

あらためて振り返ってみると、じつにいろいろなことをやってきたものだなあというふうに思います。動機は単純で、「これをやってみたい」というだけのことです。そうするとマンドリン合奏の場合「楽譜がない」というところから始まるんですね、だから誰かが作らなきゃならない。それで気がついていたら、ぼくが編曲していました。それだけのことです。演奏してくれるひとがいるから編曲するわけで、まさに必要にかられて、なんとか締切りまでに仕上げる、これの繰り返しでした。しかし、演奏していただけるわけですから、これはやりがいがあります。

曲が決まってから練習が始まるまでには、たっぷり時間がありますから、いろいろ材料を集めて、吟味して、もちろん原曲のあらゆるバージョンの音源も聴いたりします。のんびりとそんなことをやっていると、あっという間に時間が経ってしまいます。そこで慌ててどうにか形にするって具合です。ですから大抵楽譜は未完成な状況で配られることになります。練習をやりながら調整していくんですね。編曲という作業は結構手間がかかるものです。

一番やっかいなのは「その気にならないとできない」ということでしょうか。ぼくの場合、頭のなかを音が駆け巡るようなタイプではありませんので、音を鳴らしながら探っていくようなやりかたです。なんていうか、その場任せで取り組んでいきます。偶然の所産といっても過言ではありません。ところが気分が乗ってくるとこれがすらすらいくんですね。次から次へとアイデアが浮かんできて、ここはこうしよう、あそこはああだ、とか、ここがこうならあそこはむしろこう変えた方がいいのでは、という具合にとんとんと筆がすすんでいきます。そこに辿り着くまでが大変。気分を昂揚させていって、今日はできるぞ！と自らを鼓舞してそれで勢いをつけて発進するんです。「突撃！！」みたいに。それでもだめなときは何も浮かんでできません。そういうとき作業は一向にはかどらず、先へ進むことができない状態に陥るんですね。いわゆるスランプっていうやつです。曲のイメージが充分掴みきれていないときにこうなるケースが多いようです。

モチベーション的には、ラフマニノフは大変でした。はなからマンドリンでやるのは厳しい、という代入感がありましたので、なんていうか恐ろしいような感じがしたんですね。マンドリンではやっちゃいけないんじゃないかって… 調性もフラットが多くマンドリンには不向きでしたし、これは難航しました。曲は大好きで結構聞き込んでいましたから、改めて聞き直すようなことはほとんどなかったと思います。いろいろマインドコントロールをかけて、最後に行き着いたところは、まったく別な曲とってみよう、ということでした。これでふっきれて、「バラライカオーケストラ」だと思えばいいのだ！と一気に駆け抜けていきました。それにしてもなんて素晴らしい曲なんでしょう！一旦始めるとどんどんのめり込んでいきました。

編曲は写経に似ています。ラフマニノフの楽譜を眺めながらそれを写していくんです。そうすると、いろいろな仕掛けや技やそういうものが見えてきます。それで、どうしてこのようにロマンティックな流れが表せたのだろうかと感動したりしていました。ラフマニノフの編曲でいろいろなことに気付いたんですが、クラリネットがおいしいんですね。当時の身近なオケに素敵な人でもいたのでしょうか？それともあの甘い音色そのものが好みだったのでしょうか？ラフマニノフにはクラリネットが欠かせません…。それから2楽章ですね。聴こえてくると音符がずれているんですね。なぜあいうことになったのか？音を追い掛けるように音符を配置することで、なにかを憑かれたように表したかったからなののでしょうか？そんなふうに思いながら眺めていました。それにしても2楽章の最後はなんて素晴らしいんでしょう！パーンシュタイン指揮ピエールアントルモンのピアノの演奏でそれを聴いたときのことがいまでも焼き付いています。その広大な大地に沈む夕暮れのような壮大な音楽！ああ、生きていてよかった！典子ちゃんはどんなふうに弾いてくれるのでしょうか。

それにしてもピアノの凄まじいこと！こんなの弾けるのでしょうか？楽譜を書き写すだけでも大変！それで、結局今回はピアノの譜面を書き写すのは断念することにしました。松原さんの協力で編曲したスコアに原譜のピアノの部分を貼り付けたのでした。

アメデオは毎年1月に演奏が終わるとオフシーズンに入りますが、ぼくにとってはこのオフ期間が作戦準備期間ということで、潜伏してこういう作業に動んでいます。それで夜中にこういう作業をしながらひとりで感動したりしているんです。

🎵 編曲ノート 🎵

ぼくは、いつのまにかこうした仙人のようなことに喜びを感じるようになったのです。そういう機会をアメデオは授けてくれました。だって、弾いてくれるひとがいなかったら編曲なんて絶対にできないと思うからです！

ところで、編曲という作業は料理に似ています。料理はそんなにやるほうではありませんが、どちらかといえば好きな方だと思います。この間はヴィヤベースにチャレンジしました。（※作り方参照ください。）結構いい味ができました。魚のだしとハーブの微妙なバランスがポイントでした。風糸で野菜を縛ってブーケガルニを作ってスープに入れてコトコト煮込みました。それで芳醇な香りが立ち込めてとても幸せな気分！しかし思ったより量が少なく主菜にしては頼りないものに…おおよそ素人のやることはこのようなものです。

ぼくの編曲も似ていますね。もっとしっかりとした音楽の基礎があればもっと堅固な仕上げができるんでしょうが。ですからも決まって仕上げは演奏者の知恵と工夫にかかっています。これは全てのパートに共通したことではありますが、なかでも典型はギターでしょう。ぼくはギターを弾きません（弾けません）ので、いつもギターパートは工夫の連続に違いありません。ぼくは材料を提供しますが料理を仕上げるのはギターのみなさん次第です。しかし、この暗黙の了解という関係がいつの間にかできあがってきました。ですから、ぼくの編曲を他の団体がやろうと思ったら大変です。いわゆるレシピが必要になってくるんですね。弾き終わった楽譜を使えばいいのしょうけど、それを整理するというエネルギーは残っていません。というわけで、ぼくは編曲の材料を提供し、最終的にはアメデオのメンバー全員で工夫して練り上げていくことだと思っています。そうした過程が楽しいものです。もちろんうまくいかないこともあります。今回も亨くんがいろいろな音を加筆してくれました。というわけでとりとりのめのない話しになりましたが、こんなふうに編曲をやってきました。

最後に「展覧会の絵」についてひとこと触れておきたいと思います。この曲はいろいろ思い入れの深い曲で、この曲を最初に編曲したのは1987年ごろ、その年の1月だったと記憶しています。その頃ぼくはホテル関係の仕事をしていましたが、マンドリニストの青山くんから突然電話があり「展覧会の絵をやりたい」という提案でした。その翌年にクリスタルマンドリンアンサンブルという団体で演奏しました。当時これは大変なことで、練習してもなかなかうまくいきません。最後までまともに通ったのは本番くらいのことでしたが、かなり理想に近い演奏が出来たというふうに思い出されます。変化に富んだこの作品はモノトーンのマンドリン合奏で表現しても意外に楽しめました。アメデオ第10回の演奏会でもこの曲を取り上げました。このときも結構大変でした。大所帯なりの大変さがありました。第10回はアメデオも弦楽だけの編成でしたが、打楽器を加え、編曲も改訂しました。「展覧会の絵」はその後関西の「モザール」という団体で取り上げられました。そのときは管楽器を加えて演奏したと聞きました。最近では昨年「アルスノヴァ」という団体で演奏されました。そのときには、改めて編曲し直しました。それまではいわゆる手書きのスコアでしたが（昔は横長の五線紙に鉛筆で書いていました）整譜しながらコンピュータに入力しました。「アルスノヴァ」のときは実際に大阪まで聴きに行きましたが、じつに湧溺とした演奏で、練習時間が短かったこともあり荒っぽいところもありましたが、その分勢いがありなかなか凄まじい演奏でした。

今年第20回という節目に「展覧会」を再びとりあげるということは割合早い段階で決まりました。我々にとっても思い入れの強い作品ですので、おそらく、30回という回が来るのであれば、そのときも「展覧会」をやることになるのかもしれませんが。今回は、最近のアメデオの標準編成用にさらに編曲し直しました。管楽器を加え、いままで合奏効果の不十分だったところを補強し、もちろん回を重ねるごとに演奏者のみなさんから提案いただいたことなど、さまざまなことが折り込まれました。それで練習に取り組んでいるわけですが、これはかなり難しいです。何が難しいかというと…、もちろん調性もやっかいですが、音楽の表現が一筋縄ではいきません。ただ弾くだけでは曲にならない。イメージーションの問題です。それで、今回は徹底的に「響き」にこだわってみたいと考えやってきました。さまざまな音色、さまざまな響きを表現する。そういうことを目指しています。ブロムナードの祝典的な響き、グノームの無気味さ、古城のうっとりするような調べ、甘ったれ小憎のおねだりのようなティユルリー、ピドロのどろどろした呻声、雛鶏の滑稽さ、ゴールデンベルグとシュミュイレ

の傲慢と貧弱の対比、リモージュの喧騒、カタコンブの追悼、死せる魂との対話の神秘、バーバ・ヤガーの機知、そしてキエフの壮麗。メンバー全員で一致凝集して壮大なる展覧会の絵巻物を描き上げてみたいと試んでいます。果たして本番までに間に合うのでしょうか？それとも、その完成は30回に…？

2004年正月

小 穴 雄 一

※ヴィヤベースの作り方

まずスープ用材料の下ごしらえから。ほうぼう、こち、あなごを3 cmくらいのぶつ切りに。舌平目も加えましょうか。頭から骨ごとでOKです。次に貝になる材料。前回は海老と帆立貝それにあざりと（ほんとうはムール貝も欠かせないらしい）それから鯛と鰯を用意しました。

最初は鍋にオリーブ油をいれてにんにくと赤唐辛子を炒めます。このとき温度が高いと焦げちゃうので用心！ぼくなんかやりなおしました。弱火でじっくりはじめます。つぎに、たまねぎとポワロー（長葱）それからほんとうはフェネルの株を入れんだそうですけど、ぼくは観てくれがミニセロリにそっくりだったのでこれで代用しました。やわらかくなるまでじっくり炒めてとろりとなるまで…そこにスープ用の魚をどっといれます。魚がやわらかくなったら白ワインを入れる。しばらくしたらトマトジュースとペーストをいれてひたひたになるくらいに水も加える。そこでブーケガルニを入れる（長葱にパセリの茎、ローリエ、ローズマリーを包んで尻糸で縛る）それで沸騰させましょう！あくを念入りに取り除いて、調味料を入れます。（量は勘と度胸で！）塩、八角、フェネルシードそしてサフラン！（これ高いです！）それで弱火でしっかり煮込む。このあたりですすでに幸せな香りが台所中に立ち込めます。

じっくり煮込んだら、裏ごしです。これでスープをとります。

つぎに貝のほう。フライパンにオリーブ油を敷いてその上で鯛と鰯の皮のほうだけさっと焼きます。焼色をつけると身がほぐれにくくなるから…

他の材料とともに鍋に入れて蓋をして弱火で煮込みます。それで完成！フランスパンは軽く焼いてそれでスープをしみ込ませて味わえば心の底から豊かな気分に入れます！是非お試しを…ちなみにほうぼうとか、こちとか、あなごの処理は結構勇気がいりますのでスーパーでおろしてもらうとよいでしょう！ Good luck！