろう。

高級ホテルはいざ知らず、かつては欧州の大陸側の旅といえ、朝食はコンチネンタルスタイルが当たり前だったが、最近ではイングリッシュスタイルを通り越して、バイキングスタイルが多い、贅沢になったものだ。一方、我々がビジネスで泊まるようなホテルは、今でも簡素なコンチネンタル朝食が多く、個人的にはこの方が馴染みやすい。

さて、この映画のラスト！これが傑作で、犯人に窓から突き落とされ、一本のギブスが2本になった主人公を、結婚を迫る恋人がしつかり捕まえてしまうという落ちが、何ともいえず微笑ましい。



シェルブールの雨傘（1968年…フランス映画）
監督…ジャック・ドゥミ、音楽…ミッシェル・ルグラン
出演…カトリーヌ・ドヌーヴ

映画界最大のイベント、「第79回アカデミー賞授賞式」がさきごろ開催された。

もともとアメリカの映画人によるアメリカ映画のための祭典なのだが、今年は結構ワイルドワイドな感じが濃厚であった。わが日本の謙さん（波辺謙）もプレゼンターで登場、その堂々たるしぐさに、早川雪州（ハリウッドの黎明期から大活躍した日本が誇る国際スター、50年前に「戦場にかける橋」で助演男優賞にノミネートされた）がダブった人も多かったと思う。

そして驚いたことに、謙さんがエスコートしたのは、何とあのカトリーヌ・ドヌーヴ！そこで、今月は、「4月の恋」ではないけれど、恋の季節にふさわしく、北西フランスの港町「シエルブール」を舞台にした、ドヌーヴ主演の甘く・激しく・残酷で、とても切ない恋物語を紹介しよう。恋をしたい人も、目下熱愛中の人も、恋人と別れてしまった人も、それぞれ感動で涙する映画だ。

傘屋の娘ジュヌヴィエーヴと自動車修理工のギイは恋仲。毎日が甘いデートの日々だが、幸せの絶頂にいた二人をギイの召集が引き裂く。戦地に赴いた彼からの音信が途絶え、おりしも身ごもった彼女は彼が死んだものと思い、事情を承知している金持ちの宝石商と結婚する。復員したギイは事実を知って自暴自棄となるが、その彼を支えてくれた幼なじみの娘と結婚するというお話。

監督のジャック・ドゥミはこの物語をすべて歌と音楽で構成し、当時としては画期的な実験的ミュージカルに挑戦して大成功を収めた。一般にミュージカルは歌と音楽に台詞がつく。全編歌になるとオペラだが、この作品は台詞をオペラの荘重な歌唱法ではなく、ごく自然に話かけるように歌い上げる、音楽を担当したのはミッシェル・ルグラン。娘を演じたのは19才のドヌーヴ、恋の絶頂を初々しく演じたが、実は彼女はこの時、映画監督のロジェ・ヴァディムと別れ、未婚のまま子供を産んだ直後、精神的にも大変な時期だった。

この映画の食事シーンは傘屋のダイニング、ここではフランスの典型的な食事スタイルが垣間見れる。野菜サラダとパンがあり、大小のフラスコ型の瓶がある、大きい方は赤ワインとミネラルウォーター用、小さい方はドレッシングを作るための、ワインピネガーとオリブオイル用と考える、従ってそばの小瓶はセル(塩)とポワブル(胡椒)ということになる。映画の中でワインは水代わり、飲んでいるのはヴァン・ド・ダーヴルというテーブルワインだろう、高級ワインはフランス人でもたまにしか飲まない、日本のワインマニアの方がよほど贅沢だ。

ところで、ドレッシングといえは最近でこそ市販品が多くなつたが、ひと昔前のヨーロッパでは手作りが当たり前、これがまたとても美味しい。理由のひとつはピネガーにある、日本のお酢は発酵後「火入れ」といって、加熱して「酢酸菌」を死滅させてしまうが、ヨーロッパ

では加熱せず、フィルターで除菌する（生ビールと同じ）。当然風味が良いが、時折キシリナム菌（酢酸菌）が綿のように浮かぶ、日本人はこれがだめで、ヨーロッパ人によく笑われる。食べ物に潔癖性を求める日本人は、結局スクリーニングをし過ぎることで、美味しさを失ってしまっているのだ。「食」は供される側も勉強する必要があり、そのためにも供する側の、科学的見地に基づいた「食情報」の提供が強く求められるわけだ。「賞味期限」の理解不足でどれだけの経済的損失が起きているか！この辺から始める必要があると思う。

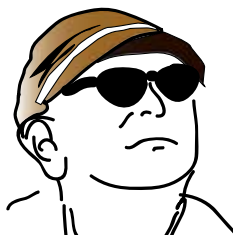
話を戻そう、シェルブールがあるノルマンディー地方は、昔からりんごの発泡酒「シードル」が有名で、きりつと冷やすと実に美味い。そしてお馴染みの海に浮かぶ寺院「モン・サン・ミツシエル」はこの近くだ。昨年ここを訪れたが、すっかり観光化されてしまい、名物の「オムレツ」と「おばさん印のクツキー」で、島中があふれかえっていた。

さて話はラスト、結婚し息子（フランソワ）も出来たギイはガソリンスタンドを経営している、雪の降るクリスマススの晩、偶然娘（フランソワーズ）を連れたジェヌヴィエーヴがスタンドに立ち寄る。「元氣？」「元氣だよ！」それ以上、交わす言葉も見つからないまま見つめあう二人。しかし過ぎ去った時間は元に戻らない。そのまま別れる二人に甘く切ないテーマ曲が流れ、しんしんと降る雪の中、スタンドが暗闇にくつきりと浮かび上がる。

どう、出来すぎたラストでしょ！

というわけで、「こい」はやっぱり、5月の「鯉」より、4月の「恋」の方がいいですね。

七人の侍（1954年…東宝）
監督…黒澤明、音楽…早坂文雄
出演…志村喬、三船敏郎



日本映画が初めて世界に認められたのは、映画の誕生（1895年）から55年後のことである。それは「羅生門」で、ヴェネチア映画祭グランプリ、米アカデミー賞最優秀外国語映画賞を受賞した。監督は後に「世界のKUROSAWA」として賞賛される黒澤明、驚くことに太平洋戦争が終結してまだ5年目の話だ。その4年後、1年の歳月をかけ製作されたのがこの「七人の侍」である。日本映画史に不滅の光彩を放つ作品で、フランシス・フォード・コッポラ（ゴッド・ファーザー）、ジョージ・ルーカス（スター・ウォーズ）、ステイブン・スピルバーグ（E・T）等の大監督に大きな影響を与えた。一方、黒澤自身はジョン・フォードの大ファンであり、「慄れの歴史」は繰り返し返されるといふ訳だ。

野武士に村を襲われ米・女を奪われた村人が、侍を雇って闘うという話だが、個性の違う「サムライ七人」の元ネタは「仁義礼智忠信考悌」の「南総里見八犬伝」あたりだろう。「仁」のリーダー志村喬の下に侍が集まり、「義」の為に闘う、狂言廻しは三船敏郎演ずる百姓上がりの侍・菊千代である。一般に黒澤の映画は「用心棒」に代表される「娯楽作品」と、「生きる」のような「人間ドラマ」が混在するが、この作品は両者を併せ持つ。おそらく日本映画史上最も西部劇に近づいた映画で、ダイナミズム溢れた雨と泥の猛烈な殺戮戦は、二度と作ることは出来ないだろう。黒澤の指揮下、役者達の必死の演技が一体となって、持てる以上の総合力になる、そこに戦後の傷跡がまだ残っていた時代

ならではの、俳優とスタッフの映画製作にかける凄まじい気迫を観るのである。

カミを強調する目へのライティング、複数のカメラによる同時撮影、望遠レンズの効果的使用等の新たな試みは、後に多くの映画作家に影響を与えることになる。台詞の聞き取りにくさ、恋愛場面のぎこちなさ、わざとらしい笑いの場面等もあるが、それらをすべて包み込んでしまう壮大なスケールの映画であり、世界の映画界の巨大な遺産である。

さてこの作品の食べ物だが、侍を雇う為に使われた「米のご飯」の話をしよう。米は美味で淡泊ゆえに、あらゆる食材と相性が良い。特に口中で混ぜ合わせて新たな味を作り出す食べ方が、世界一といわれる日本人の味覚形成に大いに役立った。米の消化されるスピードと吸収される栄養素は、「腹持ちの良さと力を生む源」で、これは極めて優れた米の特長である。

米は日本人にとって根源的味覚のひとつだが、誰もが米を食べられるようになったのは比較的新しく、戦後のことである。作っている農民ですら大半を上納していたので、常時食べられる人は限られていた。又、この作品では米を隠し持つ農民のずる賢さが描かれた場面が印象に残る。一般に日本人は米に代表される穀類と魚介類・野菜を主体に、約2000年にわたる食生活を続けてきた。当然この長きにわたる食パターンは、それによって形作られた生体が欲する日本人特有の「食の嗜好性」になって現れる。このような日本

人の根源に関わる食材や栄養素の代表例が、「米」や「醤油」・「味噌」「お茶」に代表される「アミノ酸」である。

明治以降海外から多くの食材が入ってきたが、なじみのない食品も牛肉と醤油のコラボ。すき焼きのように、日本人の根源的味覚と融合することで定着して行った例が多数ある。食品の商品開発ではこの考えを応用した「和洋折衷」という手法がよくとられ、「雪見だいく」「抹茶アイス」「しょうゆドレッシング」「ライスバーガー」「たらこスパゲッティ」「洋風おにぎり」と枚挙にいとまがない。

ところで米といえば「でん粉」のイメージだが、実は穀類中最も優れた「蛋白質」を含む。驚くことに昭和30年代初め、日本人の蛋白質摂取量の30%近くは米からだった、現在はそれがわずかに12%である。「米」は栄養学的な代替物（炭水化物）としての、「パスタ」や「パン」の存在で予測以上に消費量が落ちたが、「嗜好性」自体が落ちたわけではない。日本民族にとって米の消費減は「日本人の精神力と粘りの衰退」と鮮やかな相関を持つだけに、食に携わる者が英知を絞り、新たな「米」関連メニューを開発していくことは、日本民族の体質と「食糧自給率のアップ」という国策の上からも理に適ったことである。

「うまいものが分からない奴は駄目だ」とは「黒澤明「生きる」言葉」（黒澤和子著）の一節だが、「分からない奴は想像力が欠如している」ということだそうだ、「映画作り」も

「食べ物作り」も「想像力」を駆使して作ることで同じなのだ！「想像力」を更に磨き「創造力」につなげたいところである。



007 ロシアより愛をこめて

旧題 .. 007 危機一発 (1963年 .. 英国映画)

監督 .. テレンス・ヤング

出演 .. ショーン・コネリー、ダニエラ・ピアンキ

英国情報部出身の作家、イアン・フレミングのスパイ小説の映画化である。美女と酒を愛する凄腕の情報部員「007号」こと、ジェームズ・ボンドが大活躍する活劇映画で、第1作の「ドクター・ノオ(旧題:007は殺しの番号)」から、昨年の「カジノ・ロワイヤル」まで、40年余で21作品が作られた傑作シリーズである(他に別版2本有)。来年にはポール・ハギス(「カジノ・ロワイヤル」「ミリオンダラー・ベイビー」)の脚本で「Bond22」が製作されるとのことだが、特に2作目の本作品は最高傑作との誉が高い。

暗号解読機を手土産に、西側への亡命を希望するロシアの美人スパイが、ボンドに接触してくる。つきまとう殺し屋の影、二人の運命やいかに?ボンドを演じるショーン・コネリーが、精悍で逞しく実にセクシー。アダルトの魅力はダンディな服装「ボンド・ルック」として、世界中を席卷。高度成長で新しい価値観を求めていた日本では、特に大きな影響を残した。公開当時この映画を観た若者は、皆ボンドになりきって映画館を出たものだ! 「サイド・ベンツ」や「アタッシュケース」が世界中に流行したのもこの映画からである。

テレンス・ヤング監督のスピーディーでリズム感溢れた畳み込むような演出は、オリエンタル急行内のボンドと殺し屋の、生身の肉体がぶつかり合う壮絶な死闘で最高潮に達する。美人スパイを演じた、ダニエラ・ビアンキの「品のある妖艶さ」と、「情感豊かな演技」が、アクション映画を同時にロマンス映画に仕上げ、評価を決定付けた。加えてマット・モンロー

の甘い主題歌も「旅情とロマンス」をかきたてた。コンピューター・グラフィックスでは出来ない、手づくりの温もりがそこにあつた。

スパイ映画の本来・英国の作品らしく、ヒッチコックの強い影響も見える。ヒッチコックならコンバートメント(列車の個室)は「バルカン超特急」で、追われながら芽生えるロマンスは「三十九夜」だとすぐ分かるだろう。

ここでトリビアをひとつ、美人スパイの上司で強面の婆さんを演じたのは誰であろう、「マック・ザ・ナイフ」で有名な、あの「三文オペラ」の作曲家クルト・ワイルの奥様で、大歌手にして舞台の大女優「ロツテ・レーニア」その人である。「唇からナイフ」というより「靴先からナイフ」というオチが心憎かった。

「美女と酒」がキャッチフレーズの「ボンドシリーズ」は当然飲食場面が多い。本作品ではロバート・シヨウ演ずる殺し屋が、食堂車で舌平目のグリルに赤ワインをオーダーし、ボンドの不信を買う場面がある(普通は魚に白ワイン)。一方、ボンドは英国人なのに紅茶ではなくブラックコーヒーが大好きで、イスタンブールでもブラックを所望、トルコ・コーヒーらしくデミタスで供されるという考証の行き届いた場面もあつた。話は飛ぶが、「ボンドと酒」といえば「ゴールド・フィンガー」のマティーニの話が有名である。「カクテルの王様・マティーニ」は、一般にジンとベルモットにオリーブの実を入れて作るが、いわゆるステイアー

タイプ（バスブーンでかき混ぜて作る）である。ところがこの映画の中でポンドは「マティニーをシェイクしてくれ！」とオーダーするのである。殺し屋がいえばマナー違反と常識を疑われるが、あらゆることに造詣の深いポンドがいうと、イレギュラーな作り方もキザでカッコイイということになるから不思議である。

話題ついでに野菜のトリビアをひとつ、「ブロッコリー」はこの映画の製作者のアルバート・R・ブロッコリーと関係がある。彼の叔父が、地中海原産のキャベツの変種、「イタリアン・グリーンズプラウティング」を、アメリカに持ち込み普及させたのでこの名になったのである。

さて、最高のポンド役者シヨン・コネリーは、スコットランドのエディンバラ生まれである。昔この地に一週間ほど逗留したことがあった、その折スコツティッシュ（スコットランドの子）にコネリーの事を聞いてみたら、誰もが口をそろえて「彼は女王陛下に次ぐ有名人で、郷土の誇りだ！」というではないか、「サー」の称号は伊達ではなかった。

最後に食べ物がらみのトリビアをもうひとつ、エディンバラの隣街がグラスゴーで、89年前ここに学んだのが、「国産ウイスキーの父・竹鶴政孝」であり、その6年前にはロンドンで「国産マヨネーズの父・中島董一郎」が、ママレードの勉強に勤しんでいた。ポンドを生んだ英国は、日本の食品業界の先達の修行地でもあったのである。



ウエスト・サイド物語（1961年…米国）

監督…ロバート・ワイズ、ジェローム・ロビンズ（振付け）

出演…ナタリー・ウッド、リチャード・ベイマー

ジョーシ・チャキリス

映画に新たな歴史を作った、斬新で画期的なミュージカル映画である。脚本は映画「旅情」のアーサー・ローレンツ。ステイブ・ソンドハイムの詞に、ニューヨーク・フィルの指揮者兼作曲家の、レナード・バーンスタインが曲を付け、奇才ジェローム・ロビンズが振り付けをした、ブロードウェイの大ヒットミュージカルの映画化である。

対立する不良グループ(イタリア系V.S.エルトリコ系)に、「ロミオとジュリエット」の話を絡ませた物語。監督は4年後に「サウンド・オブ・ミュージック」を作るロバート・ワイズ。初めてカメラが本格的に屋外に出たミュージカル映画で、編集者出身のワイズは、ヴィスタビジョンの画面と構図を生かした、シャープな映像と職人技の編集技術で、“敵対する娘と青年の恋”を、甘く切なく時に激しく描いた。

娘役は「理由なき反抗」「草原の輝き」で微妙に揺れ動く青春像を演じたナタリー・ウッド。兄を演じたジョージ・チャキリスの「超カッコ良さ」に、世界中の若者がシビれた。ジーンズとバスケット・シューズ)のチャキリス達が、指を鳴らしながら踊る「極めつけのシーン」を観た瞬間、何人の若者が「ダンスの道」を志したことであろうか!

主人公のふたりが初めて出遭うダンスのシーンと、ビルの非常階段で愛を語り合うシーンが特に秀抜である。恋するふたりが熱い胸の内を歌い上げる「トウナイト」に、観客は感極まったものだ。特にこの階段のシーンは、今でも観るたびに「胸がキュン」とくる、極めて

完成度の高い場面である。

「マリア」「アメリカ」とバーンスタインの曲は、格調の高さにおいてジョージ・ガーシュインに近づいた。ちなみにナタリー・ウッドの歌は、吹き替え歌手マーニ・ニコソンが歌ったもので、彼女は「マイ・フェア・レディ」のオードリー・ヘプバーン、「王様と私」のデボラ・カーも吹き替えている。

この映画に登場する飲み物は、アメリカを象徴する「コカ・コーラ」。米国ジョージア州で、1886年、薬剤師のジョン・ペンバートンが作ったシロップに、偶然炭酸が注ぎ込まれ誕生した。以後「コカコロナイゼーション」（コカ・コーラによる植民地化）と評される勢いで世界中を席卷する。もつともこのお蔭で、海外で飲み水が怪しげな時、安心して飲める飲料として多くの旅行者が重宝しているのも事実だ。

日本では戦前から輸入されていたが、1957年に国産化された、従って今年は、日本産コカ・コーラの「誕生50周年」ということになる。さて、この「コカ・コーラ」！マーケティングには定評のある商品だが、1985年に味をライバル商品に近づけ、「ニューコーク」として味の全面切替をしたところ、世界中の愛飲者から不満の声が殺到、急速、前の味を「クラシック」の名で復活せざるを得なくなったことがある。一方、同様の事例が日本でもあった、かつて日本のケチャップメーカーが、画期的な新容器を開発した。その際、テスト・

マーケティングをせず、全国一斉に切り替えをしたところ、従来の商品に慣れ親しんだ消費者が、店頭で旧商品を探しまわるといふ混乱を起こし、シェアが一挙に数十%ダウンするという大失態を演じたことがある。「ニューコーク」と「新容器ケチャップ」の話は、メイ商品に「全面切替」する時の教訓を、我々マーケティングに教えた「ミス・マーケティング」の2大事例として記憶に残る。

最後に揺れ動く青春像を演じ続けたナタリー・ウッドだが、良く知られているように、名子役から青春映画のヒロインになった女優である。子役時代の彼女は、クリスマスの季節によく放映される、本物のサンタに出会った少女のお話、「三十四丁目の奇跡」でその名演を樂しむことが出来る。私生活では、TVドラマの人気シリーズ「プロ・スパイ／スパイのライセンス」でお馴染みの、ロバート・ワグナーと結婚して別れ、又再びワグナーと結婚したのだが、43歳の時ポート事故で亡くなってしまった。

「悲しみよこんにちは」「勝手にしやがれ」に主演したジーン・セバーグと共に、少女から大人になる思春期を演じたアイドルとして、又その死がやや不自然であったという共通点で、映画ファンに長く記憶される女優である。



ゴジラ（1954年…東宝）
製作…田中友幸 監督…本多猪四郎 特技監督…円谷英二
出演…志村喬 河内桃子 宝田明 平田昭彦

日本の生んだ最大の国際スターといえれば戦前は早川雪州であり、戦後はこの「ゴジラ」である。公開と共に大ヒットをしたが、なぜか当時の映画評論家には無視され続けた。後に怪獣映画作りの名トリオとしてその名を轟かすことになる、東宝のプロデューサー・田中友幸と、監督の本多猪四郎、特技監督の円谷英二の情熱が作り出した、日本が世界に誇る特撮・怪獣映画の金字塔である。

元々は田中が製作する予定だったインドネシアとの合作映画、「栄光のかけに」が製作中止になり急遽企画されたものである。田中の頭の中で、この年（昭和29年）3月に起きたマグロ漁船「第五福竜丸」の被災（ビキニ環礁の水爆実験で死の灰を浴びた）のニュースと、彼が大好きな米国映画「キング・キング」が合体し、ビキニの海に眠っていた太古の恐竜が水爆で目覚め、放射能で身体が変化し人間を襲うというアイデアとなった。これを怪奇・幻想作家として著名だった香山滋が原作化したものである。

今見直すとその完成度の高さに驚嘆する、例えば冒頭30分ゴジラは現れず、この間観客は「見えない恐怖」を体験することになる。又、特撮による怪獣の破壊場面と平行し、怪獣調査に関わる古生物学者・その娘・娘の恋人・学者の弟子の4人が、凄まじい葛藤を演ずる人間ドラマが展開されている。そこには単に怪獣同士の戦いに終始している続編とは一線を画す、ある種の品格が見える。炎上する首都は「東京大空襲」を連想するし、

怒り狂うゴジラには時として「悲しみ」の影を観る。まるで水爆や戦争で醜く変貌した人類そのものを暗示しているかのようだ。まさにこの第一作こそシリーズの最高傑作といえよう。

ところでゴジラといえば、「ドシラ・ドシラ・ドシラシラシド」という伊福部昭のテーマ曲が有名だが、最近そのオリジナルを発見した。柳家金語楼主演の「社長と女店員」（昭和23年）がそれで、伊福部は同じ曲を使っている。さらにサスペンス映画の名手・鈴木英夫監督の「蜘蛛の街」（昭和25年）でもこの編曲版を使用している。共にオリジナルは伊福部の交響楽の一部なのであろうが、ほとんど知られていないトリビアといえよう。

さて、この映画の食べ物だが特筆すべきモノがないので、当時流行った食品について触れてみたい。ビキニ騒動でマグロが大暴落した、そこで水産メーカーがこぞって開発したのが「魚肉のハム・ソーセージ」である。これは昭和10年頃、当時水産講習所（現東京海洋大学）の教授で、後に京都大学の教授になった清水豆が発明したものだ。団塊の世代には吉永小百合や藤田弓子が出演していたラジオドラマ、「赤胴鈴之助」を提供していた日本水産の、「ニッスイ、ニッスイ、日の丸印!」というソーセージのCMが懐かしいことだろう。

古畑仁三郎の大好物・魚肉ソーセージであるが、当時の製品は「AF2」という、非常に優れた保存料を使用していたので殺菌が軽くてすみ、現在のゴムのような歯ざわりのもの

より歯切れがよく、まるでポロニアソーセージのようで、味は格段に美味しかった。ただ「A F2」に発ガン性の疑いが出て、今では使用禁止となってしまった、残念なことであるが、あの味は復活できないのだろうか？ところで最近魚肉ソーセージは、カルシウムやDHAなどを添加した、栄養に配慮した低脂肪・良質たんぱくの「おやつ」として、もの見事に復活しているようである。かつての愛用者としては嬉しい限りだ。

最後にトリビアをひとつ、ゴジラを殺戮するオキシジェン・デストロイヤーを発明し、ゴジラと共に死ぬ弟子を演じた平田昭彦（女優久我美子のご主人で、同じく女優の音羽美子「お笑い三人組」の実兄）は、陸軍幼年学校・陸軍士官学校（60期）の出身である。彼は後に東大から三菱商事の前身・東京貿易を経て俳優になるわけだが、食品業界の重鎮と深い関係がある。

奇遇だが、幼年学校と士官学校の同期がキリンビールの社長だった本山英世と、キュービーの社長だった藤田近男である。さらに士官学校の同期生だったのが、キリンのライバル・アサヒビールで営業本部長として「スーパードライ」戦略の総指揮をとり、後に副社長になった中條高德である。これは最近私が中條さんから直接聞いたマジにホントの話である。どう？トリビアの価値があるでしょ！

おわりに

「食べ物の研究」と「映画史の研究」を、生涯の趣味である「ライフワーク」にしようと思いつてから40年近くがたちました。「食べ物」の方は仕事に直結し、趣味と実益を兼ねたものとなりました。しかし「映画」の方は、蘊蓄(うんちく)を語りたがる悪い癖が出て、社内ネットに新作の映画評を書き込んだり、社内報に「名作と食べ物」のコラムを書き始めて、自分は満足、他人は迷惑ということになっております。

さて昨年(2006年)の8月、ひよんなことから立教大学の王利彰教授が主催する、「旬を喰らう会」に参加させていただく機会を得ました。たまたま隣に座られたのがオンライン「Food Business eMagazine」を出版している岩本隆介さんで、初対面で意気投合し、趣味の話から「映画と食のステキな関係」を書かせていただくことになったわけです。

「映画」を作ることと「食品」の新製品開発は、ある部分とてもよく似ています。共に一人では作れません。「映画」でいえばプロデューサーか監督が起点となって、多くのスタッフを動かして作品を作り上げていきます。「食品の開発」も、私のような担当者がプロデューサーの役割を担い、白紙の状態からアイデアを練り上げ、研究部門と連動し、マーケティング・サンプル試作・モニター調査等を経て、デザイン・宣伝・セールスプロモーション

ンという具合に進めていきます。

というわけで、本書は「モノづくり」という共通の視点で、映画を観続けてきた者の感想文です。

本書では懐かしい名作映画を選定し、その作品に関する「食の話題」を提供するスタイルを採らせていただきました。名作映画をテーマにしたのは、多くの方が観ているので興味を持っていただき易いし、又名作であれば観るチャンスが多いはずなので、未見の方も鑑賞がし易いと思っただからです。

映画もそうですが特に食べ物については、限られたスペースにトリビア的蘊蓄を押し込むのに苦労しました。時折、筆が走ってフードビジネス界への思いが強く出た箇所もありますが、ご容赦ください。

最後に、このような掲載の機会を与えてくださった王利彰教授と、ステキなeBookに作り上げてくださった岩本隆介氏に、心よりお礼申し上げます。

平成19年9月

齊田育秀

Dragon eBooks

Dragon eBooksはPDFファイルで公開しております、オンラインのフリービジネス・マガジンFood Business eMagazine に連載しております記事を、新書版サイズでポータブルな冊子にまとめて公開いたします。また、その他に仕事で撮り貯めた写真、eMagazineに

のか調べていませんが、会社法が改正され施行される2006年5月の合わせて、会社を登記する為にいろいろ調べている時に知りました。それまではカタカナでエルディケイエスとしようか、イーコンセプトにしようか、等と考えていました。)

Laborer cost Down Kitchen Solution

Life Design Knowledge Studio

Living Dinig Kitchen Studio

Lucky Dragon Kingdom Saga

載せていない文章も何かの役に立つようまとめたいなと考えています。

ところで、なぜ、Dragon eBooksなの、会社名のLDKS eBooksで良いじゃないかと思われるかもしれませんが。

と言うわけで、ちょっと。会社名LDKS LLCのLDKS（これは正式な会社名なのです。アルファベット表記がいつからOKになった

などなど。私の名前にDragonが隠れていますし。:-) 蛇足ながらeBookはオンラインで読むことのできる本ですね。Dragon eBooksはすべてオンラインでご購読いただけますよう考えておりますので、これからもよろしく願いいたします。

5.1mm小さくなった地球で、皆様との距離が少しでも近づいた今日この頃。

LDKS

岩本隆介

2007年8月23日

齊田育秀

映画史研究家

齊田育秀氏は大手食品メーカーで長年商品開発を担当、数々のヒット商品を世に送り出されています。またライフワークとして映画史を研究、映画評論家の淀川長治との縁も浅からぬ氏に、食品開発のプロ、映画史研究家として、歴史的な名画とそこに登場する食べ物の関係をユニークな視点で解説していただきました。

映画と食のステキな関係

2007年9月発行

著者 齊田育秀

発行者 岩本隆介

発行所 LDKS LLC

〒228-0011

神奈川県座間市相武台2-187-2

080-1023-1359

<http://www.ldks.com>

<http://www.e-concept.jp>

<http://www.e-concept.jp/eBooks/>

editor@e-concept.jp

Editorial Design ryusuke iwamoto

Copyright © LDKS LLC All Rights Reserved

Dragon eBooks



LDKS LLC

Phone 080-1023-1359