UTO ニットだより from Minamiaoyama

VOL. 34 2010 秋

待ちにまった秋がやっときてくれました。
これほど秋を待ち焦がれた年はかつてなかったですね。

9月14日の夜中に大雨が降って、15日の朝は夏の空気と入れ替わり秋になっていました。
それにしても秋の遅れのニュースがしきりです。
秋刀魚が獲れないとか、松茸が生えてこないとか、果物の実が小ぶりだとか。

ベランダのレモンの葉を食べていたアゲハ蝶の幼虫。今年最後の成虫だと思って見守っていましたが、やっとが蛹になって9月の中頃羽化しました。
羽化したのは良いけど、このまま成虫では越冬出来ないので、今からこの蝶の子供が卵から育って蛹で越冬しなければならないと思うと、蝶でさえも生き抜くのはつくづく大変だと思いながら、絵を描いて飛び去るまで見ていました。

アゲハ蝶の羽化

【カシミヤ事情・来年はまた値上がり】

7月、中国内モンゴルを訪問する機会に恵まれました。今回は内モンゴル自治区第一の街、包頭（パオトウ）、と世界一のカシミヤ原毛を産する阿拉善（アラシャン）です。

日本にいるときからカシミヤの値上の話は聞いていましたが、産地の中国はカシミヤの原毛の高騰の話で持ちきりでした。

昨年、中国カシミヤの産毛量の約９０００ｔに対し今年は５５００ｔと４０％もダウン。

理由は最近の安値安定に農家が生産を抑えたことと、春の採毛の時期にカシミヤに対して投機マネーが入り、ブローカーが減産を見越して売り惜しみをしたりで、ピーク時には昨年の３倍もするという話で喧々諤々だったそうです。

その後実際の生産引取の段になって落ち着いてきたものの最終は２５％～３０％アップに落ち着いています。

この値上がりで、日本の安価カシミヤのメーカーからはオーダーが激減して中国の買い手はひところの日本から、今はヨーロッパとアメリカに移っているということでした。

日本のバイヤーは自分達の２～３千枚のオーダーはビッグオーダーと思っていて強気だけど、ヨーロッパやアメリカからのオーダーは万単位で、一桁違うというのが実情のようです。

今まで日本の難しい要望に応じて技術力を付けた中国の工場は、これを武器に次のビジネスに進んでいます。欧米は日本に指導され育ってきた工場を狙って生産を依頼しています。本当にビジネスは厳しい。そしてしたたかでないと生きていけないと実感した訪中でした。

ＵＴＯ　カシミヤ１００％
フード付コート

No. 12-2140 ¥78,0000.+TAX

車で出かけたり、気軽にちょっと羽織って出かけるのにとっても便利。軽く、暖かい。カシミヤの良さ満開のコートです。

カシミヤ１００％・５Ｇ縄柄ジャケット

No. 15-2138（ﾚﾃﾞｨｽ）¥75,000.+TAX
No. 25-2145（ﾒﾝｽﾞ）¥85,000.+TAX

英国の伝統的な縄柄のジャケットです。へちま衿が特徴で、手横編みの　カシミヤならではの風合いがとっても贅沢です。

カシミヤ１００％縄・配色アンサンブル

No. 12-1142（半袖）　¥36,000.+TAX
No. 12-2141（ｶｰﾃﾞ）　¥48,000.+TAX

カシミヤで最も人気のアンサンブル。自分の好きな色の配色で、世界に一枚だけのアンサンブルを作ってみませんか。

【南青山界隈】

ＵＴＯはこんな街から発信しています

イルパッチョコーネ

元気なイタリアン・トラットリア

今回はイルパッチョコーネという名前のイタリアントラットリアを紹介します。

２００２年の春に、家庭中華料理の『ふ～みん』を紹介したのですが、とっても好評で、ＵＴＯには寄ってもくれないのに、『あれが切っかけで、青山へ行ったら必ず行くんだよ、だから早く次を紹介して』といわれるんですが、どうも食にあまり執着がなくそこらへんで済ませてしまいがちで、食の情報が貧弱でスイマセン。

イルパッチョコーネ。なかなか響きの良い名前ですが、『食通の太っちょの男の人のこと』だそうです。トラットリアとはリストランテより気軽に入れる食べ物やさんというところでしょう。

４０年近くも昔、旅行の添乗員の駆け出しのころイタリアに初めて行くことになったとき、上司から『お客さんと一緒ならリストランテだろうが、リストランテは高級で高いぞ、トラットリアという気軽に入れる庶民的な店やバールと言う立ち食いの店があるから、自分で飯を食う時にはそっちじゃないと出張手当は赤字になるぞ』とアドバイスをもらい、以来イタリアへ行った時はもっぱら、トラットリアや同じような家庭的なピッゼリアで食事していました。でも、何を食べても美味しいのがイタリア。自由時間にお客様と一緒に食べようということになっても庶民的な店の方が安くて美味しいと喜んでもらえました。

イルパッチョコーネの場所はＵＴＯからすぐ近くなんですが、骨董通りからちょっと離れた六本木通りに沿っているのでなかなか気がつかないと思います。ここら辺では珍しくビルの中ではなく一戸建てです。壁の角に１文字ずつＴＯＲＡＴＴＯＲＩＡと縦に看板が出ています。

ここだけイタリアが一軒移ってきたような良い雰囲気を作り出しています。

僕が行くのはもっぱらランチタイムですが、店に入るとイアリア語が飛び交う元気なスタッフ達に嬉しくなります。

お昼のメニューは前菜からメインまできちんとコースを用意してありますが、そんな洒落たコースで注文したことはありません。もっぱらパスタやピッツアをメインにデザートと食後の飲み物の付いたランチコースを頼みます。パスタのコースなんて本場イタリアではスープだけの食事みたいで考えられないメニューかもしれませんが日本人は（少なくても僕は）お腹一杯です。

味は、食に貧弱な僕だけでなく今まで誰と行っても『超おいしい！』と言ってくれたので間違いないです。

お勧めはパスタランチとピッツアランチを二人以上でシェアすること。熱々の釜焼きピッツアはとっても美味しいんですが一人では大きすぎてとても食べきれません。パスタは席のすぐ近くで取り分けてくれます。かっこよく取り分ける演出も見るご馳走です。自家製のフォカッチャは食べ放題。これで１０５０円はとっても価値があります。

ただランチタイムはすぐ席が一杯になってしまいます。そうなるとここら辺は他に行く店が近くにないので、早めか遅めがいいですよ。

お腹の満足と元気をもらえるお店です。

株式会社ユーティーオー　〒107-0062 東京都港区南青山5-16-3ﾒｿﾞﾝ青南10階 TEL:03-3498-2230 FAX:03-3498-2406 E-mail:uto@uto-knit.com URL:www.uto-knit.com

＊ ファッション販売員のための ニットの話 ＊（三十四）

カシミヤの『わた』を作る（一）

土毛の選別から染毛工程へ

【土毛の選別】

カシミヤの収穫は毎年春5月ごろ。カシミヤの毛が冬毛から夏毛に生え換わる頃に熊手のようなもの（もちろん先は尖っていません）で梳き採ります。冬毛はそのままにしていると自然に抜け落ちてしまいます。その前に人間が頂くんです。

カシミヤは太くて硬く長い剛毛に覆われていますがその剛毛の内側にあの柔らかいうぶ毛が生えています。あのカシミヤのセーターになるのはこのうぶ毛です。

カシミヤは羊のように毛を刈り取ることができないのです。一頭を梳くのに一時間ぐらいかかります。なれない私がやったら10分ぐらいで腕が痛くなってしまいました。採毛のシーズンは一日中カシミヤを梳くのでかなりの重労働です。

野生で放牧されているカシミヤですから毛には樹の小枝やゴミなど一年分の汚れが付いています。この状態の毛は土毛と呼ばれていて、牧民から集められた土毛は60Kgもある大きな袋に詰められて選別場に運び込まれます。

土毛の不純物を取り除くのが選別作業です。選別作業は人海戦術で、それは女性達の仕事のようです。

体育館みたいな広い部屋に、髪かぶりとマスクで完全武装した大勢のおばちゃんやお姉ちゃんが目を凝らして黙々と選別している光景は圧巻でした。和やかな雰囲気なんですがこんなに多くの人が作業しているのにあまり話し声もなく静かです。怖い監督がいるのかもしれません。

選別作業は人海戦術

何回も何回も洗浄されて本来の白さに

若い娘から年配の人までかなり年齢の幅は広いようです。カシミヤの選別作業は編みや縫製のように熟練を要する技術者と違って、毛からごみや小枝を選り分けたり、こびりついた汚れを薬品で落とすという単純な作業で、決して高い賃金ではないけど、一般の人でしかも大勢の人たちの雇用が生まれるのであまり仕事のない地元では大いに有難がられているそうです。

カシミヤのわた作りの工程ではこの選別工程が一番多くの人手を必要としています。

【洗毛工程】

選別されたカシミヤは洗いの工程に進みます。洗毛の部屋に入ると、湿気と獣の匂いでむせかえっていました。

50メートルもあろうかという洗毛機に投入されたカシミヤは何回も何回も洗浄されて、始めの頃は褐色の濁った水で見る影もない姿ですが、洗われていく内にだんだんと澄んだ水になり、洗いあがって乾燥された毛は真っ白です。でもこの時点では剛毛が入っているのであのふわふわのカシミヤという感じはまだしません。

70年代頃までは、日本の紡績会社でも土毛を輸入してこの選別から洗い、次の整毛工程までも自社で行っていたそうです。

その頃は、この洗毛工程で、風向きによって匂いが出るのでクレームが来て困ったそうです。また、汚水処理のいろな大掛かりな浄化設備が必要ということで、街中での洗毛がだんだんと敬遠されるようになったそうです。今ではこの工程は日本やヨーロッパでは見ることができません。

忙中暇話・ニット屋のたわごと

ただ今 在石中

『尿管結石になっちゃって』（表現が変ですが）と話をすると、『痛いんでしょう！』とけっこう多くの人が尿管結石のことを知っているので驚きました。僕は自分がなるまで全く知りませんでした。

猛烈な暑さの続いた7月の週末の夜、長椅子に座ってテレビを観ていると背中がつった様な猛烈な痛みが起こりました。普段から、車の中で上着を脱ぐと肩がつるぐらい体が堅いので、てっきり姿勢が悪いので背中の筋肉がつったか、ひょっとしたら持病のぎっくり腰がきたか？と思いますが、痛みは腰よりもっと上です。

とにかく息が詰まる痛さです。ガスが詰まったような。内臓が圧迫されるような。ぎっくり腰の痛みなら姿勢によって楽な姿勢があり一息つけるんですが、今回は痛みが引かなく床をのたうちまわるしかありません。我慢していても呻き声が出てしまいます。『救急車を』と頭をよぎりますがこんな夜中にと思い必死に我慢しながら、不安と痛さの中をカミさんの持ってきたセデスを飲んでベッドへ。

三十分ぐらいで痛みが去り、何時の間にか寝てしまっていました。

翌朝、あの痛みは何だったんだろうと思いながらトイレに行くと、赤ワインをぶちまけたような凄い血尿にビックリです。ぞっとして血の気が引くとはこのことです。『あの背中の痛みは腎臓のあるところのはず。腎臓が重大な病になったのか』と不安が襲ってきました。

あわてて青山の病院に駆け込みました。

検尿と問診で、先生はすぐにピント来たらしく『これは尿管結石ですね、痛かったでしょう！』とすぐに診断されました。『エェッ？結石ですか、石で血尿になるんですか？』。『この石はギザギザの石で管の壁を凄く傷つけるんですよ』。

一番心配していた腎臓には神経がなくて痛みはないそうです。『出来るだけ早く尿管に停まっている石を流し落とすのが先決ですよ、それには、とにかく水を沢山摂ってオシッコを出すようにしてください』『特に夏場は暑いので摂った水分がすぐに汗になってしまうので、涼しくして水分を摂る、このときだけは生ビールをガンガン飲んでも良いですよ』。ということですが、僕はアルコールが全く駄目なもんでと答えると、『尿管結石の患者さんは、夏場にガンガンビールが飲めるのが唯一の利点と喜ばれるんだけど、残念ですねぇ』。

内科は診断が下れば一安心、でも一月後のある夜また強烈な痛みがきました。キチンと検査する為に日赤医療センターに行くことになりました。どんな結果が出るか、結石が出て完治するか。次回に報告します。

世界のホテルを旅する（三十四）

元、旅行屋のお勧め　博多・福岡

ホテル イルパラッツオ

1989年にこのイルパラッツオが出来た時、建築関係や旅の雑誌がこぞって掲載し脚光を浴びたホテルです。

建築家のノーベル賞ともいわれるプリツカー賞の建築家アルド・ロッシと内田繁を中心とした日本のインテリアデザイナーたちとのコラボで日本初のデザインホテルという斬新なデザインのホテルの写真を見ていたので、博多に泊まる機会があったら是非泊まってみたいと思っていたホテルです。

イルパッツオとは『貴人たちの舘』という意味らしい。

ホテルの前に立って見上げると、ホテル正面には窓がなく各階を区切る緑のラインと縦の赤い円柱が際立ち、シンプルでとっても美しい建物です。この赤はトラバーチンというイラン産の大理石だそうです。階段状の石の土台にデーンと四角い縦長のホテルが聳える。その安定感は遺跡のような、お墓のようなモニュメントを連想してしまいます。

建物に入ると2フロアー分の高いロビーの天井に低いソファーと机。天井が高く見える演出のようです。直線とシックな色で統一されたロビーは異様に太い柱に石造りの遺跡を思わせるとっても落ち着ける空間です。でも『なんとなく誰もいない時が一番好さそう』と意地悪な感想ですが。

各階の廊下は間接照明で落ち着いたトーンというより僕とってはちょっと暗い。でもその暗さがヨーロッパの雰囲気を出しています。部屋もシックなトーンで統一され、高い天井、低いベッド。明りが透けてスクリーンのように明りと影が広がるランプシェイド。全体に横広がりのデザインはフランク・ロイド・ライドを思い起こさせ、『良いセンスだなぁ』と嬉しくなります。しかし所々に傷やシミが気にかかる。そろそろ再メンテナンスの時期か？

このように、初めてホテルに泊まるときは、頼まれもしないのにミシュランの調査員気取りであっちこっち探検したり粗探しはなかなか楽しいものです。

夕食はもちろんすぐ近くの中洲の屋台へ。ぶらぶらと屋台をのぞきながらの夕涼み気分。透明のビニールの壁を透して料理する様子や談笑するお客の様子がみえ、博多弁が聞こえてきます。お祭りのようで気分が浮き立ちます。

博多の屋台で、博多ラーメンなんてステレオタイプっぽいけど、やっぱり旨かった。

朝、5時半。旅に出ると楽しみの恒例の朝の散歩へ。

ホテルを出たら間違っても右に行ってはいけない。ホテルや内装は素晴らしいのに、場所が悪いんです。昨日ここへ来た時、奥にはラブホテルが多く、『長年思っていたイルパラッツオはひょっとしたら建物を売りにしたラブホテルか？』と勘違いして焦ってしまいました。

ロケーション以外は大満足のホテルでした。　うと