



<連載⑦>

カリブ海クルーズ体験記(2)



大阪府立大学船舶工学科講師

池田良穂

3月8日 日曜日午後2時。いよいよ、カリブ海クルーズ客船「ソング・オブ・アメリカ」に乗り込んだ。約1400名の乗客が乗り込むため、客船ターミナルも極めて効率よく設計されている。特に、ゲートでの混乱を避けるため荷物は一切手に持たずに乗船させる。このため、大きなトランク類はマイアミの空港やマイアミ市内の各ホテルで船側が受け取り、すべて船室まで運んでくれる。船に入る時は、空港並の荷物検査がある。これは、昨年の地中海でのイタリア客船アキレ・ラウロのシージャック事件以来、アメリカ人を標的としたテロが行なわれる可能性が強いことに、船会社側がかなり神経を使っていることを伺わせる。

夕方5時の出港だが、午後1時から乗船は開始され、船内に沢山あるバーも営業を開始している。すでに、水着に着きかえてサンデッキに並ぶデッキチェアで日光浴をしている人も多い。とにかく、外国人は日光浴が好きだ。特に、カリブ海クルーズにはアメリカの北部から避寒に来る人が大部分だから、マイアミに着くなりすぐに全身に日光を浴びたい気持ちも分からないではない。我々が途中寄ったシカゴの空港の周りも、未だ沢山の雪が積もっていた。

5時。 いよいよもやい綱が外され、我々の乗

る「ソング・オブ・アメリカ」は1週間のカリブ海クルーズに出港した。ほぼ同時刻に計6隻のクルーズ客船がカリブ海クルーズへと出港し、一列縦隊になってマイアミ港を出ていくのは正に圧巻である。出港と同時に船内ではポート・ドリルが行なわれる。船客は、それぞれキャビンにある救命胴衣を着け、指定されたポートの所に集合する。ポート・デッキではバンドが演奏し、乗客はすこし緊張し、すこしピクニック気分も味わいながら、この避難訓練を楽しんでいる。各ポートのところで担当の船員から簡単な注意事項を聞いた後、互いにライフ・ジャケット姿をカメラに納めたり、船側から配られた紙テープを岸壁の知人に投げたりしている。筆者は、ライフジャケットを着けたまま、次々に出港していくクルーズ客船たちをカメラに納めることにいそがしかった。

6時から夕食が始まる。レストランの定員は約800名なので、食事はすべて2回に分けられ、最初をメイン・シットイング(ファースト・シットイングと呼ばれることが多い)、後をセカンド・シットイングと呼ぶ。この船の夕食は、メイン・シットイングが6時半から、セカンド・シットイングが8時半からであった。テーブルは7人用の丸テーブルで、子供も一緒に食事であった。ヨーロッパ系の客船では、子供は別に食事をさせる船

も多いが、アメリカでは子供も一緒が普通のようにだ。ボーイは2つのテーブルを受け持ち、まずメニューを配り、メニューの簡単な説明をユーモアをまじえてする。この船の場合には、アペタイザー、スープ、メインディッシュ、デザートがそれぞれ3～5種類あり、その中からチョイスする。料理を選び終わった頃ワイン・スチュワートが来て、飲み物を聞いてくれる。ワインも700円から4000円程度と、日本のレストランで飲むことを考えたらずいぶん安い。このお酒と食事がクルーズの大きな楽しみだから、ここで手を抜くクルーズ客船は絶対に成功しない。最近ではイタリア人のコックを乗せている船は評判がよく、どの船もイタリア人コックを乗せるようになってきている。フランス料理ほどしつこくもなく、素材の味を生かすイタリア料理は日本人の口にもよく合う。「ソング・オブ・アメリカ」では毎日夕食にはテーマが設定されている。キャプテン・ディナー、フレ

ンチ・ディナー、イタリアン・ディナー、アメリカン・ディナー、オリエンタル・ディナー等々。これらに合わせて、ボーイの衣服も変わる。いかにも、アメリカらしいエンタテイメントである。これは、きちっとした正服に身をつつんだボーイにサービスされる欧州系の高級クルーズ客船とは違った雰囲気を与えている。当日誕生日を迎えるお客のいるテーブルには、バースデイケーキが運ばれ、ボーイが皆集まって「ハッピーバースデイ・トー・ユウ」と歌を歌って祝ってくれる。

食事が終わる と、ラウンジでのショーが始まる。もちろんこれも船賃に含まれているので、改めてお金を払うことはない。ただし、飲み物を取ればその分を支払う必要があるが、国際航路で免税扱いだから安い。このように、クルーズは乗ってしまえば、後はほとんどお金を使わない。毎晩のショー・タイムは、クルーズのお客にとっ

<i>Chef's Suggestion</i>		<i>Dinner</i>	
NORWEGIAN DINNER		APPETIZERS	V.B Juice Pear Nectar Cranberry Juice North Sea Crevettes Cocktail Chopped Chicken Liver Mimosa Fresh Pineapple Goodie Marinated Herring with Onion
North Sea Crevettes Cocktail Oolo Yellow Pea Soup		SOUPS	Oolo Yellow Pea Soup Consomme Brunoise Sot Suppe (Chilled Norwegian Fruit Puree)
IMPORTED TRONDHEIM SEA TROUT FILLET Dilled Sour Cream Sauce This Fresh Sea Trout was especially flown in from Norway, for your dining pleasure		ENTREES	TRONDHEIM SEA TROUT FILLET, Dilled Sour Cream Sauce, STUFFED MARYLAND CRAB IMPERIAL, with Grilled Tomato, Fines Herbs. VEAL CORDON BLEU Stuffed with Ham and Cheese, Forestiere Sauce, ROAST POISSON (Baby Chicken) with Lobster and Mushrooms, served in a Light Cream Sauce, A Norwegian Favorite. BROILED PRIME SIRLOIN STEAK, with Chef's own Garlic Butter.
String Beans Almondine - Parsley Potatoes		VEGETABLES	Kernel Corn Monterey Baked Idaho Potato Buttered Brussels String Beans Almondine Parsley Potatoes
Heart of Lettuce with Crisp Bacon and Chives		SALADS	CHIFFONADE SALAD FLORENTINE Julienne of Spinach Leaves, Lettuce and Leaf Lettuce, Served with Sun-ripe Tomato Wedges, Garlic Croutons and Chopped Parsley. Recommended Dressing: Mares Polo. Heart of Lettuce with Crisp Bacon and Chives Mares Polo - Thousand Island - Blue Cheese
Jarlberg Cheese and Crackers		DESSERTS	Cherry Cheese Cake Coconut Cream Pie Chocolate Mousse Frozen Omelette Narsik Strawberry Ice Cream Black Walnut Ice Cream Orange Sherbet
Frozen Omelette Narsik		CHEESES	Edam Swiss Gorgonzola Camembert Bel Paese Cream of Gruyere Jarlberg Port Salut Cheddar Cream Fresh Fruits
MAY WE SUGGEST From the Wine Cellar A bottle of BLUE NUN LIEBFAUMLICH A Semi Sweet White Wine from Germany TO ENHANCE THE ABOVE ENTREE. A Wine Steward is at your service.		BEVERAGES	Freshly Brewed or Decaffeinated Coffee Tea - Herb Tea - Sanka - Postum - Hot Chocolate - Milk Soft Drinks
BEVERAGES A broader selection of Wines, Beers, Liqueurs and Cocktails are available for your dining pleasure.		10	

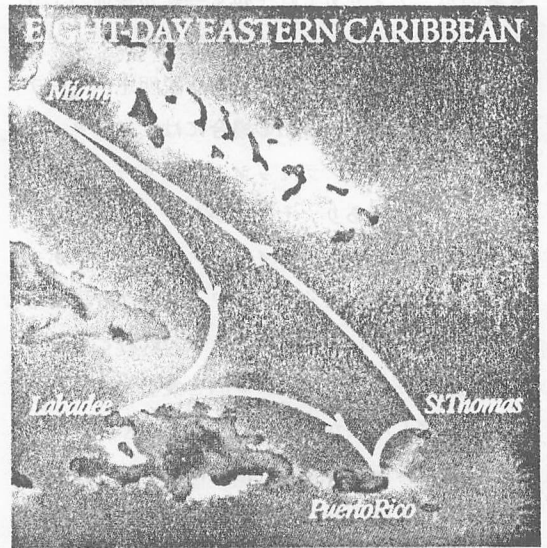
メニューの一例

て大きな楽しみであり、運航会社もこれには大いに力を入れている。

12時になると、レストランでミッドナイト・ビュフェが始まり、またかなりの量の食事が提供される。これらを、すべてたいらげていれば、1週間後にはまるまると太って下船することとなる。

この太りすぎを防ぐために、昼間にはデッキでいろいろのスポーツが行なわれる。ただ、船のデッキをぐるぐると何周もするという企画もあり、お年よりも若い人もお喋りをたのしみながらデッキを回わる。このたのしみのために、船を一周できるデッキがクルーズ客船にはなくてはならないものとなっている。エアロビクス、卓球大会、バスケット・ボール、デッキ・ゴルフ等が広いスポーツ・デッキで行なわれる。もちろん、2つあるプールで水泳を楽しむ人も多い。

クルーズでの寄港地での観光も大きな楽しみである。我々の乗った1週間のカリブ海クルーズでは、ハイチのラバーディー、プエルトリコのサンファン、バージン諸島のセント・トーマスの3ヶ所に寄港した。まず、ラバディーであるが、ここは小さな半島全体をロイヤル・カリビアン・クルーズ・ラインが購入し、プライベートのリゾ



Jan. 3, Jan. 31, Feb. 28, Mar. 28, Apr. 25, Oct. 24, Nov. 21, 1987,
Jan. 2, Jan. 30, Feb. 27, Mar. 26, 1988

DAY	PORT	ARRIVE	DEPART
Sat	Miami, Florida		5:00 PM
Sun	At Sea	Cruising to Labadee	
Mon	Labadee*	8:00 AM	4:00 PM
Tues	San Juan, Puerto Rico	1:00 PM	2:00 AM (Wed)
Wed	St. Thomas, U.S.V.I.	8:00 AM	
Thur	St. Thomas, U.S.V.I.		5:30 PM
Fri	At Sea	Cruising off coast of Hispaniola	
Sat	At Sea	Cruising to Florida	
Sun	Miami, Florida	8:30 AM	

*Royal Caribbean's exclusive port of call on the secluded north coast of Haiti.

一週間カリブ海の寄港地とスケジュール



ート地として開発した所で、同社のクルーズのお客だけが海水浴等を楽しめる。大きな客船が着ける桟橋はなく、船は沖に停泊しランチで上陸する。食べものや飲みものも船から運び、サービスも殆どが船の人間がおこなう。朝から夕方まで、プライベート・リゾート地でのんびりと過ごしてもらうという企画である。次の寄港地サンファンは、歴史を感じさせる町で、スペイン風の町並みが印象的である。ここには、昼すぎに到着し、深夜2時まで停泊した。最後のセント・トーマスは、マ

リン・レジャーと買い物天国の島で、それぞれの趣味に応じて一日を楽しんでいるようであった。ここにも朝到着して、夕方まで停泊した。

これらの寄港地に関していえば、地中海クルーズやエーゲ海クルーズのように歴史を感じさせる見ものは少ないというのが、カリブ海クルーズの特色のようだ。青い海、白い砂浜、陽気な現地民がカリブ海クルーズのたのしさなのかもしれない。今まで、筆者が乗船してきたクルーズとは一風違ったクルーズであった。

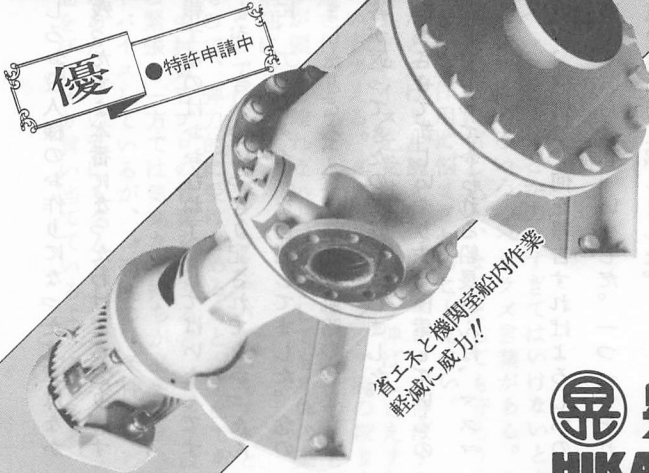
F.O. SLUDGE PULVERIZER

OMEGA FIRE

**オメガファイヤー
粗悪重油対策機**

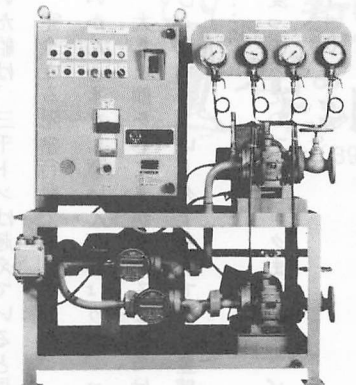
A-Cブレンダー

エコブレンダー
ECONOMY BLENDER



優 ●特許申請中

省エネと機関室船内作業
軽油に駆力!!



 **晃産業株式会社**
HIKARI SANGYO CO., LTD.

お問い合わせ 本社:愛媛県今治市山路409番地 〒794 TEL(0898)23-6660代 FAX(0898)23-6698 TELEX5845211 HIKARI J
●東京営業所/TEL(03)278-1461 ●大阪営業所/TEL(06)941-2787 ●広島営業所/TEL(082)263-7741 ●長崎営業所/TEL(0958)24-7731