

特集「学会の国際化」に寄せて

大谷 毅
(信州大学)

今回の特集はJskeの国際化に向けたものである。若干私事にわたるがご寛恕いただきたい。1997年の頃、まだ少々バブルの名残りが残っていた感もあるが、築地4丁目にあった小生のちいさなコンクリ裏長屋にあつまっては、本学会立ち上げを話題に、一夕浅飲歓談を繰り返した。さらにおこがましいのだけれども、築地という場所柄につきご海容いただき、脱線して字数を稼ぐ。割烹は季節感を大事にするのだが、いまどきのファッション需要も、空調が快適すぎて、冬にだって春夏物が売れたりするし、カードローンの効果で、賞与シーズンに顕著なピークが出るとも限らない。食材にも旬や走りのほかに名残(なごり)があつてなかなか趣きがあるのだが、実は季節感は薄れ、舞台裏では年間通して供給可能な材料をも季節感にあわせて提供することになる。

幅1寸で24回。要は1.2-1.3ミリ間隔で包丁が骨に入り、約30ミリ毎に皮を切る。鰹の骨切の一応の基準である。水洗いのあと軽快に鰹きり包丁で骨切し、さっと皮を引く。むかしオクラの山里にいた旧友の原靖さんがやると、何ともすがすがしい。だが、小生が鰹で覚えているのは、京都のたしか祇園祭が近くなると鰹の価格(BtoB)が上昇するのだが、それが異様であったことである。割烹の板場のといったところで、お客さまからおカネを頂いて初めてだから、他人さまの前では言わないけれども、「それほど美味しいかしら？」といえば、内々では「まあネ」ということになる。

ただ、食材の少ない京都の料理人は、その生命力ゆえになんとか生きて京都に入るこの海魚を相手に、代々クリエーションを繰り返し、自家秘伝とし研鑽してきた努力は敬服に値する。でも、あまりこねくり回すと出来合いみたいになって、たしかの鰹も出しました…よ風の、どこかの旅館にありがちな、開き直りの味になってしまう。焼いたり炊いたりむろん椀だねにもなるが、ボタン鰹椀だってピンからキリで不味いとなったら手もつかない。落ち着くところは、まあ湯引くか洗うかして梅醤油で召し上がっていただくことになろう。

ところで、たしか1997年の頃(小生が宮城県に依頼されて県立大学の学部新設に奔走した後の頃)、梅雨明けのある土曜日、例によって日本感性工学会創設の件でワイワイやって、昼下りの飲酒に及んだとき、鈴木邁先生(後千葉大工学部長)あたりが、「次回は鰹(ハモ)を食べよう」とか言い出して、常連の原田昭先生(現札幌市大学長)

や清水義雄先生(現信州大繊維学部教授)あたりが「そうさそうさ」となって、ひょっとして青木弘行先生(現千葉大工学部教授)や森典彦先生(当時東京工芸大教授)もおられたかもしれない。鈴木先生はマーブリングした牛肉や大トロみたいな脂モノが好物だから、「鰹なんて…」「祭りの前だから結構高いですよ」と申し上げただけで、業務用の価格なので高くても知れているし、まして集まった人たちで割り算するのでお聞き入れはない。鈴木令夫人は困ったことと嘆いておられたが、そもそも野菜は頑として召し上がらない。まあ脂モノよりは健康によからうとなった。

閑話。鈴木先生と小生は妙な縁である。この頃よりさらに12年ほど前に、関東甲信越国立大学学生部長懇談会のメンバーとして出会っていた。国立大学の本部役員は、いまとちがって学長のほか事務局長と学生部長3名のみ。両者は学長の下で同格だったが、指定職ポストだったし、学長の政務役みたいな役割もあって、そして、1期・2期制からA日程B日程に移行する時期で、なにかと厄介になり始めた時期なので、3カ月に一回、会場は各校持ち回りで情報交換会を実施していたのである。実はこの会には原田先生の前任者の五十嵐治也先生(当時筑波大学学生担当副学長)も居られた。各位は小生よりひとまわり?も上の大先生なのだが、実は、この会だけは小生の方が先任だった。偶然の成せる所以である。

さて、Jske初代役員の責任を負うのだから、会務のためにひとり50万くらいはカネを預けてと小生が言い出して、皆さん素直に出してくださった。その面々であるから、いつも数人は集まるのだが、会員制刺身飲酒クラブの実態もあった。そこで、お集まりになる日の朝8時ごろ、長靴はめつたに履かなかったけれど、まずは籠をもって歩いて数分、場内に行き、多少懇意になった仲買人から、脂ものをなるべく控えながら、造り用鮮魚を買って、不肖小生が水洗いして造ってお出ししていた。夏だから「スズキ」ならお手の物だが、鰹となるとやってやれないこともないのだが、どうしてもインチキになるので、鰹包丁を用意して、原さんにお出まし願ったのである。彼の鮮やかな捌きはいまでも脳裏にある。

その鰹を頂きながら英文誌の話になった。和文誌が年4回なら英文誌も年4回だすべきだ、しかし原稿が集まるのか、英文誌がない学会なんて意味がない、うまく刊行すれば文部省の補助金が取れる、会員が集まるかどうか

も分からないのにいきなり英文誌なんて無理、英文の論文なら余所に出すであろう、そんなことはない、韓国の感性科学会は乗ってくる、いや中国の精華大だって…とかなんとかお決まりの議論に花が咲いた。

原さんはお酒は飲まないが、ニコニコして聞いていた。結果として年に4回だすことになったので、それを見込んで予算建てして資金繰りを計算したのだけれど、ふたを開けてみると、出だしはともかく、遅れに遅れて、なかなか定期発行にならず、年4回のはずが年2回になったりしていた。

いま、本会の財務の多少のゆとりがあるとしたら、むしろお造り飲酒クラブの方々が諸事手弁当でやっていただいたことが大きいのだが、英文誌の発行遅れにより、そのときに貯めこんだ資金が貢献していることも確かである。そのちお預かりした金員はすべてご返済申しあげたことはいうまでもない。

かくして、会則末尾にあるように、「本会は、1998年10月9日、東京・学士会館で開催される発起人総会において、この会則に賛成した者をもって設立したものとす。」「本会則は、1998年10月9日、東京・学士会館で開催される発起人総会の承認をもって制定する。」「1999年秋に開催される第1回会員総会までは、この会則の規定にかかわらず、準備委員が初代の理事となり、細則で

定める『経過処置』にしたがって業務を執行する。本会則は、1999年11月20日に、文化女子大学において開催される第1回会員総会の承認を経て改訂および制定する。」とあいなり、英文誌も無理を承知で年4回の発行となった。そのお蔭をもって、いま、多少の希望を抱きながら、かろうじてCIがどうの、IFがどうのの議論に参加できる。

ところで旧友原さんは確かな腕を持つ一流の料理人だが、いかながら大学中退でそのみちにはいったためエリートではない。板場でエリートであるには中卒で入りはやく煮方まであがって煮方を修了し、板(板前・1番・料理長)になることである。10年やっても正月料理はたった10回しかやっていないから、大きな板場の1番になるにはさらに経験が必要である。でも原さんは、ホテルオークラの山里で修業したことが幸いして、オークラが経営受託した海外ホテルの和食レストランなどの料理長を務められた。上海の花園飯店、濟州島やソウルの新羅ホテル、たしかシアトルでも経験がある。その国際派割烹職人が鱧を捌きながら、英文誌に口角泡を飛ばした光景をどうぞ覧になったのか。そのうち旧交を温めそっとうかがってみたいと思っている。でも、「名残りの鱧がおいしいのも、養殖鱧が祇園祭に急に高くなるのは不思議といえば不思議」という話題に終始するかもしれない。

