

私の独り言 「ワインを楽しむ」

大阪大学名誉教授

長谷川 晃

要旨：今回は少し趣を変えてワインの話をしたい。いろんな酒のうちでワインほど値幅の大きいものはない。安いものは数百円から、高いものは数十万円のモノまである。この為、ワインに関する書物は極めて多いし、ソムリエのように料理に適したワインを勧めることだけで仕事になる。私のワイン学は老子の言う「知者不博」に見合って頭でっかちのワイン論ではなく、実地にいろんなワイネリーに行って味わい、学んだものをもとにしているので、百科事典的なものでなく、独断と偏見に満ちたものであることを断っておきたい。とは言っても、ワインを楽しむ為の基本はちゃんと押さえてあるので、読者の参考になると確信する。

はじめに

いろんな酒類の中でワインだけが「酔いを楽しむ為に作られたものではない」と言われている。ワインは人類の最も古い文献に現れるので大変長い歴史を持つ。ワインが生まれたメソポタミア地域は、川から離れると極めて深い井戸を掘らない限り水が手に入り難い地域で、地中深く根を張って水分を汲み上げて実を結ぶブドウが水の代わりをしてくれと言われていた。このぶどうの水分を保存出来る形にしたのがワインである。もっともワインにしたぶどうの水分はアルコール化しているので、飲めば酔いが回るが、今でもワインを水代わりにしている所は多い。

実際ワインにするぶどうの根は5メートル以上深く張っていて、ボルドーなどに行くと根の張っている土壌の断面を見せているシャトーが多い。この結果、土壌の質がワインの善し悪しに大きな影響を与える。フランスではその土壌の中に石灰層が存在していることが、独特の酸味を生む。特に最高のワインを産するフランスのブルゴーニュ地方の黄金丘陵（Côte-d'Or）と呼ばれる地域は独特の土質を持っていて、行ってみるとよく似た丘陵地帯は付近にいくつもあるのに、黄金丘陵だけがブルゴーニュ（または英国名でバーガン

ディとも呼ばれる）ワインに適していると言われ、この付近ではここ以外ではワインは全く作られていない。

良いワインを生むもう一つの条件は気候である。ぶどうの種類にもよるが、ブルゴーニュのワインのようにデリケートなぶどうは、湿度・気温・朝晩の気温の差、日照などの複雑なコンビネーションがないと良いワインとならない。土質それにこうした気候環境のコンビネーションを表すのにフランスではテロワール（terroir）という独特の言葉を使う。良いテロワールのない所には良いワインは生まれない。この為ワインには作られた年が重要視される。当り年のことをビンテージ（vintage）と言うのは周知の通りである。カリフォルニアのように毎年気候が一定で変化の少ない場所でのワインはあまりビンテージを気にしなくても良いが、それでもシャルドネ（Chardonnay）やピノノワール（Pinot Noir）のような気候だけでなく、朝晩の気温の変化に対してデリケートなワインにはビンテージがある。

ワインの味の基本を決めるのがぶどうの種類である。おいしいブドウが良いワインを生み出すとは限らない。良いワインを生み出すブドウの種類はそれほど多くないので覚えておくと便利である。アメリカを含む所謂新世界ワインのボトルには、ワイネリーの名前とぶどうの種類が明記してあるので、こうしたワインを買う場合にはブドウの種類を知っておくことが大事だ。代表的な例を下記しておく。

〈赤ワイン〉

カベルネ（Cabernet Sauvignon）：フルボディーと呼ばれる重いワインで、ステーキなどの肉料理に合う。有名なボルドーのシャトーマルゴーはカベルネを使っている。

メルロー（Merlot）：カベルネより少し軽いが、比較的重い赤。ボルドーの Saint Emilion の丘で作られるワインは殆どメルローを使っている。

ピノノワール (Pinot Noir) : 軽いがコクのある赤。良いフレーバーを持つ。ブルゴーニュ地方の赤ワインはロマネコンテやシャンベルタンなど全てピノノワールを使う。

ジンファンデル (Zinfandel) : イタリアから来たワインと思っている人が多いが、実はクロアチア出身のワイン。今ではカリフォルニアワインとして有名。飲み易く当たり障りが少ない赤。

ガメイ (Gamay) : フランスのボジョレ地方で作られる、ボジョレヌーボーのブドウ。ワインでは唯一新酒が好まれる。

〈白ワイン〉

シャルドネ (Chardonnay) : 白のフルボディーの代表。ブルゴーニュの最高白ワイン、ル・モンラッシュ (Le Montrachet) やドンペリ (Dom Pérignon) などのシャンペンにはこのぶどうが使われる。

リースリング (Riesling) : フランスのアルザス地方の白ワインはこのブドウを使う。ドイツの甘口のワインもリースリングを使っている。

ワインの種類は他にも多数あるが、ここではワインの百科事典を紹介するのが目的でないの、ブドウの種類に関してはこれくらいにして、次に進もう。

ワインを楽しむ為のもう一つの重要な知識は、ワインの産地である。ブドウの種類が同じでも、産地によって出来るワインの味は大きく違う。その理由の一つは土質、もう一つは気候である。実際、ワインの味も値段もぶどうの種類ではなく、産地で決まる。フランスの有名なワインも、不作の折にブドウの種をカリフォルニアから持ち帰ったものを使っていると言われてるので、ワインは産地の方がブドウの種類より重要なファクターになると言っている。

皆さんがエノテカ (ギリシャ語でワインショップの意味) に行ったらワインを見たときに、先ず気にしなければならないのはワインの産地である。ところが産地が分かっても、ワインのラベルの記述の仕方が産地によって異なるので、ボトルに書いてある内容を理解するには産地での記述方法の基本を知らねばならないと言う厄介な問題が起こる。

従ってここでは産地ごとにボトルラベルの記述の仕方がどのように違うかを説明しながら話を進めよう。

1. フランスワイン

ここではフランスワインを紹介するだけでなく、ボトルを見て中身を知る方法についても書くことにする。フランスワインはブルゴーニュまたはバーガンディとボルドーが最も有名なので先ずこの両者についての説明から始めよう。

1.1 ブルゴーニュワイン

フランスワインを見たときにすぐ分かるのはボトルの違いである。肩のいかっているボトルとなで肩のボトルがある。肩いかりのボトルはボルドー、なで肩はそれ以外と思って間違いない。ブルゴーニュはなで肩の代表である。ブルゴーニュのワインの代表格は所謂黄金丘陵のもので Côte-d'Or の文字がボトルの何処かについている。

ブルゴーニュのワインの殆どは、赤は Pinot Noir、白は Chardonnay のブドウを使っているの、ブドウの種類を気にすることはないし、ボトルにも殆ど明記していない。

従って、Côte-d'Or のワイン (Côte de Nuits と Côte de Beaune) のラベルには、ぶどうの種類は書いておらず、ドメーヌと言われるワインを熟成、瓶詰めにする会社の名前とブドウ畑の名前が書いてある。例外は有名なロマネコンテだが、これはサントリーが買収して値をつり上げたため、地元では大変評判の悪いワインで、唯一ドメーヌ名と畑が同じワインである。畑の名前とドメーヌ名を見たときに大事なのは畑の名前である。実際現地に行ってみると有名な畑は、畑のオーナーのシャトーの周りに広がっており、入り口に畑の名前が書いてある。大きな畑は高速道路の出口の標識にも使われている。Côte-d'Or のワインを見つけたときには、従って、いくつかの畑の名前を知っておき、出来ればビンテージの表を参考にする。私の好みの畑を順に紹介すると、

リシュブール (Richebourg) : これはロマネコンテに隣接した畑で、面積はロマネコンテより少し大きいので、値段はその分安いのが最も高価なブルゴーニュワインの一つ。味はロマネコンテと全く変わらないと思う。エシェゾー (Echezeaux) : これもロマネコンテの近くの畑でできる素晴らしいワイン。



Echezeaux のラベル。ボトルのシリーズ番号、Grand Cru, AOC, ボトルをした Remoissenet 父子の会社名、ブドウの産地である黄金丘陵、CÔTE D'OR 等が記入されている。

ヴォーヌ・ロマネ (Vosne-Romanée)：これもこの近くの畑で作られている最高級のワイン。おいしい。
 シャンベルタン (Chambertin)：ナポレオンが戦場に持って行ったと言い伝えられている。シャンベルタン以外に何たらシャンベルタンと言う名前のワインもあるが、唯のシャンベルタンまたは下記のラベルのシャルムシャンベルタンが最上級。



Charmes-Chambertin のラベル。このラベルにも Grand Cru, AOC, ドメーヌ名が見られる。

ヌイサンジョルジュ (Nuits-Saint-Georges)：上記のワインに比べ、畑が広い分、値が落ちるし、味も落ちるが手軽に飲むのには良い。

モンラッシュ (Montrachet)：最上級の白ワイン。Le Montrachet、則ちザ・モンラッシュ というのが最高のもので、シャンベルタンと同様、何たらモンラッシュ

と言うワインも幾つかあるが、これらは値も安いし味も落ちる。今は去る良き時代に、NTT 西日本が阪大の電気系の教授を招いて、今はない大阪のつるやで懇親会をやってくれていた頃、「酒とビールではつまらないから、日本料理に合う白ワインでも持って来てくれないか」と要求したことがある。NTT 西日本の社長は、「僕は分からないから、先生が良いのを女将に言いつけてくれ」と言うものだから、ル・モンラッシュと紙に書いて女将に渡した。しばらくして、彼女戻って来て「先生このワインは NTT さんには高すぎます」と私に耳打ちしたことを覚えている。結局は持って来てくれたが、良い時代であった。

私に直接ブルゴーニュワインを教授してくれたのは



Le Montrachet のラベル。Grand Cru, AOC, ドメーヌ名以外にボトルのシリーズ番号 003855 が見える。

ブルゴーニュ大学の友人とその従兄弟で上記ドメーヌオーナーの Remoissenet さんである。何度か地下の広大なワイン貯蔵庫に案内してもらい、熟成中のワインを樽からスポイドで汲み取って試飲させてもらったことがある。この中で、ボーヌロマネが一番美味しかったことを記憶している。また、そこで無造作にマグボトル (2 リットル入りのボトル) のル・モンラッシュの丁度良い温度に冷えたものを空けてくれた味は忘れられない。

ブルゴーニュ地方で黄金丘陵から少し離れた村で比較的有名はワインにはシャブリ (Chablis) とボジョレ (Beaujolais) が。シャブリはシャルドネの白、ボジョレはガメイ種の赤で、このワインに限っては新酒、ボジョレヌーボーが良い。

1.2 ボルドーワイン

フランスワインと言えばボルドー (Bordeaux) のことをさす場合が多い。ボルドーの町はフランス西部のドーバー海峡沿いの港町で、ブルゴーニュ地方とはいろんな意味で全く違う地域である。ブルゴーニュは丘陵地帯だが、ボルドーはサンタテ・ミリオン以外平らな平地だし、ぶどうの種類もキャベルネとメルロー、またはこれらのブレンドが殆どで、白は少なく、ソーテルヌ (sauternes) のめっちゃ甘いワインか辛口では比較的淡白なソーヴィニヨンブロン (sauvignon blanc) がある。

ボトルの形は肩のいかったもので、ラベルの付け方もメドック (Haut Medoc) やサンテ・ミリオン (Saint-Emilion)、グラヴ (Graves)、それにポムロール (Pomerol) といった村の名前とワインを作ったシャトーの名前、それにワインの格付け Crus が書いてある。ボトルを見るとついシャトーの名前・格付け、年代に目を奪われ、それらが先入観となって本当の味に目を向けなくなるのがワインを味わう場合の問題点だ。或は、こうした知識が先行してしまうのは男性の弱点で、女性、特に私の家内などレベルには全くこだわらず、実際味わってみて「これ美味しい」、「これまズい」で終わりである。また、この評価が往々にして正しい。前回に引用した老子の「博者不知」の良い例である。ワインをいただく場合、特にボルドー酒はコルクを抜いてから1日くらい置いてからの方が味がまろやかになり、香りが良くなる。急ぐ場合にはデカンテにを入れるか、カリフォルニアのワイネリーでよく売っている泡立てじょうごを通してグラスに注ぐと良い。ワインはコルクを空けたときに目覚める。ボトルを空けてからの時間の方がワインの格付けより大事かもしれない。こんなことを発見したのも家内である。

格付けの好きな日本人用にメドック地方のボルドーの最高格付け、Crus Hors Classe のシャトーを紹介しておこう。

これらはシャトーマルゴー (Château Margaux)、シャトーラトゥール (Château Latour)、シャトーロートシルト (Château Rothschild) だ。

シャトーマルゴーは失楽園の心中場面に出て来るのでご存知かもしれない。ボルドーワインの格付けは上から順に、Crus Hors Classe, Crus Exceptionnels, Grands

Crus, Crus Superieurs, Bons Crus 等があるが、これら以外によく見るのが Crus Bourgeois である。このクラスは玉石混合で比較的安い、たまに良いワインに出会う。こんな場合にラベルにシャトーでビン詰めにした (Mis en bouteille au Chateau) と明記しており、地域の品質保証 (AOC) として Appellation... Controlee) とあれば安心して良い。ちなみに先述のブルゴーニュのワインではボトルに見られる格付けより、畑の名前そのものが格付けの代わりをしていることを追記しておく。

1.3 その他のフランスワイン

ブルゴーニュ、ボルドー以外のフランスワインで知っておくと良いワインを列記しておく。

白のアルザスワイン (Vin d'Alsace) : ストラスブールの町の近辺のアルザス地方のワインで、軽い Riesling や Pinot Gris 等の品種を使う。ドイツに近いこともあり、ドイツワインの辛口に似ている。

シャンパン (Champagne) : 主にシャルドネ種を使ったシャンパーニュ地方の発泡酒で、他の場所で作った発泡酒は Sparkling Wine と区別され、ここの発泡酒だけは登録された地名であるシャンパンと呼んで良いことになっている。シャンパンのワイネリー、エペルネ (Epernay) に行くには車が便利だが、電車だとランス (Reims) の町まで新幹線で行くといい。ランスの街中にもシャンパンを作っているワイネリーがいくつかある。口の悪いロマズネさんは、「あんな北の方ではシャルドネ酒の良いものが出来るはずはないから砂糖や炭酸を入れて味を誤魔化してるんだよ」と言っていた。発泡酒の善し悪しは注いだ時の泡の小さいこと、それにわざとかき回して泡をなくしたときのシャルドネ酒としてのコクがあるかどうかで分かる。シャンパンで日本人の好きなのはドンペリ (Dom Pérignon) だが、特上は Saloon Blanc de Blancs である。

ローヌワイン (Côte du Rhône) : フランス南東部の町リヨンからアビニオン辺りまでの地域でローヌ川沿いのワイン。主にシラー酒 (Syrah) の赤。味はそこそこだが値段も安く、普段飲むには結構良い。

その他にお城の多いロアール川側沿いのワインも軽くて良い。

2. イタリアワイン

イタリアのワインはフローレンスの郊外のトスカナ地方のワインが良いし、有名である。日本でもよく知られているキアンティ（Chianti）はトスカナのほぼ中央にある村だ。その村から少し南に行くとモンテプルチアーノ（Montepulciano）、その少し西にモンタルチーノ（Montalcino）があり、どちらも有名なワインの産地だ。モンテプルチアーノは古くから知られているポピュラーなワインの産地で、行ってみるといくつもワイネリーが点在していて試飲もできる。その隣のモンタルチーノは小さな村だが、イタリアワインの赤で、私が最高のワインだと考えているブレネロ・モンタルチーノ（Brunello di Montalcino）のワインが作られている。このワインも値段が3千円から1万円以上とばらつきがあるが、私の経験ではやはり値段の高いものの方が良いようだ。ブルネロと略して言うこともあるが、特に美味しかったボトルのラベルを記しておく。ブルネロのブドウを現地で見て来たが、ボルドーのカベルネなどに比べ遥かに立派で青く、ブドウで食べても大変美味しかった。しかし、一般に美味しいブドウから良いワインが出来るとは限らず、山梨の一個何百円もするブドウで作られたワインなどブドウジュースの味がして、飲めたものではない。

イタリアワインは歴史が古いこともあり、殆ど全土でワインが作られている。シシリー島のワインはギリシャワインの影響があり、美味しいというより、まさに水代わりの感じだ。北のイタリアアルプスの南側地域のワインも有名で、赤でトップクラスのパローロ（Barolo）、白で有名でかつ値段も手頃なソアベ（Soave）などがある。

3. その他の欧州ワイン

ヨーロッパのワインにはドイツ・スペイン・ポルトガル・スイス・ギリシャ・グルジョア等があるが、当稿の目的はワイン百科事典でなくワインに関する私見を披露するものであるので、詳しいことはネットなどで調べてもらうことにして、これらの国々のワインに関する印象を記しておく。ドイツの赤は数少なく、マイン川上流のフランケン（Franken）くらいのもの。白は多いが基本的にはモーゼル（Mosel）ワインのように甘いものが多い。ボルドーの白のように甘ったる

いわけではないが、まあまあの代物。

スペインは子供まで水代わりにワインを飲むので、手軽で安いものが多い。リオハ（Rioja）の赤にカバ（Cava）のスパークリングワインなど手頃で飲み易い。

ポルトガルには有名なポルト（Porto）がある。リスボンの北のポルト川沿いのブドウで作られ河口のポルトの町で熟成される。日本でも赤玉ポートワインなど似せたものがあるが、本場のポルトとは似ても似つかない。ワインとしては結構高価で特に20年、30年ものなど素晴らしい。面白いのは日本酒の古酒が年代と共に色が濃くなるのとは反対に、年代物になるに従って色が薄くなる反面甘みが増す。熟成している酒蔵は観光客に開放されていて、年代ごとのポルトを見、味わうことが出来る。

スイスワインは現地で飲むと結構美味しく、特にレマン湖の北岸の斜面にはワイン畑が広がっていて、良いワインが出来るといえる。スイス人は、日本人が酒とビールを一緒に飲むのに似ていて、ワインとビールを一緒に飲む。



イタリアの最高級赤ワイン、ブルネロ・モンタルチーノ

ギリシャワインはまずい。まずい上に、或はまずいからか、松やにを入れて独特な味にしてある。歴史が一番古いので、もっと良いワインが出来ても良さそうだが、土地が乾燥しすぎているのだろうか。

グルジアワイン (Georgia Wine) は、旧ソ連で最も良いワインとされていて、なかなかのモノ。白も赤もある。コーカサス山脈の南側の麓に 2000 年ほど前からのワイン畑が存在し、農家で地中のカメに入れたワインを作っている。グルジアは英語名 Georgia、ロシア名はグルジンスキー。4 世紀頃に、時のグルジア王がキリスト教に入信して以来、この名前の国名となる。この地域ではアルメニアと共にカトリック国。グルジアでのパーティに呼ばれると、テーブル一杯に広げられたアペタイザーから始まり、何度も料理が運ばれて来て、深夜過ぎまでの飲み食い。羊の角で作ったコップにワインをなみなみと入れ (ボトル一本は入る)、これを一気に飲みして、グルジアは良い国だと褒めたたえないと「ブー」と言われる。

4. カリフォルニアワイン

新大陸ワインの中で最高のワインは、カリフォルニアワインだ。実際ソノマの良いワイネリーのシャルドネやピノノワールを所謂ワイン通に目隠ししてモンラッシュやシャンベルタンと比べて試飲させると多くの場合間違える。カリフォルニアワインのボトルには、ブドウの種類、ワイネリーの名前と地域、製造年などが記してある。また、カベルネ、メルローそれにカリフォルニアワインで美味しいジンファンデルなどはいかり肩のボトル、ピノノアールやシャルドネなどはなで肩のボトルを使っている場合が多い。カリフォルニアワインの中でも最高のワインが作られているのがナパとソノマの渓谷、Napa Valley, Sonoma Valley だ。サンフランシスコ湾の北側の平行した丘陵地帯で内陸側がナパ、海側がソノマで、どちらもサンフランシスコから車で 1 時間足らずである。カリフォルニア州はアメリカ西海岸に南北に延びる日本とほぼ同じ面積の州だが、気候は地中海性で、海岸沿いは 1 年中殆ど 15℃ から 20℃ くらい、冬場以外は年中晴天と極めてワインの生産に適している。これは夏でも南に向かって海岸沿いに流れる寒流のおかげで、従って、内陸に入ると急に温度の変化が大きくなり、夏場は乾燥して

いるが極めて暑い。実際ソノマとナパでは東西に 30km 程しか離れてないのに、夏の気温は 10℃ 程違う。この為ナパではボルドー酒と同様カベルネとメルロー、ソノマではブルゴーニュに似てピノノワールがメインとなる。この辺りのワイン作りの歴史は長く、スペイン統治時代からで、気候が安定しているため、フランスのワインが悪天候で全滅したときなど、ブドウの種をフランスに逆輸出したと言われている。

ナパでの一番大きなワイネリーは Robert Mondavi である。有名な Opus One はモンダーヴィとロートシルドの合作で両者のカベルネとメルローのブレンドである。値段も数万円する。モンダーヴィは Mondavi という名のラベルのあるワインとセカンドの Woodbridge などがあるが、Mondavi ラベルのモノ以外はもう一つで勧められない。ワインの種類は何と言ってもカベルネ、それにメルローが良い。

ブドウからワインを作るときにはワインの皮のところが大事なので収穫したブドウを洗わずにそのまま絞る。従って殺虫剤などが残っていてもワインに入ってくることになる。このことが心配でワイネリーを訪ねるごとに「お宅ではこの問題をどうしている」と尋ね回ったことがある。Mondavi での答えは、恐らくカリフォルニアワインでは共通しているのだろうが、「収穫前の数ヶ月は殺虫剤は使用しない」とか。同じことをイタリアのワイネリーで尋ねたら、「sulfur chloride はギリシャ時代から使っている殺虫剤で未だ何の問題も起こってない」という返事が返って来た。

ナパにはモンダーヴィ以外に多くの大きなワイネリーがあるが、もう少し北の Clear Lake 辺りまで行くと、さらに気温が高く、丘陵地帯で朝晩の気温差が大きく、よりコクのあるカベルネが作られている。

ソノマのワインは朝晩霧が出て夏でも気温が低くなるため、よりデリケートなワインが作られる。丘陵地帯であるため、丘のどの辺りかで霧の出方も違うので、それに合わせてブドウの種類も変えて栽培しており、この点も十分考慮してワインを製造しているワイネリーは良いワインを生んでいる。ナパと違い、ブドウをよそから買って来てワインにしているワイネリーが多いのもソノマの特徴である。この意味でもナパとソノマの違いはボルドーとブルゴーニュの違いに似ている。ソノマのワイネリーには小さいワイネリーに素晴

らしいものが多い。中でも筆者が最頁にしている
 シェーレ（「Scherrer Winery」www.scherrerwinery.com）などはオープンハウスを年に春夏の数日しかせず、その折に訪ねないと試飲も出来ないし、酒屋にも売ってない。是非このワインを試してみたいという方は、上記のサイトに入り、Judiというオーナーにメールを出して、Hasegawaの紹介だと言って訪ねていただきたい。場所はSebastopolで漫画ピーナツの作者のシュルツ氏が住んでいた町である。このワイネリーのPinot Noir, Chardonnay, それにZinfandelは実に素晴らしい。

ソノマワインで比較的、酒屋やスーパーで手に入り易いワインにKenwoodとKendall Jacksonなどがある。前者は大きくなってから味が落ちたが、昔はブルゴーニュのワインに負けない良いものを作っていた。後者は逆に、最近良いワインを作るようになっていく。

5. その他の国のワイン

カリフォルニア以外にアメリカでワインが作られているのは、ワシントン州、オレゴン州、それに東部のニューヨーク州などがある。

その他の国で日本でもよく見かけるのはチリーとオーストラリアだが両者共、時折美味しいワインに出会うことがある。実際訪ねていったワイネリーで結構

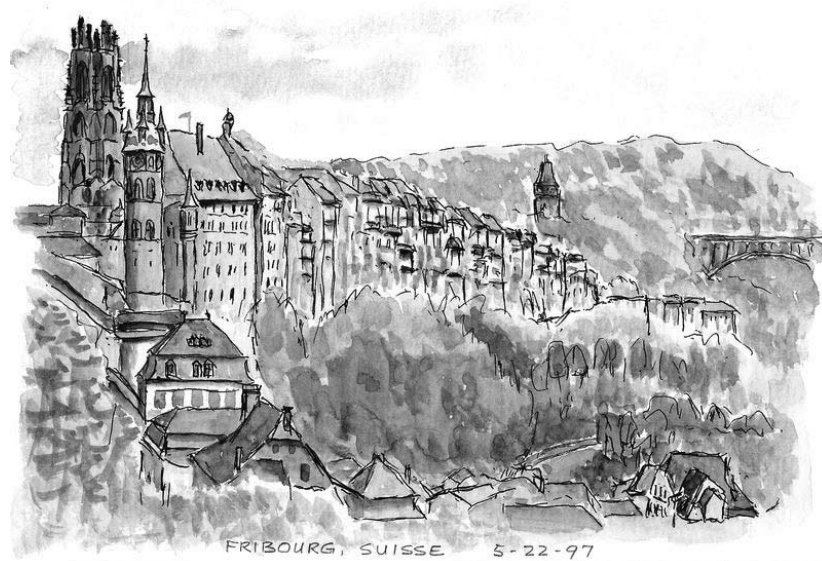
いけると思ったのはニュージーランド北島のものだが、オーストラリアのワインに比べ値段が高いのに驚いた。

日本のワインは飲めたものではない。ビールやウイスキーは結構国際水準のものが作られているのに、ワインとチーズだけは、ワインともチーズとも言えない代物しかお目にかかったことはない。

おわりに

今回は気の向くままのワインの話を書いた。大変気ままな内容になったが、一部は参考になったことと思う。ブルゴーニュやボルドーの高級ワインを日本で買うのは保存の状態が分からないので危険である。直接ワイネリーとコンタクトして航空便で送ってもらうのが良い。年代の浅いものを買って来て自宅で熟成させるには地下室が必要である。ワイン用の冷蔵庫を買うなら、振動のしない設計になっているものでないと具合悪い。日本で普段飲むのならディスカウントストアでせいぜい3千円程度までのフランスかイタリアワインがいい。カリフォルニアワインは数少ないし、現地の値段に対し高すぎる。

（通信 昭和32年卒 34年修士）



スイス・フリブールの町の遠景
 ドイツ語とフランス語の境界にある
 白木 孝氏（機械 35）