

LA DOLCE VITA

海とイタリアをこよなく愛し、ワイン、アート、マリン文化に深い造詣を持つ伊藤英一氏。氏がこれまで体験してきた地中海のマリタイムの煌めきを中心に、海と食とボートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

#25 イタリアンRIBビルダー訪問

イタリアン RIB の現状

イタリアは RIB (リジット・インフレータブル・ボート) の天国である。RIBビルダーが35社も存在し、中でも大手ビルダーでは20～35フィートの RIB を年間数百艇も生産する。当然各ビルダーは激しい競争にさらされるから、魅力ある RIB を競って次々と世に送り出す事となる。結果ユーザーにとっては選択の幅が広がり、自分にピッタリの RIB が手に入る事になる。

次に言えるのは、RIB が一つのカテゴリーとして完全に認められているし、RIB 専用のマリーナすら存在すること。以前ナポリ近郊のマリーナへ行ったら時、20～40フィートの RIB ばかりが見渡す限り係留されてるのに眼

を見張った。その数を聞くと何と1,000艇もあると言う。これだけの数の RIB が並んだ様に驚くと共に、イタリアの RIB の発展ぶりに羨ましさを感じ得なかった。

日本ではインフレータブルボートと言うと、2～3mのPVC製のテンドーか釣り用のゴムボートか、せいぜい4～5mのレスキューやヨットレースのサポート艇程度しか思い浮かばないだろう。イタリアやその他欧米では30フィートクラスは当たり前、80フィートの RIB さえ存在する。しかもキャビンやギャレー付きである。推進機も様々で、船外機からインアウト、インボードディーゼル、サーフェイス・ドライブ、ウォータージェット等様々なエンジンやドライブ・ユニットが選択可能である。

RIB の荒波での走行性能の素晴らしさ、安

全性、メンテナンスの良さ、離着岸の容易さ、小馬力で高速性能を発揮する等、数々の特徴を挙げる事ができる。世界の凡ゆるシーンで使われ活躍している RIB の日本での認識度がまだまだ低いのを歯痒く思うのだが、考えようによっては日本でのこれからの RIB のポテンシャルは非常に大きいのだと考えたい。



イタリアを代表するラグジュアリーRIB ZAR は、あらゆるシーンでのマリンレジャーに大活躍している。ギャレーやトイレは無論の事、キャビンのあるモデルもあるので RIB でのオーバーナイトと洒落込む事も出来る。また欧米では、スーパーヨットのデンドーとしても本領を発揮している。



ミラノ郊外に本社を構える ZAR-FORMENTI では20フィートから28フィートクラスの RIB がフル生産の状態であった。特に近年のヒットとなった ZAR 8.3m スポーツラグジュアリー の建造が間に合わない状態だと、嬉しい悲鳴をあげていた。空き地には出荷を待つジュリンクされた大小の ZAR が並ぶ。

ザール・フォルメンティ (Zar-Formenti) 訪問

ミラノから車で30分ほど南へ車を飛ばして、ZAR (ザール) 本社へ久しぶりに訪れた。2代目社長のフォルメンティは僕と同じ年齢なので、お互いとても親近感を覚えている。突然の訪問にも関わらず心よりの歓迎を受け嬉しくなった。

思い起こせば25年も前の事、ジェノヴァ国際ボートショーで見た ZAR に惚れ込み、直ぐにこの本社を訪れフォルメンティ社長と会って、その場で18フィートの ZAR を買い求めた。それ以来 RIVA のテンドー (と言っても RIVA に搭載したわけではないが) として、なくてはならない RIB となった。その当時浦安マリーナを本拠地としていた僕が ZAR で東京の運河を縦横無尽に走り回った事や、その後サイズアップして RIB のポテン

シャルの高さを実感した事など、思い出話に花が咲いた。

広大な敷地のザール本社には自宅とチューブ製作棟及びパーツストック棟があり、船体製造棟は少し離れた所にある。早速彼のボルシェ・カイエンで分散する造船所を見て廻った。

ZAR の種類は実に豊富で、ZAR シリーズが14フィートから32フィートまで12艇種、ZAR テンダーシリーズが5艇種、アルミ製ハルの ZAR ミニシリーズが5艇種で、トータル22艇種ものラインナップである。

ZAR は非常に人気のあるビルダーなので、毎年の様に新作を発表している。今年は33フィートのキャビン付きスポーツ・ラグジュアリーと15フィートのウォータージェット RIB をカンヌとジェノヴァのボートショーで発表するとの事で、試作に余念がない様子だった。分散している造船所を一つに統

合すべく、ようやく建築許可が下りたと図面を見せてくれた。その計画からザールの益々の発展ぶりが窺えた。

一通り視察を終えランチをとった。彼の行きつけのトラットリアだ。店の主人がカゴに乗せた白トリュフ (Tartufo Bianco) を持ってきて今日のスペシャリテだと目の前に差し出してくれた。季節外れの白トリュフの出現に心踊る。無論シンプルなタリアテッレにたっぷりパスタが見えなくなるまで白トリュフをスライスして貰う。部屋中に芳醇な香りが漂った。合わせたワインはトリュフの産地アルバ (Alba) 地方のローエロ・アルネイス。口に含むとトリュフの香りが倍加した。PB.

Profile

伊藤英一

事業家。ボート歴は10代から既に半世紀以上。欧米の多くのリゾート地を訪れ、その土地の食やワイン、アート、音楽等に触れることを至上の喜びとしている。RIVA と RIB の熱烈な愛好家。