

サルディーニャ島から見た日本

京都大学化学研究所

徳田 陽明

Tokuda, Yomei

Institute for Chemical Research, Kyoto Univ.

2009年9月1日～30日の1ヶ月間、イタリア国サルディーニャ州のサッサリー大学にて研究を行うチャンスを頂いた。向かった先はプリニオ・イノセンチ研究室である(図1)。滞在期間は短かったが、公私ともに非常に良い刺激を受け、また色々と考えることも多かった。などという文章をよく本欄で楽しく読んでいたのだが、実際に生活をするのと、国際学会等で短期滞在するのでは、これほどまでに受ける印象が違う、ということに始めて気がついた。イタリアと日本を比較して、色々と感じた点があったので、そのことについて本稿では記す。

1. 研究スタイル

しばしばヨーロッパと日本の研究スタイルの違いを表す言葉として“働きすぎない”が挙げられる。確かにその通りで朝9時くらいから働き始めて、夕方5時には帰路に就く。

なぜこのようなことが可能なのだろうか。それは分業のお陰である。このことは、ヨーロッパが階級社会であることとは切り離せず、また



図1 プリニオ・イノセンチ研究室のメンバーの集合写真

歴史的背景を十分に知った上で発言するべきだが、本来ならば一人でも十分にこなせる仕事を分割することによって、社会全体の雇用を支えているように見受けられた。

翻って日本の大学人の立場を考えると、教育研究には直接的には関係のないような負荷がかかっている。日本にいと「雑用が多すぎる」などと文句を言っているわけだが、ワークシェアによって雇用を生み出さざるを得ないような社会、すなわち“仕事の絶対量=国民の総所得”が少ない社会と比べると、逆説的ではあるが、我々は恵まれているように感じた。成人が

〒611-0011 京都府宇治市五ヶ庄
TEL 0774-38-4721
FAX 0774-33-5212
E-mail: tokuda@noncry.kuicr.kyoto-u.ac.jp

精一杯働ける社会は健康的である。

なぜヨーロッパ人が少ない就業時間で素晴らしい成果を挙げられるのか渡航前に疑問に思っていたのだが、そのポイントは雑務を誰かが代わりに行ってくれる点ではなく、ディスカッションにあった。特にイタリア人ということもあってか、本当に彼らは良くしゃべる。たわいもない話やくだらない噂話もしているのだが、やはり研究の話を中心にして熱心している。この過程で研究の方向性を見極め、考察の奥深さが生み出されるということが良くわかった。日常の雑務で忙しい中、我々が如何にして成果を挙げればよいのかのヒントがここにある。

2. 食と技術の関わり

次に日常生活の中で感じたことについて記そう。日本で食べることでできるイタリア料理には、ニンニクやチーズがたくさん使われている。サルデーニャ島の料理はそうではなく、むしろ素材をそのままで供されることが多いということだった。例えば野菜をオリーブオイルで炒めただけのものが提供され、好みに応じて塩やビネガーをかけて食べるのが一般的であることに驚いた（地方独自の食べ方があるので、ひとくりにすることはできない）。とても美味しく、非常に満足することができた。なぜこれで十分においしいのかというと、野菜や肉、魚の味が深く、また臭みが無いということに尽きる。例えば日本で売られている鶏肉の多くはブロイラーであり、生臭いような嫌な味がする。そのため、焼いて塩をかけるだけでは美味しくない。またピーマンなどのような食材でも、とても味が濃く、また苦みの無い、美味しいものであった。一般のスーパーでも旬の野菜が多く売られており、土地のものが多かった。ここには現代の日本では失われてしまった生活があるように思えた。

さて日本ではどうかというと、促成で畜肉したり、養殖するために狭い箇所にごゅうごゅう詰めで育てたり、本当は育つはずの無い季節に

野菜を育てたりしている。このような飼育や栽培方法は生き物にとって本来のものではないので、自然に得られる味から離れてしまっているのではないだろうか。また、不自然な化学薬品が使われているのではないだろうか。人間に備わる自己防衛本能から、このような方法で作られた肉や野菜をまずいと感ずるのではないだろうか。確かにテクノロジーとりわけ化学技術の発達によって、たくさんの人口を養えるようになったという光の部分は評価すべきであるが、その一方で粗悪な食品を生み出しているという陰の部分にも目を向けないといけない。

また、日本の食卓や外食産業では多くの食品添加物が用いられている。例えば顆粒状の粉を入れるだけで和風だしを「作る」ことができる。出汁は、原料となる昆布や鰹節から取るものであって、粉から作るものではない！これは一例に過ぎないが、食品添加物の使用によって、安易な食文化を生み出しているのではないかを良く考えなければならない。

さらに、食品添加物の中には安全性が確立されていないものも含まれており（天然原料から作られているからといっても、その行程で薬品処理が行われている）、健康への悪影響の可能性もある。なお、塩や砂糖なども食品添加物なのになぜ化学調味料や着色料を敵視するのかという議論については、「食品の裏側」（東洋経済新報社、安部司）から得た知見に従って反論したい。それによると、食品添加物そのものの過剰摂取による健康への悪影響には不明な点が多いが、添加物を混ぜることによって塩分や糖分を摂取しがちになる（例えば、着色した無果汁のオレンジジュースには10 wt%の砂糖が含まれている。酸味料無しには到底飲むことのできない甘さである）。このことによる健康への悪影響が指摘されている。以上のように、食文化の観点、健康への影響の観点から、食品添加物の使用についてよく見直してみても如何だろうか。

化学技術、輸送技術、保管技術、栽培技術等

の発達によって、我々は多大な恩恵を受けている。その一方で安易な食文化や粗悪な食品の入り込む余地が生まれた。過去の例を挙げると、核技術により原子力爆弾が作られ、他方では原子力発電システムが作られた。また、有機合成化学によって、毒ガスが作られ、他方では難病の特効薬が作られた。このように革新的な技術は、人類にとって有害なもの、有益なもの両者を生み出しうる。技術は利用法によって評価されるものであるがゆえに、その使い方については厳しい倫理観を持って判断しなければならない。食品メーカー、生産者、販売者には、安易な商売を行っていないか、人類社会への悪影響を与えていないかについての自己点検をお願いしたい。

また、個人の生活においても、安さや利便性のみを追求することなく、食生活を見直すことが望ましい。これにより、個人や家族の健康的な生活が保証され、次世代の子供達に良い食文化を伝えられるという利点がある。そして、消費者が購入することをやめれば、粗悪な商品が淘汰され、その一方では真面目な作り手が評価されるという利点がある。昨今、ファーストフード屋や食品添加物メーカーが、食育を唱えだしている。まやかさに騙されてはならない。我々は賢い消費者になろう。

3. 工業における技術

こと食品に関しては日本の否定的な面がみえたが、その一方で日本の技術の凄さを再認識した。滞在中に購入した簡単な工業製品でさえも、すぐに壊れる。イタリア製ゆえに機能より美観を重視しているからだろう。ましてや安全が第一の車なんてどうなんだろう…（レンタカーを借りたが、ノートラブルだったことを付け加えておく）。しばしば日本人は真面目で器用なので、壊れにくいものを作ると言われるが、まさにその通りであった。そして、このことを誇りに思って良いことを知った。

さて、ガラス産業界を眺めると、本当に素晴

らしい技術に溢れていることがわかる（光ファイバ、複雑な形状をした車のガラス、超薄板の液晶パネルなどなど）。これらは先人の知恵を元にして作られ、そして現在に至るまでの不断の努力によって、その品質が維持されてきたものである。その努力に対して畏敬の念を持った。そして、自身の研究が将来の基盤となるよう、日々精進しようという思いを強くした。

滞在中に大雨（といっても、京都では年に何度も起きる規模）があった。下水システムが不完全なため、汚水が道に溢れた。ローマ時代には治水が盛んだったはずだが、不思議なことである。また道路も薄汚れていた（雨の少なさも考慮すべきだが）。また、ゴミ集積所もあまり清潔ではなかった。そして、彼らは大きな問題とは感じていないようであった。一方、日本人は、昔からきれい好きで几帳面とされている。事実、ペリーが日本にやってきたときにも、日本人はとてもきれい好きだと記している。このような精神構造が日本の工業製品の礎になっているのだろう。

イタリアは「自由」の国である。他人に迷惑をかけない範囲では、好きなことをして良い。個性が非常に重んじられているともいえる。確かに工業製品本来の機能は劣っているかもしれないが、飛び抜けた性能を持っていたり、デザインが素晴らしかったりする。個性を重んじる国ならではのオリジナリティある製品である。

日本のが良いのか、イタリア的が良いのか。ありきたりではあるが、日本的な精神構造を持ちつつ、イタリア的なオリジナリティのある仕事をしたいと思う。和魂洋才である。

4. おわりに

執筆依頼を受けた際には、高橋雅英先生が既に寄稿されているため、重複を避ける意味で断ろうと思った。また、滞在期間が短く、イタリアなるものの片鱗に触れたに過ぎないため、どこまで書けるか自信が持てなかったためでもある。しかし、滞在によりカルチャーショックを

受けたことは事実であり、その一端を記録するべく本稿を寄稿した。少しでも共感して頂ける点があれば、望外の喜びである。

渡航にあたって京都大学教育研究振興財団および池谷科学技術振興財団からの助成を受けた。滞在先ではプリニオ・イノセンチ教授、ご家族、研究室の皆さんのホスピタリティのおかげで心地よく研究を行うことができた。ここに一言お礼申しあげたい。

本稿の準備をしながらサルディーニャ島での研究や人びと、風景、暮らしを思い出した。本当に懐かしく、望郷の念を覚える（図2）。もう一度、訪れようと思う。



図2 サルディーニャ島カポ・カシア岬近くの海。透明度が高く、これぞマリンブルーという色である。魚の数は多くないそうだが、種類に富んでいる