

# 外国語だより

# Vol. 7

VOICES FROM THE FOREIGN LANGUAGES SECTION, INSTITUTE FOR LIBERAL ARTS, Vol. 7

## 目次

### 特集 おいしい外国語 — 世界の食卓と語学

緒言に代えて	田村 斉敏	3
いつかの朝の糧と、人びとの物語	安徳 万貴子	5
ボルシチ・ナショナリズム	河村 彩	7
るつぽでつくる	三ツ堀 広一郎	9
フォトエッセイ：スペイン語圏の食文化	大橋 麻里子・渡辺 暁	11

### 活動報告

新生・東工大ライティングセンター 2022 後期	小泉 勇人	13
--------------------------	-------	----

### 特別寄稿

教師生活の思い出	劉 岸偉	15
----------	------	----



Main Bldg. photographed by Masatoshi Tamura



## 緒言に代えて

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション

教授 田村 斉敏

今回の特集のテーマは「世界の食卓」です。

人間にとって、ものを食べることは、普遍的な営みです。どんなに場所が変わり、時代が変わり、食べる人間が変わっても、食べない人間はいません。ときに「断食」を行うことがあります。それも人間はそもそも食べる存在であるからこそ、特別な意味をもつ行為になるのです。

同時に、人間がものを食べる行為には、つねに特殊で、固有な何かがつきまといます。人間は彼らがおかれた地域、時代、所属する文化や個人的な来歴や性向に左右されて、さまざまな食のありかたを示します。ほとんどすべての人間がことばを話すことは同じでも、個々人に関しては生まれた地域、時代、文化の言語を話すように、私たちはこの世に生まれ落ちた環境や制度、生活にしたがって、食べ物を食べ、作り、楽しむのです。

そんな私たちは、知らない言語を学ぶように、知らない土地の知らない料理を味わうこともできます。口にしたことのない料理をはじめて味わうには、恐れやためらいを伴うこともあるでしょうが、経験した事のない喜びがもしかしたら約束されているかもしれません。そのために、すこしだけ先にその土地に足を踏み入れ、食の冒険をなしとげた先人のことばにほんのちょっと耳を傾けるのもよいでしょう。どうか今回の特集が、そんな先人の知恵として、皆さんの耳に届きますように。

## いつかの朝の糧と、人びとの物語

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション

准教授 安徳 万貴子

今朝あなたは何を食べて家を出ただろうか。十年前の同じ月の朝には何を食べただろう——削り鰹と昆布で出汁をとったなら、手早く朝の支度をする知恵があなたを送り出したことになり、ひと欠片のブイヨンで卵スープを作るか、顆粒とお湯をカップに注いで一品にしたなら、19世紀以来のドイツの工業化の波があなたの朝にも届き、一日の始まりに体を温めたことになる。

20世紀初め、ドレスデンに暮らす一人の少年と母親の朝は少年の一仕事から始まる。エーリヒ・ケストナー(1899-1974)の自伝『私が少年だったころ』(1957)の一節。

私が少年だったころ、朝学校へゆく前、消費者協同組合に行こうと、グレナディア通りへ走っていきました。「1と2分の1リットルの灯油と、焼きたてのパン4ポンド、2級品を」とお店の人に言いました。それから走りました——おつりと割引券とパンと、ピチャピチャいう缶をもって——さらに先へ。瞬くガス灯の前を雪のかげらが舞っていました。寒気が細かなステッチで私の鼻の穴をふさぎました。さあ肉屋の親方キースリングさんのもとに着きました。「お願いします、4分の1ポンドの自家製ブラッドソーセージとレバーソーセージを半分ずつ下さい!」そうして今度は八百屋のクレッチュさんのもとへ。「バター1個とジャガイモ6ポンド。お願いします、それと、この間のは霜にやられていましたよ。」それから家へ! パンと灯油とソーセージとバターとジャガイモをもって! 息が白く口から噴き出していました、エルベ汽船の煙のように。腕の下の温かい4ポンドのパンが滑り出しました。靴のなかでお金がチャリチャリ鳴っていました。缶のなかでは灯油が揺れていました。ジャガイモの入った網が膝に当たりました。ギーときしむ家のドア。階段を一度に3段。4階の呼び鈴、ただベルを鳴らそうにも手がふさがっています。靴でドアをノック。ドアが開きます。「あなたベルを鳴らせないの?」「むりだよ母さん、いったいどうやって?」母は笑います。「忘れ物はない?」「やれやれ、なんてことを!」「中へどうぞ、お若い方」それから台所のテーブルには、麦芽コーヒー一杯、カールスパートのイチジク味、それと温かいパンの切れ端、「パンの耳」には新鮮なバターが添えてありました。荷物をつめたランドセルは廊下で待ちきれずに足踏み

していました。

消費者協同組合での買い物。高価な豆のかわりに麦芽やチコリの根、カシの実、小さなイチジクを焙煎して作られたErsatzkaffee 代用コーヒー。じつはここには19世紀以来の人口のふくらみと、都市に集まる人々の生活の支えあいがあり、国家統一が遅く植民地をもたなかったドイツの貿易事情もまたその影を落としている。さらに遡れば、ナポレオンによる大陸封鎖の最中でも高まり続けたコーヒー需要に応えるべく、独自の産業が発展をとげてもいたのである。とはいえ——鼻息も凍るほどの街を、50年後もその名を忘れない人から人へと駆けぬけ、糧を抱えて戻る少年。彼を迎える食卓は貧しさも逃げ出すほどあたたかく新鮮で、少年と母の生活の活気にみちている。半世紀前の記憶を書きおこす作家に、膝にあたる芋の感触、生まれたてのようなパンの温かさ、豆とはちがうコーヒーの香りとバターの味がどれほどはつきり蘇ったことだろう。

ケストナーの自伝は第一次大戦の始まる年、彼が15歳になる頃までの回想で閉じられる。その一世代前、リュベックに生まれたトーマス・マン(1875-1955)の『ブッデンブローク家の人々』(1901)は、15歳の少年の「毎日の生活の一日」を最後に「ある一族の没落」を語り終える。音楽を愛するハンノ少年は昨夜劇場で聴いた『ローエングリーン』を思い出しながら寢床にいる。月曜の冬の朝。演奏や歌い手の拙さをものともせず、美しく鳴り響き消え去った音楽の記憶。

小さな勉強部屋は、寒々としてがらんとしていた。ベッドの上方にシスチナのマドンナの銅版画がかけられ、部屋の中央に予備の板がついているテーブルがおかれ、書棚に本が雑然とつめこまれ、脚がまっ直ぐなマホガニーの斜面机がおかれ、オルガンと狭い洗面台がおかれていた。ローソクのゆらめく光のなかで、部屋は静まり返っていた。〔中略〕窓ガラスに咲いている氷花を通して、朝の弱々しい光が、部屋のなかへ冷たく灰色に射し始めて、サイドテーブルの上のローソクの光は、少しずつオレンジ色の光を失ってきた。〔中略〕

七時十分にハンノは、思い切ってベッドを離れ、部屋のなかをあわてふためいて動きまわった。ローソクは点されたままであった。まだ朝の光線だけで

は、暗かった。ハンノは、氷花の一つに息を吹きかけて溶かし、窓のそとをのぞいたが、戸外には深い霧が立ちこめていた。〔中略〕

ようやく、ハンノは、荒い息使いをし、艶のない目をして、どうやら身仕舞をすませ、予備の板がついているテーブルのまえに立って、革のカバンを引き寄せ、絶望感にどうやらやられずにいた判断力を掻き集めて今日の授業に必要な教科書をカバンへねじこんだ。立ったまま、空を緊張して見つめ、不安そうな口調でつぶやいた。「宗教……ラテン語……化学……」。〔中略〕毛の厚地の冬のジャケットを着て、帽子をかぶり、カバンを手早く抱え、ローソクを吹き消し、階段を走りおりて一階へ行き、剝製の熊の前を通り過ぎ、右手の食堂へ走りこんだ。

母親がこんど雇い入れた小間使のミス・クレメンティーネは〔中略〕もう食堂にいて、朝食の食卓を用意していた。〔中略〕「出かけないと、遅刻ですよ、ハンノ。……」女中はそう言ってハンノの席のまえに湯気の立っているココアの茶碗をおき、パン籠とバター、塩、玉子のコップなどを押してよこした。

ハンノは、もう一言も言わずに、巻きパンを手に取り、ココアを立ったまま、帽子をかぶったまま、カバンを脇の下に抱えたままですすった。〔中略〕ハンノは、ココアを半分残し、玉子にも手をふれず、口を歪めて、行ってきますという挨拶らしい言葉をつぶやいて、そとへ走り出た。(望月市恵訳、岩波文庫)

学校まで「氷のように冷たい濃い霧」を吸いこみ横腹を痛めながら急ぐ少年に、教会の調子はずれの鐘が「もろ人こそりてたえまつれ」を響かせる。作者の親族をモデルとして、街の名士たる一家の四世代にわたる物語は、温かな野菜スープとトースト、焼き魚料理の晚餐とともにゆるやかに始まり、最後のメニューは飲み残されたココアとパンと、手もつけられなかった玉子、あとは「第二の朝食」「四時に昼食」「夕食」とだけ記される。それでもこの寒い朝、少年の体の熱と、氷の花に吹きかけられた息と、熱いココアの味が、わが事のように感じられないだろうか。

ケストナーは言う――

私の父の学校ではまだ「Brod」や「Thür」と書いていました。でも Brod であれ Brot であれ好んで食べられましたし、いまもそうです。〔中略〕ほぼすべてが変わりましたが、ほぼすべて同じままです。〔中略〕いくつものことが、より快適になりました。それでより美しくなったのでしょうか。

時計でもカレンダーでも測れない第二の時間があり、忘れられない子供時代は半世紀前であっても「昨日」か「せいぜいー昨日」と呼んでいいのだと言う。ケストナー

少年のパンの耳やハンノ少年の熱いココアが、私たちにもなつかしく感じられるのは、この第二の時間感覚のせいかもしれない。

東工大そばの駅前商店街のある喫茶店に、こんな趣旨のポスターがあった。「なにかが違うと感じたら、じつは何もかもが違う。」まさにそれはコーヒーの味に限った話ではない。ドイツのクリスマスを祝う Stollen シュトレンは、現地のパン屋で作られた決して高価でないものでも、日本では再現できない。あのいかにも異国の風味はどこからくるのか。水も空気も土も光も、何もかも違うと諦めるほかないのか。それでも、一段と冷えこんだ暗い朝や、遠くの山へと明るく開けた雲の光に「ドイツのよう」と感じることもある。

ドイツ東部を二階建て列車で筆者が旅した折、遠くまでなだらかに波打つ丘の人影もない畑を、茶色い野兎が一匹かけていくのが見えた。水田と違い平面を作らなくていい穀倉地の眺めは、なれない目には日常感覚の定点が浮遊するようだった。光の違いゆえか、植物の緑の色も見なれぬ深さ。真水より炭酸水をおいしく感じる空気。土と光と空気が違えば、生き物をいかす食べ物も変わる。

物語の主人公とともに、朝の空気と一日の始まりの食事をお腹におさめたら、海の向こうのその地へ足を運んでみられたい。たっぷりの肉料理は半分でも食べきれないという向きには、夕食に Suppe スープをお勧めする。

## ボルシチ・ナショナルリズム

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション

助教 河村 彩

ロシア料理と聞いて思い浮かべるメニューといえば、ピロシキ、ペリメニ、ビーフストロガノフあたりだろうか。これらはいずれも日本人に馴染みのある食材で作られており、いかにも美味しそうだ。ロシア料理の魅力の一つは、食べる前から「美味しいにきまつて」と感じさせる親しみやすさにあるのだろう。

ただし、これらの料理には独特のきまりのようなものがある。ピロシキは定番の肉だけでなく、じゃがいも、キャベツ、卵、りんご、カットージチーズと中身の具材が実に豊富だ。手作りするときには中に何が入っているかわかるように、丸形にしたり、ラグビーボールのような形にしたり、角をつけて四角くしたりと具材ごとに形を変える。たまに日本のパン屋さんでカレーピロシキというものが売られているのを見かける。おそらくカレーパンのバリエーションなのだろうが、いくら種類が豊富とはいえ、ロシアでカレー入りのピロシキにはまずお目にかからない。そもそもカレー自体が本場のインドから離れて、日本独自の進化を遂げた料理である。カレーピロシキは、日本で出会ったロシアとインドという奇跡の産物と言えるだろう。

ペリメニはひき肉を小麦粉の皮で包んで茹でた料理である。まさに水餃子なのだが、一説によると中央アジアを経由して中国の方から伝わったらしい。シルクロードを発達させたユーラシア大陸のロマンを感じる一品である。ただしロシアでは、何にでもサワークリームをかけ、ウクロップと呼ばれるハーブ（日本ではディルという名称で売られており、魚料理によく使う）を添えるのだが、ペリメニも例外ではない。ラー油や醤油、あるいはビールがない餃子も意外と悪くない。

冷凍技術が発達した現在では、食品会社が競うようにさまざまな冷凍ペリメニを売り出している。冷凍のままお湯に入れて数分茹でれば出来上がるペリメニは、インスタントラーメンにも劣らない手抜き料理の王様でもある。

日本でもお馴染みのビーフストロガノフは、ロシア料理のメインディッシュにあたる。ロシア語でメインディッシュは「第二の皿」を意味する名前がついている。「第二の皿」を注文すると、ジャガイモピューレ、フライドポテト、豆、米、蕎麦の実といった付け合わせを何にするか

必ず尋ねられるので、これらの食材はロシア語で何なのか暗記しておかなければならない。

ロシアでは夕食ではなく昼食が正餐とされ、日本の昼休みよりも少し遅い時間にとる。このとき、前菜、「第一の皿」であるスープ、「第二の皿」のメインディッシュ、サラダ、白パンおよび黒パン、コーヒーか紅茶か、ジュースの中に果物が入ったコンポートと呼ばれる飲み物をとると、フルコースとなる。さすがにこれだけ食べるとお腹もまぶたも重たくなるので、ランチはピロシキと紅茶で済ませるといふ人も多い。

ロシア料理には、どこの地域でも手に入る食材で作られる手軽さに加えて、このようなロシア独特の食べ方というものがある。おそらく、味が想像できる親しみやすさと、新しい発見の両方を味わえるところがロシア料理の「おいしさ」なのだろう。

ところで、ロシアがウクライナに攻撃を開始して数ヶ月、駐日ウクライナ大使のあるツイートが物議をかもした。その内容は、XXXというレストランはボルシチをロシア料理として提供している、ボルシチはウクライナ料理である、このレストランには行かないように、というものだった。この発言に対しては、ボルシチはロシア料理ではなかったのかという素朴な疑問から、一国の大使が民間のレストランを攻撃するのはいかがなものかという批判、ロシアで広く食べられている以上、ボルシチはウクライナだけの料理とは言えないのではないかといった根本的な疑問に至るまで、さまざまな意見が寄せられていた。

おそらく大使の発言には次のような意図があったのだろう。プーチン大統領をはじめとするロシア人が、ロシアとウクライナが一体であることを強調して戦争をしかけている以上、ウクライナをロシアといっしょくたにするような行いは看過できない。ウクライナは独立した言語や文化を持つ国である。そのことを世界にアピールし、さまざまな形でウクライナのオリジナリティを示したい。

実際のボルシチ事情というのは次のようなものである。ボルシチはどの家庭でも作られているが、ロシア人はなんとなくボルシチはウクライナに起源がある料理だと認識している。さらには、ロシアとウクライナだけでなく、ラトヴィア、リトアニア、ポーランド、ベラルーシなどでもボルシチはよく食べられ、レストランのメニューにもある。そもそも、肉でとったコンソメとビーツさえあれ

ば、冷蔵庫にある野菜を適当に入れても立派なボルシチが完成する。だしと味噌があれば、お好みの具材を入れて味噌汁が出来上がるのと同じである。

ただし、現在ロシアおよびその周辺諸国で食べられているボルシチは、ソヴィエト時代に確立したのではないかと、というのが私の仮説である。労働者の国ソヴィエトでは、女性の家事負担を軽減し、また豊かで栄養バランスの取れた食事を市民に提供するため、スタローバヤと呼ばれる公共食堂が至る所に作られた。スタローバヤは、各自がトレーを持って好きな料理をとる、学食のような食堂である。

公共食堂のメニューには栄養素、カロリー、材料、調理法、メニューの組み合わせに至るまで国家による細かい規定があり、理想的な食の手本を示す役割も果たしていた。スタローバヤのメニューは多かれ少なかれ、ソヴィエト時代の家庭料理に影響を及ぼしている。したがって現在ロシアとその周辺諸国で食べられている料理のレシピの多くは実はソヴィエト時代に作られたものであり、ボルシチもその一つという可能性は極めて高い。

また、独特のスパイスを使ったバーベキュー「シャシュリク」などのコーカサス地方の料理や、「プロフ」という中央アジア由来の炒めご飯など、連邦諸国の民族料理がポピュラーになったのもソヴィエト時代である。日本のロシア料理のレストランには、これらの民族料理がメニューに加えられていたり、ジョージア産のワインやアルメニア産のコニャックを提供したりする店も少なくない。ロシア料理のレストランを通して、日本との交流の機会が限られた国々の食文化に触れられるのは貴重である。

ソヴィエトの食の歴史をひもといてみると、1930年代に食糧産業人民委員を務めたアナスタス・ミコヤンの名前は欠かせない。彼の名前はミコヤン食肉加工工場の名称でロシア国内ではよく知られており、この工場が作るミコヤン・ソーセージは今でも定番商品である。ミコヤンはソーセージのほかにもソヴィエトにアイスクリームを普及させるという大きな功績を残した。当時アイスクリームはお祝いの席など特別な時にのみ食べられる贅沢な食品だった。しかもアイスクリームは栄養価が高く、高度な冷凍技術が必要とする。そのような食品が日常的に食べられるということは、ソヴィエトの労働者たちが豊かな生活を送っている証拠になると、ミコヤンは考えたのである。安価で美味しいアイスクリームは、高度な技術と豊かさの結晶であり、社会主義文化の勝利の象徴だった。

さらにミコヤンはハンバーガーをソヴィエトに普及させることをもくろんだ。シカゴの食肉加工工場を視察した彼は、合理的な大量生産と衛生的な食肉の管理に感激し、ハンバーグ製造機をソヴィエトへと持ち帰る。試作品が生産され、ハンバーガーを販売する専用スタンドの

建設まで計画されたものの、第二次世界大戦の勃発によってソヴィエト版マクドナルド計画は頓挫した。結局中身のハンバーグのみが製造され、ミコヤン・ハンバーグの名前で惣菜屋で売られて広く家庭に普及した。

その後もハンバーガーはロシアで波瀾万丈の歴史をたどる。ソヴィエト末期のペレストロイカの時代、モスクワ随一の目貫通りにソヴィエト1号店となるマクドナルドが出店した。オープンの際には、資本主義の味はどんなものかと、ヨーロッパ最大級のマクドナルドの店舗を何重にも取り巻いて、ロシア人たちが長い行列を作った。そして2022年、ロシアによるウクライナ侵攻を批判してマクドナルドはロシアから撤退し、かつての1号店にはロシア資本のハンバーガーショップが入店した。ロシア産ハンバーガーも悪くはないそうだが、ロシアに住む人々はもう二度と食べられないかもしれないマクドナルドの味を懐かしんでいるという。

ロシアの食は政治と歴史に翻弄されてきた。そして欧米の食品産業が撤退を始めた今後は、さらに変化してゆくだろう。だが舌にしっかりと記憶された個人や家庭の食文化は、形を変えながらも根強く残るに違いない。ロシアとその周辺諸国の複雑な歴史を担いながら、今日も多くの家庭で温かいボルシチが作られ、食べられている。

## るっぽでつくる

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション

教授 三ツ堀 広一郎

フランス語と「食」の関係についてなら、フランス文学者を名乗っている以上、簡単に何か書けそうなものだが、私の場合はそう簡単にかかない。誰もが知るとおり、フランスは世界に冠たる食文化を築き上げてきたわけで、その方面での蘊蓄を傾けられればいいのだけれど、私にはそんな能力も資格もないのである。

なにしろフランス料理にも、フランス流のガストロノミー(美食)にも、てんで関心がない。かの『ミシュランガイド』などは、いままで一度たりとも手に取ったことがないし、星付きのレストランにも、自分から進んで出かけたことはない。若い頃、アルバイトを通じて知り合いになった年配のブルジョワの御夫妻に、パリでも名が知れているという二つ星だかのレストランで御馳走してもらったことがあるきりだ。そのときも星付きに連れてこられたというだけで妙に緊張してしまい、料理を味わうどころではなかった。そもそもレストランに入ってメニューを渡されても、記された文字の意味がよくわからなかった。いや、フランス語をひととおり学んだ以上、意味はわかるのだけれど、そこに記された料理がどんな料理なのか、そのイメージがまったく脳裡に浮かんでこなかった。

もちろん、比較的長くフランスに暮らしたのだから、ワインやチーズには、そこそこ馴染んではいる。だが、人並み以上の知識も興味も持ち合わせていない。同業者のなかには、自宅にワインセラーを置いたり、ソムリエの資格を取ったりする猛者もいる。この私はといえば、ごくたまに、ふと思い出したようにスーパーマーケット成城石井に立ち寄って、フランス産のワインやチーズに食費を奮発することがあるくらいだ。だからこの場で、食通を気取ってワインやらチーズやらを話題にしようものなら、お里が知れるに決まっている。

考えてみれば学生時代、とくに二十代も半ばを過ぎてからフランスに長期留学するまでは、飲食自体に無関心だった。空きっ腹が満たされれば、あるいは栄養が摂取できればそれでいいので、何を、どこで、どのように食べるのかは二の次、三の次なのであった。アルコールもめったに口にしなかった。酒を飲んで酔っ払ったり、食の快楽にふけったりする時間があれば、本を読んでいたほうがずっとまし、という考えで生きていた。

それが「食」にいくぶんか目覚めたのは、フランスで暮らしたおかげだろう。数年にわたったフランス生活の

後半は結婚生活に移行していく形となり、あるとき意を決し、妻と共同でパリの郊外にキッチン付きのアパルトマンを借りて住むようになった。家賃は安かったが、大学からは遠い。したがって学生食堂からは足が遠のいた。かてて加えて、留学生の身分には普通許可されない賃仕事で身銭を稼ぎ、生活資金に充てていたくらいだから、そう頻繁に外食もしていられなかった。

そんなわけで、自宅での日々の「食」に、自然と関心が向くようになった。ここで「食」というのは、「食べる」ことだけに限らない。献立を考え、食材を選んで買い物をし、料理をし、食べ終わったら調理器具や食器類を洗って片付けるという、「食」をめぐる一連の過程すべてをいっている。そうした営みの何もかもが、なんだか好きになってしまった。いまだに美食だの外食だのにとんと関心が湧いてこないのは、そうした一連の過程から「食べる」以外の局面が覆い隠され、「食」がひたすら「食べる」ないしは「味わう」だけに縮減されているように思われてならないからだ。私にとって、「選ぶ」「作る」「食べる」「片付ける」は、互いに分離不可能なひとつづきの営みだ。美食趣味などというものは、そんな総体としての「食」から、「作る」も「片付ける」も捨象した、「食」についての偏頗な表象のあり方、さらにいえば「食」の類落形態にすぎないのではないか——そんな気さえしてくる。

さて、パリの郊外にアパルトマンを借りて住んでいた頃は、マルシェ(朝市)に出かけて、野菜や果物、肉、チーズなどを選んで買ってくるのが楽しみだった。スーパーマーケットでは見かけない魚介類も、マルシェでは手に入る。ただし鯖などは切り身になっていないし、日本の魚屋さんのように、おろしたうえで売ってもくれないので、まるごと買ってきて、自分でおろす必要があった。何度か試すうちに、包丁の入れ方や骨の除き方も覚え、きれいにおろせるようになったときには嬉しかった。

当時、調理のさいに参考にしていたのは、『学生料理案内』(フランス語のタイトルの直訳)という本だ。副題に「安くて簡単に手に入る食材を使う200のレシピ」と銘打ってある。この本は、学生ではなくなっただけでも、自宅のキッチンに何かの記念碑のように置かれていて、ついおろしてみたいところだ。おそろべきは、写真やイラストがひとつも掲載されておらず、すべてのレシピが言葉のみ



で説明されていることだ。さすが「言説」の国フランスといたいところだが、もうひとつ、この本がいかにもフランスっぽいのは、オーブンレンジの設備を前提としたレシピ集であることだ。フランスでは食材を火にかける時、コンロ以上にオーブンをよく使う。私たちのアパルトマンにも、当然のようにオーブンが備え付けられていたから、オーブンをを使う料理はよくやった。

こうして私は学術的な業績の代わりに、家で作って食べるという習慣を、フランスから日本に持ち帰った。とはいえ、フランスの家庭料理にこだわっているわけではない。それどころか、いまはもう和洋中混然たる無節操、無軌道の食事をおこなって平然としている。フランスと日本では食材からして違うのだから、当然といえば当然である。きゅうりやピーマンは、大きさも違えば味わいも違うので、おなじ野菜とはいいがたい。ムール貝や羊肉などは、意識して探すようにしなければ、日本では手に入れることすら難しい。

こだわっているのはむしろ、調理器具のほうだ。なにしろ本格的に料理をすることを覚えたのはフランスのことなのだから、あちらで馴染んだ道具は、日本でも手もとに置いておきたい。ただし、現在の住まいの手狭なキッチンに、オーブンレンジを設置することはできなかった。電子レンジのオーブン機能で代替させることにした。だが、所詮は電子レンジである。いかんせん火力が弱く、おなじようには作れない。作り方のほうを変えるしかない。前述の『学生料理案内』を参照することがめっきり減って、わが家の食生活の記念碑と化して埃をかぶっているのには、そんな理由がある。

私たちが（とくに私が）フランスで使うことを覚え、日本でも使い続けているのは、まずはペッパーミル（胡椒挽き）だ。なかに粒のままの胡椒を入れ、調理のさいに手で回して挽くと、断然香りが立つ。当初はモダンなデザインの日本製ミルを使っていたのだが、そのうち軸棒の先端のネジがばかになったのか、ミルが空転するようになり、フランスのプジョー社のもの買い換えた。粒の粗さを簡単に調節できるのもよいが、何より頑丈なのが気に入っている。

このペッパーミルに味をしめ、おなじプジョー社のコーヒーミル（珈琲挽き）も使うようになった。珈琲色をした木製の筐体の上板に据え付けられたハンドルを、手でぐるぐる回して珈琲豆を挽く。見た目は古くさくてごついのだが、刃の部分も含めてじつに頑丈である。時間に余裕があるときには、珈琲は豆から挽く。そうすると、挽いている最中に、すでに香ばしい匂いが漂ってくる。手を動かしながら、この匂いで鼻孔を刺激することもまた、珈琲を嗜むことの一部だと考えたい。

しかしなんといいても、わが家のフランス製の調理器

具でいちばん重宝しているのは、ホーロー引きの両手シチュー鍋である。その名も「ル・クルーゼ」。フランス伝統の、れっきとした商標であるが、「クルーゼ」とは、フランス語の普通名詞としては「坩堝（るつぽ）」のことである。ル・クルーゼ社が自社製品の鋳物ホーロー鍋に「るつぽ」の名を冠したのも、いかにも頑丈そうので何をぶちこんだってビクともしなさそうな威容を目のあたりにすると、もっともだとうなずける。ホーロー引きなので表面はつるつるしているが、中味は鉄器なので、ずしりと重い。見た目も華奢ではない、というか、まったく洗練されていない。そんなところが私の好みに合う。

わが家では、この調理専用の「るつぽ」でもって、ありとあらゆるものをつくる。とりわけ弱火でことごと煮込むタイプの料理にはぴったりで、カレーやシチューといった定番にはじまり、寒い時期にはポトフ、春先から夏場にかけてはラタトゥイユ、また季節を問わずリゾットなどもよくつくる。チキンをざく切りトマトといっしょに煮込んだり、白ワインで蒸したりといった無手勝流の料理をすることもある。ごくたまに、子どもにせがまれて、ブッフブルギニオン（牛肉の赤ワイン煮込み）やブイヤベース（魚介類の寄せ鍋）といった、フランスの地方料理に挑戦することもある。

もちろん、るつぽの用途は西洋料理に限られない。チゲ鍋やユッケジャンなども、るつぽでつくる。大根や蕪をはじめとする根菜類の煮物、煮魚、肉じゃが、煮込みうどん、さらにはおでんも、るつぽでつくる。おでんの出汁でソーセージや豚バラ肉、ジャガイモ、ニンジン、タマネギといったポトフの具材を煮たりしてもおいしいが、こんな混成料理をつくる鍋は、まこと「るつぽ」の名にふさわしい。いずれの料理も出来あがったら、るつぽごとテーブルに運んできて食す。冷めにくいので、食卓でも余熱で調理が続いているようでもある。そう、「つくる」と「たべる」は、切り離し得ないひとつづきの営みなのである。

## フォトエッセイ：スペイン語圏の食文化

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション 非常勤講師 大橋 麻里子<sup>1</sup>・准教授 渡辺 暁<sup>2</sup>

スペイン語はラテンアメリカの多くの国々、そしてもちろんスペインで話されています。それぞれの国や地域に豊かな食文化があり、そんな多様性をまとめてしまっ「これがスペイン語圏の食文化です」という記事は書けないこと、そしてこの『外国語だより』というせっかくのカラーの印刷媒体を生かしたいという理由で、このスペイン語の記事はフォトエッセイという形で書かせて頂きました。前半は渡辺がメキシコ、後半は大橋がペルーアマゾンの村での食について、写真とともにレポートします。

### メキシコ：バーベキュー・サンドイッチ・伝統のモレ

この記事を書くにあたって手持ちの写真を見直したのですが、目についたのは、いかにもメキシコ料理、という感じの写真ではなく、友人宅での料理の準備の写真でした。有名な料理は画像検索で「タコス」とか「メキシコ料理」と入れれば出てくるでしょうからそちらに任せ、メキシコの日常の食の風景を紹介したいと思います。

写真1-1と1-2は、別のお宅のバーベキューにお呼ばれたときのもので、手前の木のお皿にのっているのは、ノパレス（ウチワサボテン）で、オクラのような粘りがあります。真ん中の野菜はセボジータス（小さなタマ

ネギ）という、ネギとタマネギの間のような野菜、見にくいですが右側のお皿にはライム（メキシコでは limón といいます）がたくさん入っています。料理にライムをしぼるのは、日本で言えばお醤油をかけるようなものです。写真1-2では肉とセボジータスを焼いていますが、その脇でメキシコの主食、トルティーヤも温めています。



写真1-2：トルティーヤとセボジータ（と肉）

写真1-3はメキシコシティーでいつも泊めて頂くお宅で撮った写真で、トルタ（torta）と呼ばれるサンドイッチを準備しているところです。（ちなみにスペイン語圏は広いので、国によって単語の意味が違ったりします。他の多くの国では、トルタというとケーキのことを指します。）小さめのまな板の上には、日本と少し形の違うトマト（トマトはちなみにアメリカ大陸原産です）。左手奥の紫色のかごに入っているのはアボカド。右手手前にはトウガラシがあります。そして左手のフライパンの中身



写真1-1：バーベキューがはじまります。



写真1-3：トルタ（サンドイッチ）を作ろう

はあんこではなくフリホースという豆（塩味）で、マヨネーズといっしょにパンに塗ります。タコスとならんでメキシコの皆さんが大好きなトルタですが、肉やハム・ソーセージ、チーズなどのメインの具の他に、これだけいろいろな味が入っているのです。（フライパンの隣にある丸いものはメロンで、これはさすがにサンドイッチには入れません。普通に切ってそのまま食べたり、水と砂糖少々を入れてミキサーにかけてドリンクにしたりします。）

最後にご紹介するのはモレというメキシコの伝統料理です（写真1-4）。ここはロス・レイェス・コヨアカンという「村」で、メキシコシティの中心から30分ほどのところにあり、シティーの拡張によって今では町の一部になっています。（東京における大岡山と、距離感としては似ているでしょうか。）作っている方のお名前はドニャ・チェパさん。30年近く前の最初の留学でお会いして以来、大変お世話になった方です。今も村の時代から続く祭りは残っていて、ドニャ・チェパは数年前に亡くなるまで、お祭りのときはいつも（写真のよりもっとずっと大きな鍋に）モレを作ってみんなに振る舞っていました。

なお、モレは日本ではよく「チョコレートソース」と言われますが、カカオは材料のごく一部で、他にもたくさんの干したトウガラシやナッツ、そしてゴマやアニスそしてショウガなど、色々なスパイスを挽いたものが入っています。（渡辺）



写真1-4：ドニャ・チェパのモレ

### アマゾンのバナナ

私が調査をしているペルーアマゾンの先住民の人たちは、バナナが大好きだ。バナナが主食である。

バナナと一言でいっても、たくさんの種類がある。甘くない「プランテーン」という品種は、世界的にみて、みなさんが日頃食べている甘いバナナ（キャベンディッシュ）よりも消費量が多い（写真2-1）。意外に思われる読者もいるだろうが、世界にはバナナを主食とする地域・社会は実は多い。

ペルーの先住民シビボの村に滞在中は、私も彼らと全く同じものを食べる。食事は大抵2回、というより、



写真2-1：集落内でバナナを運ぶ子どもたち（プランテーン、先が尖っているのが特徴）

メインディッシュとなる魚が得られれば食事の準備を始める。いつも時計を見ながら決まった時間に食事をしている私たちとは違う。食事の内容は、茹でたバナナに、魚のスープである。この魚のスープにすり下ろしたバナナと煮込んだのが彼ら独特の料理とされるが、これがまたうまい。飲み物は、熟したバナナを茹でて潰し、水を加えたバナナジュース。そして、デザートには、熟したバナナを焼いたものを食べる。そんなバナナづくしの食事もしょっちゅうだ。食事以外に採集した果実も重要な栄養源になる（写真2-2）。写真にあるイッシュンシュマと呼ばれる果物を食べながら、彼らが「ずっと食べているでしょ？私たち」と笑っていたのをよく覚えている。



写真2-2：15mはあるイッシュンシュマ（シビボ語の名前：学名は *Quararibea cordata*）

バナナが大好きな村の人は、バナナがこの地にずっと昔からあったと考えている(写真2-3)。しかしながら、バナナは南アジアやパプアニューギニアから栽培化が始まったと思われる野生種が見つかっており、おそらく原産地と思われるそれらの地からアフリカを通過して、大航海時代にアフリカからの奴隷とともに南米大陸に伝わったとされる。(しかし、それ以前からすでに南米にバナナがあったとする言語学的エビデンスに基づいた説もある)。調査村の人たちの言葉(シピボ語)で、バナナはパランタ(paranta)と呼ばれるが、これはスペイン語のプラタノ(plátano)から来ていると私には思え、このペルーアマゾンの地域ではバナナが大航海時代以降に地域食となったのだろう。ちなみに、それ以前は、アマゾンで野生種の栽培化が始まった作物(原産地)であるキャッサバを、彼らは食べていたと考えられる。



写真2-3: 川の水位の下がる乾季の収穫後の様子

バナナに関してよく誤解されていることのひとつに、「バナナは木である」というものがある。これは間違っている。バナナは草である。世界最大の草本類なのである。最近私たち家族は、「ノラネコぐんだん」シリーズという絵本にはまっているが、そのうちの一作『ノラネコぐんだん・そらをとぶ』(工藤ノリコ、白泉社、2016年)で、バナナが描かれているシーンがある。そこに出てくるバナナは、ひとつの株からふたつの房がなっていたり、偽茎(木の幹に見える部分を正しくはこう呼ぶ)の部分が木の幹のようにグレーで描かれていて、少しうーむと思った。(ただ、作品そのものは素晴らしい!)バナナの場合、毎年次から次へとなるブドウやリンゴとは違って、ひとつの株になる房はひとつである。実がなると株は重みで徐々に傾いていく。幹のように見える偽茎と呼ばれる部分は、山刀を入れるとネギのようになっていてスパッと切れる。「サルがバナナの『木』にハンモックを吊るして昼寝する」南国イメージのイラストがあるが、実際に人間の大人が真似たらバナナの株は倒れるので、どうかご注意ください。

バナナは草である。普段、「朝食はバナナ」、「小腹が空いたらバナナ」という、バナナをよく食べている方も、

案外知らない事実である。もう一度言おう。バナナは草なのです。(大橋)

### おわりに

本稿では筆者たちがこれまで訪れ、調査をしてきた、メキシコとペルーアマゾンの食文化について、写真とともにご紹介しました。自分たちが経験してきたことを、このような写真入りの媒体で伝えることができ、大変うれしく思っています。

本稿の校正をしながら「世界のベストレストラン50」というサイトを見たのですが、なんとそのベスト6の5つがスペイン語圏のものでした(ペルー2軒、スペイン2軒、メキシコ1軒)。良いレストランとは何か?という疑問はもちろんあると思いますが、食文化がスペイン語圏において重要な意味を持っているというのは、よくわかり頂けるかと思います。

特にペルーでは、ガストン・アクリオやビルヒリオ・マルティネスといったシェフたちが、農家や漁師などの生産者が正当な評価を得られるような社会を目指すと言ったり、若者が彼らのような料理人を目標に社会的成功を目指したりと、食を通じて社会を良くしていこうという思想があり、それに基づいて行動する人たちがいます。日本語でもいろいろな紹介記事が出ていますので、ぜひ探してみてください。

1. 日本学術振興会特別研究員(RPD)・本学非常勤講師(スペイン語初級ならびに「世界を知る:ラテンアメリカ」担当)
2. 本学准教授(スペイン語担当:リーダーシップ教育院・リベラルアーツ研究教育院兼任)

## 新生・東工大ライティングセンター 2022 後期

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション

ライティングセンター・ディレクター 准教授 小泉 勇人

### はじめに：新生ライティングセンター始動

2022 年度 3Q4Q より、東工大ライティングセンターは対面型として新たな一歩を踏み出した。発足時コロナ禍のためにオンライン型を余儀なくされた環境とは異なり、チューターと書き手がその場、その時間において face-to-face で対話できる新たなセンターである。

運営にあたっては、幸運にも教育の質向上サイクル推進助成 (EdCycle Grant) の採択を受け、チューターが文章指南を学ぶ研修と、それを実践で活かす勤務の運営が可能となった。2023 年度 1Q2Q まで継続して予算運用できることを幸いに、2022 年度 3Q4Q は余裕をもって対面型センターの初動を観察、分析することができるに違いない。本稿では、新生ライティングセンターの運営を報告するとともに、対面型ならではの魅力にも触れたい。

### ライティングセンターの役割

改めてライティングセンターとは、文書指導の訓練を受けたチューターが利用者である書き手を支援する教育機関である。チューターはアカデミックライティングの知識は言うに及ばず、書き手の悩みを傾聴する能力、書き手にクリティカルな質問をすることで文章改善を促す能力を備えている。優れた学術的文章を書くには、それが学部レベルの小論から本格的な論文に至るまで、他人に見せて対話の俎上に載せることで複眼的な視点を獲得し、段階的に推敲しながら改善できるものである、という発想がある (process writing)。

この発想の下センターが重視するのは、文書を挟んで交わす書き手との対話である。指導者が赤を入れて間違いを指摘し、書き手は提示された書き直し案をただ受け入れていく指導ではなく、チューターからの質問に書き手は存分に対応し、そのやりとりを通じて書き直すべきポイントを書き手が自ら気づき、自立的に書き直していく指導の浸透こそが、センターの意義である。

### Taki Plaza B1 相談エリアでの運営

新たに対面型となったライティングセンターは Taki Plaza の地下一階で開室している。数学、物理、化学など他の相談室と隣り合い、「文章相談」ブースとしてセンターは稼働している。隈研吾設計による開放的な空間のもと、立ち寄った学生の目にも留まりやすく、当日

にふらっと利用したい書き手にも応えられる場としても成立している。

Taki における対面型ライティングセンターは、コロナ禍を経て初めての対面型センターであると同時に、センターそのものとしても初めての試みであると言える。対面型ではあるものの専用の受付を設けずに実施する条件の下、運営ではささやかな工夫がなされている。例えば、従来通りセンターのウェブサイトでは事前予約が行えるが、その締め切りはセッションの前日 17 時までとしている。

それ以後の利用は当日にブース付近に掲示される予約表に書き込む必要がある。前日 17 時までに事前予約が確定することで、ディレクターである筆者としてはその情報を予約表に書き込み、その日の内に予約表をセンターに設置した掲示板に貼り付けることができる。事前予約はせず当日利用する場合は、Taki への訪問時に予約表に名前を記入することで表が完成される。いわばウェイトリングリストに近いものであり、チューターのセッション中に利用者が来室したとしても、この表の空いている欄に名前を書いてもらうだけでひとまずの受付は事足りる。後から見ると当たり前の工夫に思えるものの、この例の一つ取っても、Taki の新しい環境を想定し、筆者と現場のチューターで対応できる受付の範囲はどのようなものかを考える必要があった。

### 文章チューターと研修

ライティングセンターは文章チューター無くしては成り立たない。2022 年 3Q4Q チューターの構成員は年代も学部生から大学院生まで、専門領域も文系から理系まで幅広い。センターは分野を問わず重要な学術的文章技術を指南するのが通常であるため、チューターの専門領域がとりわけ意味を持つことは少ないが、それでもなお、専門分野は各チューターの重要な個性であり資質でもある。自分の専門領域と、書き手の専門領域の異同を確認しながら指南を行うことで、文章の多様性を書き手とともに実感できるセッションになりうる。背景が多様なチューター達による視点を備えたセンターこそが



本来的にも望ましいであろう。

チューター研修は3Qの最初の週10/03(月)～10/06(木)に集中的に行い、その後は適宜チューターの都合に合わせて追加の研修を行なった。まずはTakiの空間、特にセンターの対面ブース利用に慣れてもらうことが重要であった。チューターにはファイルを保管する棚、ブースのどの位置に座るか(チューターと書き手が90度の角度に沿って座るのが望ましい)を確認しつつ、セッションにおける最初の進行を把握してもらった。セッションの開始には手順があり、それを手際よく進めることでセッション全体の方向性が定まる。すなわち、①書き手が書く問診票を見ながら書き手自身に問題を確認すること、②その問題を下に書き手と共に目標を定めること、③書き手にその場での音読を勧め(文章が長い場合は音読する箇所を限定する対応も含まれる)、音読中に文章の内容と問題を把握する、④書き手の音読後、その感想を聞きつつ、疑問点について書き手に尋ねることで問題の解決に接近する、という流れを取る。この①から④までの大まかな流れを自然と行えるには少々の慣れが必要であるため、研修での反復練習は欠かせない。

次の段階として、筆者が作成したオリジナル資料を用いてセッション研修を実施した。センターに持ち込まれる可能性の高い文章を過去の資料から選出し、書き手役を演じる筆者を相手にセッションを行う実地訓練に励んでもらった。

実際のところ、チューターとしての優れた素質は複数の要素から成る。例えば、書き手が持ち込んだ文章にざっと目を通した時点である程度の問題を把握できること、その情報を元にセッション全体の流れを頭の中で組めること、書き手の話をよく聞いて自分が把握した問題との照合が行えること、問題を直接に指摘したり提案をしたりするよりもそれらを質問化して書き手に提示できること、文章の良い点は良い点としてきちんと伝えられること、一貫して書き手と一緒に考える姿勢を保てることなど、多岐に渡る。初対面である書き手を相手に、チューターはこれらの技術を臨機応変に用いてセッションは進んでいくが、こういった技術の継承を対面で行えたことは筆者としても大きな実感が得られた体験であった。

### 実施状況

2022年の10月末の現時点において、センターの予約サイトを開けば少数ながらも「予約済み」が確認できる。これは、事前予約が徐々に増えつつある傾向を示しているのか、それとも一過性のものであるかはまだ判然としない。少なくとも、一過性のもに留めない心構えが必要である。その日に用意したセッションが全て埋まるという望ましい状況にはまだ遠いものの、一日分の予約を二人でも、三人でも増やしていくためにも、宣伝活動を含む活発な運営が必要であろう。加えて、当日利用

の傾向は確かに見てとれ、改めてセンターが実際の場にあることの重要性にも気付かされる。

### 終わりに：積み上がりの先のイマ・ココにある ライティングセンター

東工大ライティングセンターは2022年3Q4Qにおいていよいよ対面型の実施に乗りだしたが、土台となったのは、コロナ禍においてオンライン型センターを運営してきた方法と経験である。大まかな運営システムはこれまでのものを引き継ぎ、その上で今回の物理的な場におけるセッションが実施できている。研修の内容も軸となる部分は変わることなく、チューターはこれまでと同様の質を保ったセッションを書き手に提供できるはずである。

とはいえ未だに多くの点においてディレクターとしての力不足は実感するところであり、それでも対面での運営に漕ぎ着き、その質が保たれているのはひとえにセンターを支えていただいていた一人一人のお力によるところが大きい。

運営初期より常に惜しみなく助言を下さるILA外国語セクションの石原由貴先生、田村斉敏先生、Taki Plaza学生相談ブースのエリアにセンターを受け入れてくださった学生支援センターの伊東幸子先生、チューターのリクルートに際して大にお力添えくださった鈴木健雄先生、担当授業を通じてセンターを宣伝してくださっているILAの先生方、相談ブースの整備からスケジュールに至るまで細やかに対応いただいている学修コンシェルジェJr.の黄若白さん、日頃より運営システム実装の相談に乗っていただき、また各チューターの勤務に関する作業を引き受けてくださっている外国語セクション事務の河瀬さんと村田さん、そしてもちろん、センターの理念を受け入れ、研鑽を続けながらアカデミックライティング支援に挑む一人一人のチューター達に感謝を捧げます。こうした様々な支援が続いてきたからこそ、新生・東工大ライティングセンターがイマ・ココで展開されています。

## 教師生活の思い出

リベラルアーツ研究教育院外国語セクション

教授 劉 岸偉

私は一九九八年の四月、東工大の中国語科目開設の年に赴任してきました。思えばあつという間に二十五年の歳月が流れました。人生百年なら、その四分の一、東工大で過ごしたことになります。この二十五年間、様々なことがありましたが、大学内外環境の激変、リベラルアーツ教育の大改革、特に第二外国語の起伏消長などを経験し、無我夢中に慌ただしく突っ走ってきただけに、去る日を振り返る余裕もありませんでした。いよいよ定年を迎え、教師生活を振り返るにあたり、記憶の片隅に遠退いていた、札幌で過ごした日々が逆に鮮明に、また懐かしく思い出されます。それについて、以前に書いた小文があるので、それを再録して、皆さまに読んで頂ければと思います。

### 雪に包まれた街

もう何年も前のことだ。記憶はさだかでないが、格子の引き戸の横に、赤い提灯がさがっていたことだけはよく覚えている。店のなかは柔らかい黄色い光に包まれ、中央奥の調理場のまわりに常連らしい数組の客が座っていた。年代の経った柱や梁などが黒っぽく光、使いこまれたみごとな木肌を見せる卓、調度がおのずと店の品格をものがたっている。

客たちは思い思いの話に興じているが、騒がしさを感ぜず、そこらの酒場と一味異なる情緒が漂っていた。「老舗ですね」と僕が話しかけると、「ここは古いですね」と僕を連れてきた同僚のS先生はいった。

「なにか珍しいものをとりましょう」暗赤色の炭火のうえに、風変わりな魚がのせられた。尖った口は武士の剣に見え、角ばっている体は鰻を連想させる。ほのかな白い煙がたちのぼると、焼き魚の香りがあたりにたちこめて食欲を誘う。しばらくして、オーナーの中年の男が丹念に焼き上げた魚を皿にもりつけ、卓に出した。

「ハッカクですよ」美食家のS先生はこう教えてくれた。生来魚好きの僕は生まれてはじめての美味に思わず舌鼓をうった。驚いたことに、ハッカクの骨までが丁寧に料理されて出された。歯ごたえといい、味といい、極上の一品である。

S先生はもうすでに「享主元気で」といわれる齢を過ぎて家では自由の身である。小学生時代は北京で過ごし、あの古都の風物人情にいまだに親しみを抱いている。しゃれた杯で酒を飲み、ハッカクの骨をかじりながら先生の懐旧譚に耳を傾けている僕は、一瞬のうちに作家老舎の描いた古きみやびた北京の茶館に身を置いている錯覚を覚えた……

その後、僕ひとりであの店を訪ねようとしたが、なかなか

所在がわからなかった。思うにあの晩、酒がかなりまわっていたし、陶然とした僕は店の名はおろか、どう家に帰ったかも覚えていない。あれは夢かうつつか幻か、もしかすると桃源郷の酒家に紛れ込んだのではないか。もう二度とあの店に戻ることはできないという幻想は、僕を愉快にしてくれる。そうだ、あれは幻ではない。宝石をちりばめたような夜のスキノの街のどこかに、あの赤い提灯がきょうもともっているに違いない。

H君は僕の研究室の常連である。四年生の彼は、就職がまだ決まっていないが、信ずるところを一途につらぬく好青年。夢は旅行会社につとめ、中国に行くことだという。ある日、H君と雑談して、話が北の自然におよぶと、「先生、北海道で免許をとったほうがいいよ」とH君はいった。僕が車の教習所に通いはじめたのは、その後まもなくのことである。

一年あまりのあいだ、二万キロ近く走った僕は、北の大地にすっかり魅了された。北国の風物で、もっとも印象的なのはポプラの木である。晴れわたった青空、遠い山の稜線を背景に、「天にとどく祈りのように淋しく立っている」ポプラ並木はそこはかとなく僕の郷愁を誘う。故国にいたときはさほど意識しなかったものの、北京に生まれ、育った僕にとって、「ポプラのある街」はやはり記憶の深層にひそむ原風景のひとつであろう。

車の旅はすべて快適というわけではない。雪道に立ち往生したときの焦燥と恐怖は、実際に体験しなければわからないものである。それだけに、大雪の夜、車の脱出を助けてくれた青年のことは忘れられない。姓名を尋ねようと思ったが、のどにのぼりかけた言葉をのみこんだ。これはなにか報われることを期待しての行為では決してないのだ、と雪のなかに消えさった青年の車の尾灯を見送りながら僕はこう考えた。

雪の札幌は美しい。雪に包まれた札幌の街はどこことなく人生のぬくもり、生命のいとおしさを感じさせる。それは名曲「雪の降る街を」の世界であり、三好達治の二行詩の世界である。

“太郎を眠らせ、太郎の屋根に雪ふりつむ……”（『日本と中国』第一五四七号、一九九五年、原題は「我が町札幌」）

最後に、東工大の提供した素晴らしい研究環境のもと、やさしい同僚たちに支えられ、四半世紀にわたる教師・学者生活を送ったことに、無上な幸せを感じるとともに、こちらから皆様にお礼申し上げます。

東京工業大学リベラルアーツ研究教育院 外国語セクション  
**外国語だより Vol.7**

VOICES FROM THE FOREIGN LANGUAGES SECTION, INSTITUTE FOR LIBERAL ARTS, Vol.7

---

発行日 令和5年3月1日

発行所 〒152-8552 東京都目黒区大岡山2-12-1  
東京工業大学リベラルアーツ研究教育院 外国語セクション  
TEL 03-5734-2287 FAX 03-5734-2938

発行者 山崎 太郎

編集者 田村 斉敏・戦 暁梅

印刷所 株式会社鮮明堂