



# 順造選便り

お伝えしたいこといっぱい…の気持ちをこめて。

無料配信(郵送)をご希望の方は

0120-103-712

FAX.06-6443-2025  
http://www.junzosen.com/

〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目18-5

## 三月のお便り

この「順造選便り」も五十五回！  
自分で驚いています！  
今月の号を書き終え、次の号に移る時、もう書くことはない？としばらく万年筆を持つことも出来ない日々が続くのですよ。

「情け無い」と笑われそうですが、素人の私はそんなものです。なにかの拍子に書き始めますと、ペンは何故か自然に動き始め、拙い言葉が次々と並んでいくのです。考えているのではなく、手の先から文章が紡ぎ出てくる不思議な感じ。考えてみますと、仕事があまく進んでいく時はいつもそのような気がします。すので、一寸書いてみますと

- ① 自然にスーッと書かない時、無理して考えたり、作ったりしない。
  - ② その場から離れて、全く違うことをする。ポケッと音楽を聴いたり、時代小説を読んだり、写真を撮ったり、好きなものを買ったり行ったり、シガーを吸ったりと…
  - ③ そこから帰ってデスクの前にペンをもち、書く、ペンが動く！これなら大丈夫と二気にペンが走る。
- 「集中と緊張」ばかりでは良い考え、良いものも生まれてこない。「散漫と弛緩」を間に入れた時、パツとひらめきが出てきたり、物事が、手がスムーズに素直に自然に動き出す。これは総てのことに共通しているのだと思いますので応用がききます。

## ワインの話

### ワインと料理

ワインと料理には相性もありますので、一寸私の独断で書いてみましょう。ワインと料理がぴったり合うことを、フランス語でマリアージュと言いますが、「結婚」という意味です。

夫婦が、息がぴったり合うのが難しいように、ワインと料理をぴったり合わせるのも、そう簡単ではありませんが、合った時にはウーンとうなり、「美味しい！」という声が出てきますよ。

ステーキには赤のカベルネソーヴィニオンと言われますが、カベルネにもいろんな味があり、それで決まりということにはなりません。

素人の私たちには難しく、私も自信がありませんが…。大体のところ

◎鍋物は白ワイン、それも一寸辛口タイプ。

◎すき焼きには、私はカリフォルニアの赤、余りヘビーでないもの。

◎焼肉・ステーキは一寸濃い目のボルドーの赤かなあ。

ワインもいろいろあって、これでは決められないのが私です。たまにどんぴしゃりと合った時にはその味に感動します。ワインの面白さでもあります。

そこでレストランではどうするか？私が親しくしているレストランでは、自分が飲みたいワインを一週間前に送っておき、それに合わせた料理を出してもらいます。勿論、ワイン持込料を1本につき2,000~3,000円位払います。

私はこれがベストの方法だと気が付きました。

知らないレストランでは、料理を決めて、それに合ったワインをソムリエに選んでもらいます。

勿論、ワインの予算価格を言ってます。しかし、日本での料理(イタリアンでもフレンチでも)でヘビー/濃厚な良いワインが合うことは減多にないようには私は思っていますので、日本ではそのようなワインには手を出さないようにしています。

## 至言

### 「無常」

四十年前前、お釈迦さんが言われた「無常」常ならずという言葉について、真剣に考えたことがあります。

すべてのものは変わる、不変なものはないと、二〇〇〇年以上も前にお釈迦さんが言われた教えます。

長い人生の中で、にっちもさっちゃんもならない状況に、八方塞がりの状態になることがあるでしょうが、そんな苦しい状況もいつまでも続かない、必ず変わると思えることができれば、耐え忍び、我慢を重ね乗り越える勇気を与えられる。この「無常」という二文字によって、二進も三進もいかなかった泥沼のような状況から抜け出すことができたのは、私が四〇代初めの頃でした。

たった二つの文字、「無常」という語が私に光明と勇気を与えて下さったことを思い起こします。その苦悩にのたうちまわったお陰で、この文字に出会い、救われたのですから、私にとってには宝石のような言葉です。それはお釈迦さんとの出会いでもあったのです。

真の出会いは大苦悩、大悲嘆を通して生まれ出て来るのかもしれない。小林勇さんは、こんな言葉を残されています。「人は一生にどれだけ緊張した時間を持ったか、その量の多寡によって、その人間の価値が決まるように思う」

## 順造さんの旅日記

### 北の自然に感動！感激！

## 北海道・道東の旅 ③

道東の中心、摩周湖の右下方にあるホテル「ハイゼルクラウスマナー」との出合いは、今回の旅最高の掉尾であった。



もう一つ驚いたことは、食後ここでシガーを吸いたいなあ！と思いついた。北海道の森の中のホテルにある筈がないが、マア尋ねてみようかと尋ねますとシガーが置いてあったのです！これにはびっくりでした。何か今号はこのホテルの宣伝のようにになりましたが、今回の旅で唯一満足したホテルと食事でしたのでお許し下さい。

清流の流れる広大な敷地内にヨーロッパのカントリーハウスのような小さなホテルですが、部屋も食事も北海道最高のものだと、言っても過言ではないでしょう。カヌー、カヤック、フィッシング、ネイチャーウォーキングなどもプロのガイドが案内してくれるアクティビティもあり(有料)、3~4日宿泊し、自然を満喫できそうです。今回は初めてで、そんなスケジュールを組んでいなかったため残念でした。

夕食は素晴らしい本格的なフランス料理で、この旅唯一最高の食事でした。景色も、お店も、カフェも食事所にも出合えなかった。しかし、自然の景色は最高！次は知床です。この自然は素晴らしい。観光バスが停まるような所では素晴らしい。阿寒湖も摩周湖も屈斜路湖も見る必要はありませんが、このホテルに泊まるとアウドリアクティビティをするだけで、北海道を最高にエンジョイできそうですよ。



「WISH」 MANABUOHI-SHITRIO  
澤野工房のジャズCDは大好きでいろいろ持っています。澤野さんが選び造るCDは澤野さんの好みに合った音ですが、どれも素晴らしいですよ。このCDもピアノはFAZIO、ベースはヴィレに依頼しようとか…。大石さんをパリにまで引っ張って行き、出来上がったようです。音を低くしてBGMのようにして私はよく聴いています。

おすすめの音色 CD  
MARABU SHIHI THO

あなたに感動の一冊  
「絵画の歴史」  
A History of pictures  
Boris Hockney  
Martin Gayford  
絵画の歴史  
洞窟壁画からiPadまで

「絵画の歴史」(洞窟壁画からiPadまで)人類は洞窟壁画から三万年、何を見つめ、画像としてどう描いてきたのかをそれぞれの絵、画像を見せながら、現代美術界の巨匠ホックニーと美術評論家のゲイフォードが対談の型で話をしています。大型本ですが、私は今読み進めているところですよ。とにかく面白い！びっくりするような絵画論というか画像論！必読の本ですね。内容紹介として、このように書かれています。「思索を深め続ける現代美術界の巨匠デイヴィッド・ホックニーが、美術批評家マーティン・ゲイフォードとの対談を通して絵画表現の本質に迫る二書。三次元の世界を二次元にあらわす「絵画」の誕生と発展を、人間の視覚体験や光学技術に関連付けて解き明かす。洞窟壁画から西洋絵画の巨匠、中国の水墨画、ドイツの映画、現代美術まで…時代と地域を越え、写真、映画、デジタルアートも包括した画期的な絵画論。」大型本で五、九四〇円。高い本ですが、沢山の作品図版三〇〇点掲載されている。

