

アメリカ煙草是聞録

第1章 成田からコーンパイプへ

第2章 ニューオリンズとペリク

第3章 コーネル&ディール

第4章 レイノルズ

第5章 アメリカンスピリッツ(サンタフェ・ナチュラルタバコ社)

特別編 J&Rとガソリンスタンド

第1章 成田からコーンパイプへ

2005年6月8日から15日まで、アメリカのタバコ事情視察旅行に行ってきました。

煙草屋13名のツアーです。

成田発アトランタ行きデルタ航空(このツアーは全てデルタ航空です)で13時間の旅。

アトランタが米国南部のハブ空港になっており、今回の旅行は全てアトランタで乗り換えが基本パターン。

さっそく、乗換え待ちの間、空港ロビーでミズリーメシャムについて柘製作所専務より講義。

セントルイス行きに乗換え、晚にようやくセントルイス郊外のスポーツパーで夕食(タコスディナーセット?)。

夕食後、ミズリー州ワシントン(首都ではありません)のSleep Innというなんかそのままのモーテルへ。

翌朝、コーンパイプ発祥のミズリーメシャム社の工場見学、

ミズリー川沿いのワシントン駅のまん前にその工場はありました。

営業時間早々に着いたもので、ぱらぱらと仕事を始める方もいれば

作業場でちょっと朝食の方も、ほとんどが高齢者でのんびりとした作業です。

機械に追われるのではなく、一個一個丁寧に、当時のままのような機械でマイペース。

実をとりはずしたとうもろこしの芯をまず、3分割(これに一人)

分割された部分を削る人、穴を開ける人、ボウルに石灰をまぶす人、それを磨く人

さらに、煙道(材質はbirchバーチといわれる樺)にリングをつける人、

煙道をボウルにつける人、ボウルの底にラベルを貼る人。

特別にボウルを卵型や変型に削る人。

創業以来のままと感じの作業でした。

1階の作業場の見学が終わり、2階の展示室へ。

古そうな螺旋階段を上り、(なんと階段の途中で金庫の扉のようなもの、中は書類棚になっていました)

展示室は30坪程あり、いろんなコーンパイプや木製パイプのコレクションが展示してあり、

マウスピースのサンプルケースもありました。

昔からの来場者の記念写真やマッカーサー等々いろいろありました。

☆コーンパイプについて。(正確にはコーンコブパイプ、コーンの芯パイプ?)

◎コーンそのものは特別に改良された芯の太いものを使用し、

現在2軒の農家で約100haで契約栽培されています。

収穫した実は家畜の餌として販売、工場での作業くずもあわせて自然なリサイクルができています。

◎主な輸出先は北欧、日本、オーストラリアとのこと。

全盛期は20数社で生産されたコーンパイプですが現在は本家のこの会社のみ。

◎マッカーサーが使ったといわれるジャイアントコーンパイプは

煙道に必ずこげ目がついています。これは当時マッカーサーが自分のパイプと他の人のパイプを

区別するためにつけたのが始まりだそうです。

勿論マッカーサーもこの会社のコーンパイプだそうです。

ミズリーメシャムカンパニーからセントルイスへ。

セントルイスはかつて万博も開催されたアメリカ中部の都市です。

ちょうどミズリー川がミシシッピ川に合流する地点で西部への入り口とされた町。

現在はかなりさびれた都市になっていますが、バドワイザーの本拠地でもあり野球では田口のいるカージナルスです。

前日の夕食に立ち寄ったスポーツパーがカージナルスの元主力選手の店でした。

セントルイスの中心部はさびれた感じで、お昼は再開発地区の古い工場をしゃれたレストランに改装したところ。

すごく雰囲気がよくて感心しました。(ただ、パスタはひどかった)

で、これから一路ニューオーリンズへ(勿論アトランタ経由です、途中バンクで飛行機が遅れました)

PHOTO



空港でお勉強



工場前のミズリー川とワシントン駅



ワシントン駅の表の表示、セントルイスから54マイル



工場左側



工場右側



初代の工場



2代目の工場



いかにも古い工場



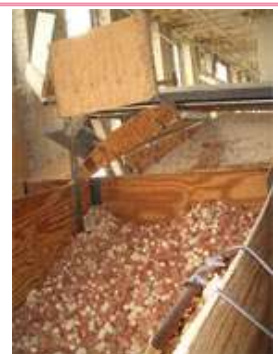
原料コーン



原料コーンを3分割に



原料コーンを3分割



3分割されたコーン



穴をあける器械



ボウルに石灰を塗りつける作業



石灰を塗りつける



石灰を塗られた状態



石灰をまぶしたコーンを磨いている



ステムに網目模様をつける器械



工場内風景



ステムにリングを差込む作業場



出来上がったポウルの底にラベル貼り



特殊な形状はこの方が削っています



昔からの従業員さん



コーンパイプの出来るまで



案内してくれたキャシーさんと秘書の方



螺旋階段



螺旋階段の途中にある書庫の扉



2階の展示場



2階の展示場



展示室。コーンパイプのセット

☆



2階の展示場 マウスピースの陳列ケース



来館者？

☆

アメリカ煙草是問録

第1章 成田からコーンパイプへ

第2章 ニューオリンズとベリク

第3章 コーネル&ディール

第4章 レイノルズ

第5章 アメリカスピリッツ(サンタフェ・ナチュラルタバコ社)

特別編 J&Rとガソリンスタンド

第2章 ニューオリンズとベリク

ニューオリンズはフレンチクォーターという古い町並み(ジャズ酒場がたくさんあった、今では観光地)にあるホテルを出発、
一路ベリクの農場へ。

目的地はニューオリンズからほぼ真西へ40kmほどのミシシッピ川のほとりにあったんですが、
いかにもワニの出そうな湿地帯の中を国道10号、幅広い道路、アメリカですね。

このあたりニューオリンズから西へ100km、南へ40kmくらいはミシシッピ川のデルタ地帯で
湿地や湖(海と勘違いしました)ばかりで、ミシシッピ川の堤防もかなり高いものでした。

約1時間半ほどで、堤防沿いのとある農家へ、目印は風船。

中に入っていくと、納屋(壁がない)とその奥にちょっとしたタバコ畑がありました。

ここがベリク専用のタバコ葉を生産している農家でした。

1m弱に育ったタバコ、わき芽掻き(必要な葉だけ大きくする)の時期だそうです。

葉が厚く成ってきたら根元からばっさり、根元に釘を打ちつけて納屋の天井裏に2ヶ月干干します。

結構乾してありました、ただ、何故か乾してあるタバコ葉の下を見れば、なんと

豚がいるではありませんか、それも丸々と大きなのが2匹。

豚小屋で乾しているのか、乾している部屋で豚を飼っているのか、なんともアメリカ、これがベリクの香りの秘密?。

葉はバーレーの亜種の変異種だそうです。

再度バスに乗りいよいよベリクの会社へ。

同じ堤防沿いにありました、同じく風船が目印。

この会社は、ベリクの名称の元となった、ベリクをヨーロッパ人に初めて紹介した
フランス系カナダ人セントジェームスパリス氏の8代目(83歳)に当たる方がオーナーでしたが、

最近、コーリンライアントバコエンタープライズ社に買い取られました。

但し、8代目のパリス氏は会社の看板として今もいらっやいます。

ベリクの製法はなんとも簡単。

オーク樽に詰めプレス、タールのような黒い汁が出てきます。3ヶ月に1回、出して上下をひっくり返すこと3回で終了。

その間、なにか添加するようでもなく、またその倉庫には樽以外に薬品のようなものもぜんぜん無く、

ミシシッピ川沿いの蒸し暑い環境が大事で、なにしろ倉庫(作業場)の中ではじっとしているだけで汗、汗、汗。

この自然と菌がタバコ葉の糖分を原料にして醗酵熟成させるようです。

入替作業は白人のカーティスさん(勤続45年)と黒人のホレイスさん(勤続10年)でやっているようです。

樽は500ポンド(226.8kg)まで詰め込んで完成、樽の蓋を白く塗って出荷を待つばかり。

1950年代が最盛期でいまではベリクの使用が減ったため生産工場も縮小しているとのこと。

ここでは、社員家族全員集まってお屋をご馳走になりました。

なんとクレーフィッシュのてんこ盛り、アメリカザリガニです。

ニューオリンズ周辺はフレンチの伝統があり、メキシカン、ケイジャン料理がお袋の味です。

ケイジャン風にちょっと辛めでハーブで香り付けといった感じ、ポテトとコーンとチョリソが添え物。

さすがに現地のみなさんはおばあちゃんもおじょうちゃんもせつせと殻を剥いて食べていました。

結構おいしいもんでした。

ここで、アメリカ南部について、ヤンキーが北部人、ディキシーが南部人のこと。

ニューオリンズのあるルイジアナ州の州花はマグノリア(泰山木)いい香りで咲いていました。

州の鳥はペリカン、とにかく沼地が多いのでたくさん飛んでいましたので納得。

ニューオリンズそのものがミシシッピ川の河口の町として繁栄したため、
地盤がゆるく、海抜マイナスの状態です、そのため町を維持するために高い堤防と多くの排水ポンプが

町をささえているとのこと。おもしろい例がお墓です、地面に埋めることができないので

大きな飾りのついた館のような石作りで、結構お墓が観光地になっていました。

今年のハリケーンで壊滅的な被害を受けたニューオリンズですが、まさに

ある意味人災の部分ともいえます、本来想定されていた被害に対し

予算配分等々で後回しにされたのがニューオリンズの被害ともいえます。

ミシシッピ川の管理は米国にとって非常に重要で陸軍工兵隊がおこなっています。

被害にあわれた方、亡くなられた方のご冥福とこれからの再建をお祈りします。

ペリクの工場や農家もどうなっているか心配です。
8月にもニューオリンズを3泊4日で訪問しており、訪れた動物園や食事をしたところなんか
再建できているのか、できれば再訪したい場所です。
その日のうちに次の訪問地のあるノースカロライナ州へ。

PHOTO



農場周辺、米作地帯です



農場。奥が煙草畑、手前が乾燥用豚小屋？



農場。たばこ畑



農場 たばこの種



農場 ここへ種を撒く



農場 かなり柔軟で肉厚の葉



農場 乾干し用のくぎ



農場 煙草乾燥用の住人2頭？



農場 農場でつけ込んだ葉



農場で漬けた葉



農場わき芽掻じゅ作業



乾燥し作業 看板をよく見れば豚の天国？



乾燥小屋天井



乾干し



ミシシッピー川の堤防からのベリクの工場全景



看板です。奥の平屋が作業場



樽に詰めて圧搾



発酵中の泡と汁



詰め替え作業中



ほぐしているところ、手前右カーティスさん
左がほーレスさん



樽から出した葉



完成品倉庫



貯蔵及び完成品倉庫



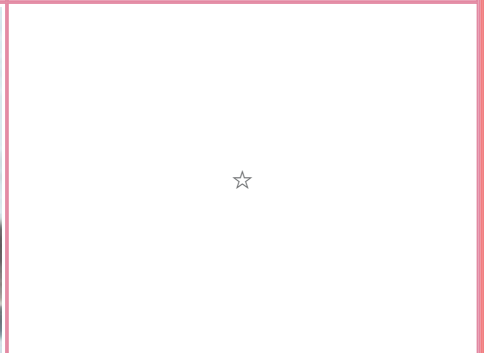
真ん中が八代目



記念写真



ご馳走になったお昼御飯 一人前



☆

☆

