

国家/国家/国家/建物/建物/フィン/食器/音楽/学

2008/04/05~12

●二木屋主人 小林玖仁男



ブタ料理屋で、ブタと筆者の2ショット。

1 国家/ドイツという国

ドイツ連邦共和国。面積は日本とほぼ同じ。人口は日本の3分2。気候は北海道と同じ。GDPはアメリカ、日本に次ぎ世界3位。食糧自給率100%。クラッシック、ビール、ワイン、ソーセージ、ベンツ…。

25歳でドイツに渡った浮ヶ谷さんも55歳。30年間「来い、来い」言われ続け、やっと叶った訪独である。一行は、幼なじみと浮ヶ谷さんのファン合わせて9名。浮ヶ谷さんのコンサートを見た後、浮ヶ谷さんおススメのドイツを、浮ヶ谷夫妻と一緒に回る7日間のツアーだ。

若い日、多くの若者が外国に夢を見て渡る。しかし成功する人はほとんどいない。 浮ヶ谷孝夫さん順子さん夫妻は、音楽を目指し、ドイツ人で花開いた才能である。 この30年、彼らはいく度も帰国しているが、それは日本に演奏ツアーに来た浮ヶ谷さん。 今回は、ドイツの大気の中で、彼の成功を共に実感するために出かけた。 そしてこれから日本での、本格的活動の助けができればと思っている。

② 国民/穏かなドイツ人

海外旅行に行くと、日本ではありえない間違いが起こり、日本では考えられないアバウトさに辟易することがある。しかしドイツではそんなことが起こらなかった。

ドイツという国には『質実剛健』という言葉が似合うと思っていたが、行ってみてもナルホドその通り。考え方も真面目。デザインも硬い。人柄もしっかりしている。味も実直。いろいろなことにビシッと理屈と筋

が通っている感じだ。

経由する「イギリスのヒースロー空港が新しくなり、コンピュータートラブルから、荷物がなくなり大混乱」というニュースを聞いていたので、私は必要な最低限の着替えや洗面道具を手荷物にした。備えあれば憂いなし…というより、しっかり備えていたらスッポリ憂いにはまって、私のトランクだけ見事になくなった。団体9名一括で預けたのに私のだけがなくなったのだ。浮ヶ谷さん曰く、「やっぱりイギリスの空港だからね。こんなもんなんですよ」と。

ベルリン空港のオフィスに未着届けに 行ったら、何と40人からの人が並んでいた。飛行機も4時間も遅れて、もう夜中の 12時に近い。みんな疲れている。しかし 行列をつくる老人も子供も、誰も怒らず穏 やかであった。私も最悪の事態を予想し ていたし、怒っても仕方がないことは怒ら ないタイプなので、平常心でいる。

トランクが出て来なくても旅はできる。 (しかも保険で17万円までは下りる) このまま出てこなくても良いくらい思って並んでいた。 開き直ると人生は涼しい。

こんな時、外国だと必ず誰かガンガン 怒鳴っている姿を目にする。アメリカ人も、 イギリス人も、フランス人も、イタリア人も、 中国人も、もちろん日本人も食って掛かる 人が必ずいる。しかしドイツ人はただ静か にジッと並んで順番を待っていた。

小一時間かかって届けが終わり、一行 9人と浮ヶ谷夫妻、11人がやっと揃い、 バスは出発をした。こんな時、何時戻るか わからずにバスで待っていた人たちの方 が辛いと思う。申し訳ない。

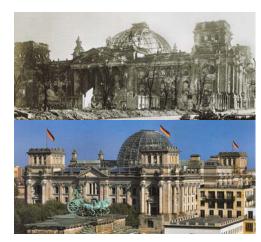
車中、穏かだったドイツ人の話をしたら、

浮ヶ谷さんの奥様が、「ドイツ人は決して 怒らない」という話をしてくれた。すると連れの日本人がこう言った。「日本人がすぐ キレて、我慢ができなくなったのは、コンビニと携帯電話のせいだそうです」と。なる ほどそうなのかもしれない。便利すぎるから、社会が高度化したから、その分日本 人は壊れはじめたのだ。

③ 歴史建物/遺産で街おこし

今回のツアー、主に回るのは北ドイツ。 浮ヶ谷さんの音楽の本拠地であるノイル ッピン・港あるハンブルグ・ブレーメンの音 楽隊のブレーメン・木組みの家が並ぶツ ェレ・魔法使い伝説のゴスラー・王国ドレ スデン・磁器のマイセン・首都ベルリン・ポ ツダム…。つまり旧東ドイツが多い。戦争 で多くを破壊され、その後の貧困で多くは 壊れたまま放置されていた地域だ。

1989年のベルリンの壁崩壊後、ドイツは威信にかけて町を中世の佇まいに修復している。写真にあるように、歴史的遺産は連合軍によって徹底的に破壊され、人も芸術も建物ごと瓦礫にされたわけだ。戦争とは本当に酷いことをする。



破壊された議事堂も、完全復元された。

しかしココまでやらないと終結しないのが戦争という狂気。ヨーロッパ人には、それらを徹底的に復元しようとする執念がある。国家と人々の並々ならぬ努力で、歴史が守られ後世に伝えられる。

日本だったらこうは行くまい。わりと無造 作に無秩序に、もしくはまったく新しい都 市計画で街を再興する国民性だ。

二木屋の哲学は、ヨーロッパ型に近い。 私の発想は、あまり日本人的ではないよう だと最近うつすらと解ってきた。だからもう 一度自分の所信を確認するために、ヨー ロッパは大変よい刺激の場所である。

二木屋が保持している登録有形文化 財という制度はヨーロッパが発祥の地で、 日本が近年マネをして導入したものだ。 日本はたった6千件に過ぎないが、イギリスでは45万件が登録。ドイツの正確な数 字は知らないが、ヨーロッパ中は様々な文 化財登録で張り巡らされている。

ドイツでは古い景観の建物を買うと、完全な復元と、その工事は地元の業者を使うことを求めるという。しかしその代り、費用の半額は国が補助をする。人々の意識と、国家の政策に守られて歴史的遺産は後世へと継承されるのである。

外国の大物俳優がよく京都に行きたがるが、いざ行くと不機嫌になることがよくある。「何だココとココだけ、あとはメチャクチャじゃないか」と。じつによく解る話だ。日本は、カメラのフレームの中だけ美しい。街ごとそつくり良き時代の佇まいなんか求めてはいけない。その日本で、私は必死に抵抗する一人でありたいと思う。

•••••••

4) 料理/ドイツの料理人

ドイツには6泊した。最初と最後の1泊 は飛行機のための日であるから、丸4日 間の昼食と夕食で、8軒のレストランで(浮 ケ谷邸の晩餐会含む)食べたことになる。

浮ヶ谷さんは20歳~25歳までの5年間、私が週に1回、彼の夕食をつくった。 アバウトで250食。ややオーバーでも200回は私の手料理を食べている。浮ヶ谷氏 曰く、グルメになったのは私の影響で、夫婦共にデブなのも私のせいだと言う。

だから食べ物にはじつにマメで、在独3 0年、食べ歩いた知り合いの店を回るツアーとなった。行程の都合で知り合いの店に行かれない場合は、必ず下見に行ってメニューを決めておいてくれた。だから、食事は今回のツアーの目玉であった。

旅行社の一般的ツアーは、「すべて同じよう」「美味しくない」「量も多すぎ」となるが、今回は日本人の胃に丁度良い加減。 昼は1品料理プラス α で、夜はコース。昼が魚なら夜は肉と、かぶらないようにというチョイスであった。さらに、ここはソーセージ。ここは豚肉。ここはじゃがいも。ここは 舌平目と、そろそろご飯ものと、名物が小気味よく適量出てきた。塩梅が良いのだ。

そういうセレクトなので、魔女の街のゴスラーの300年続くホテルのダイニングでは、 (ドイツミシュランガイド☆☆)白アスパラのスープと、白アスパラのソテーだけ、という通好みのランチを選んでくれだ。何でも白アスパラは解禁されたばかりの走りの味で、どのシェフも使いたがる時季。この逸品はこの店でと決めていたのだ。



テーブルには日本とドイツの国旗が。大歓迎だ。

ツアー最後に行った店は、浮ヶ谷さん を尊敬している若きシェフがいて、その店 だけは「お任せ」にしたようだ。すると、シェ フは「この時季に白アスパラは外せない」 と思ったようで、白アスパラスープは2店 の味を食べ較べた。同じ料理を違う感性 の料理人で味わうというのは、私にはとて も勉強になる。最初の店の白アスパラス ープは、さっぱりとした塩味。身を食べさせ るタイプだった。そして2軒目の白アスパラ スープは、身をすりつぶし濃厚なスープに 仕立てたもの。なるほど同じものでも解釈 の違いでこれだけの広がりがある。走りや 旬を使い、自分の味覚とイメージで自分 なりの料理を仕立てる。日本もドイツも、 料理人の想いは同じ。今ここに頑張って いる我々がいるように、世界中で頑張って いる料理人がいるのである。

しかも、日本料理とフランス料理は、世界中で別格の賞賛があり、日本人の料理は世界のトップクラスと評価されている。 それを高めるのも低めるのも私たち自身。 食文化のトップを担う私たちは、研鑽を重ねるのが大義である。決しておごってはならない。

5 酒/ワインの最高峰を究める

浮ヶ谷さんは、10代の頃から実にワインに詳しい。私が料理を提供し、浮ヶ谷さんが名品のワインを提供するという晩餐を30年前にも何回か持った。

彼は、知識+大胆さと、ばくち打ちのような鋭いカンもあって、逸品のワインをバンバン買い、すごいコレクションなっている。私も25年前に、ドイツからの手紙のやりとりで、このワインを1万円以内で見つけたら買っておくといいと言われ、素直に3本買ったら、今それは25万円するという。(全部とうに飲んじゃたけどね)

今回のツアーではソムリエ勉強中の塩原くんが同行した。その旨を浮ヶ谷さんにも話しておいたので、浮ヶ谷さんはそれに応えて、バスでもレストランでも、ずっと塩原君へのワインレッスンをやってくれた。要約するとこんな感じた。

『ソムリエには、知識をひけらかしたり、 高額ワインが絶対と思う人が多いが、大 切なのはリーズナブルの価格で、ピッタリ を料理に併せ、お客様に喜ばれることだ。 だからこの料理にはどのワインがいいかを 常にイメージしてイメージして、ベストな1 本を提供できることに集中しろ』という教え。 このためのレッスンが朝から晩までずっと、 6日間ビシバシと飛ぶのだった。

塩原クンは、ワインをまだ勉強をはじめたばかり。頭の引き出しには味も、品名もさほどは入っていないだろうに、構わずの特訓である。まず、塩原くんと話してワインを決める。その銘柄が店にあればこれで落着するのだが、店に持ち合わせがないとなると、今度は、「じゃどれが合うか」店

のソムリエに決めさせる。ティスニングをしてイメージに合わないと、なんと突っ返して、次を抜かせる。次々と無駄になるワインを見ていて、私は「悪いから止めようヨ」と声をかけてしまう。という感じだ。(そんなことはもちろん日本では許されない。これはお得意様の大常連で、地域の名士だから許されるのだ)

塩原クンは日本の授業とは違う特訓でそうとう刺激になったようだ。しかしこれも彼の持つ先見の明である。彼は浮ヶ谷さんを知らなかったわけで、浮ヶ谷さんと回るドイツがどれほど勉強になるかなんて知る由もない。なのに30万円の自腹を切り、休みも返上して同行したのだ。チャンスをビシッと活かす。いま何が自分に大事かを嗅ぎ分け、ここ一番に懸ける。その点を誉めておきたい。もちろんそんな機会を用意したエラい人は私だ。自慢げにこんなことが書けるには、もう一つ訳がある。

ドイツ最後の浮ヶ谷邸での晩餐で、浮ヶ谷さんは車1台が買えるような価格になってしまった1924年のシャトーネナン (Chau nenin)を開けてくれたからだ。これは我々の大人達の30年に及ぶ親交の賜物である。だから「どうだ、来て良かっただろ、誰のお陰だ」と、自慢できるのだ。

このワインの味は、ソムリエ修行中の塩原クンに感想を聞いて欲しいが、一つだけ言えることは、1世紀近い歳月と言うのは、もはや神の領域であり、あれはワインであってワインではないということ。美味しいというより、神々しいものであった。



所蔵ワインには 50年、100年、 150年モノも! 被っている埃を 拭いてはいけない。



6 器/マイセン窯

今回の行程の中で、もう一つの目玉がマイセン窯である。東ドイツ時代は、唯一の外貨獲得産業。世界最高の陶磁器はマイセンであり、肩を並べる窯はない。これも狂気の王が、天才の職人を幽閉して研究させたところからはじまる300年の歴史があって成せた奇跡の磁器だ。

その価格はと言うと、ちょっといいなと思うカップ&ソーサーで1客7~10万円。すごくいいと思う皿は50万円から。垂涎の磁器人形は500万円からという感じ。観光名所から離れた地域にあるので、めったなことでは日本人観光客も来ない。

そういえばこの6日間、まったく日本人に合わなかったのだけれど、マイセンで初めて日本人を見た。これはマイセンも偉いが、行く日本人もそうとう酔狂だ。

同行した広子さんは、その魅力に惑わされず「絶対買うまい」と心に誓ってきているようだった。私はというと、京都の割烹 「奥村]でマイセンをごっそり使っているの





お城のようなマイセン展示場。上に写るのは塩原クン。

を見ているので、場合によっては買ってもよいと思っていた。浮ヶ谷さんも二木屋が特注するのなら、ドツ語で通訳してもいいと張り切っていた。しかし歯医者の友人の中村先生に小さな歯医者さん人形を買っただけにした。

何故ならば、冷静に考えると特注の場合、 1千万円以上の予算をもっていないと話 になりそうもないし、アポを取り、商談に1 日潰さないと出来ないと思ったからである。 レギュラー品を買うにしても、100万円程 度の単位だと、本社故に、値引きはない と踏んだからだ。少し買うのならば、日本 のデパートの外商から買った方が割引が ある。こう読んだのである。

⑦ 音楽/クラッシック

最初に書くべきだったかもしれないが、 浮ヶ谷孝夫氏は交響楽団の指揮者であり、順子氏はソロのフルート奏者である。 今回は、彼のドイツでのコンサートを観ることがメインの目的であった。

日程はこのコンサートに合わせて組ま



れ、到着の日は深夜になったので、そのまま軽食を済ませて就寝。次の日彼は、リハーサルがあって、同行できないので、ドイツ人の友人が私たちを引率して市内観光に周り、昼食後は、昼寝なり、プールなりの自由行動であった。コンサート終了後の夕飯から後はず~っと、浮ヶ谷夫妻が5日間同行してくださるという内容だ。

私以外の8人はオシャレをしてコンサートへ出かけた。私はと言うと、次の日の夕方になってもトランクが戻らないので、汚いジャンパーでコンサートへ。このトランクはその日の夜に戻ってきたが、腹さえ括ってしまえば、アクシデントも楽しいものだ。あんな大きなトランクがなくても大丈夫なのだから人生はなんと無駄が多いものかとうそぶいていた。(浮ヶ谷さんへのお土産は全てトランクの中で、この点は困ったが)

私はクラッシック音楽の良さを語れるほどは解らない。日本の能も狂言も解らない。 と、言いたいのだけれど、さすがに50年以上しつこく生きて、じつはちょいちょい見ていると、ちょっとはクラッシクも能狂言も解るようになってきている。

30年見ている浮ヶ谷さんの指揮もグン グンとステキになっていると思う。今回、 彼は指揮棒を使わなかった。手の平と10 本の指の表現でオーケストラを動かして いた。そして、若い日のパワフルな指揮姿の同軸上に、ゆったりとしたオーラが舞い降りてきて、音も、振りも、まとめ方もじつに気持ち良く心に届くものであった。生意気なようだけれど、そういう感想をもった。

あの日指揮者を目指した若者が、音楽 大国ドイツでドイツ人を前に指揮を振って いるという現実を前に、深い感銘を持った。 浮ヶ谷さんの人生の何十分の一は、自分 の人生でもある。自分とリンクした人の成 功を実感できたというのが、私にとっても 大事な人生の節目になったと思う。

次の日の新聞には、でかでかとこのコンサートの賛辞が書かれていた。何と書いてあるかは解らないけれど、これは自分にとっても記念碑である。

浮ヶ谷さんの料理人でもあった小林君は、30年経って今二木屋の主人である。 (本当はサックスの弟子でもあったけれど、こちらはまったくトホホであった)



翌日の新聞には、この音楽会がデカデカと!

1~7を、まとめる。

さて、①~⑦でレポートは一つの物語に まとめることができる。

『国家があって国民がいて、守りたい歴 史遺産があって、料理と酒があって、その ための器があって、その食文化の前には 音楽芸能があった。』ということ。

ドイツの旅は、二木屋の進む旅とまったく一緒でした。歴史ある国に住む人は、その土壌に花開いた固有の文化(節句)を大切にしながら、建物(文化財)の中で器と酒と料理を愛しましょう、音楽を(能・狂言)聴きながら。というお話でした。

この貴重な経験したのはどこのドイツか というと、小林玖仁男と一行9名。というレ ポートでした。

●解説/イメージするということ。

「どのワインが合うかイメージしよう」というところで、今回の旅ではイメージという言葉が連発された。浮ヶ谷さんも私も、この『イメージ』という思考を多用する一人だ。じゃあイメージって何だ。この機会に浮ヶ谷さんから伝授された他のイメージ要素も私なりにまとめておきたい。

[1] ゴールをイメージする。

人生の中期計画、長期計画。これがしっかり描けていると、そのためにどう歩けばよいかがわかる。そうすると迷わない。最短距離が歩ける。どこまで進んだかわかるのであまり疲れない。これがよく言うアファメーションカ。持てるとラクなので(私もなかなか出来ないが)つねに持つ訓練をし、

当店のスタッフにも教えている。しかし焦っても持てるものでもない。若い内は解らないのが普通かもしれない。しかし、浮ヶ谷さんの場合、若い日から今の指揮者の姿をはっきりイメージしていたから、その通りに人生を動かした。

[2] 当たりをイメージする。

どのワインが合うか。どの料理がいいか。 どうしたら喜ばれるか。どうしたら早いか。 などヒットを考える。これは『当たり』をイメ ージするという種類であると思う。

いかに満点に近い点を取るか。そのためにはまず自分の中に、しつかり満点の基準がないと話にならない。うちの店でも、満点の盛り付けがイメージにない板前は上手くならない。サービスも、よいおもてなしのイメージ、満点の接客が描けないと、どこがどうダメなのか判らない。当たりの標的、つまり満点基準があって、それを目指さないと成長しない訳だ。

[3] ちょっと先をイメージする。

ちょっと先、1歩先を、いつもイメージしておく頭のクセをつける。こう出たら次はこう。ツーといえばカー。痒い所は手が届く。段取りが良くサッと気配り。など、いわゆる時間軸上の先の一手をイメージすること。サービス力とはこのことズバリである。

[4] 相手をイメージする。

大事なのは主観ではなく客観である。 相手がどう見ているか、どう感じているか、 どうフォローすれば喜ばれるか。どう会話 をつなげるか。これはつねに相手と空気を 見ながら、リアルタイムで動かしていく。対 人反射神経というイメージ。これが上手いと笑わすのがうまい。落とすのも上手い。 説得がうまい。浮ヶ谷さんは凄く上手い。

[5] 最良と最悪の両方をイメージする。

イメージは両極端を持っておくこと。良いイメージを強く持つのが原則だけれど、外した時に動揺しないよう最悪のイメージも併せて持ち、その時の展開も考えておけば慌てない。(今回の旅行で言えば、トランクを無くすというイメージ) 立ち直りの早い人は、この最悪時の切り替えをすでにシュミレーションしているからだ。

[6] MUST をイメージする。

『MUST=せねばならない』というイメージを持つこと。このMUSTという概念。 英語ではよく使われるが、日本人の思考や言い回しでは使用頻度がかなり低い。 「俺がしなくて誰がやる」「俺が言わずに誰が言う」「ここ一番の逃げは、後で悪い結果で現れる」というイメージを持つのは、そうとう大事なことだ。

浮ヶ谷さんのお母様は、彼のことを「世界の浮ヶ谷になれる!なれ!」と息子を信じ、励ましていたという。彼もその応援にMUSTで応えたのだ。

☆この難問に打ち勝たねばならない。
☆出来ずして故郷に顔向けができるか。
☆ここに私がいます。私にお任せあれ!
☆ここ一番、ここが出番じゃ!
☆このために生まれてまいりましたあ。
★おっと、ついついりキんでしまった。
これがMUSTのイメージ。こういうイメージを持つ男気(女気)のある奴が少なくなった。これは自信と責任感、社会や組織へ

教会の上から見た中世の街。

のサービス力が根本にないと出来ない。 見て見ぬ振りをすると、すべて適当になり、 組織は滅びる。企業の偽り、コンプライア ンスが問題になっているが、MUST型の 管理職がいればこんなことにはならない。

- ●イメージしたいのは、『相手、先、当たり、最良と最悪。ゴール。MUST』
- ●これらの異なる6つのイメージを**一言で 括ると、『勝算』という言葉が一番しつくり くる。**イメージがパッと閃くとは、勝算が持てたということである。勝算が待てない時は、動くと失敗するから止したほうがいいかもしれない。勝算あっての成功だ。
- ●しかしイメージを達成するためには基本 条件も必要。『常識・教養・緊張・善意』 の4つが基本。これがないとイメージ通り、 勝算通りに運ばない。私はまだまだである が、浮ヶ谷さんは相当な高みにきている。
- ○勝算は、常識がないと組み立たない。
- ○勝算は、教養がないと展開できない。
- ○勝算と緊張、両方がないと達成しない。
- ○勝算が善意でないと、人に拒否される。
- ●浮ヶ谷孝夫さんという人は、そうとうあらゆる方位に勝算、イメージがあり、瞬時にシナリオ化できる天才である。特に、音楽・人脈・教育・ワイン・楽器・政治・経営・車・などには卓越したものがある。しかしだからといって全方位得意ではない。自分が苦手な方向。勝算が持てない方位には制御装置が働くと推察する。彼は多くの絵画も持つが、絵画で勝算あるとは思っていないようで、絵画はあまり語らない。

●誉めは、何の役にも立たない。

浮ヶ谷さんは朝から晩までず~っと話して



イメージ特訓中の師と弟子。弟子はこわそう。

いる。それも面白おかしく喋る。自分で講釈師だと言う。特に『ウソのような本当の話』と、『本当のようなウソ』には全力を傾ける。私は、若い時これをずっと聞いてきた。今回は久々に6日間のロングラン興行で聞けるのが実に楽しい。

この浮ヶ谷語録、私は200ページなら 1週間でまとめる自信がある。浮ヶ谷さん が日本で有名になったら、『イチロー語 録』のように出版しても良い。私は人の何 気ない一言の閃きをもらさない。これはけっこう得意分野だ。

今回面白かった話の中から一つ話すと、 二人だけのエレベーターの中。3階から0 階までの30秒間の話。(こんな所でも、私 一人でも、一所懸命に話してくれる)

「クニオちゃんね。人は色々批判するよね。 あれはダメだとかネ。 それって悔しい

よね。 誉められると嬉しい。でもネ誉め言葉なんて何の役にも立たない。 けなされたその意味を分析して直すことが成長なんだよねェ」と。 きっと彼はそういう評論家に叩かれながら登ってきたんだろう。

私はちょいと反論を試みた。「でも、誉め育てと言うのもあるでしょ?」と。すると「あぁアレはね、才能のない人の場合。」なるほどネ。本当に高みに登るためには、 誉めて嬉しがらせても何の意味もない。

誉めれば、気持ち良かったり、モチベーションが上がったり、明るくなったりはする。 しかしそれは能力が上がるのとは別の話である。 誉めて、能力アップの入口に立ったとしても、批判に耐え、謙虚に欠点を修正しないとダメなのである。

自分戒める時も、人を指導する時も、 誉めるという安易な手段に逃げたがるのが、私の今日この頃である。これは歳を取った証拠である。波風は立たず、一見平和だが、解決から逃げているに過ぎない。 やさしさとは無責任の賜物である。

みんなが良い部分を誉めあい、欠点は 見ず、和気あいあいと仲良く楽しくやって いても、能力はあがらない。人はラクを選 び、問題点は解決しない。ましてや『MUS T』や『当たり』のイメージ不在のままで、 明るく楽しく運営されても墜ちるだけだ。

これを分かっている人のみ管理者の資格がある。私は、自分にも人にもきちんと遂行できているのか…浮ヶ谷さんの一言で、心に大きく警笛が鳴った。

成長とは修正の連続なり。修正とは研 ぐこと(叱る)でもある。研いだ後に磨けば (誉めれば)光る。これが順番である。研 がずにいくらボコボコの石を磨いても、布 がボロボロになるだけ。玉にはならない。この点を、私も私の社員も気をつけないと。

こんな話も収穫だった。「私は7年後に ニューヨークに二木屋の支店を出したい」 と話した。夢は期限付きでイメージしない と実現しないから、7年後と描いている。 すると浮ヶ谷さんは「支店なんてものは、 持ちたくない持ちたくないと思っていて、気 がついたら溢れるほどの余裕や、人材や、 周りの要請があって、知らないうちに持て ちゃった!というシナリオじゃないとダメだ よ、クニオちゃん」と。……なるほど。



敷地3000坪の浮ヶ谷邸で、豚の丸焼きに挑む、浮ヶ谷孝夫・順子さんご夫妻と小林。