

# 街歩きは僕らの必修課題だ

## シティガイド岡山

一年生もそろそろ大学生活に馴れて来た頃じゃないかと思うんだけど、自分なりのプレイゾーンを見つけることはできたかな。

なごめるお店やおいしいモノが食べれる所を知っているの充実に貢献するぞ。

だから今回の特集はシティガイド岡山。スペースの都合でジャズやロックの店、パブ、ケーキ屋さんしか紹介できなかったけど、どこも学生に評判の十八軒。さあ、街は僕らを待っている。



岡大生コンパ利用率 No.1

### ペントハウス

五年前に営業を開始したペントハウスは客の七割近くが岡大生で、また店の企画、デザインをやっているのも岡大卒の人であるという典型的な学生パブである。

この店の魅力は何といても安い費用で、かなり楽しめるというところだろう。ポトル

のキープは原価でいけるし、その他の料理も格安だ。ポテトチップ三〇〇円、小エビのスナック揚げ三五〇円、おでん四〇〇円、イカのバター焼き五〇〇円など。

店の体取縮めである小橋さんの話によるとペントハウスがなぜ安いかわかる。

「古いからといって、それが悪いとは限らない。古い物でも使用によっちゃ、新しいものよりもっと活用できるんですよ。例えば、今流行のベニヤ板よりも櫛の木のほうががずと丈夫ですね。使い古されたものでもそのよさというものをとっと見直していてもいいんじゃないですか。」

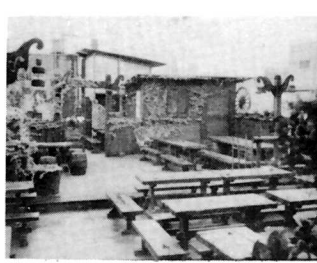
この話の通り、テーブルなどは、昔の船で使われていた板などをそのまま活用していたり、飾り物でも、安くかつ美しいものを使っていたりする。中には高価なものもあるが、

それを妙に飾りつけするのではなく、ごく自然に辺りにおいている。時々、それらを盗む人もいるそうだが、できるだけ店のものを盗まないようにして下さいとのこと。

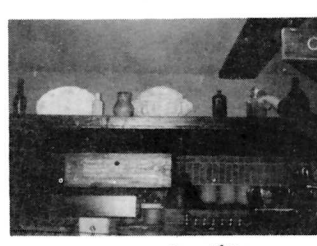
もう一つ、この店が目指しているのは、真のヨーロッパの姿を伝えたいということだ。ヨーロッパというやたらハデなものをイメージしがちだが、決してそうではない。もつと素朴で生活の中からじみ出てくるような美しさ、それが真のヨーロッパだという。それを反映してか、店内にはレンガ造りや英国風の室内装飾などを多用している。

ジャズ&ディナーシリーズという企画もあり、去る二月十三日にはマリオン・ウィスパーズが登場した。

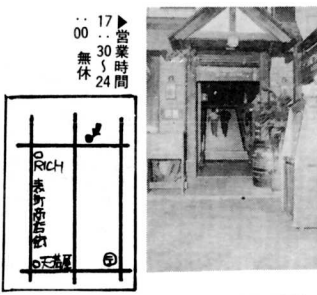
「安くてかつリッチに」が店のモットーだ。



▲屋上にも席がある。星をながめながら飲む。



▲アンティークがいっぱい



17:30 ~ 24:00 営業時間  
無休

ハイパーメディアをめざす

ペーパーランド

岡大の目の前にあながらここには定食類のメニューはない。だからいつでも落ち付いてコーヒーを飲んだりおしゃべりすることが出来る。店内は明るくてお客さんは学生ばかり、という一見単なる「学生街の喫茶店」みたいだけれど、実は七四年のオープン以来、さまざまなイベントを行ってきた、全国的にも名前の知られたユニークなお店なのだ。

マスターの能勢さんはアンダーグラウンド映画の製作者として活躍してきた人。代表作は岡大闘争にかかわって岡大を去って行った萩原教官を描いた「共同性の地平を求めて」十六ミリ二時間という大作だ。

また能勢さんの関心領域は映画だけでなく音楽、美術、哲学から生物学、素粒子物理学やコンピュータまで極めて幅広く、雑誌などから評論記事を依頼されることもしばしば。お店についても「音楽だけでなく、音楽を生み出す周辺文化も取り扱う、人間の生きていくあらゆる面からハイパーメディアとしての店をめざす」が信念。

毎月ロックやフォークのライブコンサート、映画上映会、岡山遊会などが行われている。特に一月一回の八能勢伊勢雄コンサートは人気がある。これはカップルで、



ワークVではダイズムやシュールリアリズムの貴重な映画を見ることがある。レコードの枚数は約二五〇〇枚。ジャンルを超横した、良いと思われるものをどんどん

マスターの能勢さんとママさんの慶子さんです。▼営業時間9:00~21:00 第2、第3日曜日定休

かけるそう。最近一番良かったのはドイツのカンのLPだったという。コーヒー二三〇円。サラダ付きカレー四〇〇円はおススメ。

もう一つスゴイのが店内の豪華さ。インテリアはほとんどフランスやイタリアからの輸入品である。喫茶スペースの大きなテーブルだけは合う物がなくてオーダーメイドしたという。その上にはかわいいうんすの絵本がさりげなく置かれていて、

お客さんは学生やOLなど若い女性が多い。人気の高いのはチーズケーキ二〇〇円。「チーズケーキのおいしい店」というのがキャッチフレーズになっているんですよ。

またポテト、にんじん、カボチャ、ほうれん草など野菜を使ったケーキも各種そろっている。

フランス風の店内でストリートティー(二五〇円)を飲みながら食べるケーキはいかが。

全国共通のポトルキープ券

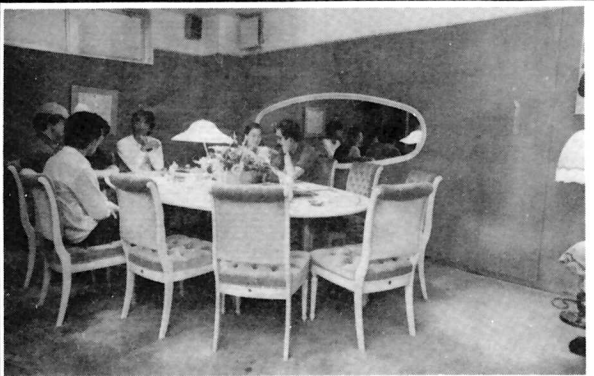
ギヤルズ

セントラルビル地下にあるこのお店はいつも若い人たちがいっぱい。だいたい二十代前半が約九割を占めていて学生やOLもけっこう多い。

店内の頭上を模様のSLが一周していたり、毎日ライブ演奏があったりするなど、若々しく楽しいイメージを持ちながらも段差のあるフロアやしゃれたシャンデリアの光はくつろげる雰囲気をも作っている。

「学生さんには角ピンをおすすめしたいです。わたしは若い頃は角をよく飲んだもので、昔は角があまりなかったせいでありますが、でも、もつと角のよさというところを目に向けていってもいいんじゃないかという気がします」とマスターは語る。

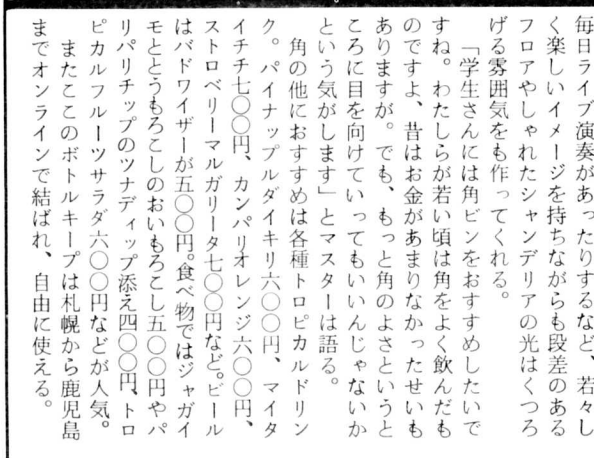
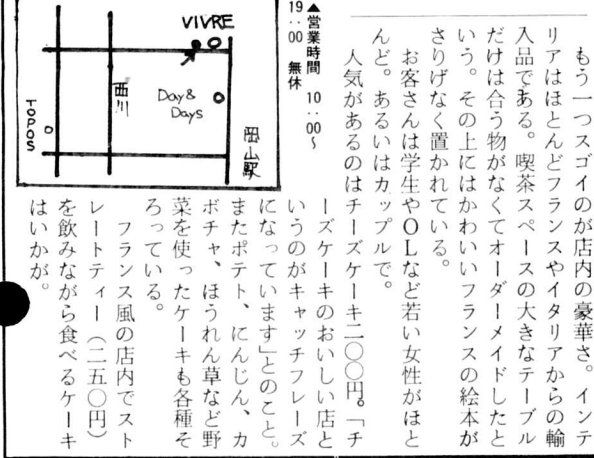
角の他にオススメは各種トロピカルドリンク。パイナップル、カンパイル、オレンジ、イチゴ、パイナップル、カマンベールチーズ、ストロベリー、マルガリータ、七〇〇円など。ビールはパドワイザーが五〇〇円。食べ物ではジャガイモととうもろこしのおいもろこし五〇〇円やパリパリチップのツナディップ添え四〇〇円、トロピカルフルーツサラダ六〇〇円などが人気。またこのポトルキープは札幌から鹿児島までオンラインで結ばれ、自由に使える。



### リッチなフランス菓子 アンリユール



▲スポンジを重ねたトランシュ・モカ230円 ▼チーフの河田さん。



●ポトルキープは角三八〇円から。

▶営業時間17:00~1:00 無休 場所はセントラルビル地下2階



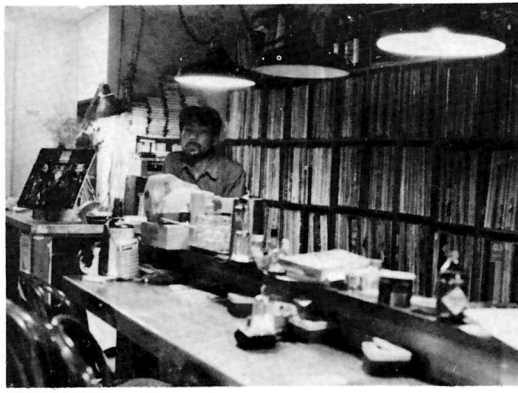
### 岡山唯一のロックライブ

## コマンド

巷にロングヘアーとベルボトムジーンズの若者があふれていた今から十二年前、当時岡山の学生だった人によって始められたという岡山最古のロック喫茶。

時代は変わり、流行する音楽も変わったけれど、コマンドが岡山の音楽好きでアクトイブな人々のたまり場であることに変化はない。カウンターの中一面の棚にあるレコードの数は約三五〇〇枚。ロック、ブルース、ジャズ、R&B……黒ぼつ曲が好きな人にはたまらないコレクションだ。

マスターのナオ君は「十年たっても聴けるレコードを集めたい」とことでヒットチャートなどあまり意識せずに自分の好きなLPだけを買ってくるそうだ。特に好きなミュージシャンはマディ・ウォーターズとビリー・ホリデイにボブ・ディランの三人とのこと。コマンドについて忘れてはならないのはここが現在、岡山ではほとんど唯一のロック・ライブ・スペースだということ。毎月二、三回



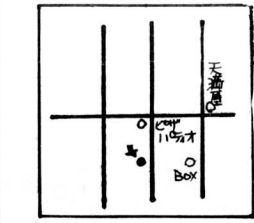
▲壁を飾る三五〇〇枚のレコードコレクション。



▲無添加のコープブランドウィスキーや地酒、焼酎など珍しい酒が揃っている。ビールも無添加のエビスビール。《ドアにはPM2:30～PM11:30とあるが現在の営業時間はPM5:00～PM12:00 無休



▲マスターのナオ君。無口だけど気さくな人だ。



はライブをやっている。普段は地元のアマチュアが出演するけど年に何回かは東京や大阪からプロが来る。別冊「宝島」にも中国地方で頑張るライブ・スポットとして紹介されていたように全国的にも名が知れ渡っている。日本へツアーをするバンドはたいがいコマンドに寄って行くという。

マスターの話では印象に残っているのがやはり去年の「スターリン」、そして女の子だけの「水玉消防団」。ブルースの「プレイクダウン」はもはやこの常連だ。

「高校生にもけっこういいバンドがあるね、ノリとパワーがあるからスカッとして好感が持てるよ。同じ空間を共有して、いい雰囲気になるのがライブの良さだからね」とナオ君。現在出演バンドを募集中で、条件は自分たちだけである程度（三十人ぐらい）お客さんを集められることだけ。大学生のバンドにもどんどん出て欲しいとのこと。

メニューはコーヒーが二五〇円（二十時まで）。五種類ある焼酎は三百円で珍らしい生協ブランドのウィスキーはキープで二九〇〇円。名物はお好み焼き四百円とゴダチーズを使ったチーズトースト三百円ナリ。

### タンノイでジャズを聴く

## プレイバツハ

黒く光るガラス屏の奥にはシャンデリアの光に薄く照らし出されたテーブルと小さなステイジがあり、そこにピアノが置かれている。このステイジでは毎週、木曜日は十八時半から、金曜日は十九時から、土曜日は二十時半からという具合に週末三日間、ジャズのライブが行われていて、岡大JAZZ研のコンボなども出演している。

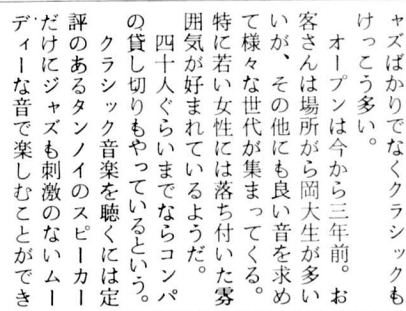
そして目を引くのがステイジ両サイドにある大きなスピーカー、イギリスの名器タンノイGRFである。これをドライブするオーディオシステムも全て世界の一流品ばかり。

「この店の呼び物は、週末のライブがありますけど、何と云ってもそれ以上にこのオー

ディオシステムですね。トレンスのプレイヤー、マッキントッシュとマランツのアンブレアップです」と奥さんのお話。レコードのコレクションは五百枚程度、ジャズばかりでなくクラシックもけっこう多い。

オープンは今から三年前。お客さんは場所が岡大生が多いけれど、その他にも良い音を求めて様々な世代が集まってきて、特に若い女性には落ち付いた雰囲気好まれていようだ。

四十人ぐらいいまでならコンパの貸し切りもやっているという。クラシック音楽を聴くには定評のあるタンノイのスピーカーだけにジャズも刺激のないムードにいな音で楽しむことができ



▼場所は東西道路西突き当たりを少し南へ下った所。営業時間 9:00～22:00無休。



▲マスターのナオ君。無口だけど気さくな人だ。

る。ともかく、ジャズが好きならはもう音楽を良い音でじっくり聴いてみたい人はぜひ一度来て下さい、とのこと。メニューはコーヒー二五〇円、カレー四〇〇円、ブラックニッカ三五〇円

### 一流ホテルのケーキ サンプルト

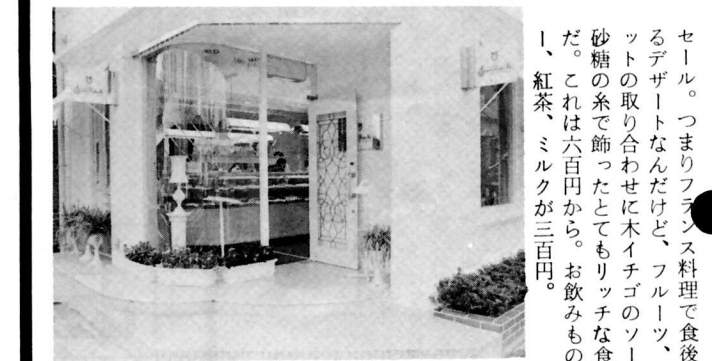
一流ホテルの料理というのはそのホテルの顔でもあるから美味しいのが当たり前。でも料理を食べるためだけにホテルに行くというのもなんとなく気がひげちゃう。そうしたらうれしい事に今度ホテル・サンプルトの直営店としてこの、パティシエリケキ屋さんが入りやうし、外観は普通のホテルのケーキ職人が作っているのだからホテルのレストランで食べるのと同じわけ。

チーフの山田さんはケーキ作り三十年という超ベテラン。各地のホテルやケーキ屋さんで修業を積んで来た人です。もちろん本場フランスに行ったことも。

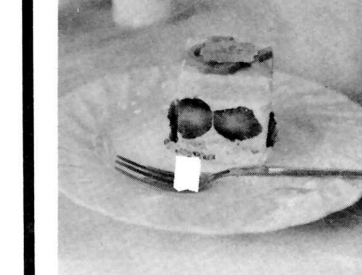
店内は白を基調にしたフランス風のインテリア。午後などはいつもお客さんでいっぱい。女子大生やOLがほとんどでカップルで来られる人も多いとか。

ケーキの方ももちろん完全にフランス風。ちょっと小皿で甘みをおさえた味が特徴です。今一番人気が高いのは中にイチゴを隠し込んであるバガテル二七〇円。

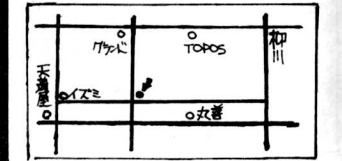
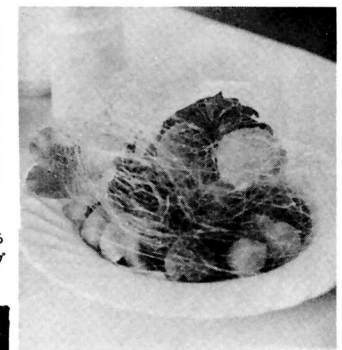
それとサンプルトならではのメニューはデ



▲営業時間 10:00～20:00 第1、第3木曜日定休



▲人気の高いバガテル270円 ▶食べちゃうのもったいないぐらいいきなクープタンベル・ア・ラ・ガニール750円



### ポリウムあるアメリカケーキ

## ル・プランタン

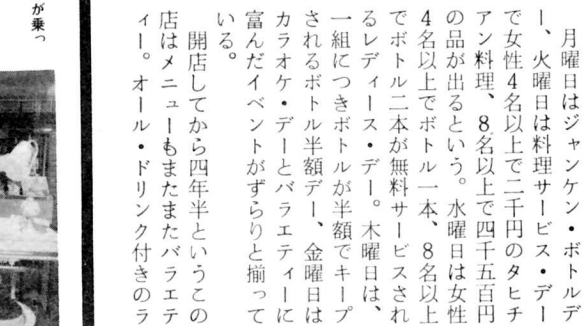
ケーキ屋さんというと、どうも男性ばかりは入りにくいんだけど、ここは駅前にあるせいか、昼休み時なんかに行くサラリーマンのグループがけっこう利用している。誰にも入りやすい雰囲気を持っているみたい。

ところでこの「ル・プランタン」という名前はどう見てもフランス風な感じだけど、ケーキはアメリカ風がメインなのだ。特徴はポリウムがあってシンプルで、以前ノンノに紹介された時は「大きさが感動的」とあったとか。

でも七十八年に岡山で最初のアメリカ風ケーキの店としてオープンした時には、値段が高いいせもあるがなかなか一般のお客さんには受け入れられなかったという。「ケーキの大きさと味を見てもえれば納得していただければいいんだけどね」と社長さん。

最近若い女性に人気の高い野菜ケーキにしても三年前から作っているのだけど、初めのうちはま

▲マジパンで作ったかわいいロゼンが乗っているキャロットケーキは三〇〇円



▲マジパンで作ったかわいいロゼンが乗っているキャロットケーキは三〇〇円

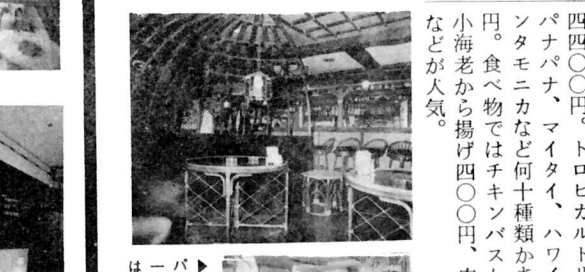
ル・プランタンという名前は、フランス語で「木」を意味する。創業は一九〇五年。パリで創業したル・プランタンは、フランスの伝統的なケーキ屋で、ポリウムという独特の生地を使ったケーキが特徴。岡山店は、この伝統を継承し、地元の人々に愛されている。店内は明るく清潔で、ケーキの陳列が豊富。スタッフは丁寧な接客を提供している。

### 南の島の椰子の家 サンタバーバラ

南洋ムード漂う室内には、トロピカル・アイランド風に仕立て上げられた装飾がいっぱいある。南国の国を彷彿させるこの店の特徴は溢れんばかりのイベントだろう。月曜日はジャンケン・ポトルデー、火曜日は料理サービス・ポトルデー、水曜日は料理サービス・ポトルデー、木曜日は料理サービス・ポトルデー、金曜日はカラオケ・ポトルデー、土曜日はカラオケ・ポトルデー、日曜日はカラオケ・ポトルデーと揃って

開店してから四年半というこの店はメニューもまたまたバラエティー。オール・ドリンク付きのランチが7種類もあって、その中でもレディースセット、日替り弁当（六百円）がマスターのおススメ料理。ポテト、肉魚、ロングドリンク（ジン・ウォッカ）など南国調の料理がメインではあるが、他にも和風、洋風、中華風と各種あって、どんな好みを持った人でも楽しめるんじゃないだろうか。

料金はポトルキープがニッカVSO6〇〇〇円、スパーニッカ六〇〇〇円、G&G四四〇〇円。トロピカルドリンクはウハウハ、バナナ、マイタイ、ハワイアンパンチ、サントモニカなど十種類あって全部六〇〇円。食べ物ではチキンバスケット六五〇円や小海老から揚げ四〇〇円、肉じゃが三五〇円などが人気。



▲営業時間 11:00～24:00 パブタイムは18:00～ 第1、第3水曜日定休 場所はセントラルビル地下2階



▶チーフの山田さん、いつもは南方の工場に働いておられるんですけど、わざわざ取材のために本店へ来てくれました。



▶場所はセントラルビル一階。営業時間 8:00～20:00 無休



### 学生で一杯のポップなパブ

## ジャック&ジル

五階建てのビル壁面いっぱいにかかれたローラーシートをはいてる女の子のイラストが目印のジャック&ジル。

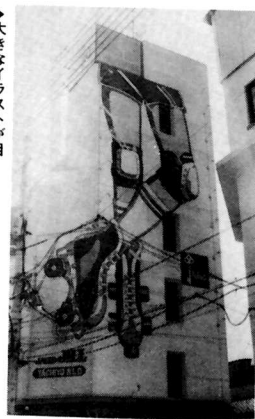
オープンしたのはおとしの十一月。店内にはポップなネオンサインやミックスマウスのイラストがかかっている、ものすごくアメリカンな感じがする。

お客さんも岡大やノートルダム清心、それに川崎医大などの学生がほとんどでやはり合コンやサークルのパーティーといった使い方が多いらしい。

最初から男女一緒にグループで来る所が多いけど、けっこう女の子だけのグループも来るんだって。お客さんの質もいいし安いから安心して楽しめるからだろう。男の子のグループと女の子のグループが仲良くなってる盛り上がりもさうな感じだ。

店長さんは「うちのインテリアやステレオシステム(ボーズのスピーカー)などにお金をかけているせいか、高いんじゃないかと思われているんですけど、コンパなんかでボトルをキープして料理とって、一人平均千八百円もあれば充分楽しめますよ」とのこと。ミネラルと水はタダなんだって。

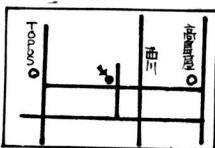
大きなイラストが目印だ。



をかけたという理由で、高いんじゃないかと思われているんですけど、コンパなんかでボトルをキープして料理とって、一人平均千八百円もあれば充分楽しめますよ」とのこと。ミネラルと水はタダなんだって。



▲ピアノ弾き語りもある。▶営業時間 8:00~17:00 (喫茶タイム) 17:00~1:00 (パブタイム) 無休



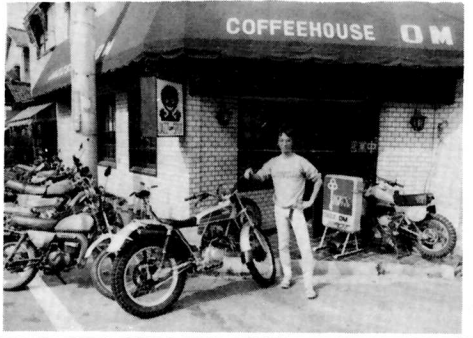
## 明るくジャズを楽しむ OM

初めてのお客さんは、まず店の前に並んだオートバイに驚き、中に入ってバカでかいPA用スピーカーに圧倒される。(もともと全素人のお客さんはスピーカーを指して「あのハコなんですか」と聞くそりだ) マスターの石井君はまだ二十四才。市内の大学に通って先代のマスターがやっ

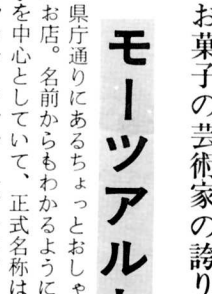
ていたオムの常連となり、やがてバイトに入り、有機農業に専念することになった先代に代わって去年の七月にはとうとうオムのオーナーになってしまったというわけだ。

オーディオシステムはカートリッジがオルトフォンのMC20、プリアンプはマランツNo.7でメインは同じくマランツのNo.8BとニッコーのA級DCでアルテックのPA用スピーカー、モデルA5をマルチドライブしている。音のクオリティには自信があるという。とにかく張りのある、生々しい音で、これでボリュームを上げて聴く「鈴鹿八時間耐久レース」や「スネークマンショー」の「愛の野球場」の迫力にはドキッとくる。

▲オーディオシステムには自信がある。プリアンプとメインアンプには管球式を使用。▼モトクロス、トライアル、ロードとオートバイが各種揃って、まるでオートバイ屋さんの店先。営業時間11:00~22:30 年中無休のつもり



OMの店先



ポテト五百円、スパゲッティビザメイト七百円など。一年間有効のボトルキープは角三五〇〇円から。

## 良い音楽と良い酒を楽しむ

### ビートル

うす暗い店内に大音量のロックが響きわたっていたビートルがこの四月、開店八年目にして店内を大改装。かなりアダルト向きなお店へと変身した。

フロアの中央には自動演奏装置付きのグラインドピアノがおかれ、この回りをカウンターのようにロングテーブルが開いている。昼間の喫茶タイムはなくなり、お店が開くのは夜の六時から。しゃれたバーという感じだ。

オーナーの小野さんはイメージチェンジの理由を「やっぱり僕らも年を取ったしね、いい音楽を聴きながらお酒を飲んでおしゃべりを楽しめる場所が欲しかったんだ」

でも音量が下がったとはいえずJBLのプロ用スピーカーから流れるのはロックミュージックがほとんど。LPの数は約千枚でアメリカのロックやブルースが多い。

最近ではアメリカのヒットチャートを中心に毎月十枚ぐらいは新譜を購入しているという。マスターの足立さんは「ドナルド・フェイザマンの『ザ・ナイトフライ』とランド・ニューマンの『トラブル・イン・パラダイス』がよかったね」とのこと。

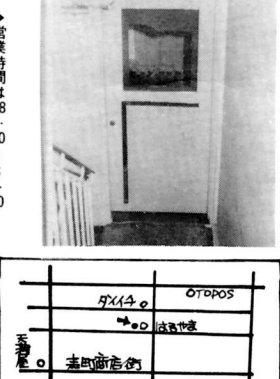
このマスターとママさん、お二人とも岡大の先輩で軽音ロックで知り合って学生結婚しちゃったカップルなのだ。マスターは伝説の



◀JBLのPA用スピーカーを使っている。



▲マスターとママの足立さん夫妻。お二人とも岡大の先輩だ。



▶営業時間は18:00~3:00 本音日定休



## お菓子の芸術家の誇りを

### モーツァルト

県庁通りにあるちょっとおしゃれなかわいいお店。名前からもわかるようにウィーン菓子を中心として、正式名称は「シユロスガッセモーツァルト」。今年でオープン七年目を迎える。

喫茶ルームでは普通のケーキの他にデザート類としてヨーグルト・パラチンケン(ヨーグルトを巻き込んだクレープにレモンシャーベットをのせアブリコットソースを添えたもの)四〇〇円、エルトベア・シャルロット(母のシャーベットにブルーベリーソースをたっ

## 音楽の最先端を求めて

### コスモグラフィア

岡山で今最も新しい音楽を聴こうと思うならここ、コスモグラフィアに来るべきだ。

岡大在学中からフリージャズや現代音楽の演奏活動を行ってきた赤松さんがコスモをオープンさせたのは七十七年の四月だからもう六年も前になる。

当時は一応ロック喫茶と言っていたが、ジャーマン・プロブレなどによくかけるユニークな店だった。それがニューウェーブ・ムーブメントの中で、古くさいジャンルを超越したモダンミュージックの店へと発展した。

だからレコードの枚数を尋ねても「有ることとは有るけど、古いレコードの数はあまり問題ではないし、新譜の購入に当たって「全く買わない月もあるけど二十枚以上買う月もある。いいレコードが出るかどうかだし」と

いう答が返ってくるのだ。

「そもそもプログレとかニューウェーブなんてのは日本人が勝手に付けた名前。そういうジャンル区分けはしたくないね」というのは不可能だ。同じグループがレコードを出すことに全くそのスタイルを変えたりするわけだから。とにかくニューウェーブはロック、ジャズ、民族音楽、何でもありの反則ナシで、非常に感覚的なものなんだ」と、マスターとママさんの音楽論は続くのであった。

また赤松さんは「ピフォア・アンド・アプター・プロジェクト」というレーベルを主催しており、自己のグループ、コントロールフレックス、などのカセットを提供している。(コントロールフレックスについては去年の岡大新聞十月号にインタビューあり)

メニューはコーヒー三〇〇円、ワインソーダとペーハーミントソーダ三五〇円。

▲ピフォア・アプター・プロジェクトのカセットテープ。▼今月のニューアルバム。カンには昔から注目している。▲営業時間 12:00~22:00 無休



▲ピフォア・アプター・プロジェクトのカセットテープ。▼今月のニューアルバム。カンには昔から注目している。▲営業時間 12:00~22:00 無休



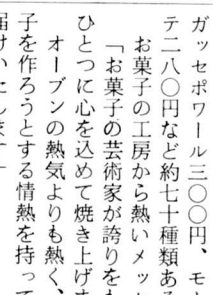
ぶりの生クリームを添えたもの) 四〇〇円など味わうことができる。



▶洋ナシが乗っているシャルロット 四〇〇円



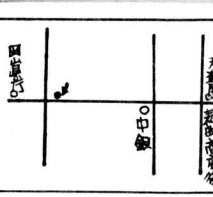
▲美しいデザート類



お菓子の芸術家が誇りをもち、ひとつひとつ心を込めて焼き上げました。



お菓子の芸術家が誇りをもち、ひとつひとつ心を込めて焼き上げました。



お菓子の芸術家が誇りをもち、ひとつひとつ心を込めて焼き上げました。

お菓子の芸術家が誇りをもち、ひとつひとつ心を込めて焼き上げました。



### 本格的アメリカ風ケーキ&パイ

## パウンドハウス

東京にある有名なアメリカンタイプのケーキ屋さんパウンドハウスの支店として三月二十五日にオープンしたばかり。

ケーキ五種類、パイ三種類とケーキ屋さんにしては種類が少ないんだけど、岡山ではじめてのアメリカンタイプケーキ&パイの専門店ということで、当分はこれだけで頑張っていくとのこと。

味の方は東京の本店から職人さんが来て作っているのに絶対自信があるという。甘さをおさえたいシンプルな仕上げ。

切り口が空気に触れて品質が落ちるのを防ぐために、お客さんのオーダーがあつてから始めてケーキを切る、など細い所にも気を配っている。

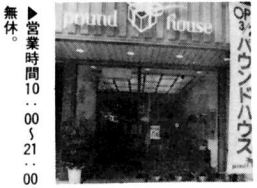
「まだオープンして間もないし、今までのケーキ屋さんとはちょっと感じが違うんですけど、東京の味を岡山の皆さんにも味わってほしいですね。特にパイの店は岡山にはなかったのを力を入れて行きたいです。」とは店長さんの言葉。

店内のインテリアもアメリカ風にシンプルにまとめていて、いつもロックをかけているなどいかにもヤング向け。

しかもここでかけるテープ、東京でDJの小林克也さんに特別に編集してもらったもの。

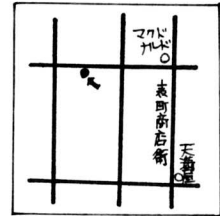


▲甘酸っぱいブルーベリーパイは300円。▼品質低下を避けるため切らずにおいてある。



で最新のヒット曲ばかり。「うちでかかった曲が、二カ月前すると日本のヒットチャートに上がって来る、なんて事もしょっちゅうです」とのこと。

シートケーキ四五〇円、チーズケーキ三〇〇円、チョコレートパイ二五〇円。



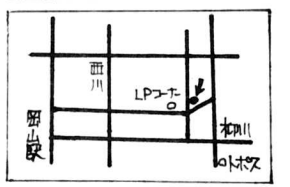
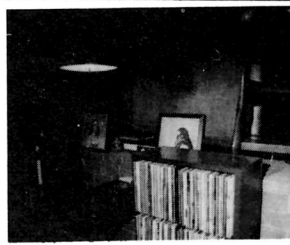
▲営業時間10:00~21:00 無休。



7000枚のJAZZ シャイン

オープンしたのは今から十一年前の七十二年元日、もちろん岡山のジャズ喫茶では最も古い歴史を持つ。

何と言っても驚くのはそのレコード保有枚数、現在概に七〇〇枚に達しているという。日本全国にジャズ喫茶と称する店が多いが、



▲美しくまとめられたプレイヤーブース。▲まるで家のようなフォームを持つJBLのパラゴン。



たいはいは一〇〇枚から二〇〇枚程度のレコードしかない。五〇〇枚を超える店はそう多くなく、シャインのコレクションはトップクラスにランクされている。

あまり古い物や極度にアヴァンギャルドなフリージャズ、コマージュなフュージョンは置いていないが、それだけにモダンジャズの主流をほとんど網羅しているわけだ。また、この中で二〇〇枚はボーカル物だという。

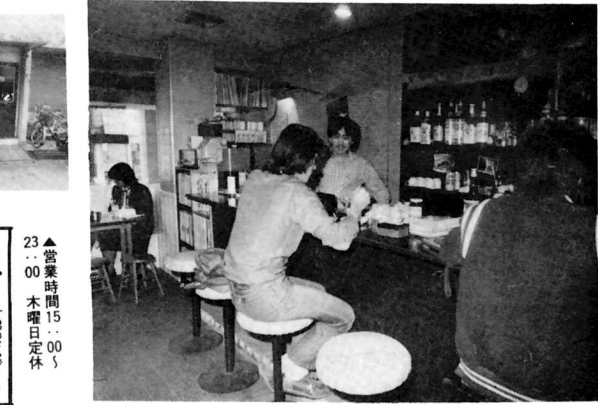
オーディオシステムも凝っていて、プレイヤーはガラード401にSME3012のアームでV15タイプII、アンプはマッキントッシュMC2105と同じくC26を使用。特異なだし12:00~13:00はボーカルのみがかかる。無休。

### ヒューマンソングを聴く

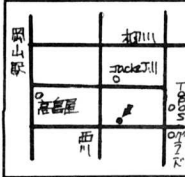
ランニングラビット

京都での浪人時代に友人達とライブハウスへ拾得Vをはじめたというマー君が、帰って来た岡山で「人間の歌を聴かせる店」が欲しくて三年前にオープンさせたのがこのランニングラビット。

だから別にロック喫茶という看板は出していないのだ。イギリスのトラディショナルフォークもあればブルーズもレゲエもある。



▲営業時間15:00~23:00 木曜日定休



現在レコードは六〇〇枚ぐらゐ、ヒットチャートに関係なく、あったかいヒューマンソングを集めている。最近マー君が気に入っているのは黒人のパンクジャズ(?)ギターリスト、ジェームズ・ブラック・ウルマー、神戸までステージを見に行ったという。

こんなあったかい音楽が好きなマー君とマさんのヨッチちゃんの人柄に引かれてこの店

### 世界各国のビールが味わえる

## ドイツパブGGC

階段を上ると小じんまりとしたフロアがあり、リズム感のある配列でテーブルとチェアがならべてある。カウンターの奥には、様々な種類のボトル、ビールがずらりと揃っている。世界の中のアルコール飲料が置いてあるというのが特徴。

「うちの店は、だいたい今から8年前前に営業を開始したんですけどね、なんと言っても、岡山市内じゃ初めて黒生を扱ったんです。そう、黒生というのは黒ビールの生のことです。そしてビールの本場はドイツということもあってドイツビールを各種用意しています。それくらいしないと本場のビールの味というのを楽しんでいただけじゃないんですよ。それらに加えて世界中のビールを扱っているというのもこの店の自慢のひとつです。そういうわけもあって、お客さんもいろいろの方がいらっしやいます。まあ、学生さんや社会人のグループ、女の子のグループ、また家族や親戚の同志なんざよくこられます。結構、みなさんお気軽にお越しになられてるんじゃないですか。」

マスターは人柄のせいかわからない調子で語っておられた。コンパ等をするのなら一人当たり二千元位からできるそうである。

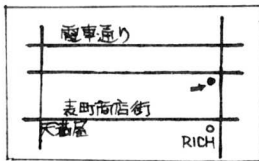
メニューも北ヨーロッパ風というか、ドイツ料理がメインとなっている。

ジャーマンポテト三五〇円、生ハム六〇〇円、フランクフルト四〇〇円、ウインナー四〇〇円、スペアリブ六〇〇円、カニの甲ら揚げ五〇〇円、ラムステーキ六〇〇円等。

飲み物はG&Gがキープで三八〇円、その他女性用のカクテルもあるし、年中、生ビールを扱っている。



▲カウンターに腰かけ、店の人に世界の酒の話など聴きながら飲むのもヨシ。▶営業時間17:00~2:00 無休



には若い人が多めに集まってくる。学生、O.L、社会人……岡山の留学生なんかも来る。なかなかハイセンスなお客さんが多いのも特徴かも。

店が狭いもんだからお客さん同士ですぐ友だちになってしまう雰囲気があり、その中からロックバンドやソフトボールのチームが生まれて来た。

またオートバイの好きな連中も多い。もちろん暴走族なんかじゃなくて、本当にオートバイが好きだという人は多い。ツーリングも時々おこなわれる。

おすすめのメニューはインド風のスパイスなカレー五〇〇円、カレー味のインド風揚げギョーザ(?)のサモサ三五〇円、エスプレッソコーヒー三〇〇円。

## 自分だけの地図を作ろう

# シテイガイド岡山

今回取材して気付いたのはここ数年、岡山の街がどんどん面白くなってきているな、という事だ。

若い人向けの新しいお店が次々オープンしているし、以前からの所もいっそうセンスアップでうれしくなっちゃう。まあ、後は君の楽しみ次第というわけだね。

ところで今回、紹介したお店が少なくてごめんなさい。これからも岡大新聞でシテイガイドをやるので、ぜひ君のフェイバリットプレースを教えてください。