



ゴルフビジネスのプロが30年以上回って見て聞いて感じた世界のゴルフ文化をお伝えるこの連載。今回は世界のコースで人気の名物ドリンクのお話です。

マスターズ観戦で 必須の名物ドリンク。

いよいよ、マスターズ開幕です。選手の華やかなプレーもさることながら、パトロンが楽しみにしているのが、クラブハウスやギャラリー向けの施設で提供されるドリンク。オーガスタのあるジョージア州は、典型的なアメリカ南部の温暖な気候で、よくアイスティーが飲まれます。

それもあるマスターズでは、「アーノルド・パーマー」と呼ばれるドリンクがポピュラーです。名前の由来は色々ありますが、1960年、デューパーのチェリーヒルズカントリークラブで開催された全米オープンの際に、アイスティーとレモネードとを混ぜて注文したパーマーを見たご婦人が、「あのパーマーさんのドリンク」と名付けたのが最初と言われています。簡単な作り方の「アーノルド・パーマー」ですが、乾いた喉を潤すのには最高のドリンクです。ちなみに、それにアルコールを入れたドリンクは「ジョン・デューパー」と呼ばれます。

アルコールのトラブルが多かったデューパーの名前をつける、アメリカ人のユーモアを感じます。

オーガスタのアゼリアをイメージした「Azalea」も美味しいカクテルです。パイナップルジュースにジンを加

え、仕上げにグラナディンと呼ばれる赤いザクロシロップを少し注ぎ、アゼリアの色を表現します。ジンが入っているとは思えないほど、飲み心地はとてもスムーズです。

オーガスタのコース内で販売されるこれらのドリンクは、マスターズマーク入りのプラスチックカップで提供されるため、大切に持ち帰り、貴重なお土産にできるのも魅力です。毎年、「本当にそんなに飲んだの!？」と聞きたくなるほど、山のようにカップを持ち帰るパトロンの数には驚かされます。

Vol.29

世界の飲物文化

全英オープンでは ビールが人気。

海を越えて全英オープンに行くとき、やはり主役は「ビール」。ビターやスタウトと呼ばれる濃い味のビールがギャラリーに大人気です。コース内には屋外パブが用意されて、朝からグラスを片手にゴルフ観戦する光景は、全英オープンの名物です。

一方で、スコットランド、それもリンクスコースでのラウンドは、夏でも寒いことがありますので、ポケットフラスコをバッグに忍ばせる地元のコッチはもちろんですが、一番ポピュラーなのはブラン

世界のコースの名物ドリンクは 一体どんな味？

デーとポートワインを半々に混ぜた「ブランデー&ポート」。ポートワインに、ブランデーのアルコール度がプラスされ、飲みやすく、体も温まります。

常夏の国になると、冷たいドリンクの出番です。たとえばフロリダなどでは、缶ビールを片手にカートに乗るイメージが強いですが、カリブ海のバミューダに行くと、ラムベースのドリンクがよく飲まれます。辛口のジンジャーエールに地元のダークラムを注ぐ「ダーク&ストーミー」は、ハーフトーンでは必須のドリンク。ついつい飲みすぎると、後半のプレーがその名の通り嵐のように荒れてしまいますので、要注意です。

世界のゴルフ場の名物ドリンクを眺めるだけで、その土地の気候や習慣などがわかります。こういったところにも、文化の違いは表れるものですね！



ゴルフビジネスのプロフェッショナル 神野方仁 (じんの・みちひと)

1956年生まれ。テレブランニング・インターナショナル株式会社代表取締役社長。国内外のさまざまなスポーツビジネスに関わり、中でもゴルフはマスターズのようなメジャー大会からジュニアゴルフに至るまで、イベント、放送、広告、マーケティングなどの面に長年携わっている。日記を公開中 Fast Track Michi's Diary/www.tpi-j.co.jp/ceo_blog/



イラスト/ソリマチアキラ