

えぽく

第2巻6号通刊15号 2001年9月10日発行
合資会社金井書店発行 営業本部編集
〒161-0032 東京都新宿区中落合4-2-146
TEL 03-59962888 FAX 0339537851
URL <http://www.kosho.co.jp>
E-mail office@kosho.co.jp

デフレ考

つい最近まで、お客様と「本は安い買い物だ」とお話ししていました。“愉しむ”“身につける”“学ぶ”など、色々な意味で私たちは書物より無形有形の恩恵を受けております。本来ならば、金銭評価すべきでないのですが、古書店という性格上“値段”を付けて売っています。

この「安い」の意味が変わってきました。お昼代は勿論、コーヒー一杯よりも安く一冊の本が読めると言っていたのに、牛丼が280円の時代となり、文庫一冊の方が高くなってきました。地価が下がり、株が下がり、物が下がり、給料が下がり、当然のごとく、古本古書も下がっています。なかなか下がらないのが、再販商品でしょうか。

新刊書籍は余り変化していませんが、金井書店グループの売買価格は世情を反映して動いております。底なし沼に入ったわけではありませんので、一方的に下落することは無いでしょう。冷静に考えてみると、大量出版された書物たちが我々古書店に押し寄せて、値崩れしているのです。魅力ある書物、珍本は、その姿が現れると高値の取引がお珍しい本がカタれると、たくされます。やはり、値をご存じなかった時代は終値判断が変わるなものを上手に受け入れると同時に本物志向が強まったのでしょ。

ユニクロの服を着て、ブランドのバッグを持つ、これが当たり前の時代、書物の価値観も新たな時代に移行していくことでしょう。古典籍は勿論、明治大正時代の綺麗な状態の良い本は高い評価を得ている書物が沢山あります。昭和後半の書物まで広がってきています。良い書物を掘り起こす努力をこれからも続けていきますので、お気に入りの一冊を求めてお立ち寄りください。

今後ともよろしく願い申し上げます。

金井書店グループ営業本部 花井敏夫
スタッフ一同

スタッフのメッセージ

2001年8月、古書店の社員として5年間務めたということで、先日東京都古書籍商業協同組合より、「優良従業員表彰」を受け、表彰状と記念品としての印鑑をいただきました。印鑑は「神田 駿河台下 松島清光堂」とある。「渡辺明子」というごく単純な名前も(うちの顧客名簿内だけで3人)有り難そうに見える、とても立派な印鑑だ。

これ以前に一番長く務めた仕事を4年9ヶ月で退職しているので、とうとう一番長い職歴が「古書店」となった。

子供の頃の夢は教師になることで、「古書店員」の「古」の字も頭になかった。さして頻りに古書店に出入りしていたわけでもない。なぜあの日あの時、古書店の社員募集の広告に目を留めたのか、しかも、その場で電話をかける気になったのだから、よほど縁があったのだろう。不思議なものだ。

それにしても5年の月日は短いようで長い。先日そのことをつくづく知らされた。高校時代の友人と旅行したとき、アスレチックのある公園で…。力比べなどしなければ…。30歳を過ぎた女性なら、二の腕は筋肉が落ちて細くなるか、ふくよかになるかどちらかなのだと気がついた。なのに私の腕と来たら! 隆々とした力こぶが…。5年のうちに私の華奢(だったと思う)な腕は、毎日腕立て伏せをしたごとくに変容していた。

秋が来た。袖なしも半袖もしまおう。

八重洲古書館 店長 渡辺明子

RETRO = 懐古趣味
REVALUE = 再評価する
RECYCLE = 再利用、環流する



TEL & FAX 03-3272-2888
営業時間 10:00~20:00

R.S. Books

TEL & FAX 03-5204-2888
営業時間 10:00~20:00
(土日祝 11:00~19:00)

〒104-0028 東京都中央区八重洲2-1 八重洲地下街
年中無休(元旦のみお休みさせていただきます)

ご意見ご感想ご提案をお待ち申し上げます。

ワインのおはなし

9月の声を聞くと、まだまだ残暑は厳しいのに、秋がきたんだなぁ、と思ってしまいます。確かに、陽射しは和らぎはじめし、朝夕は涼しくなります。また、夜ともなると、虫の音がどこからともなく聞こえてきたりして、それが、秋を感じさせるのかもしれない。

秋は、冬から夏の間にかけて、丹誠を込めて育てられた様々な植物が、実る季節でもあります。「実りの秋」とい、また「食欲の秋」なんて表現もあります。実際、秋が旬の味覚は多く、八百屋さんやスーパーの食品売り場は、誘惑でいっぱいです。しかし、もう一つ、甘い誘惑がある場所があります。スーパーでは、食品売り場の一角、街では、いわゆる酒屋さんです、といえば、そう「ボージョレヌーボー」です。毎年、11月の第三木曜日が解禁日となるこのワインは、9月になると、予約販売の申込書が店頭を賑わしており、ここにもまた秋の訪れを感じさせられます。

ということで、今回のテーマは、『ワイン』です。とはいっても、難しい蘊蓄はナシにして、楽しく美味しく話をしたいと思いますので、肩の力を抜いて、しばしおつき合ください。

ワインの起源

そもそも、ワインの起源は、いつになるのでしょうか。専門の学者の推定では、今からおよそ8,000年前だそうで、メソポタミアの先住民で、世界最古の文明を樹立した、シュメール人の遺跡出土の土器に、その痕跡が見られるといわれています。その後の諸文明でも、ワイン飲酒の事実が見つかっており、エジプトではぶどうは「生命の樹」と呼んでいました。もちろん、ヨーロッパの文明でも同様で、中近東から伝播したワインは、ギリシャでも愛飲され、その後はローマ文明へと飛躍的な発展を遂げつつ、受け継がれていきました。今日のヨーロッパワイン文化の粗形が築かれたのは、ギリシャに伝播してからだといわれています。そういえば、イエス＝キリストの最後の晚餐での新約の儀式（聖体拝受のミサ）にも、ワインは重要なものとして登場しています。



一方、日本にワインがもたらされたのは、相当時代がくたって、今からおよそ500年程前の1,500年の中頃、分かりやすく言えば、室町時代の末期～戦国時代のことです。南蛮貿易の栄えたこの時代は、新しいもの（南蛮文化）が数多く流入した時期でもあり、新しもの好きの織田信長は、ワインが大好きだったといわれています。もっとも、縄文時代の遺跡からは、山ぶどうから酒が作られた形跡が認められるし、古事記の中には、山ぶどうに関する記述がみられます。しかし、いわゆる『ワイン』が初めてもたらされたのは、先述の時代であり、西洋種の葡萄がもたらされたのは、シルクロードを通して中国を経由してからのこととなります。話が前後してしまいましたが、ぶどうそのものの起源は、白亜紀のはじめ、およそ1億年前のことといわれていますから、気が遠くなるような話です。

ワインの原産国

ワインの原産国といえば、やはりフランスでしょう。一部の地域を除き、ほぼ全土がワインの生産地という、まさに王国です。そのなかでも、3大産地として、「ボルドー」・「ブルゴーニュ」・「シャンパーニュ」は、知らない人はいないというほどの知名度を誇っています。ボルドーは女王、ブルゴーニュは王、シャンパーニュは発砲酒の頂点といわれるだけあって、等級の格付けも厳しく、品質は保証付きです。

ヨーロッパは、ワインの原産国が他にもたくさんあります。ドイツは、大河ライン川の流域に銘醸地が点在しており、甘口白ワインの宝庫です。イタリアは、フランスと並ぶ生産・輸出量を誇り、世界で最も葡萄栽培に適した土地であるといわれており、南北に長い国土はその気候風土の違いから、それぞれの醸地で、個性の違う味が楽しめます。スペイン・ポルトガルのワインは、とても個性豊かな味で

す。カタルーニャのカバやアンダルシアのシェリーは、スペインの個性そのものですし、ポートワインは、ポルトガルワインの代名詞的なワインです。これらのヨーロッパ諸国では、各国の等級が厳格に規定されているばかりではなく、EU 共通の等級管理もなされています。

その他の地域では、アメリカのカリフォルニアワインや、オーストラリアワイン、南米のチリワイン、南アフリカのワインなどがあり、あまり人を選ばない親しみやすい味や、テーブルワインを主体とした生産のための価格設定などが、人気です。

一方、日本のワインも、年々生産量が伸びてきています。日本の気候風土にあったワインづくりの研究が、盛んに進められており、甲州種といわれる在来の品種が主流で、北海道や甲府が有名です。また、500円以下などの廉価のワインも多くあるのが特徴です。

美味しいワイン

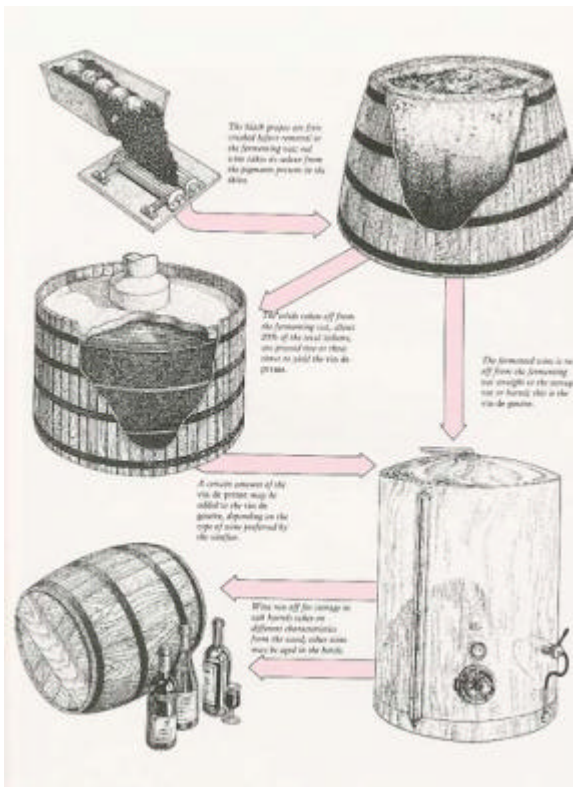
ワインの種類について書かれた本などを見ると、様々なことが載っています。銘醸地やラベルの読み方、各国の格付、種類や分類、適温、飲み方、適した料理など、それぞれ膨大な量です。しかも、ヨーロッパの聞き慣れない言葉が溢れているし、本に載っているワインは、結構良いお値段のものが多くて、もうそれだけで敷居が高くなってしまいます。しかし、本来食べ物や飲み物は、美味しければそれで良いのだと思います。蘊蓄なんて語れなくても、誰も困らないし、値段で飲むわけではないのですから。知っていれば良いのは、白や赤の基本的な違いや、甘口、辛口などの見分けかたくらいで十分で、それ以上は、ソムリエや店員に訊ねれば良いのだと、そう思います。

そこで、味の見分けかた、です。素人の、いってみれば私見ですから、厳密なものではありませんが、特に、ヴィンテージものは、まったくわかりません。が、ヴィンテージ以外の高級なワインがおいしいのは、あたりまえなのです。各国で、厳しい審査による格付が行なわれており、それを通過したものなのですから、おいしくなければ、国の信用にもかかわります。ですから、以下は、一般的なワインについてです。

一番簡単なのは、甘口が良いなら、ドイツワインです。一部のテーブルワインを除けば、ほとんどが甘口です。ドイツだけは、格付が糖度を基準にしてあるので、高級ワインほど、甘いと考えれば、まず大丈夫です。アルコール度数が高めのものなら、ポルトガルのポートやスペインのシェリーですが、ちょっと個性がある味です。シャンパンは、“ブリュット(brut)”と入っていたら辛口です。反対に、甘口は“ドゥー(doux)”といわれます。しかし、発泡酒は、スペインがお勧めです。スペインの発泡酒『カヴァ』は、シャンパンと同じ方式で作られており、良質なのですが、お手頃な価格で手に入ります。全体的に、スペインのワインは、安くておいしい、当たりが多い気がします。赤ワインについては、高級な赤ワインは、フルボディ(重い)が多いのと、ボージョレはフルティなライトボディ(軽い)というくらいで、あとはほとんど分かりません。これは、素直に店員やソムリエに相談するのが良いのではないかと、最近感じています。

私たちが日本酒を飲む時、値段や蔵元で選ばず、辛口か甘口か、すっきりしているのか、濃厚なものか、などの味の好みで選ぶように、ワイン王国のフランスで通常飲まれているのは、適当な価格のテーブルワインで、それぞれの好みによって選ばれたものだと思います。些末なことに煩わされたり捕われったりすることなく、もっと自由に、美味しく、ワインを楽しみたいと、私自身も思っています。先述しましたが、分からなければ、聞けばよいのです。そのためにこそ、ソムリエや店員がいるのですから。

さて、今回は、ワインといえばワイングラス、ということで、様々な(ワインだけではなく)グラスについて、もしくは、ヴェネチアングラスや、ボヘミアングラスなどについて、特集してみたいと思っています。(川上亜衣子)



半世紀くらい眠った 書物はありませんか？

古～い本、雑誌は捨てる前にご相談ください

確かに評価できない書物も沢山ありますが、残さなければいけない大切な書物もあります。

百科事典・文学全集・美術全集など情報が新しくなっている、文章が新かな使いに変わって新しく出版されている物は新しい程良いのですが、装幀がよい本、木版画が入っている本、時代をあらわした雑誌など、生かせるものもあります。

埃の量と本の価値は、正比例するか反比例するか。回答はケースバイケースです。ご連絡をお待ち申し上げます。



メンバーズカード誕生！

金井書店グループメンバーズカード

ご利用額UPで 特典UP 最高30%OFF

売っても 買っても 特典付

店舗毎に特典が工夫されています

特典内容は各店でご確認ください

従来の、ポイントカードはメンバーズカードに移行させていただきますので、ご了承ください

R.S. Books

ゆったりとした空間と、
選りすぐりの書物を用意しました。
時代を刻んだものとの
素敵な出逢いを愉しめる、
新しい形のブックショップです。

TEL & FAX
03-5204-2888

東京駅・八重洲地下街



TOKYO St.

八重洲古書館

RETRO REVALUE RECYCLE

在庫5万冊、
新しい本から価値ある本まで
幅広い品揃えて話題の店。
読み終えた本、昔の本を
お売りください。

TEL & FAX
03-3272-2888



<http://www.kosho.co.jp>