

# 新・世界洋上紀行

洗練のヨットスタイルを愉しむラグジュアリーな海の旅

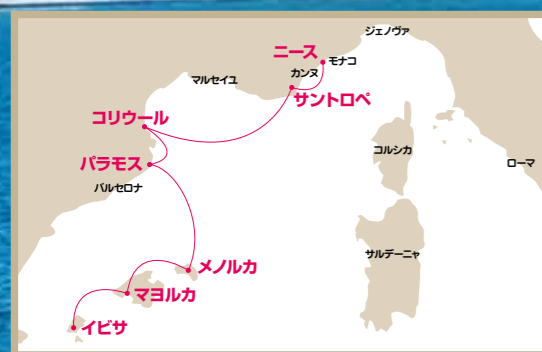
第3回

## Le Ponant (ル・ポナン) / 後編

フレンチシップ「ル・ポナン」で巡る、フランス・コートダジュールから  
スペイン・リゾート島周遊クルーズ

欧米のクルーズファン、とりわけパーソナルなサービスを求める人たちに  
薦にしてやまない「ヨットスタイル」のクルーズ。あたかも自身がそのヨッ  
トのオーナーであるかのような、上質かつハイクラスでプライベート感あ  
ふれるスモールシップでの旅。「ガストロノミックシップ（食通の船）」と  
の異名を持つフレンチクルーズシップ「ル・ポナン」で行く、極上のリゾ  
ートクルーズはいよいよ、最終目的地、イビザへと向かう。

text: Masaaki Higashiyama  
photo: Masaaki Higashiyama,  
Compagnie du Ponant  
special thanks: Compagnie du Ponant,  
Mercury Travel  
<http://www.mercury-travel.com>



8月20日

朝8時、ル・ポナンは、マヨルカ島に到着した。ここはクルーズ船に人気の寄港地。予想通り15万トンクラスのメガシップが停泊していた。ル・ポナンの約100倍の大きさ。船客は4,000人以上。昨今建造されるクルーズ船は、この程度の大きさが当たり前になってきている。今やクルーズは、巨大レジャー産業に発展している。

軽めの朝食を済ませてシャトルバスで街まで行き、散歩してみる。10年ぐらい前に大型クルーズ船で訪れた際、船を抜け出して、パルマ市内のスペイン料理店に繰り出したことがあった。今日、街を歩いていて、ふとそのことを思い出した。「あの店、今もあるかなあ？ でも10年ぶりだし、もうわからないよなあ……」と思っていたら、意外にも簡単に見つかった。

少し路地裏のわかりにくいところなのに、あの店が私を呼んだのか。そして路地から表通りに出たところには、あの時と同じロエベのブティック。歩いているうちに一気に記憶がよみがえってきた。少し懐かしい気分……。

活気あるパルマの街を散策。しかし今日は絶対に、船のランチに戻らなければならない。なぜなら今日は、パエリアの日だから。じっくり時間をかけて作り上げたル・ポナンお手製のパエリアの味は見事。訪れる寄港地のお国柄とその土地の食材を採り入れたメニューを毎日、シェフが考え出してくれる。

午後は、ヴァルデモッサの修道院へのオプションツアーに参加。フランス人以外の参加者は私一人なのだが、陽気なスペイン人ガイドは、フランス語の説明の後、私だけに丁寧に英語で説明してくれる。

ここヴァルデモッサはショパンと深い関係があり、いまでもショパンフェスティバルが開かれる。ツアーの最後、ショパンのピアノ



スペイン、バレアレス諸島自治州の州都パルマ・デ・マヨルカはヨーロッパ屈指のリゾート地。荘厳なカテドラルを正面に、古い街並みが広がる。10年前に訪れた小さなスペイン料理店を見つけ、ちょっと感動。



コンサートがあり、素晴らしい演奏を聴くことが出来た。どこからともなく現れたピアニストが、情熱的に、時に静かに、静寂の中で旋律を奏でる素晴らしい演奏。そして静かに去ってゆく。シンプルだけど素晴らしいコンサートだった。

午後6時出航のはずが、6時半に地元パイロットがル・ポナンに乗り込んでくる。「いやいや、エピックの出航をやっていたので……」。エピックとは先述の15万トン客船のこと。この港には、果たしてパイロットが一人しかいないのか？

午後7時、出航を試みるも強い横風がル・ポナンを岸壁へ押し付けるため、なかなか離岸できない。この船はパウにしかスラスターがないので、自力で後部を真横に離すことが出来ないのだ。



今日のランチはパエリア。寄港地の食を取り入れた素晴らしいテーブルは、ガストロノミックス「食通の船」の面目躍如たる部分。



ル・ポナンにはブリッジの他に全部甲板にもヘルムがある。客船でありながら、このデッキ上のヘルムはなんとオープンスペース。入出港時も、乗客と一緒にキャプテンやクルーここで働く。

そこで、キャプテンとパイロットが相談した結果、後ろだけ綱をつなげた状態で、前のパウスラスターを使って前部を岸壁から離し、かなり離れたところで後ろの綱を解いて、一気にエンジンの出力を上げて船を出す作戦に出た。成功はしたが、船体後部が岸壁のコンクリートに当たったようで、少し衝撃があった。この光景は、自らヨットを操船する方には容易に想像できるのではないだろうか。

マヨルカの湾を出ると、ル・ポナンはいっせいに帆を揚げ、風の力だけで進んでゆく。出航の忙しさが落ち着いたところを見計らい、ブリッジでキャプテンにインタビューを試みた。

Q: 大半がフランス人船客の中で日本人を含む少数のEnglish speakerの船客への対応、難しさはありますか？

A: いや、まったくありません。我々はEnglish speakerに限らず世界中からのお客様大歓迎です。フレンチスタイルを存分に楽しんでください。

Q: このクルーズはフランス近海やスペイン周遊、フランス人にとっては近すぎてつまらないということはないのでしょうか？

A: フランス人やスペイン人、イタリア人といったラテン系の人たちの多くは英語が苦手です。だから言葉の問題があるので、我々ポナンを支持していただいているということがあります。そして自国から出航できれば、わずらわしい飛行機の移動もないため、楽に乗船していただけます。(※筆者注：つまり、日本の「にっぽん丸」のようなものなのだ)



澄んだ碧色の海に輝く太陽が注ぐマヨルカ島の観光スポット、ヴァルデモッサ。入り江にはプライベートヨット。修道院ではショパンの調べを堪能。



Q: キャプテンは日本のことを何か知っていますか？

A: いや、残念ながら行ったことがないので、よく知らないのです。でも私も船乗りですから、一度はこのル・ボナンで世界一周を試してみたいのです。

えっ、1,500トンで世界一周？　すごい発想。きっと船乗りの憧れなのだろう。

インタビューを終えるとディナーの時間。今夜は、魚介のスープ、フォアグラのサラダ、牛の生肉のユッケのようなものに生卵をまぜていただくというめずらしいメニュー。フランス人もこんなものを食べるのか、と驚いた。とにかくフランス人は食に貪欲である。もちろんお味は申し分ない美味しさ。

そして、今日は毎晩ディナーをご一緒したカナダ人夫妻のご主人の、84歳の誕生日。ホテルマネージャーからMUMMのシャンパンが気前よく振舞われた。同じテーブルのブラジル人夫妻、特にご主人は自分のことのようにうれしいようで上機嫌。ついにはシャンパンをみんなのデザートにシャーベットにぶっかけてしまった！　この奥様もすぐ陽気で楽しい方で、「Masaaki、あなた子供はいるの?」「だめじゃない、もっとがんばらなきゃ！ hard push hard push!!!」。もうラテン系のノリに圧倒されっぱなしだ。

しかし、ディナーの終わりがけ、私が明日下船することを告げると、「ぜったいにまた再会しよう」と強い握手。これこそが、スモールシップならではの人と人の距離感、Intimate（親密さ）なのである。

どんな船旅にも必ず最終日がやってくる。そして荷物をまとめなければならない。

今回、フレンチシップ「ル・ボナン」で訪れたフランス・コートダジュールとスペインのリゾート島のクルーズ。最高の時期に、世界中の人があこがれるリゾート地を巡るクルーズを経験したわけで、(今やクルーズ船は世界中に就航しているが、) もう毎年この時期に、この船で、この場所の、クルーズでいいじゃないか、とさえ思えるほどの最高の船旅だった。最近少し歳を取ったせいかわりになりつつあった夏が、この船旅でまた好きになった。バカンスって、すばらしい習慣だ。

明朝、次の寄港地イビサ島で、私は船を後にする。 **P.B.**

イビサには、最高峰のクルーズ船「シルバーシー」が停泊中。スペインの極上のリゾート島にはボナンやシルバーシーといったハイエンドなスモールシップがよく似合う。私はここで船を降り、ル・ボナンは次の寄港地へと旅立つ。



<取材コース>

ル・ボナン「ニース～バルセロナ7泊」  
(2011年8月15日発)  
クルーズ代金：2,432～3,220ユーロ  
(1室2名利用時の1名料金)



Profile

東山真明

海と船の旅をこよなく愛する、海外クルーズエージェント。大型客船よりも、プライベート感ある上質な「ヨットスタイル」のクルーズにこだわり、国内で小型船クルーズを取り扱う4社による「スモールシップアライアンス」を設立、その啓蒙に励む。マーキュリートラベル代表。

■マーキュリートラベル TEL: 045-664-4268

http://www.mercury-travel.com